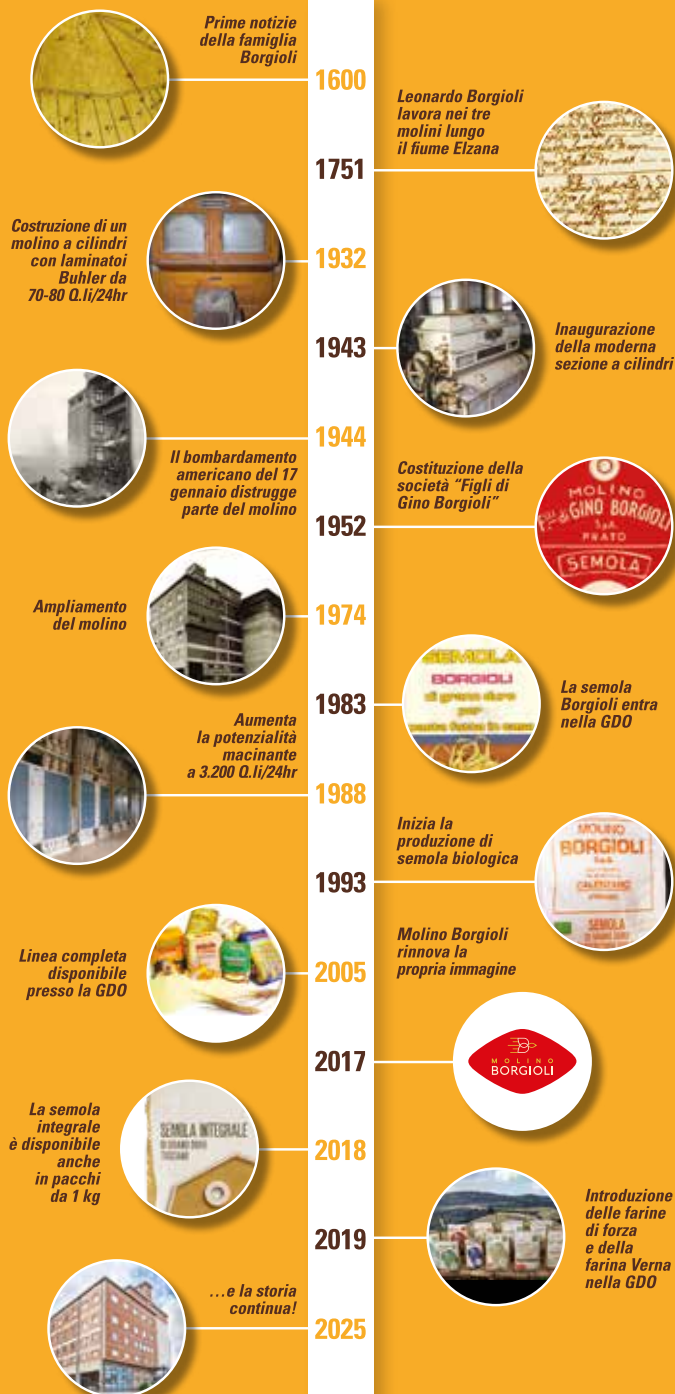


La storia



Costante ricerca
della **migliore qualità**
per un **gusto unico**



MUGNAI TOSCANI dal 1751



www.molinoborgioli.it



secolare **esperienza**
e **amore**
per il **grano**

Molino Borgioli s.p.A.

via di Prato, 24
50041 Calenzano (FI)

TEL 055 8877441

info@molinoborgioli.it

Il Molino Borgioli
è dedicato alla lavorazione
dei cereali
da più di 250 anni

L'esperienza nella macinazione,
l'innovazione continua
e la **qualità** dei grani selezionati
consentono di ottenere
prodotti sani e genuini

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

Ideale per insalate
e un ottimo cous cous



*Sano e
gustoso*



*Ottenuta
dai migliori
grani duri*

Ideale per pasta
fresca ruvida

*Prodotto
ricco
di fibra*

Ideale per pizze
e prodotti da forno



*Impasto
elastico*

Ideale per pizze, focacce,
torte salate, dolci e pane

*Prodotto
della
tradizione*

Ideale per minestre
e gnocchi alla romana



*Impasto facile
da lavorare*

Ideale per pasta fresca
delicata e fritti croccanti



Ideale per biscotti, cialde,
pane, focacce, grissini

*Lievitazione
breve*

Ideale per
panini all'olio, pizza,
pasta, ciambelloni



*Lievitazione
media*

Ideale per panificazione,
grandi lievitati, babà,
croissant



*Lievitazione
lunga*

*Antico grano
toscano*

Ideale per prodotti salutarì
e di ottima digeribilità



Semole e farine
di grano toscano

*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.*