



LA TUA PROFESSIONE LA NOSTRA ESSENZA.



PASSIONE E DEDIZIONE DA OLTRE 70 ANNI

IL NOSTRO AMORE PER IL GRANO

Da oltre 70 anni produciamo farine di elevata qualità e miscele di eccellenza, coniugando tradizione e innovazione tecnologica e puntando ad un unico obiettivo: la totale soddisfazione del cliente.

Abbiamo iniziato nel 1949 a Cerreto Sannita, acquisendo un antico molino costruito sulla sponda di un torrente. La spinta dell'acqua permetteva di far ruotare le imponenti macine in pietra.

Negli anni successivi abbiamo acquisito un molino a cilindri, la produzione è aumentata in maniera netta fino alla necessità

di avere un impianto più grande e tecnologicamente avanzato. Ci siamo spostati, quindi, a San Salvatore Telesino.

Oggi il Molino Gismondi è un'azienda all'avanguardia ma dal cuore antico, che pone un'attenzione particolare alle esigenze specifiche di ogni cliente e al gusto e alla passione dei consumatori.

Il nostro amore per l'ambiente ci ha spinto a dotare la struttura di un impianto fotovoltaico capace di generare 180 MWh di energia ogni anno, risparmiando alla natura 90 tonnellate di anidride carbonica.



Qualità

Accurata selezione delle materie prime e monitoraggio continuo della produzione.



Uniformità

Farine sane, dalle caratteristiche rigorosamente stabili ed uniformi, per un processo di trasformazione senza imprevisti.



Varietà

Ricerca continua dell'eccellenza in ogni processo della lavorazione per ottenere prodotti diversi e specifici per ogni utilizzo.



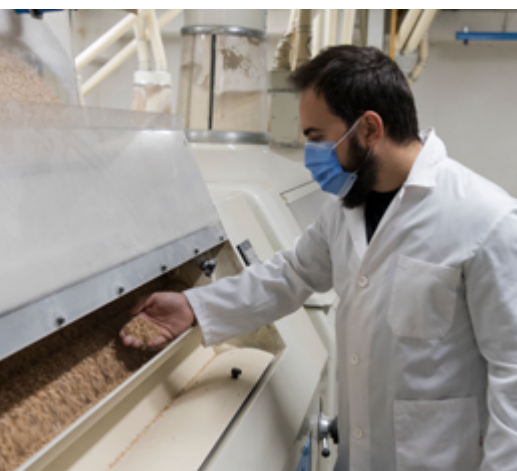
Analisi

Un moderno laboratorio di analisi interno per la verifica delle caratteristiche reologiche delle farine, per la più accurata selezione dei grani che compongono le miscele e per la ponderata acquisizione delle materie prime.



Trasporto

Ampio parco automezzi di proprietà, sempre al servizio del cliente, per un trasporto con tempi certi e un prodotto consegnato in maniera perfetta.



LA NOSTRA PASSIONE AL SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI. DA OGGI ANCHE A CASA TUA.

Ci impegnamo costantemente per coniugare tradizione, passione e naturalità e per offrire prodotti studiati per rendere unica ogni ricetta.

Scopri la nostra nuova linea di farine dedicate anche alle preparazioni domestiche, disponibile in sacchi da 1 o 5 kg.



Fascia Blu



Fascia Glicine



Semola Rimacinata



Pizza Vivace



Siamo un'azienda impegnata nell'attività di ricerca, trasporto, trasformazione e commercializzazione del principale frutto della terra.

Abbiamo la passione per le sfide, il miglioramento continuo e l'eccellenza. Diamo valore fondamentale alle persone, all'ambiente e all'integrità.

Molino Gismondi s.r.l.

Via Cese Nove, 9
82030 — San Salvatore Telesino (BN)

0824 94.86.66 — 0824 17 16 519
info@molinogismondi.it



I nostri prodotti

Molino Gismondi offre una gamma di farine in grado di rispondere a diverse esigenze. I nostri prodotti, frutto di ricerca e controllo continui, sono differenziati e adatti a diversi tipi di trasformazione, dall'utilizzo a carattere artigianale a quello industriale.

Fascia Verde

Tipo 0



Indicata per lavorazioni veloci, che richiedono brevi tempi di lievitazione. Adatta soprattutto per la produzione di biscotti, taralli e frolle.

