

LAVORAZIONE ARTIGIANALE A PIETRA

**FARINA
BIOLOGICA
ORGANIC FLOUR**

IL MOLINO BIOLOGICO



ANTICO MOLINO ROSSO®





ANTICO MOLINO ROSSO®

molinorosso.com

Solo Cereali Italiani
Italian Cereals Only



Antico Molino Rosso®

Se la passione ti spinge oltre il tuo lavoro, le nostre farine, macinate a pietra, sono il primo ingrediente per la creazione dei tuoi prodotti.

If passion drives you even beyond your work, our stone ground flours are the very first ingredient for the creation of your products.

Farine da Agricoltura Biologica
Flours from Organic Farming

IL MOLINO BIOLOGICO



STORIA

Nel 1936 Armando Mirandola acquistò il mulino dalla famiglia Bovo. L'attività molitoria proseguì fino al 1988 con Remo Mirandola e continuò con il figlio Gaetano, il quale dal 1 gennaio 1993 trasformò il mulino in azienda dedicata soltanto al biologico.

History

In 1936 Armando Mirandola bought the mill from the Bovo family. The milling activity kept going until 1988 with Remo Mirandola and continued with his son Gaetano who on January, 1st 1993 transformed the mill into a company solely dedicated to organic farming.



A

AUTENTICO

La semplicità e i sapori di una volta, la tradizione, le ricette e la passione sono i valori che descrivono al meglio il nostro Molino. In una cornice caratteristica e pittoresca, l'Antico Molino Rosso tutti i giorni porta avanti l'autenticità e l'essenza dei prodotti genuini che la terra ci offre. Le macine a pietra pazientemente lavorano, continuando la sapienza artigianale di un tempo dal valore inestimabile.



Authentic

Simplicity and flavors of the past, tradition, recipes and passion are the values that best describe our Mill. In a picturesque setting, every day Antico Molino Rosso carries on the authenticity and the essence of the genuine products that the ground offers us. The millstones patiently work, continuing the invaluable and long-standing artisanal wisdom.





Sede storica di
Antico Molino Rosso



Antico Molino Rosso
historic location





B



L'agricoltura biologica è l'unico mezzo grazie al quale possiamo produrre farine e lavorati di elevata qualità, garantendo al consumatore un prodotto sano e buono.

Dal 1993 vogliamo proporre ai nostri clienti solo prodotti che garantiscano il benessere e la salute, valori fondamentali e primari.

Essere un molino Biodedicato significa impegnarsi costantemente per controllare la qualità delle nostre materie prime, certificandone la purezza e la non contaminazione con sostanze chimiche e nocive.



Organic

Organic farming is the only way we can produce high quality flour and processed products, guaranteeing the consumer a great healthy product. Since 1993 we want to offer our customers only products that guarantee well-being and health, essential and primary values. Being an Organic-dedicated mill means constantly striving to control the quality of our raw materials, certifying their pureness and non-contamination with harmful chemicals.





La passione per l'attività molitoria
trasmessa dalla famiglia e la sensibilità di
Gaetano per un'alimentazione sana e per
l'utilizzo di cereali biologici...



The passion for the milling activity
transmitted by the family and the
sensitivity of Gaetano for a healthy diet
and for the use of organic cereals...





C

CONSAPEVOLE

Biologico, sano, autentico: questi aggettivi descrivono al meglio i nostri prodotti. Ecco perché vogliamo che il consumatore valuti con attenzione cosa fa parte della sua alimentazione. Una scelta consapevole, legata al benessere e all'equilibrio nutrizionale.

Biologico come consapevolezza, non come moda o filosofia, significa non solo scegliere per se stessi ma anche per il futuro comune di tutti.

Conscious

Organic, healthy, authentic: these adjectives best describe our products. This is why we want the consumer to evaluate carefully what is part of his diet. A conscious choice, linked to well-being and nutritional balance. Organic as consciousness, not as fashion or philosophy, it means not only choosing for oneself but also for the common future of us all.



