MOLINO

Casillo

DAL 1958

LINEA PROFESSIONAL

LINEA PROFESSIONAL

MOLINO

Casillo

DAL 1958

LA TERRA
PRODUCE IL GRANO.

MA L'UOMO
PRODUCE
IL SOGNO DEL GRANO,
ED È IL SOGNO
CHE CONSENTE
IL REALIZZARSI DELLE COSE.

VINCENZO CASILLO

MOLINO CASILLO. QUALITÀ, INNOVAZIONE E PASSIONE AL SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI

Il Gruppo Casillo ha deciso di lanciare il nuovo brand Molino Casillo, con l'obiettivo di rispondere alle esigenze di un mercato sempre più specializzato e in cerca di eccellenza. **Molino Casillo è il risultato di una nuova visione aziendale che intende portare il "mondo Molino Casillo" anche tra i professionisti, attraverso un'ampia gamma di farine e semole di altissima qualità, prodotte per rispondere a ogni esigenza e in grado di assicurare un risultato eccellente in ogni settore di utilizzo.**
Il Gruppo Casillo è una grande realtà italiana, leader mondiale nella trasformazione e commercializzazione del grano, che partendo dalla tradizione, continua a evolversi con professionalità e passione alla costante **ricerca della perfezione.**

FARINE E SEMOLE

ESPERIENZA, **RICERCA** e **CURA DEL DETTAGLIO** sono al servizio di **panificatori, pastai, pizzaioli e pasticceri professionisti che cercano prodotti selezionati a partire da una materia prima di altissimo livello.** Molino Casillo mette a disposizione dei clienti un team di esperti specializzati nelle quattro aree di riferimento (panificazione, pastificazione, pizzeria e pasticceria) e offre una gamma completa di servizi in grado di soddisfare i clienti accompagnandoli con dedizione e competenza in tutte la fasi del lavoro.

QUALITÀ, INNOVAZIONE e una costante attenzione ai temi della SOSTENIBILITÀ sono i pilastri su cui si fonda Molino Casillo Specialist. Il nostro impegno si concentra con forza e concretezza: per questo, oltre a rispettare l'ambiente e il territorio in ogni fase del processo produttivo, per i nostri pack, utilizziamo materiale certificato FSC®.

FSC FORESTS FOR ALL FOREVER ™

"Questa confezione è certificata FSC®, realizzata con carta proveniente da fonti forestali gestite responsabilmente, ed è completamente riciclabile."

LA STRUTTURA PRODUTTIVA

ECCELLENTE MATERIA PRIMA

selezioniamo i migliori grani per ottenere un prodotto dalle eccellenti proprietà tecnologiche e organolettiche, in grado di assicurare ottime performance e un prodotto finito di grande qualità.

MIGLIOR STABILIMENTO PRODUTTIVO

dove sperimentare e sviluppare nuovi processi per garantire la miglior produzione di farine e semole.

MIGLIOR PROCESSO PRODUTTIVO

che garantisce una lavorazione moderna con l'utilizzo di tecniche molitorie all'avanguardia, con l'obiettivo di preservare le proprietà naturali delle materie prime.

MOLINO Casillo DAL 1958

LA GAMMA PROFESSIONAL

UNA NUOVA GAMMA DI PRODOTTI PREMIUM E SUPER PREMIUM AMPIA E DIVERSIFICATA COMPOSTA DA 7 LINEE DALLE ECCELLENTI PROPRIETÀ TECNOLOGICHE E ORGANOLETTICHE, CHE SI PRESTA ALLO SPECIFICO UTILIZZO PROFESSIONALE PERCHÉ IN GRADO DI ASSICURARE PERFORMANCE STRAORDINARIE E UN PRODOTTO FINITO ECCELLENTE.

LA GAMMA PROFESSIONAL

PREMIUM

IL PANE

- Farina tipo ‘0’ **230 PLUS**
- Farina tipo ‘0’ **280 PLUS**
- Farina tipo ‘0’ **330 PLUS**
- Farina tipo ‘0’ **400 PLUS**
- Semola rimacinata **ORO**
- Farina tipo ‘0’ con germe di grano **PER BIGA**
- Farina tipo ‘0’ con germe di grano **PER RINFRESCHI**

LA PASTA

- Semola **TOP GIALLA**
- Semola **EXTRA AZZURRA**
- Semola **TOP ROSSA**
- Semola **EXTRA ARANCIO**
- Semola integrale **INTEGRALE**
- Semola **SFOGLIA E PASTE RIPIENE**
- Farina tipo ‘00’ **FARINA PER PASTA**
- Semola **PASTA FRESCA**

IL DOLCE

- Farina tipo ‘0’ **TORTE E FROLLE**
- Farina tipo ‘0’ **SFOGLIA**
- Farina tipo ‘0’ **CROISSANT**
- Farina tipo ‘0’ **LIEVITATI**
- Farina tipo ‘0’ **MENO VENTI**
- Farina tipo ‘00’ **VENTILATA**

LA PIZZA

- Farina tipo ‘0’ **ZERO UNICA**
- Farina tipo ‘0’ **ZERO M**
- Farina tipo ‘0’ **ZERO L**
- Farina ‘0’ **ZERO XL**
- Semola rimacinata **PIZZA ORO**
- Farina tipo ‘0’ con germe di grano **LA 8**
- Farina tipo ‘0’ con germe di grano **LA 8 PLUS**
- Farina tipo ‘1’ con germe di grano **AROMA**

LA GAMMA PROFESSIONAL

SUPER PREMIUM

LE CLASSICHE

Farina integrale
INTEGRA

Farina di grano tenero
TIPO '1'

Farina di grano tenero
TIPO '2'

Rimacinata Bio Cappelli
LA SENATORE BIO

Farina tipo '0' Bio
BIO PLUS

Semola rimacinata Bio
L'ORO BIO

PRIME TERRE

Semola rimacinata
PUGLIESE

Semola rimacinata
SICILIANA

Farina tipo '0'
LA FARINA PUGLIESE

Farina tipo '0'
LA FARINA TOSCANA

Farina tipo '0'
LA FARINA CAMPANA

Farina tipo '0'
LA FARINA LAZIALE

Semola
LA SEMOLA

PIETRA

FARINA TIPO '1' MEDIA

FARINA TIPO '2' MEDIA

FARINA TIPO '1' FORTE

FARINA TIPO '2' FORTE

FARINA INTEGRALE

SEMOLATO

L'ARTE DELLA PANIFICAZIONE

LE NOSTRE FARINE DA GRANO ACCURATAMENTE SELEZIONATO SONO IDEALI PER DONARE UN GUSTO INTENSO E UN'OTTIMA FRAGRANZA A PANE, FOCACCE, TARALLIE, ECC. UNA SCELTA DI PRODOTTI SPECIFICI PER LA PANIFICAZIONE CHE ASSICURA OTTIME PERFORMANCE E PRODOTTI FINITI DI ALTISSIMA QUALITÀ.

