



TIPOLOGIA CLIENTI

Molini che non hanno impianti di lavorazione del grano duro, conto lavorazione per molini terzi, fornitura private label, miscele specifiche per pastifici e laboratori artigianali pasta fresca.

PRODOTTI

Il sistema produttivo del Molino Borgioli lavora:

SEMOLA: prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento dei migliori grani nazionali e/o esteri (ceneri < 0,90% s.s.).

SEMOLA TOSCANA: ottenuta da grano duro coltivato esclusivamente in Toscana da agricoltori selezionati. È una semola garantita 100% Toscana (ceneri < 0,90% s.s.).

SEMOLA EXTRA: si distingue per il colore giallo intenso e la bassa tenacità. È il prodotto ideale per realizzare impasti morbidi e adatti alla produzione della pasta fresca (ceneri < 0,90% s.s.).

SEMOLA SPECIALE K: dalla macinazione di grano tipo Kronos, ad alto valore proteico ed alto indice di tenacità, una semola speciale che assicura agli impasti una maggiore resistenza durante la lavorazione (ceneri < 0,90% s.s.).

SEMOLA RIMACINATA: ottenuta con un passaggio in più in fase di molitura, ha una granulometria più sottile e un colore più chiaro della semola ed è particolarmente indicata per la panificazione (ceneri < 0,90% s.s.).

SEMOLA BIOLOGICA: prodotta dal grano duro coltivato senza l'impiego di sostanze chimiche di sintesi e certificato come proveniente da agricoltura biologica. La semola biologica è ottenuta secondo quanto previsto dal Reg.CE 834/2007 ed è certificata dall'organismo di controllo Bioagricert srl (ceneri < 0,90% s.s.).

SEMOLATO: è leggermente meno abburattato della semola, quindi appena più grezzo. È ottenuto dalla macinazione della parte più esterna del chicco di grano (intero endosperma). Non contiene crusca ed è indicato per la produzione sia di pasta che di pane (ceneri min 0,90% – max 1,35% s.s.).

SEMOLA INTEGRALE: prodotto granulare ottenuto direttamente dalla macinazione del grano duro. Si presenta in forma di granelli più o meno grossolani di colore giallo ambra e contiene molte fibre che sono presenti nella parte esterna del chicco di grano duro. Da utilizzare per la produzione di pasta integrale. (ceneri min 1,40% – max 1,80% s.s.).

SEMOLA INTEGRALE BIOLOGICA: ricca di fibre e ottenuta dal grano duro coltivato senza l'impiego di sostanze chimiche di sintesi e certificato come proveniente da agricoltura biologica. La semola integrale biologica è ottenuta secondo quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 ed è certificata dall'organismo di controllo Bioagricert srl. (ceneri min 1,40% – max 1,80% s.s.).

FARINA DI GRANO DURO: di granulometria finissima, adatta alla realizzazione di prodotti da forno (ceneri min 1,36% – max 1,70% s.s.).

SFARINATO DI FARRO: prodotto granulare ottenuto dalla macinazione del farro dicoccum liberato della parte cruscale più esterna del chicco (ceneri min 1,40% – max 1,80% s.s.).

SFARINATO DI FARRO BIOLOGICO: è ottenuto dalla macinazione del farro dicoccum biologico coltivato senza l'impiego di sostanze chimiche di sintesi e certificato come proveniente da agricoltura biologica. La sfarinato di farro biologica è prodotto secondo quanto previsto dal Reg.CE 834/2007 ed è certificata dall'organismo di controllo Bioagricert srl (ceneri min 1,40% – max 1,80% s.s.).

MOLINO BORGIOI s.p.a.