LAVORAZIONE ARTIGIANALE A PIETRA

Nella sede storica di Antico Molino Rosso, vi è un impianto di macinazione moderno, con 4 macine in pietra che lavorano simultaneamente, come cuore pulsante dell'azienda.



Artisanal Stone Mill Processing

In the historic site of Antico Molino Rosso, there is a modern grinding plant, with 4 stone millstones working simultaneously, as the beating heart of the company





La macinazione a pietra mantiene inalterate le caratteristiche del prodotto, conservando le sue qualità nutrizionali e organolettiche



Stone grinding keeps the characteristics of the product unaltered, preserving its nutritional and organoleptic qualities





QUALITÀ VERA

Quando si parla di qualità vera delle farine biologiche, uno dei tanti processi è quello della pulizia totale dei grani prima della macinazione.

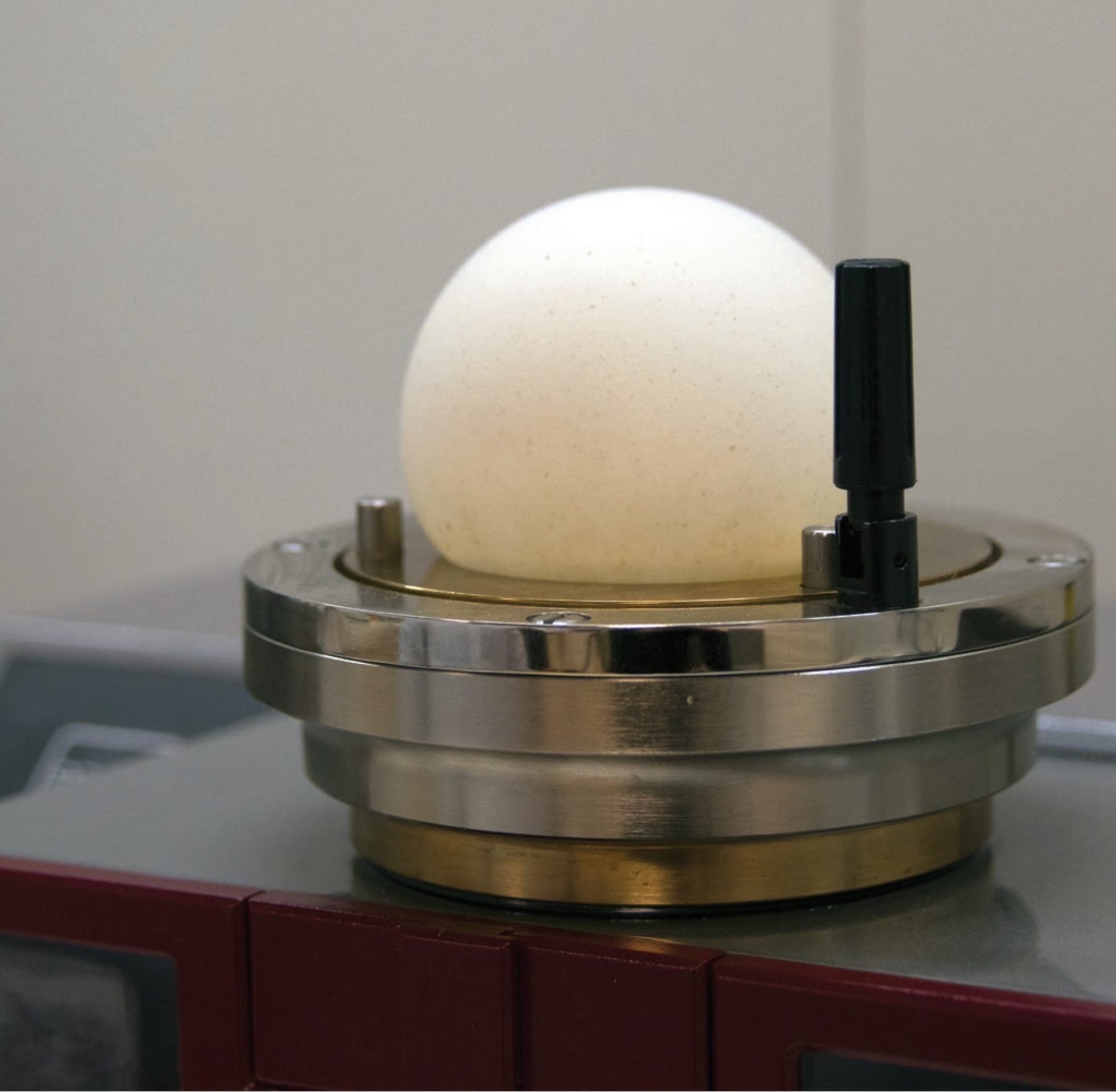
Questa è una delle selezionatrici ottiche di Antico Molino Rosso.