230 PLUS

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

"230 Plus" è la farina tipo "0" ideale per la produzione di pani tradizionali a lievitazione diretta. La sua composizione renderà i vostri prodotti leggeri croccanti e profumati.

W 230 - 25 KG

280 PLUS

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

"280 Plus" è la farina tipo "0" ideale per la produzione di pani tradizionali a media lievitazione. La sua composizione la rende performante e stabile anche nei prodotti che prevedono l'utilizzo della tecnica del freddo.

W 280 - 25 KG

330 PLUS

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

"330 Plus" è la farina tipo "0" ideale per la produzione di pani alveolati e leggeri. È indicata per impasti indiretti o diretti a lunga lievitazione e per impasti ad alta idratazione. La sua composizione la rende performante e stabile anche nei prodotti che prevedono l'utilizzo della tecnica del freddo.

W 330 - 25 KG

400 PLUS

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

"400 Plus" è la farina tipo "0" ideale per la produzione di pani soffiati e leggeri. È particolarmente indicata per impasti indiretti o diretti a lunga lievitazione e per impasti ad alta idratazione. Ottima per bilanciare ogni farina e garantire tenuta e stabilità ai vostri impasti. La sua composizione la rende performante e stabile anche nei prodotti che prevedono l'utilizzo della tecnica del freddo.

W 400 - 25 KG

ORO

SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA

"Oro" è una semola rimacinata di grano duro ottenuta dalla miscela dei migliori grani duri proteici. La fine granulometria, ottenuta grazie alla doppia macinazione del grano, la rendono ideale per la preparazione di pane, pizza, focaccia, accompagnati da un gusto unico a cui si aggiungono l'inconfondibile profumo e il colore del grano duro.

W 250 - 12,5 KG

le Speciali con germe

PER BIGA
CON GERME DI GRANO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO “0”

“Per Biga” con germe di grano è la farina tipo “0” ruvida e ricca di profumi, diversa dalle altre tipo “0”, che donerà ai tuoi prodotti “l’essenza del campo di grano”. Ideale per la produzione di pani soffiati e leggeri. Perfetta per bighe e pre impasti, porta con sé in tutte le sue fasi di lavorazione gusti e profumi inconfondibili, per la realizzazione di prodotti unici!

W 380 - 12,5 KG

PER RINFRESCHI
CON GERME DI GRANO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO “0”

“Per Rinfreschi” con germe di grano è la farina tipo “0” ruvida e ricca di profumi, diversa dalle altre tipo “0”, che donerà ai tuoi prodotti “l’essenza del campo di grano”. Ideale per la produzione di pani tradizionali. Le sue straordinarie performance, la rendono perfetta per i rinfreschi di ogni tipologia di lievito, e la preparazione di poolish.

W 285 - 12,5 KG

LE MILLE FORME DELLA PASTA

LE NOSTRE SEMOLE DI GRANO DURO ACCURATAMENTE SELEZIONATE SONO IDEALI PER PREPARARE UNA PASTA DAL SAPORE AUTENTICO E DALLA PERFETTA TENUTA IN FASE DI COTTURA. MOLINO CASILLO MACINA DA OLTRE SESSANT'ANNI I MIGLIORI GRANI DURI PER PRODURRE SEMOLE DI ALTISSIMA QUALITÀ PER SODDISFARE I PROFESSIONISTI PIÙ ATTENTI.

TOP GIALLA
SEMOLA DI GRANO DURO

"Top Gialla" è la semola per pasta con grossa granulometria. Ottenuta dalla sapiente molitura di varietà selezionate di grano duro, è l'ideale per la produzione di pasta fresca e secca, con un colore giallo intenso e un'elevata resistenza alla cottura.

25 KG

EXTRA ARANCIO
SEMOLA DI GRANO DURO

"Extra Arancio" è la semola per pasta per eccellenza. Ottenuta dalla sapiente molitura dei migliori grani duri, si ottiene una semola calibrata grossa che vi garantirà la produzione di pasta fresca e secca, stampata e trafilata, con un colore intenso e un'elevata tenuta in cottura.

25 KG

EXTRA AZZURRA
SEMOLA DI GRANO DURO

"Extra Azzurra" è la semola per pasta calibrata con glutine elastico ideale per la produzione di pasta fresca e secca con un colore intenso e un'elevata tenuta in cottura.

25 KG

INTEGRALE
SEMOLA DI GRANO DURO
INTEGRALE

"Integrale" è una semola integrale di grano duro. La sua composizione e il suo naturale contenuto in fibre garantiscono la produzione di pasta fresca integrale di altissima qualità, dal gusto ricco e dal profumo deciso.

25 KG

TOP ROSSA
SEMOLA DI GRANO DURO

"Top Rossa" è la semola per pasta con grossa granulometria. Ottenuta dalla sapiente molitura di varietà selezionate di grano duro, è l'ideale per la produzione di pasta fresca e secca, con un colore giallo intenso e un'elevata resistenza alla cottura.

25 KG

SFOGLIA E PASTE RIPIENE
SEMOLA DI GRANO DURO

"Sfoglia e Paste Ripiene" è una semola di grano duro calibrata fine. Il suo glutine elastico e la sua caratteristica granulometria la rendono ideale per la produzione di pasta fresca, perfetta per sfoglia all'uovo e paste ripiene di altissima qualità, con una eccellente tenuta in cottura.

25 KG

le Speciali

FARINA PER PASTA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO ‘00’

La “Farina per pasta” è una farina di grano tenero, estratta dalla parte più interna del chicco di grano. Il risultato è una farina con un bassissimo contenuto di ceneri e un glutine estensibile per garantire agli impasti della vostra pasta fresca un’ottima lavorabilità e regalare al prodotto finito brillantezza e un’ottima tenuta in cottura.

25 KG

PASTA FRESCA

SEMOLA DI GRANO DURO

“Pasta Fresca” è la semola di grano duro calibrata grossa prodotta dalla sapiente molitura dei migliori grani duri proteici tale da garantire la produzione di pasta fresca di altissima qualità dal colore giallo oro, con un’eccellente tenuta in cottura.

