

molini  ***Pizzuti***

dal 1953, tradizione e qualità.



Grani ricchi e genuini.



Produciamo le farine
migliori e di alta qualità.





Una realtà
ricca di grandi successi.



La storia

L'azienda nasce negli anni '50 in Montecorvino Rovella, Salerno. Grazie alla passione e all'impegno che da sempre caratterizzano la Molini Pizzuti, nel tempo l'azienda è cresciuta diventando così protagonista di diversificazioni di successo. Nel 1988 la Molini Pizzuti ha aperto i suoi orizzonti verso i mercati esteri con la fondazione della sua divisione export, Co.Pi. srl. Negli anni '90, grazie a delle politiche di ristrutturazione e di investimenti, la Molini Pizzuti ha trasferito la propria ed attuale sede produttiva nell'area industriale di Bellizzi, Salerno. Da sempre impegnata nella ricerca e utilizzo delle migliori materie prime italiane ed estere, oggi la Molini Pizzuti, coniugando esperienza e innovazione, propone prodotti di elevata qualità. Personale interno qualificato monitora costantemente le caratteristiche del prodotto durante tutte le fasi di trasformazione, assicurandone qualità e sicurezza; testimonianza di questo rigoroso approccio sono le certificazioni di qualità ottenute dall'azienda.

Our history

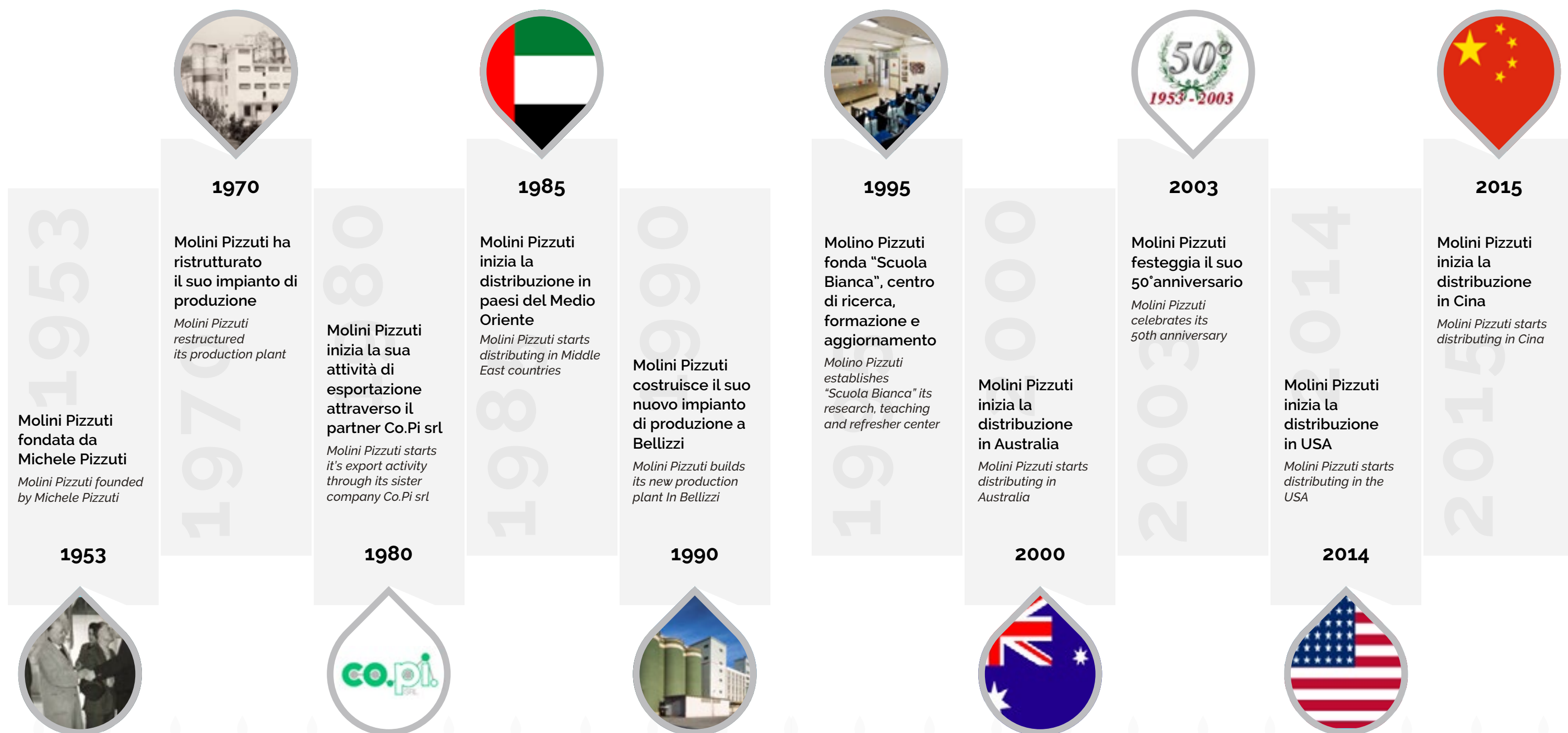
Molini Pizzuti was founded in the 50's in Montecorvino Rovella, Salerno. Thanks to the passion and commitment that have always characterized Molini Pizzuti, over the time the company has grown becoming protagonist of various successful diversifications.

