

QUALITÀ E SICUREZZA AL 100%

Progeo Molini è leader nella produzione di farine Biologiche da molti anni. Ha contribuito, nel lontano 1985, a fondare il primo ente di certificazione e a dettare le regole del settore Bio. Il Bio di Progeo Molini inizia dagli agricoltori soci e arriva allo scaffale con la volontà di tutelare l'ambiente e la biodiversità. Questi temi, così sentiti dal consumatore moderno, sono un plus irrinunciabile per valorizzare l'offerta sul punto vendita.

biologico
diversi per natura,
bio per scelta



Farine
**TRE
GRAZIE**



TRATTI SALIENTI DEL PACK

Il trattamento grafico del pack è stato pensato per:

- far risaltare l'origine della materia prima
- dare equilibrata visibilità alle iconiche "tre donne" e, aumentando la dimensione del carattere, accrescere la riconoscibilità dello storico marchio
- aumentare la semplificazione, l'immediatezza, la leggibilità delle indicazioni d'uso, per una scelta più rapida e più consapevole del consumatore
- arricchire di colore lo scaffale e facilitare la riconoscibilità delle farine
- dare giusto risalto al marchio Progeo Molini, nel suo ruolo di produttore, posizionandolo sul fronte del pack



Progeo Sca - Via Asseverati, 1 - 42122 Reggio Emilia (RE) - tel 0522 346411 - fax 0522 346450 - www.progeomolini.it



SINERGIA ADV. MARZO 2022

Farine
**TRE
GRAZIE**



LE FARINE
PER OGNI RICETTA
scoprile tutte



100%
FRUMENTO
ITALIANO

IL VALORE DEI GRANI

Nella gamma farine Tre Grazie trovi tante referenze da grani italiani e altre ottenute dalla macinazione dei migliori grani di altre origini.

Per le farine 100% Italia, il plus è opportunamente evidenziato dal bollino sul fronte del pack.



SPECIALITÀ una gamma essenziale e riconoscibile

Una ricca gamma, con tante specialità multiuso, che valorizzano, colorano e completano lo scaffale.

dolci pizza
pane polenta
pasta



Farine **TRE** la *Gamma* **GRAZIE**



CODICE	MATERIA PRIMA	TIPO	F.TO	EAN	PALLET	KG/pallet	COLLI/pallet
--------	---------------	------	------	-----	--------	-----------	--------------

Farine Biologiche 100% Frumento Italiano

1308411	Farina di grano tenero	Tipo "00"	1 kg	8001923234017	110 kg x 8 strati	880	88
1308511	Farina di grano tenero	Tipo Integrale	1 kg	8001923234031	110 kg x 8 strati	880	88
1308711	Farina di grano tenero	Tipo "1"	1 kg	8001923000513	110 kg x 8 strati	880	88
1314811	Farina di grano tenero	Tipo "2" macinata a pietra	1 kg	8001923000438	110 kg x 8 strati	880	88

Farine 100% Frumento Italiano

1031811	Farina di grano tenero	Tipo "0"	1 kg	8001923350113	110 kg x 8 strati	880	88
1032811	Farina di grano tenero	Tipo "00"	1 kg	8001923450110	110 kg x 8 strati	880	88
1309111	Farina di grano tenero	Tipo "1"	1 kg	8001923000506	110 kg x 8 strati	880	88
1308311	Farina di grano tenero	Tipo "1" Emilia Romagna Qc	1 kg	8001923000520	110 kg x 8 strati	880	88
1031815	Farina di grano tenero	Tipo "0"	5 kg	8001923350151	80 kg x 10 strati	800	160
1032815	Farina di grano tenero	Tipo "00"	5 kg	8001923450158	80 kg x 10 strati	800	160
1034211	Farina di grano tenero	Tipo "00" Pizza	1 kg	8001923450134	110 kg x 8 strati	880	88

Farine Speciali

1037711	Farina di grano tenero	Tipo "00" Dolci soffici	1 kg	8001923000018	110 kg x 8 strati	880	88
1032111	Farina di grano tenero	Tipo "00" Pasta fresca	1 kg	8001923502017	110 kg x 8 strati	880	88
1308611	Farina di grano tenero	Tipo "00" Sfoglia	1 kg	8001923000056	110 kg x 8 strati	880	88
1315115	Farina di grano tenero	Tipo "00" Gran Scelta Gran Cucina	5 kg	8001923000223	80 kg x 10 strati	800	160
1315215	Farina di grano tenero	Tipo "00" Gran Sfoglia Gran Cucina	5 kg	8001923000193	80 kg x 10 strati	800	160

Semole di grano duro

1072911	Semola di grano duro	Rimacinata	1 kg	8001923502031	110 kg x 8 strati	880	88
1072915	Semola di grano duro	Rimacinata	5 kg	8001923000094	100 kg x 10 strati	1000	200

Farine di mais

2024511	Farina di mais	Tipo Bramata rustica	1 kg	8001923602014	100 kg x 8 strati	800	80
---------	----------------	----------------------	------	---------------	-------------------	-----	----