25 KG

IL DOLCE UNIVERSO

LE NOSTRE FARINE DELLA LINEA IL DOLCE SONO IDEALI PER DARE GUSTO, PROFUMO E GIUSTA CONSISTENZA A CROSTATE, DOLCI SOFFICI, BISCOTTI FRAGRANTI, LIEVITATI, ECC. LE NOSTRE FARINE PER PASTICCERIA NASCONO PER OFFRIRE AI PROFESSIONISTI UNA MATERIA PRIMA DI ALTISSIMA QUALITÀ, IN GRADO DI GARANTIRE PRODOTTI FINITI ECCELLENTI.

TORTE E FROLLE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO ‘0’

“Torte e Frolle” è la farina ricca di amido dalla texture fine, quasi impalpabile in grado di garantire la consistenza ideale oltre un inconfondibile gusto e profumo. Ideale per la preparazione di pan di spagna, torte soffici, muffin, plumcake, biscotti e paste frolle di ogni genere. Provala anche per la preparazione di favolosi bignè.

W 150 - 12,5 KG

SFOGLIA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO ‘0’

“Sfoglia” è la farina bilanciata per darvi un’eccezionale lavorabilità, plastica ed estensibile, si adatta ad ogni vostra ricetta di pasta sfoglia. Il risultato saranno prodotti ben sviluppati con un’irresistibile friabilità.

W 300 - 12,5 KG

CROISSANT

FARINA DI GRANO TENERO TIPO ‘0’

“Croissant” è la farina ideale per la produzione di brioche, croissant e cornetti. Ottenuta dalla macinazione di grani di forza caratterizzati da glutine estensibile, garantisce un’eccezionale tenuta in laminazione e in lievitazione, permette di realizzare croissant ben sviluppati con un gusto e una masticabilità unica.

W 340 - 12,5 KG

LIEVITATI

FARINA DI GRANO TENERO TIPO ‘0’

“Lievitati” nasce per la produzione di lievitati a lunga lievitazione, ideale per la preparazione del lievito madre e i suoi rinfreschi. Ottima per panettoni, pandori, colombe, veneziane e babà. La qualità delle sue proteine dona all’impasto una sorprendente estensibilità e la rende insostituibile nella preparazione di prodotti ricchi e carichi di gusto.

W 400 - 12,5 KG

le Speciali

VENTILATA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO '00'

"Ventilata" è una farina finissima ottenuta da un attento processo tecnologico. La sua texture lieve è stata formulata per renderla insuperabile nella preparazione di masse montate leggere come i savoiardi e per realizzare frolle montate, lingue di gatto, cialde e wafer.

W 100 - 12,5 KG

MENO VENTI

FARINA DI GRANO TENERO TIPO '0'

"Meno Venti" è la farina perfetta per tutti gli impasti che prevedono l'abbattimento e la conservazione a temperature negative. È in grado di garantire un'ottima tenuta al freddo, il risultato saranno prodotti ben sviluppati con un'eccezionale morbidezza, che conserveranno gusto e freschezza a lungo.

W 400 - 12,5 KG

ELOGIO DELLA PIZZA

LE NOSTRE FARINE DA GRANO ACCURATAMENTE SELEZIONATO SONO IDEALI PER OTTENERE PIZZE SIA ALTE E SOFFICI, SIA LEGGERE E CROCCANTI. MOLINO CASILLO DEDICA ALLA LINEA PER PIZZERIA TUTTA LA SUA ESPERIENZA IN CAMPO MOLITORIO PER PRODURRE FARINE CHE SIANO IL PUNTO DI PARTENZA IDEALE PER SODDISFARE ANCHE I MAESTRI PIZZAIOLI PIÙ ESIGENTI.

ZERO UNICA
FARINA DI GRANO TENERO TIPO '0'

"ZERO UNICA" è la farina ideale per ogni utilizzo. Perfetta per l'impiego in giornata e per tutte le tipologie di pizze e focacce con una lievitazione breve. Il risultato saranno pizze e focacce leggere e fragranti come nella migliore delle tradizioni.

W 240 - 25 KG

ZERO M
FARINA DI GRANO TENERO TIPO '0'

"ZERO M" è la farina più apprezzata dai pizzaioli, nasce da un'attenta selezione di grani con un'importante capacità di adattarsi a tutte le lavorazioni, grazie al perfetto equilibrio fra tenacità ed estensibilità. Consigliata per la preparazione di pizze e focacce con una lievitazione di media durata.

W 290 - 25 KG

ZERO L
FARINA DI GRANO TENERO TIPO '0'

"ZERO L" è la farina studiata per garantirvi elevate prestazioni e alta idratazione. Il perfetto bilanciamento tra tenacità ed estensibilità, esprime il massimo durante la lavorazione e la lievitazione, regalando al prodotto finito eccezionale sviluppo digeribilità e una fragranza mai provata. Indicata per lievitazioni medio lunghe.

W 340 - 25 KG

ZERO XL
FARINA DI GRANO TENERO TIPO '0'

"ZERO XL" è la farina ottenuta da un'attenta selezione dei grani di forza, che vi garantirà elevata idratazione e sorprendente tenuta degli impasti. Vi permetterà di ottenere impasti con una straordinaria tenuta ed estensibilità. Ottima per lunghe lievitazioni e per la preparazione di bighe.

W 380 - 25 KG

le Speciali con germe

AROMA CON GERME DI GRANO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO ‘1’

“AROMA” con germe di grano è la farina tipo “1” ottenuta da un’attenta e lentissima macinazione, Molino Casillo dedica questa farina a tutti gli amanti della “romana” che desiderano realizzare una pizza super croccante dal profumo eccezionale e dalla friabilità unica. “AROMA” è la farina dei sogni, per quei pizzaioli che vogliono una pizza differente… un’Autentica Romana con germe di grano!

W 280 - 12,5 KG

LA 8 CON GERME DI GRANO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO ‘0’

“LA 8” con germe di grano è la farina studiata per la produzione di una pizza contemporanea dal profumo intenso, con il famoso cornicione pronunciato, diventata l’icona nella categoria delle pizze al piatto. “LA 8” è la farina consigliata per impasti ad alta idratazione e per lunghe lievitazioni, ottenuta da una lenta e dolce macinazione dei migliori grani, per garantirvi una stabilità unica e una pizza scioglievole e mai gommosa consigliata per impasti diretti.

W 300 - 12,5 KG

LA 8 PLUS CON GERME DI GRANO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO ‘0’

“LA 8 PLUS” con germe di grano è la farina studiata per la produzione di una pizza contemporanea dal profumo intenso, con il famoso cornicione pronunciato, diventata l’icona nella categoria delle pizze al piatto. “LA 8 PLUS” è la farina consigliata per impasti ad altissima idratazione e per lunghissime lievitazioni, ottenuta da una lenta e dolce macinazione dei migliori grani di forza, per garantirvi una stabilità unica e una pizza scioglievole e mai gommosa consigliata sia per impasti diretti che indiretti come bighe e poolish.