Real Quality

When we talk about the true quality of organic flours, one of the many processes is the total cleaning of the grains before grinding. This is one of Antico Molino Rosso's optical sorters.





CHE SIA VERAMENTE BIOLOGICO

Nel laboratorio di Antico Molino Rosso, oltre all'Alveografo di Chopin e all'Infratec, vengono effettuate analisi multiresiduali (compreso il Glifosate) su tutti i lotti di materie prime.



Verified Organic

In the Antico Molino Rosso laboratory, in addition to Chopin Alveograph and Infratec, multiresidual analyses (including Glyphosate) are carried out on all the batches of raw materials.





BIODIVERSITÀ

dal 2008

La tutela della Biodiversità, oggi più che mai, è una necessità per salvare la terra. Il recupero dei cereali antichi è un'azione indispensabile per il futuro, per recuperare la memoria e il sapere. Antico Molino Rosso, dal 2008, coltiva nei propri campi sperimentali cereali antichi, ogni anno a rotazione.

Biodiversity since 2008

The protection of Biodiversity, today more than ever, is a necessity to save our planet Earth. The recovery of ancient cereals is an indispensable action for the future, to restore memory and knowledge. Since 2008, Antico Molino Rosso has farmed ancient cereals in its experimental fields, each year in rotation.



SpigaBuona

SENZA GLUTINE BIOLOGICO



**CASA DEDICATA
AL SENZA GLUTINE BIO**
HOUSE DEDICATED TO ORGANIC
GLUTEN-FREE FLOURS



NUP - NUOVA UNITÀ PRODUTTIVA GLUTEN FREE

Da 25 anni Antico Molino Rosso mette in primo piano la salute delle persone dedicandosi esclusivamente all'agricoltura biologica. Oggi, non rimanendo indifferenti alle patologie delle intolleranze alimentari, abbiamo dato vita a SpigaBuona® per il benessere di tutta la famiglia.



NUP New Productive Unit Gluten-Free

For the past 25 years Antico Molino Rosso has focused on the health of people, devoting themselves exclusively to organic farming. Today, not being indifferent to the pathologies of food intolerances, we have created SpigaBuona® for the well-being of the whole family.



CASA DEDICATA
AL SENZA GLUTINE BIO



VERAMENTE GLUTEN FREE BIOLOGICO

Il laboratorio adiacente all'impianto dedicato al gluten free, altamente qualificato, testa e certifica l'assenza di glutine (<10 ppm - parti per milione) con rigorosi controlli, al fine di offrire al cliente finale l'assoluta serenità e sicurezza che merita.



True Organic Gluten-Free

The laboratory adjacent to the gluten-free plant, highly qualified, tests and certifies the absence of gluten (<10 ppm - parts per million) through rigorous controls, in order to offer the absolute serenity and security that the final customer deserves .





ANTICO MOLINO ROSSO®



molinorosso.com

