

Chi siamo



quintali di **frumento macinato** all'anno



Progeo Molini si trova in Italia, a Ganaceto, in provincia di Modena, ed è un tassello fondamentale del gruppo Progeo sca, la più grande azienda di servizio del comparto agroalimentare italiano, basata sui suoi soci, che sono gli stessi agricoltori locali che forniscono il grano. Nata nel 1992, produce da oltre trent'anni farine di grano tenero di qualità, in modo trasparente, genuino ed attento ad un uso responsabile del territorio.

700 mila

q.li di **farina prodotta** all'anno 26

centri di conferimento 1500

conferenti

Creiamo farine che mantengano intatto

il sapore autentico dei nostri territori

grazie al profondo legame con i nostri soci agricoltori

LA NOSTRA MISSION

QUALITÀ SUPERIORE E SICUREZZA ALIMENTARE

Realizziamo farine di altissima qualità, utilizzando grano selezionato e seguendo rigorosi processi di produzione per garantire un prodotto sicuro e genuino

FILIERA CONTROLLATA E SOSTENIBILE

La nostra struttura aziendale ci permette di avere una filiera produttiva integrata che controlla l'intero processo, dalla coltivazione del grano alla macinazione, garantendo la sostenibilità ambientale e sociale.

PASSIONE PER LA TRADIZIONE E INNOVAZIONE TECNOLOGICA
Coniughiamo la passione per la tradizione molitoria con l'utilizzo
di tecnologie avanzate per offrire prodotti innovativi e in linea con
le esigenze dei clienti











Innovazione e Tecnologia



Sostenibilità



Qualità



Certificazioni



Innovazione e Tecnologia

Siamo all'avanguardia nell'adozione di tecnologie innovative per migliorare le prestazioni e l'efficienza dei nostri prodotti. Investiamo costantemente in ricerca e sviluppo per rimanere al passo con le esigenze del mercato. Questo ci permette di offrire farine sempre più competitive che garantiscono lavorazioni eccellenti.

Sostenibilità

Il nostro approccio alla sostenibilità è radicato nel profondo attaccamento al territorio e nel rispetto per l'uomo e la natura. La tutela della biodiversità è un aspetto importante per Progeo Molini, che per primo in Italia ha presentato una linea di farine Bio, contribuendo inoltre alla fondazione del Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici (CCPB). Anche l'ingresso nel EEM (Energy Efficiency Movement) e la creazione del parco del Mulino manifestano l'importanza che ricopre la biodervistà per noi.





Certificazioni

FSSC 22000	CERTIFICAZIONE QC
BRC CERTIFICATE	DICHIARAZIONE KOSCHER
IFS CERTIFICATE	ISO 2000
ISO 9001	ISO 45001
BIOLOGICO (BIO CE codice A371)	ISO 14001

Qualità

La qualità è l'elemento centrale in tutto ciò che facciamo. Le nostre farine sono realizzate da grani selezionati e tramite rigorosi standard di produzione. La qualità dei nostri prodotti è riconosciuta da enti specializzati nazionali ed internazionali, dai quali abbiamo ottenuto le relative certificazioni di idoneità.





LE NOSTRE Farine Professionali

Un'ampia gamma che armonizza tradizione ed innovazione con farine ideali per ogni lavorazione, realizzate grazie al confronto costante con i professionisti del settore. Pizza, pane, pasta e dolci, referenze eccellenti per ogni produzione. Convenzionali o biologiche, 100% Italia o Emilia Romagna, le farine di Progeo Molini valorizzano il nostro territorio.



































LE NOSTRE Farine per uso domestico

Farine studiate per esaltare la bravura e la fantasia in cucina, garantendo sicurezza e tranquillità in tavola. Una gamma versatile idonea alle più diverse preparazioni: pane, piadine, pasta sfoglia, pizze e dolci

































Sede Legale e Amministrativa:

Via Asseverati, 1 - 42122 Masone (RE)

Stabilimento produttivo:

Strada Forghieri, 154 - 41123 Ganaceto (MO)



www.progeomolini.it



059845913



molini@progeo.net