W 350 - 12,5 KG

le Speciali

PIZZA ORO

SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA

"PIZZA ORO" è la semola rimacinata gialla come l'oro e come il sole che irraggia il grano duro, un concentrato di profumi da utilizzare per creare pizze e focacce dal sapore rustico, che raccontano una storia ricca di tradizione.

W 240 - 25 KG

LE CLASSICHE

LE NOSTRE FARINE E SEMOLE SELEZIONATE SONO GLI INGREDIENTI IMMANCABILI NEL LABORATORIO DI CHI METTE L'ALTA QUALITÀ AL CENTRO DEL PROPRIO LAVORO. UNA LINEA DEDICATA A TUTTI I PROFESSIONISTI CHE CERCANO IL MEGLIO PER PREPARAZIONI, SIA DOLCI CHE SALATE, CHE CONSERVANO AL PROPRIO INTERNO TUTTE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE DEL GRANO.

INTEGRA MEDIA E FORTE

FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO

"Integra" è la farina integrale ideale per le tue produzioni dolci e salate. "Integra" è un concentrato di gusto e profumi. Ottenuta dalla macinazione del chicco di grano intero. La sua consistenza, il suo colore ambrato e quel profumo inconfondibile, la rendono gustosa e nutriente in virtù del naturale contenuto di fibre.

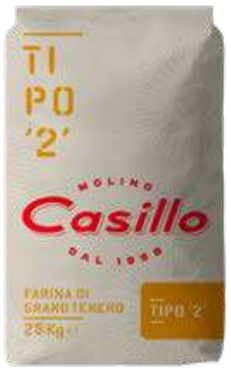
***MEDIA W 250 - FORTE W 320 - 25 KG**

TIPO 1 - MEDIA E FORTE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO '1'

La nostra farina di grano tenero "Tipo 1" è un ingrediente di alta qualità e dal sapore autentico. La sua versatilità e il suo alto valore nutrizionale sono i punti di forza di questa farina che dona gusto e profumo alle tue ricette, dolci e salate. Ideale per dare un sapore delicatamente rustico a tutte le tue preparazioni.

***MEDIA W 260 - FORTE W 340 - 25 KG**



TIPO 2 - MEDIA E FORTE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO '2'

La nostra farina di grano tenero "Tipo 2" si caratterizza per la presenza di nutrienti naturalmente presenti nel chicco di grano che, conferiscono a questa farina il tipico color nocciola e un buon valore nutrizionale. Facile da lavorare è ideale per le tue preparazioni dolci e salate dal sapore intenso.

***MEDIA W 250 - FORTE W 340 - 25 KG**

*** L'indicazione della tipologia di referenza sarà marcata sul lato del sacco.**

LA SENATORE BIO

SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA BIOLOGICA SENATORE CAPPELLI

La nostra semola rimacinata biologica, ottenuta dal grano duro Senatore Cappelli, è ottima per la preparazione di pane, pasta, pizza e dolci che si caratterizzano per il gusto intenso e lo spiccato profumo aromatico.

W 190 - 12,5 KG

BIO PLUS - BASE E RINFORZATA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO '0' BIOLOGICA

La nostra farina biologica di grano tenero tipo "0" ha un sapore e un profumo delicato.
Ottenuta dalla macinazione di grano 100% italiano proveniente da agricoltura biologica. È ideale per le tue ricette dolci e salate. Con la nostra farina biologica, prepari ogni giorno prodotti con il gusto unico della natura.

***BASE W 230 - RINFORZATA W 300 - 12,5 KG**

L'ORO BIO

SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA BIOLOGICA

La nostra semola di grano duro rimacinata bio dona croccantezza e gusto alle tue ricette grazie alla sua fine granulometria. Ottenuta dalla doppia macinazione di grano duro 100% italiano proveniente da agricoltura biologica, la nostra semola si caratterizza per il tipico colore giallo intenso ed è l'ingrediente ideale per la preparazione di pane, pasta, pizza e dolci che si caratterizzano per il gusto intenso e l'inconfondibile profumo del grano duro.

W 200 - 12,5 KG

*** L'indicazione della tipologia di referenza sarà marcata sul lato del sacco.**

PRIME TERRE

FARINE E SEMOLE A KM0, DA GRANO 100% REGIONALE, PROVENIENTI DA FILIERE CONTROLLATE E CERTIFICATE CHE HANNO NELLA GENUINITÀ E NEL RISPETTO DEL TERRITORIO LA PROPRIA ESSENZA. PRIME TERRE È IL PROGETTO DI FILIERA CHE, GARANTENDO L'ORIGINE LOCALE DEI GRANI MACINATI, TESTIMONIA L'IMPEGNO DI MOLINO CASILLO A FAVORE DELLA TUTELA DEL TERRITORIO.

LA RIMACINATA PUGLIESE
SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA

La semola Pugliese è una semola rimacinata ottenuta dalla macinazione di grano duro coltivato e lavorato interamente in Puglia. Il suo colore giallo intenso e il suo profumo inconfondibile la rendono ideale nella preparazione di pane, pizza, focaccia e dolci ed è particolarmente indicata per la produzione del tipico pane pugliese.

W 220 - 12,5 KG

LA RIMACINATA SICILIANA
SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA

La semola Siciliana è una semola rimacinata ottenuta dalla macinazione di grano duro coltivato e lavorato interamente in Sicilia. Il suo colore giallo e il suo profumo intenso, la rendono ideale nella preparazione di pane, pizza, focaccia e dolci. Particolarmente indicata per la produzione di tutti i prodotti della tradizione siciliana.

W 180 - 12,5 KG

LA FARINA PUGLIESE
FARINA DI GRANO TENERO TIPO ‘0’

La farina Pugliese tipo “0” è ottenuta da grano coltivato e lavorato interamente in Puglia. Ideale per pane, pizza, focacce e dolci, per avere prodotti sempre fragranti e gustosi che custodiscono il profumo unico della Puglia, regione di prelibatezze gastronomiche tra terra e mare.

W 200 - 12,5 KG

LA FARINA TOSCANA
FARINA DI GRANO TENERO TIPO ‘0’

La farina Toscana tipo “0” è ottenuta da grano coltivato e lavorato interamente in Toscana. Ideale per realizzare pane tipico, pizze, focacce e dolci fragranti e gustosi che conservano tutto il profumo e il gusto della tradizione Toscana, terra dove natura e cultura si incontrano in una magica armonia.