CONFEZIONI DA (KG)					W	180±10
1	5	10	25	50	P/L	0.60±0.10
			●	●	Proteine (valori medi per 100 gr)	10,6

Fascia Blu

Tipo 00



Farina con caratteristiche di forza ed elasticità medie. Di facile lavorabilità, è ideale soprattutto per la panificazione, in particolare quella di tipo casereccio ma risulta versatile e adatta a molteplici lavorazioni.

CONFEZIONI DA (KG)					W	220±10
1	5	10	25	50	P/L	0.60±0.10
●	●	●	●	●	Proteine (valori medi per 100 gr)	11,2

Fascia Gialla

Tipo 00



Farina di elevata qualità e di buon livello proteico, ricavata dalla miscela di grani di forza. La sua capacità di idratazione e tenuta in lievitazione la rendono adatta alla produzione di pane lavorato, panini e pasticceria semplice.

CONFEZIONI DA (KG)				
1	5	10	25	50
			●	●

W	260±10
P/L	0.60±0.10
Proteine (valori medi per 100 gr)	12,5

Fascia Rossa

Tipo 00



Contiene una forte percentuale di grani proteici che concedono elevate caratteristiche di forza ed elasticità. È particolarmente indicata per pane a lavorazione speciale, pane soffiato, pancarrè, pasticceria e rosticceria.

CONFEZIONI DA (KG)				
1	5	10	25	50
			●	●

W	320±10
P/L	0.60±0.10
Proteine (valori medi per 100 gr)	13,1

Fascia Glicine

Tipo 0 - Manitoba



Adatta a preparazioni che richiedono lunghi tempi di lievitazione. Impiegata soprattutto nella preparazione di dolci, in quanto permette di ottenere una pasta soffice e molto lievitata. Può essere utilizzata da sola o insieme ad altre farine per regolarne la forza.

CONFEZIONI DA (KG)				
1	5	10	25	50
●			●	

W	380±10
P/L	0.45±10
Proteine (valori medi per 100 gr)	15

Fascia Viola

Tipo 0 - Manitoba Più



Ideale per preparazioni con tempi molto lunghi di lievitazione, grazie all'alto valore proteico e all'eccellente qualità del glutine. È utilizzata principalmente nell'alta pasticceria e può essere miscelata ad altre farine per aumentarne la forza.

CONFEZIONI DA (KG)					
1	5	10	25	50	
			●		

W	450±10
P/L	0.50±0.10
Proteine (valori medi per 100 gr)	15,5

Fascia Arancione

Tipo 2



Farina di estrazione, ideale per prodotti da forno, sia dolci che salati, dal sapore intenso e da un caratteristico colore scuro che ricorda i lavorati di un tempo.

CONFEZIONI DA (KG)					
1	5	10	25	50	
			●		

W	240±10
P/L	0.65±0.10
Proteine (valori medi per 100 gr)	12,5

Fascia Marrone

Integrale



Ottenuta dalla molitura integrale dei chicchi di grano, questa farina è ricca di fibre. Prodotta in due varianti: un tipo grosso per ottenere pane dal sapore rustico e uno fine per biscotti e stuzzichini di vario genere.

CONFEZIONI DA (KG)					
1	5	10	25	50	
			●		

W	230±10
P/L	1.00±0.10
Proteine (valori medi per 100 gr)	12,5

Pasta Fresca



Granito

Sfarinato granulare adatto a preparazioni come pasta, gnocchi e dolci e come spolvero in panificazione.

Farina

Farina a basso contenuto di ceneri, ideale per la preparazione di pasta fresca e gnocchi.

CONFEZIONI DA (KG)					
1	5	10	25	50	
			●		

W	230±10
P/L	0.60±0.10
Proteine (valori medi per 100 gr)	12,5

Speciale Pizza



Tipo 00

Farina calibrata, la particolare lavorazione conferisce una notevole elasticità e un'ottima tenuta. Ideale per impasti a medio-lunga lievitazione che risultano soffici e facili da manipolare. Perfetta per la classica pizza napoletana.

CONFEZIONI DA (KG)					
1	5	10	25	50	
			●		

W	320±10
P/L	0.50±0.10
Proteine (valori medi per 100 gr)	13

Speciale Pizza Vivace



Tipo 0

Adatta a lievitazioni veloci con impasti dotati di notevole estensibilità. Ideale per tutti i tipi di pizza e di focaccia, in particolare per pizza contemporanea. Conferisce gusto e fragranza lasciando l'impasto leggero, alveolato e digeribile.

CONFEZIONI DA (KG)					
1	5	10	25	50	
●	●		●		

W	300±20
P/L	0.45±0.10
Proteine (valori medi per 100 gr)	12,9