



MUGNAI TOSCANI dal 1751

TUSCAN MILLERS since 1751

*secolare esperienza
e amore
per il grano*

centuries-old experience and love for wheat



La Toscana la nostra Terra

Tuscany, our land

Il Molino The Mill

Discendenti da una tradizione che si tramanda nei secoli, la famiglia Borgioli presta da sempre la massima attenzione al consumatore.

Forte della propria esperienza e professionalità il **Molino Borgioli** seleziona il miglior grano grazie alla stretta collaborazione con i coltivatori che sono il legame col territorio e grazie al quale garantisce la tracciabilità della materia prima.

Descendants of a tradition that has been handed down over the centuries, the Borgioli family has always paid the utmost attention to the consumer.

*With its experience and professionalism, **Molino Borgioli** selects the best wheat thanks to close cooperation with the farmers who are the link with the territory and to the traceability of the raw material.*

*Naturalmente
Molino Borgioli
Naturally Molino Borgioli*

Semole e farine da grano toscano

Semolina and flour from Tuscan wheat

I coltivatori partner del **Molino Borgioli** sono principalmente situati in Toscana, in modo da poter tracciare l'origine del grano lavorato; da ciò deriva una materia prima di elevata qualità, confermata dalle analisi realizzate all'arrivo di ogni consegna.

Molino Borgioli's partner farmers are mainly located in Tuscany, so that the origin of the wheat processed can be traced; from this comes a raw material of high quality, confirmed by the analyses carried out on the arrival of each delivery.



Semola Toscana

Tuscan Semolina

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

obtained exclusively from durum wheat grown in Tuscany by selected farmers.

It is a guaranteed 100% Tuscan semolina (ash content <0.90% d.m.).



Qualità

Quality

Il Molino Borgioli assicura accurati controlli del grano sul campo dopo la mietitura e del cereale in arrivo con analisi interne di laboratorio. Ulteriori verifiche delle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche sono effettuate tramite strutture di analisi esterne accreditate.

L'azienda è certificata secondo le norme di qualità riconosciute a livello internazionale (IFS FOOD v 8) ed autorizzata alla produzione biologica (Reg. UE 2018/848 e modifiche successive).

Molino Borgioli ensures accurate controls of the wheat on the field, after the harvest and of the incoming cereal through internal laboratory analysis. Further checks of the chemical-physical characteristics and microbiological analyses are carried out through external accredited structures that issue the quality of each lot. The company is certified according to quality international standards (IFS FOOD v 8) and authorized for organic production (Reg. UE 2018/848 and subsequent amendments and addition).



Semole e farine

per produzioni artigianali
Semolina and flour for artisanal production

25 kg



Semola
Semolina

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

granular sharp edged product, obtained from grinding and sieving the best national and/or foreign grains (ash content <0.90% d.m.).



Semola Extra
Extra Semolina

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.).

it stands out for its intense yellow color and low toughness. It is the ideal product for making soft doughs suitable to produce fresh pasta (ash content <0.90% d.m.).



Semola Rimacinata
Re-milled Semolina

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.).

obtained with an extra step in the grinding phase, it has a finer grain size and lighter color than semolina and it is particularly suitable for bread making (ash content <0.90% d.m.).



Semola Biologica
Organic Semolina

prodotta dal grano duro coltivato senza l'impiego di sostanze chimiche di sintesi e certificato come proveniente da agricoltura biologica. È ottenuta secondo quanto previsto dal Reg. UE 2018/848 e modifiche successive ed è certificata dall'organismo di controllo Bioagricert srl (ceneri < 0,90% s.s.).

Obtained from durum wheat grown without the use of synthetic fertilizers or pesticides and certified as coming from organic farming. It is obtained in compliance with Reg. UE 2018/848 and subsequent amendments and addition and is certified by Bioagricert srl (ash content <0.90% d.m.).

Semole e farine

per la grande distribuzione
Semolina and flour for large-scale distribution



Il **Molino Borgioli** è dedicato alla lavorazione dei cereali da più di 250 anni. L'esperienza nella macinazione, il rinnovamento continuo degli impianti di lavorazione e la qualità dei grani selezionati consentono all'azienda di ottenere prodotti sani e genuini.

Ai propri clienti il **Molino Borgioli** propone solo prodotti di alta qualità controllati in ogni fase di lavorazione.

***Molino Borgioli** has been dedicated to the processing of cereals for more than 250 years. The experience in milling, the continuous renewal of the processing plants and the quality of the selected grains allow the company to obtain healthy and genuine products.*

***Molino Borgioli** offers its customers only high quality products checked at every processing stage.*



Semole di grano duro • Durum wheat semolina

1 kg



Farina Durum wheat flour

per pizze, focacce, torte salate, dolci e pane.
Impasto elastico.

*for pizzas, focaccias, savory pies, cakes and bread.
Elastic dough.*



Semola Integrale Whole wheat Semolina

per pizze e prodotti da forno.
Prodotto ricco di fibra.

*for pizzas and baked goods.
Product rich in dietary fiber.*



Semola Fine Re-milled Semolina

per pasta fresca delicata e fritti croccanti.
Impasto facile da lavorare.

*for delicate fresh pasta and crispy fried food.
Easy to work dough.*



500 g

Semolino

per minestre e gnocchi alla romana.
Prodotto della tradizione.

*for soups and Roman-style gnocchi.
Traditional product.*

500 g



Cous Cous

per insalate e un ottimo cous cous.
Sano e gustoso.

*for salads and an excellent cous cous.
Healthy and tasty.*

1 kg



Semola Semolina

per pasta fresca ruvida.
Ottenua dai migliori grani duri.
*for rough fresh pasta.
Obtained from the best durum wheat.*

Farine di grano tenero • Soft wheat flours



La nostra linea di farine di grano tenero, ottenute esclusivamente da grano coltivato e macinato in Toscana. Le farine di forza presentano una struttura tenace ed elastica, adatta per la preparazione di impasti a lunga lievitazione. La farina di grano antico Verna ha ottime caratteristiche dal punto di vista salutare e nutrizionale.

1 kg

Our range of soft wheat flours, exclusively obtained from grains cultivated and milled in Tuscany. High strength flours have a robust and elastic structure which is suitable for making doughs with long rising times. Verna ancient wheat flour has excellent characteristics from a health and nutritional point of view.



Farina W 180
W180 Flour

indicata per biscotti, cialde, dolci friabili, pane, focacce, grissini.
for biscuits, waffles, crumbly desserts, bread, focaccia, breadsticks.



Farina W 260
W260 Flour

indicata per pane francese, panini all'olio, filoni, pizza, pasta, ciambelloni.
for French bread, oil bread rolls, loaves, pizza, pasta, donuts.



Farina W 320
W320 Flour

indicata per panificazione, pasticceria, pasta all'uovo, babà, brioches, croissant.
for bakery, pastry, egg pasta, babà, brioches, croissants.



Farina Verna
Verna Flour

indicata per prodotti salutarissimi ad ottima digeribilità.
for healthy products with excellent digestibility.



www.molinoborgioli.it

Naturalmente Molino Borgioli
Naturally Molino Borgioli

Molino Borgioli S.p.A.

via di Prato, 24 | 50041 Calenzano (FI) | PH +39 055 8877441 | info@molinoborgioli.it