W 200 - 12,5 KG

LA FARINA CAMPANA
FARINA DI GRANO TENERO TIPO ‘0’

La farina Campana tipo “0” è ottenuta da grano coltivato e lavorato interamente in Campania. Ideale per la preparazione del pane tradizionale e per realizzare pizza, focacce e dolci con un profumo intenso e il gusto spiccato della Campania, terra dai sapori decisi e avvolgenti.

W 210 - 12,5 KG

LA FARINA LAZIALE
FARINA DI GRANO TENERO TIPO ‘0’

La farina Laziale tipo “0” è ottenuta da grano coltivato e lavorato interamente nel Lazio. Ideale per pane, pizza, focacce e dolci per ottenere prodotti fragranti e gustosi tipici del Lazio, terra rigogliosa e intrisa di storia.

W 210 - 12,5 KG

LA SEMOLA ITALIANA

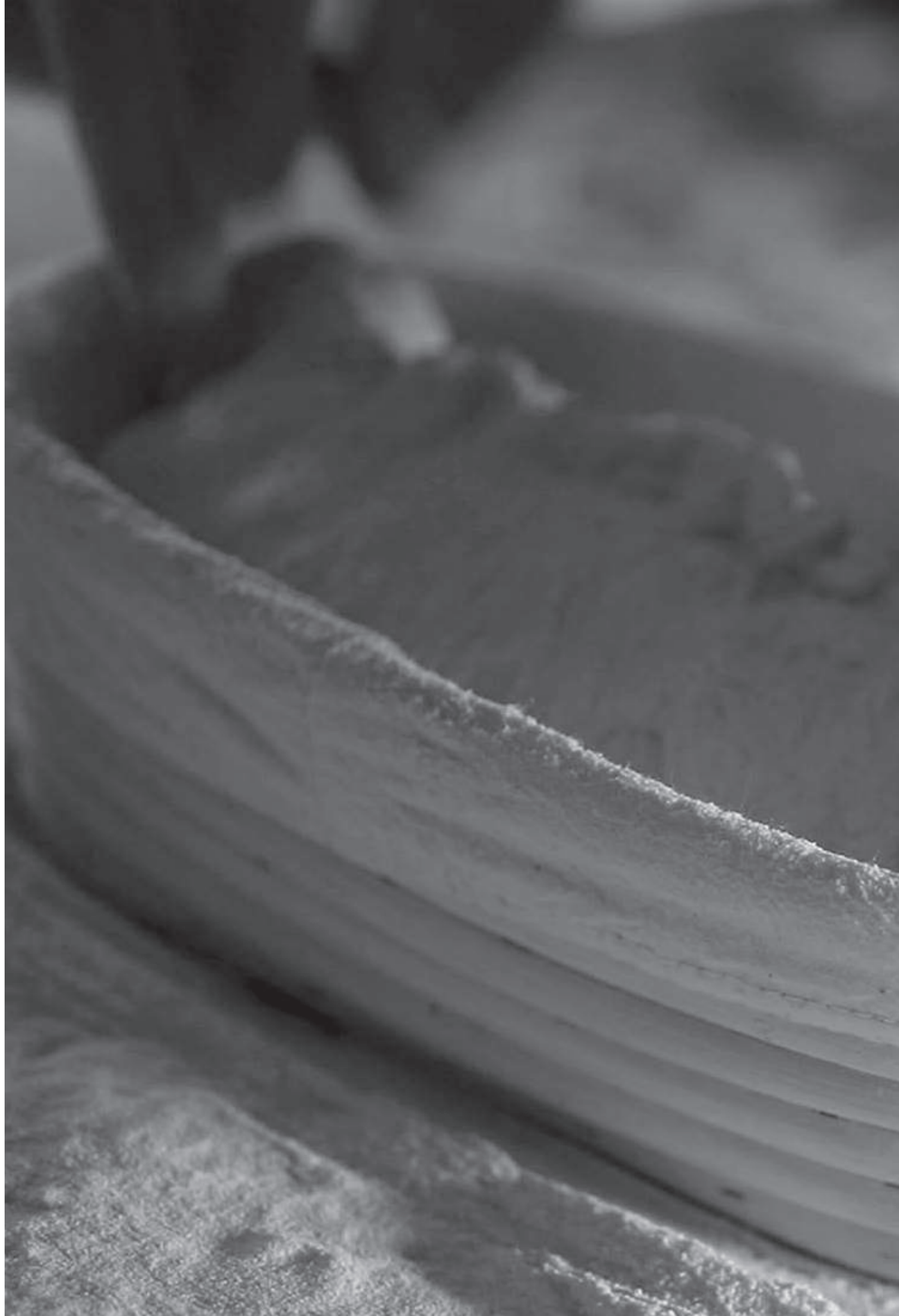
SEMOLA DI GRANO DURO

La Semola di grano duro per pasta 100% grano italiano, è ottenuta dalla macinazione di grano duro coltivato e lavorato interamente in Italia, la sua particolare calibratura e il suo glutine elastico, la rendono ideale per la produzione di pasta fresca e secca che racchiude in se tutti i profumi e i sapori del nostro paese e delle sue tradizioni agricole.

W 180 - 12,5 KG

Il sistema di rintracciabilità CSQA Ente di Certificazione internazionale, da valore all'origine e alla territorialità di ogni prodotto Prime Terre e ne garantisce l'origine della materia prima dando piena soddisfazione alle aspettative dei clienti e dei consumatori sempre più attenti e informati sull'origine del prodotto.

CSQA
RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 42861



LA PIETRA

FARINE E SEMOLE DA GRANO 100% ITALIANO MACINATE A PIETRA IDEALI PER RITROVARE NEI VOSTRI SFARINATI I SAPORI E I PROFUMI RACCHIUSI NEL CHICCO DI GRANO. “LA PIETRA” NASCE NELL’ENTROTERRA SICILIANO, DAL RISPETTO DELL’ANTICA TRADIZIONE MOLITORIA. LA LENTA MACINAZIONE A PIETRA MANTIENE INTEGRE TUTTE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL GRANO, COSÌ DA DONARE AI VOSTRI PRODOTTI PROFUMI E SAPORI INCONFONDIBILI.

TIPO 1 MEDIA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO ‘1’

FONTE DI FIBRA 3,7%

La Pietra Tipo “1” Media, fonte di fibre, è la farina macinata a pietra ottenuta da grano 100% italiano. Ideale per la produzione di pane, pasta, pizza e dolci, conferisce ai prodotti gusto e profumi intensi.