In 1988 Molini Pizzuti has opened its horizons to overseas markets by founding its export division, Co.Pi. srl. In the 90's, thanks to the restructuring and investment policies, Molini Pizzuti moved its current headquarters and production plant in the industrial area of Bellizzi, Salerno.

Always keen on the research and use of the best Italian and foreign raw materials, today Molini Pizzuti, combining experience and innovation, offers to their clients high-quality products. Qualified internal staff constantly monitors all production stages, ensuring quality and safety; evidence of this rigorous approach are all quality certifications obtained by the company.

La storia

Our history





Azienda

Da oltre cinquant'anni la Molini Pizzuti fa dell'arte molitoria la sua più grande passione. Situata nel cuore della provincia di Salerno, presso la zona industriale di Bellizzi, l'azienda è caratterizzata da elevate capacità produttive, 500 tonnellate giornaliere, significativi livelli di automazione e sofisticati sistemi di comando e controllo produttivo. Da sempre impegnata nella ricerca e utilizzo delle migliori materie prime italiane ed estere, oggi la Molini Pizzuti, coniugando esperienza e innovazione, propone prodotti di elevata qualità. Personale interno qualificato monitora costantemente le caratteristiche del prodotto durante tutte le fasi di trasformazione, assicurandone qualità e sicurezza; testimonianza di questo rigoroso approccio sono le certificazioni di qualità ottenute dall'azienda. La ricerca e innovazione dei prodotti non si ferma nel laboratorio interno ma continua presso il centro di ricerca e formazione dell'azienda "Scuola Bianca", dove tecnici specializzati testano continuamente nuovi prodotti e si impegnano nella formazione di nuove figure professionali: panificatori, pizzaioli e pasticceri. La Molini Pizzuti, inoltre, da sempre attenta al rispetto e alla tutela dell'ambiente, contribuisce utilizzando energia autoprodotta da fonti fotovoltaiche rinnovabili, limitando così le emissioni di inquinanti.

The company

For over fifty years, milling has been our passion! Located in the heart of the province of Salerno, in the industrial area of Bellizzi, the company is characterized by a high production capacity, 500 tons/24h and by a sophisticated automation and control network. Our commitment to quality can be easily seen through our constant and manifest perseverance in research, selection of raw materials and in creating and collaborating with a skilled motivated team.

The achievements have also been confirmed by Quality Certifications. Our flours are the result of our attachment to quality, tradition and our invariable consideration for market challenges and trends. For our production we use clean sustainable energy to benefit future generations.





Internal laboratory and R&D department

L'azienda è dotata di un efficiente laboratorio di analisi interno, con personale altamente qualificato e strumentazioni all'avanguardia.

All'interno del laboratorio, vengono effettuate, le analisi di routine lungo tutto il processo di lavorazione e trasformazione delle materie prime, al fine di definire gli standard qualitativi dei grani in ingresso, guidare la miscelazione dei grani durante la produzione e stabilire le proprietà reologiche dei prodotti finali.

I risultati vengono riportati su schede tecniche messe a disposizione dei propri clienti. La Molini Pizzuti presta moltissima attenzione alla formazione professionale e rientra tra le poche aziende del Sud ad aver creato una propria scuola di formazione. La Scuola Bianca è promossa dalla Molini Pizzuti ed è coadiuvata dall'Università di Napoli-Dipartimento di Scienza degli Alimenti, dall'Università degli Studi del Molise, dal Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione e dall'Istituto Tecnico I.P.I.A. di Napoli.

L'azienda, quale Ente N° 314/01/05, ha ottenuto l'accreditamento dalla Regione Campania per la Formazione in campo Agro-alimentare, nell'anno 2005. All'interno della scuola sono presenti aule per la formazione teorica, dotate di strumentazione tecnologiche e un laboratorio specialistico che riproduce perfettamente l'ambiente di lavoro di pizzaioli, pasticceri e panificatori.

