

GRAN RISERVA



W 190 - 210

W 270 - 290

W 290 - 320

W 290 - 320

W 340 - 370



ALTA FIDUCIA ALIMENTARE



RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 37675

Les farines Gran Riserva sont 100 % d'origine italienne et sont issues d'une culture qui soigne le moindre détail. Chaque sac affiche le logo **Campi Protetti Pivetti**, une marque qui prévoit une **filière de production fortement ancrée au lieu d'origine**. Seules les variétés de blé issues des provinces de **Bologne, Modène et Ferrare** sont admises, une zone ayant une vocation inégalable vis-à-vis de la production de blé tendre. Le choix de farines **Gran Riserva** vous garantit un produit qui conjugue parfaitement le côté innovant avec le côté traditionnel : en témoignent la qualité supérieure et l'origine certifiée des blés moulus, les meilleurs d'Italie.

Die Gran Riserva Mehle sind 100 % italienisch und das Ergebnis eines sorgfältigen Anbaus. Jede Packung ist mit dem **Logo Campi Protetti Pivetti** gekennzeichnet, ein **Markenzeichen, das für eine mit dem Herkunftsort verbundene Produktionskette** steht. Nur Getreide aus ausgewählten Gebieten der Provinzen **Bologna, Modena, und Ferrara** - ein Gebiet, das als das zur Herstellung von Weichweizen am besten geeignete anerkannt ist. Mit den **Gran Riserva** Mehlen wählen Sie garantiert eine innovative und gleichzeitig traditionelle Zutat, da sie ausschließlich durch Mahlung der besten italienischen Getreidekörner von höchster Qualität und aus kontrollierter Herkunft hergestellt werden.

GRAN RISERVA

	Gran Riserva Grigia	25 kg	5 kg
	Gran Riserva Gialla	25 kg	5 kg
	Gran Riserva Arancione	25 kg	5 kg
	Gran Riserva Senape	25 kg	
	Gran Riserva Rossa	25 kg	5 kg



Molini Pivetti
Via Renazzo, 67, 44045 Renazzo - Ferrara
+39 051 900003
info@pivetti.it
www.molinipivetti.it

Suivez-nous sur / Folgen Sie uns auf

@molinipivetti @molinipivetti

GRAN RISERVA

Innover la tradition avec la crème des matières premières
Tradition mit den besten Rohstoffen erneuern



LE SAVOIR-FAIRE DE LA FARINE DEPUIS 1875 / DIE KUNST DER MEHLHERSTELLUNG SEIT 1875

GRAN RISERVA, LA SEULE FARINE CERTIFIÉE CAMPI PROTETTI PIVETTI:

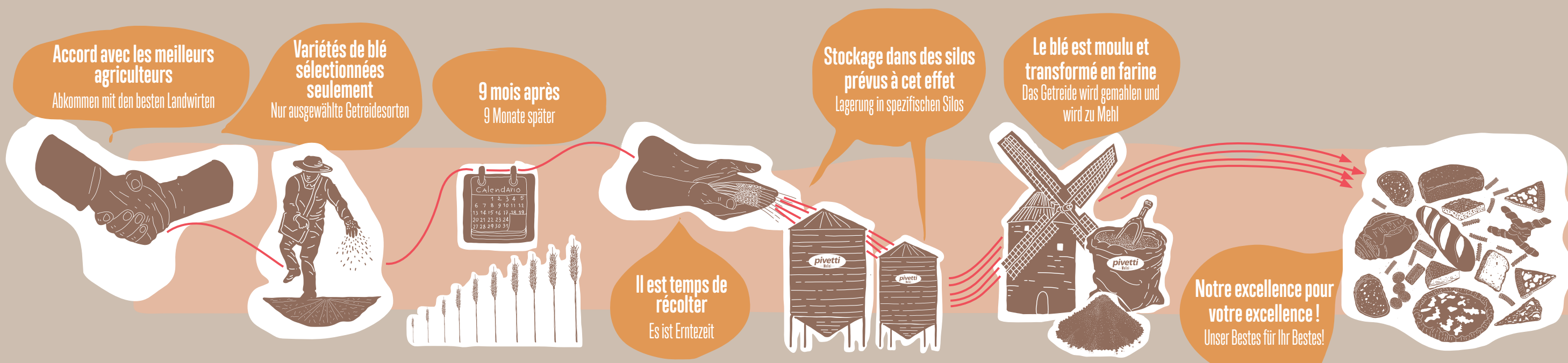
DU CHAMP JUSQU'AU CLIENT FINAL, UNE FILIÈRE CONTRÔLÉE ET CERTIFIÉE
PAR L'ORGANISME INTERNATIONAL CSQA

GRAN RISERVA, DAS EINZIGE MEHL MIT DEM GÜTEZEICHEN
CAMPI PROTETTI PIVETTI:

VOM FELD ZUM ENDKUNDEN, EINE KONTROLLIERTE UND VON DER INTERNATIONALEN EINRICHTUNG CSQA



BLÉ ISSU DES PROVINCES DE MODÈNE, BOLOGNE ET FERRARE SEULEMENT
ZERTIFIZIERTE LIEFERKETTE NUR GETREIDE AUS DEN PROVINZEN MODENA,
BOLOGNA UND FERRARA



