

**GRANDI
MOLINI
ITALIANI**

1886

Antonio Costato

**LINEA
100% GRANO ITALIANO**



La famiglia **Costato** da sei generazioni alimenta la grande tradizione molitoria italiana, con immutata passione e competenza crescente.

Siamo quello che mangiamo.

È questo oggi il principio che orienta ogni azione aziendale.

Nella convinzione che la qualità del cibo è parte essenziale della qualità della vita, ci prendiamo cura di ogni singolo chicco e di ogni specifica fase di lavorazione, per ottenere sempre prodotti orientati al benessere.



UN IMPEGNO DI FAMIGLIA

Sin dalla metà del 1800, sei generazioni di esperti mugnai, con immutata passione e competenza crescente, hanno sostenuto lo sviluppo di **Grandi Molini Italiani** da piccolo molino sul Po a primario gruppo molitorio italiano e nome di riferimento nel panorama europeo.

Una lunga storia intessuta di atti pionieristici, lungimiranza e pragmatismo, che vive nei risultati di oggi e anima i progetti di domani.



SALUTE LA FRONTIERA DELL'INNOVAZIONE

Grandi Molini Italiani rinnova la storica vocazione all'innovazione orientandola oggi verso lo sviluppo di prodotti sempre più sani e dal ricercato profilo nutrizionale.

La base di questo percorso è la selezione ottica dei chicchi e la decorticazione a pietra. La decorticazione, per la prima volta applicata al grano tenero, è un processo innovativo che garantisce la massima salubrità di ogni singolo chicco consegnato alla macinazione.

Alla decorticazione si aggiungono nuove formulazioni e processi, grazie ai quali il Dipartimento di R&D e Nutrizione interno all'azienda contribuiscono a scrivere il futuro delle farine.



SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO

Il cibo si trasforma in energia, pensieri e sentimenti.

Ciò che ingeriamo determina il pronto guizzo dei nostri muscoli, il bagliore delle nostre emozioni e, in ultima istanza, la qualità del nostro stare e del nostro vivere.

Benessere è una condizione per la felicità.

Benessere è come ci prendiamo cura di ogni singolo chicco. Scegliamo i chicchi a uno a uno, consegnando alla macinazione solo quelli perfetti e grazie alla decorticazione, garantiamo un prodotto sano e fragrante.

Benessere è come dialoghiamo con le persone.

Ascoltiamo le richieste dei nostri interlocutori e costruiamo insieme a loro un sapere e un fare condiviso che consentono di dare forma, con i nostri prodotti, alla creatività di chi li usa.

Benessere è come guardiamo al futuro.

Cerchiamo continuamente nuove soluzioni per migliorare le proprietà nutrizionali dei nostri prodotti, a beneficio della salute e della qualità della vita di tutti.

LA DECORTICAZIONE

CHE COS'È E CHE COSA FA



LA DECORTICAZIONE



CHE COS'È

Il processo di **decorticazione a pietra**, inserito in fase di pre-macinazione, avviene con il passaggio del grano attraverso alcune mole che, esercitando una **leggera abrasione**, rimuovono possibili muffe, funghi, batteri dalla parte cruscale più esterna.

CHE COSA FA

Grazie a questo processo solo la **parte sana del chicco** viene macinata, mantenendo inalterate le **fibre** e tutto il suo **valore nutrizionale**. Per questa lavorazione si impiegano miscele selezionate, che garantiscono una miglior resa, **impasti più leggeri e digeribili**. Il gusto di ogni prodotto risulta nitido e pieno.

ICONOGRAFIA

ICONOGRAFIA

Una rappresentazione grafica interessante, facile da comprendere e da condividere:
l'iconografia che caratterizza i prodotti Grandi Molini Italiani è questo.

Abbiamo scelto di delineare in maniera essenziale ed intuibile nella sua immediatezza temi che intrecciano un mix fatto di studio, dedizione, passione, tecnica, tradizione ed innovazione.



**SELEZIONE
OTTICA**

La selezione ottica "fotografa" ogni singolo chicco e sceglie per la macinazione solo quelli senza difetti, scartando pagliuzze, impurità e chicchi imperfetti.



**MOLITURA
LENTA**

La fase di macinazione richiede il giusto tempo. Scegliere un processo di lenta trasformazione da grano a farina permette di ottenere un prodotto di alta qualità, dalle caratteristiche nutrizionali intatte e dalla fragranza piena.



**MATURAZIONE
CONTROLLATA**

Dopo la macinazione la farina deve maturare per alcuni giorni, prima di essere impiegata. Un riposo necessario, per stabilizzarne le caratteristiche e assicurare un risultato costante.



**100% GRANO
ITALIANO**

Una miscela composta esclusivamente dai migliori grani coltivati in Italia, a garanzia di un prodotto sicuro, tracciato, di qualità ed a sostegno della filiera produttiva italiana.

LA RICERCA DEL BENESSERE

Grandi Molini Italiani è il **pioniere di un nuovo modo di concepire e produrre farine, prodotti complementari e preparati.**

A partire da una gamma di grani pressoché infinita, che raduna i migliori raccolti dal mondo, ricerca nuove soluzioni che, oltre a **migliorare continuamente le performance** per i professionisti e l'industria, mettono al centro la **sicurezza alimentare** e il **benessere** delle persone.

LINEA 100% GRANO ITALIANO

Farine realizzate con i migliori **grani coltivati in Italia**, a garanzia di un **prodotto sicuro, tracciato, di alta qualità** a sostegno della **filiere produttiva italiana**.

LINEA 100% GRANO ITALIANO

100% GRANO ITALIANO FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 (W 230 +/- 20)



Tutto il **sapore dell'italianità** in questa farina che nasce dalla **miscela di grani italiani selezionati**, idonea ad un ventaglio di lavorazioni che vanno dalla **pasta dura** agli **impasti indiretti**.

Questa referenza tipo 0 è sinonimo di versatilità e vanta un'ottima tenuta anche in cella di fermalievitazione. Può essere impiegata per la produzione di Mantovane, Tartarughe, Filone Rustico, Baguette, Pane Pugliese, Ciabatta, Casereccio, Ferrarese, Toscano, Focaccia, Grissini. Tutto il sapore del primo degli ingredienti in ogni ricetta che porta con sé la tradizione del tricolore.

Disponibile in sacco da 25 kg e rinfusa



100% GRANO ITALIANO SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO (W 170 +/- 20)

Estensibilità, assorbimento e tenuta sono le caratteristiche principali che la nostra semola rimacinata di grano duro della linea 100% grano italiano conferisce agli impasti. Sotto l'insegna del tricolore, **l'italianità delle materie prime** selezionate si riflette nel gusto dei pani realizzati, dalle ciabatte al pugliese. Una semola con cui realizzare capolavori sia di **piccola** che di **grossa pezzatura**, adatta anche per la cella di fermalievitazione.

Disponibile in sacco da 25 kg e rinfusa



GRANDI MOLINI ITALIANI S.P.A.

Direzione Generale:

Via dell'Elettricità 13, 30175 Venezia
Tel. +39 041 5098511 - info@grandimolini.it
P.I. 00363690298 - Codice Fiscale
01183270378
www.grandimolini.it

Sede Legale:

Via A. Moro 6, 45100 Rovigo