The internal laboratory, equipped with its modern instruments for mechanical and chemical analysis, employs highly qualified personnel and it is able to carry out accurate tests throughout the productive process.

Our internal laboratory carries out analysis to define the quality standards of the incoming raw materials, guide the mixture of wheat grains from different silos and define the rheological properties of the end products.

All rheological and technological values of the products are supplied to final customers through technical sheets.

At Molini Pizzuti we are also focused on delivering chances to learn and grow professionally through the activity of our accredited (Ente N° 314/01/2005) training centre: "Scuola Bianca".

At our school we regularly organize activities in collaboration with: Università di Napoli - Food Science Department, Università degli Studi del Molise, Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione, Istituto Tecnico I.P.I.A. di Napoli.



UNI EN ISO9001:2008



OHSAS 18001:2007



BIOLOGICO CCPB AY03



BRC A&B



Le farine

Le farine della Molini Pizzuti s.r.l sono prodotti naturali. La standardizzazione del prodotto è assicurata da una rigida selezione, da parte dal nostro personale tecnico, dei mix di gran i più pregiati . Questo controllo permette di garantire ai nostri clienti degli standard qualitativi costanti nel tempo, che facilitano l'utilizzo dei prodotti da parte dell'utente finale.

Our flour

Our flours are 100% natural. The standardization of the product is ensured by a rigid selection, by our technical personnel, of the wheats. This control allows us to provide our customers product standardization over time, which facilitate the use of products by the final user.

10

tipi di farina "00"
types of "00" flour

8

tipi di farina "0"
types of "0" flour

3

tipi di farina "1"
types of "1" flour

3

tipi di farina "2"
types of "2" flour

4

tipi di farina integrale
types of wholewheat flour

Farina di castagne BIO
ORGANIC chestnut flour

Farina di farro BIO
ORGANIC spelt flour

Farina di kamut BIO
ORGANIC kamut flour

Farina di Segale
Rye flour

Farina di grano Pur Pur
Pur Pur wheat flour

Farina di ceci di controne
Controne chickpeas flour

Semola di grano duro
Durum wheat semolina

Semola di grano duro var. S. Cappelli
Durum wheat semolina var. S.Cappelli

Farina senza glutine per dolci, pizza e pasta
Gluten free flour for cakes, pizza and pasta

Le farine

Our flours

FARINE PER PIZZA PIZZA FLOURS



**COSTA
D'AMALFI**

25 kg bag W300



PULCINELLA

25 kg bag W260



**TRADIZIONE
NAPOLETANA**

25 kg bag W220



VESUVIO

25 kg bag W350

SEMOLA DI GRANO DURO DURUM WHEAT SEMOLINA FLOURS



**SEMOLA GROSSA
CALIBRATED SEMOLINA**

10 kg, 25 kg bag



**SEMOLINA RIMACINATA
REMILLED SEMOLINA**

10 kg, 25 kg bag

FARINE PER PANE BREAD FLOURS



TIPO/TYPE "0" R
per/for "pane casareccio"

25 kg bag



TIPO/TYPE "00" S
per/for "panini"

25 kg bag

LINEA RETAIL RETAIL LINE



**FARINA PER PASTA
PASTA FLOUR**

1 kg bag



**FARINA PER PANE
BREAD FLOUR**

1 kg bag



**FARINA TIPO "00"
FLOUR TYPE "00"**

1 kg bag



**FARINA PER PIZZA
PIZZA FLOUR**

1 kg bag

FARINE BIOLOGICHE ORGANIC FLOURS



KAMUT

500 g



**INTEGRALE
WHOLEWHEAT**

500 g



**FARRO
SPELT**

500 g



**PER PIZZA
FOR PIZZA**

500 g



**PER DOLCI
FOR CAKES**

500 g

Il mercato

Our market

Fatturato: 60% su mercato Italiano

Turnover: 60% Italian market



ITALIA - ITALY

Abruzzo	Lazio
Basilicata	Puglia
Calabria	Sicilia
Campania	Toscana

Fatturato: 40% mercato su estero

Turnover: 40% overseas market



ESTERO - OVERSEAS

Australia - Australia
Canada - Canada
Cina - China
Filippine - Philippines
Medio Oriente - Middle east

Polonia - Poland
Regno Unito - UK
Spagna - Spain
Taiwan - Taiwan
USA - USA

GDO

Arabia Saudita - Saudi Arabia
Australia - Australia
Canada - Canada
Cina - China
Filippine - Philippines



Via dell'Industria, 58 Bellizzi (SA)
Ph. +39 0828355150 - Fax +39 0828355466
info@molinipizzuti.it

www.molinipizzuti.it