

**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.



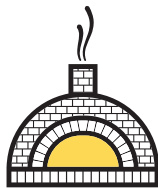
SALUTE LA FRONTIERA DELL'INNOVAZIONE

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 contribuisce 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 A PIETRA



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

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.

LINEA 100% GRANO ITALIANO



100% GRANO ITALIANO



SELEZIONE OTTICA



MOLITURA LENTA

100% GRANO ITALIANO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 - BASE (W 160 +/- 15)

Nata dalla macinazione di **grano unicamente italiano**, la Tipo 0 Base è una **farina tipo nazionale**, ideale per **brevi lievitazioni** e per **impasti diretti**. Oltre a conferire estensibilità all'impasto rendendolo facilmente lavorabile, la Tipo 0 Base è perfetta per realizzare **grissini, grissini stirati, crackers, schiacciatine, frolle e prodotti dolci secchi** per cui si ricerca una friabilità perfetta. Il W moderato la rende ideale nel periodo estivo, quando si impasta meno energicamente e in tempi più brevi.

Disponibile in sacco da 25 kg e rinfusa



100% GRANO ITALIANO



SELEZIONE OTTICA



MOLITURA LENTA

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



SELEZIONE OTTICA



MOLITURA LENTA

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



100% GRANO ITALIANO



SELEZIONE OTTICA



MOLITURA LENTA

100% GRANO ITALIANO

SEMOLA DI GRANO DURO

La qualità dei grani italiani si riflette nella **granulometria fine** di questa semola che, grazie all'**ottima estensibilità** conferita agli impasti, è perfetta per la creazione di **sfoglia fresca** e di **pasta secca** dall'inconfondibile colore giallo e dal sapore intenso.

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. IVA 00363690298 - Cod. Fisc. 01183270378
www.grandimolini.it

Sede Legale:

Via A. Moro 6, 45100 Rovigo