

## MOLINI VALENTE

### Farine da filiera piemontese

Piemolino è la linea di farine da grano 100% italiano sviluppata da Molini Valente e pensata per valorizzare i grani delle terre piemontesi. Si tratta di una linea trasversale per tutti i settori dell'arte bianca, che comprende tre referenze di forza diversa.

"Oltre a Piemolino - spiega

**l'Amministratore e responsabile acquisti materie prime, Davide Rezzoli -**

gestiamo diverse filiere di grani italiani in collaborazione con nostri clienti. I progetti vengono concordati e attuati coinvolgendo tutti gli attori, con soddisfazione reciproca e garanzia d'origine per il consumatore finale. Tutto il processo produttivo è infatti tracciabile, dal seme fino al prodotto finito e la nostra gamma di farine da grano 100% italiano copre tutte le esigenze, dalla produzione di biscotti, grissini, pane fino a quelle per i prodotti più difficili da realizzare, come panettone e pandoro". Rezzoli riscontra crescente interesse da parte dei clienti verso la garanzia di origine italiana e in virtù di questo l'azienda punta ad ampliare i contratti di filiera e,



**Davide Rezzoli**, Amministratore e responsabile acquisti materie prime Molini Valente

conseguentemente, la presenza nel settore delle farine di origine italiana. "La nostra localizzazione in provincia di Alessandria - prosegue il manager - zona di produzione cerealicola riconosciuta a livello nazionale, ci mette in contatto diretto con numerosi produttori di grano tenero, con i quali collaboriamo quotidianamente per la realizzazione di filiere corte, controllate e certificate. Come per tutti i prodotti, la nostra filosofia rimane quella della selezione dei grani migliori per ottenere farine di qualità".



## MOLINI VALENTE

### Super - Linea Piemolino

Molini Valente S.p.A.

- Facilità di utilizzo
- Impasti particolarmente estensibili
- Lunghe lievitazioni

5 e 25 kg