

## OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

**NOME E LOGO      MOLINO SUL CLITUNNO SPA**

**MOLINO SUL CLITUNNO**



### AREA ATTIVITÀ

- SEDE PRINCIPALE E ALTRE SEDI OPERATIVE: Via Clitunno n. 10 06039 Trevi - in fase di avviamento nuova sede di San Felice Sul Panaro (MO) Via dell'Industria n. 115.
- PERSONA/E DI CONTATTO: Marani Anna Laura
- INDIRIZZO: Via Clitunno 10 – 06039 Trevi (PG)
- E-MAIL: [info@molinosulclitunno.com](mailto:info@molinosulclitunno.com)
- WEB: [www.molinosulclitunno.com](http://www.molinosulclitunno.com)
- TELEFONO: 0742/78264

### PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

- **COMPETENZE E KNOW-HOW:** la nostra mission è la ricerca della qualità del prodotto mediante la selezione delle materie prime migliori, processi di macinazione lenti e rispettosi delle caratteristiche intrinseche delle granaglie selezionate. Nella nostra Accademia Antico Fienile, con l'ausilio dei nostri Maestri formiamo Panettieri Pasticceri e Pizzaioli sulle metodiche di produzione dei migliori prodotti da forno.
- **DOTAZIONI TECNOLOGICHE:** Disponiamo di un impianto totalmente automatico, gestito da PLC, con macchinari di ultima generazione che ci garantiscono la massima igiene e qualità del prodotto: Selezionatrice ottica, Semolatrici, Plansichter Buhler, garantiscono la massima affidabilità per un prodotto finito di altissima qualità.
- **RISULTATI DELLA RICERCA:** il nostro ORO PURO linea di punta della nostra varietà di farine è il risultato di un progetto di filiera 100 % Italiana certificata DNV 22005. Selezioniamo e controlliamo le varietà dalle semine fino al prodotto finito.

## SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI:

Industria alimentare di trasformazione dei cereali, produzione di farine e sfarinati di grano tenero di alta qualità destinati alla panificazione, pizzeria, pasticceria e pasta fresca. Capacità Produttiva 100 tonn/24h. Il nostro impianto totalmente rinnovato, macina le varietà di grano in purezza, ottimizzando le caratteristiche organolettiche delle singole varietà e miscela le farine prodotte per ottenere un prodotto personalizzato per il cliente, qualitativamente costante.

**BREVETTI:** non siamo titolari di brevetti.

## ALTRE INFORMAZIONI:

- PROGETTI INTERNAZIONALI: no
- PROGETTI NAZIONALI: abbiamo realizzato in collaborazione con i nostri Clienti diversi progetti di ricerca con Primarie Università Italiane per la promozione del Made in Italy nei mercati food di riferimento a livello nazionale e internazionale. Azienda certificata BRC e IFS. Oltre alla certificazione 22005 per la linea di Filiera ORO PURO.
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE AI CLUSTER TECNOLOGICI NAZIONALI: no
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE A PIATTAFORME NAZIONALI E INTERNAZIONALI: no

## SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI

### RIFERIMENTO:

industria di trasformazione del settore pasticceria sia fresca che surgelata, Artigiani Panetteri e Pizzaioli, Paste Fresche, grossisti Horeca, Pasticceria e Pizzeria su tutto il territorio nazionale, GDO, Importatori Food mercati esteri

### PRINCIPALI CLIENTI:

Pac2000A srl – San Giorgio spa – Nocciolcono Srl – Viander spa – Giampaoli Dolciaria Spa – Veroli 2 srl – D&G di Beddini srl

## Allegare eventuali foto