***12,5 KG**

TIPO 2 MEDIA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO ‘2’

FONTE DI FIBRA 5,4%

La Pietra Tipo “2” Media, fonte di fibre, è la farina macinata a pietra ottenuta da grano 100% italiano. Ideale per la produzione di pane, pasta, pizza e dolci, conferisce ai prodotti gusto e profumi intensi.

***12,5 KG**

TIPO 1 FORTE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO ‘1’

FONTE DI FIBRA 3,7%

La Pietra Tipo “1” Forte, fonte di fibre, è ottenuta dalla macinazione dei migliori grani italiani. È indicata per la produzione di pane, pizze e focacce con impasti diretti a lunga lievitazione, impasti indiretti e impasti ad alta idratazione. Ottima anche per le tue preparazioni dolci.

***12,5 KG**

* L’elevato tenore di fibre e la particolare macinazione, non consentono di ottenere valori alveografici significativi.
Rivolgersi al nostro staff tecnico per eventuali ulteriori informazioni.

TIPO 2 FORTE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO ‘2’

FONTE DI FIBRA 5,6%

La Pietra Tipo “2” Forte, fonte di fibre, è ottenuta dalla macinazione dei migliori grani italiani. È indicata per la produzione di pane, pizze e focacce con impasti diretti a lunga lievitazione, impasti indiretti e impasti ad alta idratazione. Ottima anche per le tue preparazioni dolci.

***12,5 KG**

INTEGRALE

FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO

RICCA DI FIBRA 6,4%

La Pietra Integrale nasce dalla macinazione di grano 100% italiano. Ricca di fibre, è l’incontro perfetto fra sapore e profumo, l’intero chicco di grano viene macinato a pietra lentamente, così da ottenere uno sfarinato dall’aspetto rustico e dal delicato color nocciola, che racchiude un profumo intenso. Le sue caratteristiche la rendono ideale per tutte le vostre preparazioni dolci e salate.

***12,5 KG**

SEMOLATO

SEMOLATO DI GRANO DURO

RICCA DI FIBRA 5%

La Pietra di Sicilia è il risultato della macinazione dei migliori grani duri siciliani. Un semolato fonte di fibre, dall’aspetto rustico con il profumo tipico del grano appena raccolto, che vi sorprenderà in ogni lavorazione. Ottimo per la produzione di pane, pasta, pizza e dolci dal colore intenso e ricco dei profumi del grano.

***12,5 KG**

* L’elevato tenore di fibre e la particolare macinazione, non consentono di ottenere valori alveografici significativi.
Rivolgersi al nostro staff tecnico per eventuali ulteriori informazioni.

MOLINO CASILLO SPECIALIST.

I PROFESSIONISTI AL CENTRO DEL NOSTRO PIANO DI COMUNICAZIONE.

UN PIANO AMBIZIOSO PER IL FUTURO.

La strategia di comunicazione Molino Casillo orientata ai professionisti è da intendersi come il fulcro del rebranding Molino Casillo. Come tale prevederà la creazione di differenti tools di comunicazione supportati da una **regia unica e dalla partecipazione attiva e dinamica dei Food Specialist, veri e propri ambassador del nuovo brand.**

Un team di esperti specializzato nelle quattro aree di riferimento (panificazione, pastificazione, pizzeria e pasticceria) in grado di affiancare i nostri clienti offrendo loro le proprie competenze e professionalità al fine di accompagnarli con dedizione e competenza in tutte le fasi del lavoro.

I NOSTRI SPECIALIST

ALESSANDRO LO STOCCO
PIZZERIA

SALVATORE VULLO
BAKERY CHEF

PAOLO SANGUEDOLCE
PASTICCERIA

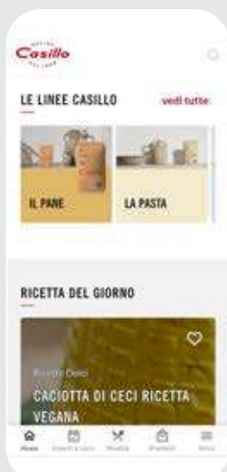
ANTONIO SGARRA
PASTA FRESCA

PIANO DI COMUNICAZIONE

1. APP DEDICATA
2. VIDEO STORYTELLING
3. UN PIANO MEDIA SU MISURA

1. APP DEDICATA

Un investimento importante nel digitale che vedrà lo sviluppo di un App innovativa e di un sistema di CRM in grado di raggiungere il consumatore finale e la creazione di un'area dedicata nel sito molinocasillo.com



1 **REGISTRAZIONE SNELLA/ONBOARDING CON PROFILAZIONE**

Possibilità di registrarsi attraverso pochissimi passaggi e utilizzare al meglio le funzionalità e i contenuti dell'App.

2 **CATALOGO PRODOTTI E CONTENUTI CORRELATI**

Possibilità di consultare l'ampia gamma di prodotti attraverso contenuti video, infografiche e personalizzare la ricerca.

3 **E-COMMERCE E GESTIONE ORDINI**

Possibilità di effettuare ordini online, gestire il riordino in maniera facile e immediata.

4 **PROGRAMMA DI LOYALTY**

Possiblità di partecipare a un programma di fidelizzazione con premi, incentivi e vantaggi esclusivi e poter richiedere anche kit dedicati al proprio canale.

5 **CONTENUTI & COMMUNITY**

Possibilità di navigare in contenuti specializzati (guide, tutorial, news, eventi) e di interagire con la community di professionisti. Possibilità di interagire direttamente con il professionista attraverso survey e contenuti personalizzati.

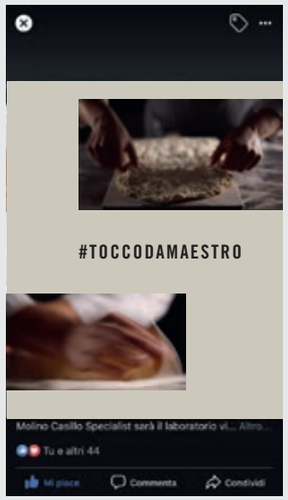
6 **ASSISTENZA ONLINE**

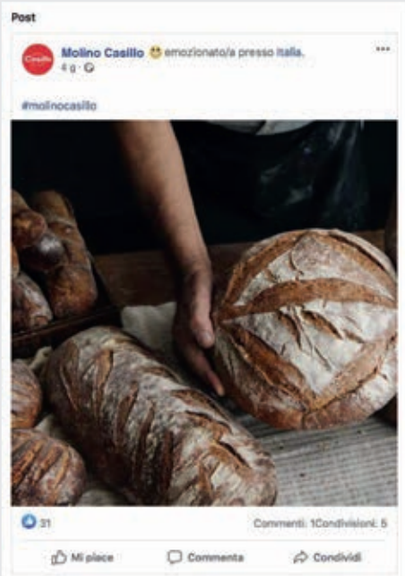
Possibilità di consultare un'assistenza on-line composta da: FAQ con video e tutorial, Chat e domande agli esperti Molino Casillo.

