



MOLINO GRASSI

CONSTANTE BÚSQUEDA DEL MEJOR TRIGO

MOLINO GRASSI ES UNA EMPRESA FUNDADA EN 1934 POR LA FAMILIA GRASSI, QUE AÚN HOY CONSERVA EL 100% DE LA PROPIEDAD Y ACTUALMENTE ESTÁ DIRIGIDA POR LA TERCERA GENERACIÓN DE LA FAMILIA. ESTÁ SITUADA EN PARMA, CORAZÓN DE LA FOOD VALLEY ITALIANA Y CENTRO DE LA REGIÓN PRODUCTORA DE CEREALES MÁS IMPORTANTE DEL NORTE DE ITALIA (EMILIA ROMAGNA).

Anualmente transforma unas 140.000 toneladas de cereales: 70.000 de trigo duro para la producción de pastas secas y frescas, y 70.000 de trigo blando para la producción de pan, pizza, productos de pastelería y pastas frescas. Los dos sistemas de producción, instalados por Bühler Suiza, poseen una capacidad diaria de 210 toneladas de sémola de trigo duro y 200 toneladas de harina de trigo blando. Los silos de materias primas poseen una capacidad de 20.000 toneladas distribuidas en 70 celdas.

Los silos de materias acabadas poseen una capacidad de 3.000 toneladas distribuidas en 40 celdas.

La estructura cuenta con 3 puntos de carga de productos a granel, 4 líneas de ensacado de 25kg y 1 línea de envasado de 1kg y 5kg.

Posee una plantilla de 45 perso-

nas: 30 obreros, 8 empleados administrativos y 7 técnicos de laboratorio.

El control de calidad está respaldado por un moderno laboratorio de análisis y por un centro de panificación donde se realizan cursos periódicos de actualización para la clientela.

Desde 1996 posee la certificación ISO 22000 sistema de gestión de seguridad alimentaria, mientras que ha obtenido las certificaciones BRC / IFS en 2011 y actualmente está tramitando la certificación GMP+ de seguridad de los alimentos para animales.

Los productos acabados para usos profesionales y Horeca están divididos en cuatro líneas: Panificación, Pizza, Pastas y Productos Biológicos.

La Línea Retail (por menor) ofrece 10 productos distintos.

El punto fuerte es la búsqueda constante de las mejores variedades de trigo, a cargo de un técnico agrónomo de la empresa que sigue todas las



PASTA & PIZZA

novedades del mundo de los cereales. La red de ventas está compuesta por 17 agentes en Italia y 4 agentes para el mercado europeo (Alemania, Francia, Holanda, Inglaterra, Irlanda, España y Países Escandinavos).

La cuota de exportación es hoy día del 45% y se concentra fundamentalmente en los Países Europeos, Rusia y Sudáfrica.

La cuota de exportación es hoy en día del 45% y se concentra fundamentalmente en los países europeos, Rusia y Sudáfrica

Durante los últimos años se cumplieron nuevos esfuerzos comerciales para introducir los productos en el mercado de Extremo Oriente, comenzando a colaborar con algunos distribuidores de productos alimentarios, reconociendo, sin embargo, las nuevas problemáticas de tipo logístico y de cultura alimentaria.

El hecho de que se trata de un pro-

ducto 'hecho en Italia' es, por cierto, el motor de las exportaciones y, especialmente, para las harinas y sémolas para pastas frescas y secas. A saber:

- Tres tipos de harina, 00Pasta, Granito (Grano grueso) y Ecológica (Biológica);
- Ocho tipos de sémola, Nazionale (Nacional), Grossa (Gruesa), H25, H50, H100, CWAD, Kronos y Biológi-

El hecho de que se trate de un producto 'hecho en Italia' es el motor de las exportaciones, especialmente para harinas y sémolas

ca. A estos productos se añaden las distintas personalizaciones que estudiamos y elaboramos junto con nuestros principales clientes.

La presencia de nuestro tecnología garantiza la difusión de nuestro Know-how con la organización de cursos de actualización, tanto en nuestro establecimiento como en aquellos de los clientes.



Los productos acabados para usos profesionales y Horeca de Molino Grassi están divididos en cuatro líneas: Panificación, Pizza, Pasta y Productos Biológicos. La línea Retail (por menor) ofrece 10 productos distintos. El punto fuerte es la búsqueda constante de las mejores variedades de trigo, a cargo de un técnico agrónomo de la empresa que sigue todas las novedades del mundo de los cereales.