



## Molino Piantoni

„Uns von Molino Piantoni gab es schon vor der Erfindung des Automobils, vor der Erfindung des Fernsehers und schon lange vor dem Smartphone.“

*D*ieser Satz gibt den ganzen Stolz des Mühlenunternehmens wieder, dessen Geschichte vor langer Zeit im Jahre 1850 begonnen hat und dessen Aktivität dank des Einsatz von fünf Generationen bis heute fortbesteht.

Die Mühle des Unternehmens entstand in Chiari (Brescia) im Herzen der Lombardei, in einem fruchtbaren Gebiet, das eine jahrhundertealte Kunst des Mahlens pflegt.

Mehl in der richtigen Mischung zu erzeugen ist wahrhaftig eine Kunst. Und genau das zeichnet Molino Piantoni auf dem Markt aus, denn besondere Produkte kann man nur durch die Vereinigung von Erfahrung, Handfertigkeit und Technologie produzieren. Im Lauf der Zeit hat das Unternehmen eine sehr breite Produktpalette aufgebaut, vom Weichweizenmehl und Mehlprodukten aus anderen Getreidesorten bis hin zu Mehlmischungen mit klassischer und natürlicher Verarbeitung. Damit werden sowohl gewerbliche Abnehmer (Pizzerien, Bäckereien und Konditoreien), als auch die Lebensmittelindustrie und private Endkunden beliefert. An erster Stelle der Unternehmensziele stehen Qualitätssicherung und Verbraucherschutz. Regelmäßige und sorgfältige Kontrollen in allen Produktionsphasen sind für den Betrieb unerlässlich und gehen über eine reine Vermarktungsstrategie hinaus. Die Verbindung von Tradition und familiärer Atmosphäre mit effizienten Strukturen, die ständige Forschung an dem Produkt und die Ausrichtung an dem internationalen Markt hat zu Innovationsprozessen geführt, die Molino Piantoni auch im Ausland zu einer anerkannten Marke gemacht haben. Dank der verlässlichen Qualitätsgarantie ist die Firma zu einem wichtigen Maßstab innerhalb der Branche geworden. Alle Phasen des Produktionsprozesses, vom Rohstoff bis zum Endprodukt werden in der Mühle selbst getätigt. Das macht die Stärke eines Unternehmens im Herzen Italiens aus, dessen gesamte Produktion „Made in Italy“ ist.

Dieses „Made in Italy“ zu vertreten, ist aber nicht nur ein Privileg, sondern es bedeutet auch eine gewisse Verantwortung. Es bedeutet, Italien und seine Produkte in verschiedene Bereiche, vor allem aber in die Pizzerien der ganzen Welt zu tragen. Für Molino Piantoni ist die Mehlherstellung also viel mehr als einfach nur eine Arbeit. Es geht um die Herstellung eines alltäglichen Rohstoffs für das ganze Land und die Welt, ohne dabei das Wichtigste zu vergessen: dass man ein Familienbetrieb geblieben ist.



Farina per pizza Tradizionale



Farina per pizza La Senzaglutine



Linea Celtica



Linea Serenissima



Linea Nativa  
Farine Professionali