2. VIDEO STORYTELLING

La creazione di format video ad hoc destinati alla comunicazione e alla promozione continua della nuova gamma di farine (e del lavoro di ricerca messo in atto da Molino Casillo) attraverso i nostri ambassador versus il target specialist (e non solo!).

3. PIANO MEDIA A SUPPORTO DEL PROGETTO





MOLINO Casillo DAL 1958 DOP

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROFESSIONALE

MOLINO CASILLO DOP, STORIE DI ORDIANRIA ECCELLENZA.

Molino Casillo DOP - Denominazione di Origine Professionale è la scuderia di talenti uniti dalla passione per l'alta qualità, **il club di specialisti che scelgono e condividono l'eccellenza del mondo Molino Casillo e attorno ad essa si riuniscono.**

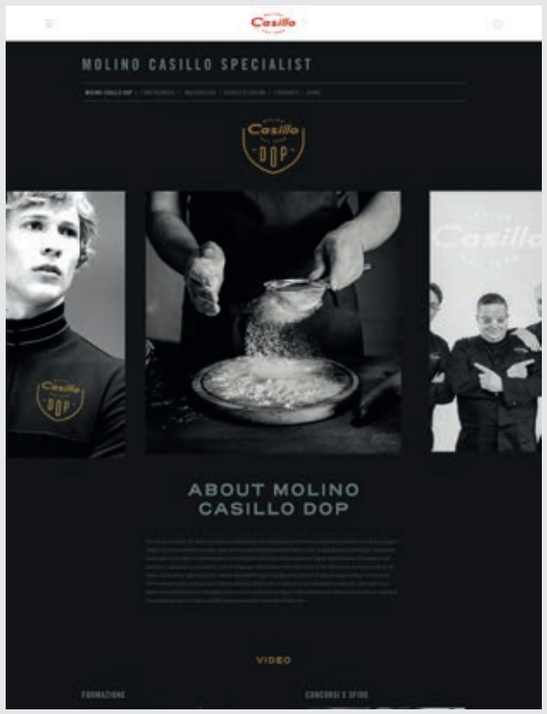
Molino Casillo DOP è un progetto innovativo e un percorso formativo dedicato ai migliori professionisti in grado di diventare anch'essi "ambassador" del Brand.

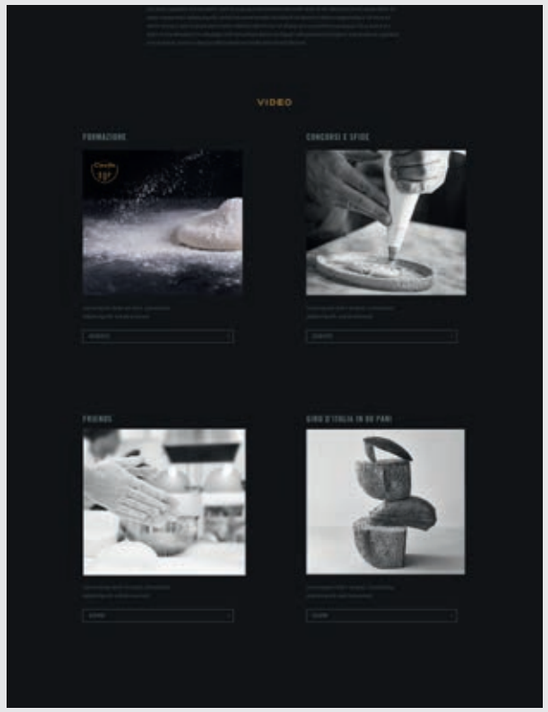
Per loro abbiamo progettato una nuova visual identity attraverso:

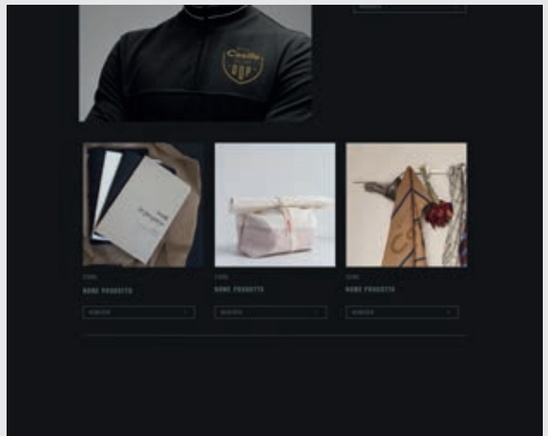
1. UN SITO DEDICATO
2. LE MASTER CLASS
3. KIT SPECIFICI DI APPARTENENZA
4. REWARDS

1. SITO DEDICATO

Un universo da scoprire. Non solo una pagina, ma un intero mondo, creato appositamente per ospitare e condividere i contenuti dedicati agli Specialist.







2. MASTERCLASS

Una serie di mini “masterclass” da seguire on line, sui temi dei nostri ambassador. Alla fine del percorso, il Brand riconoscerà una certificazione e la possibilità di entrare di diritto nel mondo dei DOP.

3. KIT SPECIFICI DI APPARTENENZA

Creare vari livelli di fidelizzazione, in modo da incentivare l'escalation da Molino Casillo FRIEND a Molino Casillo DOP.

4. REWARDS

Lo sviluppo di "kit specifici" per i professionisti, che fungano da rewards e da stimolo per accrescere la visibilità e la partecipazione al progetto Molino Casillo.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

LA GAMMA PROFESSIONAL	NOME REFERENZA	FORMATO	EAN	COLLI PER STRATO	NUMERO STRATI	COLLI PER PEDANA
IL PANE	FARINA TIPO '0' - **230 Plus**	25 KG	8033971747133	4	10	40
IL PANE	FARINA TIPO '0' - **280 Plus**	25 KG	8033971747140	4	10	40
IL PANE	FARINA TIPO '0' - **330 Plus**	25 KG	8033971747157	4	10	40
IL PANE	FARINA TIPO '0' - **400 Plus**	25 KG	8033971747164	4	10	40
IL PANE	SEMOLA RIMACINATA - **ORO**	12,5 KG	8033971747171	6	10	60
LE SPECIALI CON GERME	FARINA TIPO '0' - PER RINFRESCHI **CON GERME DI GRANO**	12,5 KG	8033971747188	6	10	60
LE SPECIALI CON GERME	FARINA TIPO '0' - PER BIGA **CON GERME DI GRANO**	12,5 KG	8033971747195	6	10	60
LA PASTA	SEMOLA - **TOP GIALLA**	25 KG	8033971747331	4	10	40
LA PASTA	SEMOLA - **EXTRA AZZURRA**	25 KG	8033971747348	4	10	40
LA PASTA	SEMOLA - **TOP ROSSA**	25 KG	8033971747355	4	10	40
LA PASTA	SEMOLA - **EXTRA ARANCIO**	25 KG	8033971747362	4	10	40
LA PASTA	SEMOLA - **INTEGRALE**	25 KG	8033971747379	4	10	40
LA PASTA	SEMOLA - **SFOGLIA E PASTE RIPIENE**	25 KG	8033971747386	4	10	40
LE SPECIALI	FARINA TIPO '00' - **LA FARINA PER PASTA**	25 KG	8033971747393	4	10	40
LE SPECIALI	SEMOLA - **PASTA FRESCA**	25 KG	8033971747409	4	10	40

INFORMAZIONI LOGISTICHE

LA GAMMA PROFESSIONAL	NOME REFERENZA	FORMATO	EAN	COLLI PER STRATO	NUMERO STRATI	COLLI PER PEDANA
IL DOLCE	FARINA TIPO '0' - **TORTE E FROLLE**	12,5 KG	8033971747270	6	10	60
IL DOLCE	FARINA TIPO '0' - **SFOGLIA**	12,5 KG	8033971747287	6	10	60
IL DOLCE	FARINA TIPO '0' - **CROISSANT**	12,5 KG	8033971747294	6	10	60
IL DOLCE	FARINA TIPO '0' - **LIEVITATI**	12,5 KG	8033971747300	6	10	60
LE SPECIALI	FARINA TIPO '00' - **VENTILATA**	12,5 KG	8033971747317	6	10	60
LE SPECIALI	FARINA TIPO '0' - **MENO VENTI**	12,5 KG	8033971747324	6	10	60
LA PIZZA	FARINA TIPO '0' - **ZERO UNICA**	25 KG	8033971747201	4	10	40
LA PIZZA	FARINA TIPO '0' - **ZERO M**	25 KG	8033971747218	4	10	40
LA PIZZA	FARINA TIPO '0' - **ZERO L**	25 KG	8033971747225	4	10	40
LA PIZZA	FARINA TIPO '0' - **ZERO XL**	25 KG	8033971747232	4	10	40
LE SPECIALI	SEMOLA RIMACINATA - **PIZZA ORO**	25 KG	8033971747249	4	10	40
LE SPECIALI CON GERME	FARINA TIPO '0' - **LA 8 CON GERME DI GRANO**	12,5 KG	8033971747683	6	10	60
LE SPECIALI CON GERME	FARINA TIPO '0' - **LA 8 PLUS CON GERME DI GRANO**	12,5 KG	8033971747256	6	10	60
LE SPECIALI CON GERME	FARINA TIPO '1' - **AROMA CON GERME DI GRANO**	12,5 KG	8033971747263	6	10	60

INFORMAZIONI LOGISTICHE

LA GAMMA PROFESSIONAL	NOME REFERENZA	FORMATO	EAN	COLLI PER STRATO	NUMERO STRATI	COLLI PER PEDANA
LE CLASSICHE	FARINA **INTEGRALE** - MEDIA	25 KG	8033971747416	4	10	40
LE CLASSICHE	FARINA **INTEGRALE** - FORTE	25 KG	8033971747423	4	10	40
LE CLASSICHE	FARINA **TIPO 1** - MEDIA	25 KG	8033971747430	4	10	40
LE CLASSICHE	FARINA **TIPO 1** FORTE	25 KG	8033971747447	4	10	40
LE CLASSICHE	FARINA **TIPO 2** MEDIA	25 KG	8033971747454	4	10	40
LE CLASSICHE	FARINA **TIPO 2** FORTE	25 KG	8033971747461	4	10	40
LE CLASSICHE	RIMACINATA BIO CAPPELLI - **LA SENATORE BIO**	12,5 KG	8033971747478	6	10	60
LE CLASSICHE	FARINA TIPO '0' BIO - **FARINA BIO PLUS**	12,5 KG	8033971747485	6	10	60
LE CLASSICHE	RIMACINATA BIO - **L'ORO BIO**	12,5 KG	8033971747492	6	10	60
PRIME TERRE	LA SEMOLA ITALIANA	12,5 KG	8033971747744	6	10	60
PRIME TERRE	LA RIMACINATA PUGLIESE	12,5 KG	8033971747508	6	10	60
PRIME TERRE	LA RIMACINATA SICILIANA	12,5 KG	8033971747515	6	10	60
PRIME TERRE	FARINA TIPO '0' - LA FARINA PUGLIESE	12,5 KG	8033971747522	6	10	60
PRIME TERRE	FARINA TIPO '0' - LA FARINA TOSCANA	12,5 KG	8033971747539	6	10	60
PRIME TERRE	FARINA TIPO '0' - LA FARINA CAMPANA	12,5 KG	8033971747546	6	10	60
PRIME TERRE	FARINA TIPO '0' - LA FARINA LAZIALE	12,5 KG	8033971747553	6	10	60

INFORMAZIONI LOGISTICHE

LA GAMMA PROFESSIONAL	NOME REFERENZA	FORMATO	EAN	COLLI PER STRATO	NUMERO STRATI	COLLI PER PEDANA
LA PIETRA	FARINA TIPO '1' MEDIA MACINATA A PIETRA "	12,5 KG	8033971747560	8	10	80
LA PIETRA	FARINA TIPO '2' MEDIA MACINATA A PIETRA	12,5 KG	8033971747577	8	10	80
LA PIETRA	FARINA TIPO '1' FORTE MACINATA A PIETRA	12,5 KG	8033971747584	8	10	80
LA PIETRA	FARINA TIPO '2' FORTE MACINATA A PIETRA	12,5 KG	8033971747591	8	10	80
LA PIETRA	FARINA INTEGRALE MACINATA A PIETRA	12,5 KG	8033971747607	8	10	80
LA PIETRA	SEMOLATO MACINATA A PIETRA	12,5 KG	8033971747614	8	10	80

MOLINO CASILLO S.P.A
VIA S. ELIA Z.I 70033 CORATO BA - ITALY
TEL. +39 080 9172505 P.IVA 00252860721

MOLINOCASILLO.COM