SOUSCRIPTION D'UN TEXTE D'ENCADREMENT RÉGLEMENTAIRE TRÈS STRICT
ABKOMMEN EINER STRENGEN PRODUKTSPEZIFIKATION

SEULS LES TRAITEMENTS NÉCESSAIRES ET L'USAGE DE PRODUITS AUTORISÉS DANS LA LISTE POSITIVE DU TEXTE D'ENCADREMENT RÉGLEMENTAIRE SONT ADMIS

NUR BEHANDLUNGEN, DIE ERFORDERLICH SIND, UND VERWENDUNG VON PRODUKTEN, DIE IN DER POSITIVLISTE DER PRODUKTSPEZIFIKATION ANGEZEIGT SIND

TERRAINS LOIN DES ROUTES À GRANDE CIRCULATION ET DES ZONES INDUSTRIELLES
VON BEFAHRENNEN STRASSEN UND INDUSTRIEGEBIETEN WEIT ENTFERNT LIEGENDE FELDER

SILOS AVEC SYSTÈMES DE RÉFRIGÉRATION À FAIBLE IMPACT ENVIRONNEMENTAL
SILOS MIT KÜHLANLAGEN MIT NIEDRIGER UMWELTBELASTUNG

Molini Pivetti est une entreprise à l'histoire exceptionnelle qui s'impose en tant que leader sur marché italien de la farine depuis 1875.

Depuis, nous sommes à la recherche de solutions innovantes pour faire face aux demandes d'un marché de plus en plus exigeant ainsi que pour offrir au client une variété de farines de blé tendre qui répondent pleinement à ses attentes.

Molini Pivetti ist ein geschichtsträchtiges Unternehmen, das seit 1875 in der italienischen Mehllbranche tätig ist. Seitdem sind erforschen wir innovative Lösungen, die darauf ausgerichtet sind, den stetig wachsenden Anforderungen eines immer komplexeren Marktes zu entsprechen und eine Vielfalt von Mahlgut aus Weichweizen anzubieten, das den kundenspezifischen Bedürfnissen angepasst ist.

Les farines Gran Riserva sont pensées pour les professionnels qui, autant que nous, aiment utiliser la crème des matières premières pour obtenir la crème des produits de boulangerie. On aime innover la tradition avec style et, pour ce faire, on a choisi des solutions graphiques claires et représentatives, à l'instar de la filière de nos farines.

Die Gran Riserva Mehle sind für die Fachleute bestimmt, die wie wir Wert darauf legen, die besten Rohstoffe für die besten Backwaren zu verwenden. Wir lieben es, die Tradition mit Stil zu erneuern, deshalb haben wir uns für eine klare und dedizierte Grafik entschieden; wie die Lieferkette unserer Mehle.

CAMPI PROTETTI PIVETTI UNE FILIÈRE GARANTIE, UNE VALEUR PARTAGÉE, UN PROJET CONCRET.



MOLINI PIVETTI OFFRE AUX AGRICULTEURS DES PARCOURS PÉDAGOGIQUES, SON ASSISTANCE TECHNIQUE ET DES RENCONTRES DE FORMATION POUR LE DÉVELOPPEMENT INTÉRIEUR DU PROJET AXÉ SUR LE PRINCIPE DE LA DURABILITÉ.

CAMPI PROTETTI PIVETTI EINE ZERTIFIZIERTE LIEFERKETTE, GEMEINSAME WERTE, EIN KONKRETES PROJEKT.

MOLINI PIVETTI BIETET DEN LANDWIRTEN BILDUNGSMÖGLICHKEITEN, TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG UND SCHULUNGEN FÜR DIE INTERNE ENTWICKLUNG DES NACHHALTIGKEITSPROJEKTS AN.

DURABILITÉ ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT

ENVIRONNEMENTALE
pour l'utilisation consciente et efficace des ressources environnementales et pour l'application du texte d'encadrement réglementaire Campi Protetti Pivetti, conformément aux principes de la Défense Intégrée

UMWELT NACHHALTIGKEIT
für den bewussten und effizienten Einsatz der Umweltressourcen und für die Anwendung der Produktionsspezifikation Campi Protetti Pivetti, in Übereinstimmung mit den Grundsätzen des integrierten Pflanzenschutzes

SOCIALE
pour mettre en valeur les ressources humaines et contribuer à la croissance de l'entreprise à travers l'introduction des principes de la durabilité au sein des exploitations agricoles elles-mêmes

SOZIALE NACHHALTIGKEIT
für die Förderung der Humanressourcen und um durch Einführung der Grundsätze der Nachhaltigkeit in den landwirtschaftlichen Betrieben zum Wachstum des Unternehmens beizutragen

ÉCONOMIQUE
pour poursuivre un développement sain au fil du temps en récompensant les agriculteurs qui s'engagent en adhérant au projet Campi Protetti Pivetti

WIRTSCHAFTLICHE NACHHALTIGKEIT
für eine dauerhaft gesunde Entwicklung mit Anerkennungen für die Landwirte, die sich verpflichten, dem Projekt Campi Protetti Pivetti beizutreten

✓ **L'OBJECTIF**
développer, à travers le principe de la durabilité, un nouveau facteur se distinguant qualitativement tant pour le professionnel que pour le consommateur

✓ **DAS ZIEL**
über die Nachhaltigkeit ein neues, auszeichnendes Qualitätsmerkmal für Fachleute und Verbraucher entwickeln

✓ **LA MÉTHODE**
promouvoir un engagement pédagogique et culturel en faveur d'une production durable et traçable au sein d'une filière garantie et organisée

✓ **DAS VERFAHREN**
die Aktivierung eines Bildungs- und Kulturrengagements, für eine nachhaltige und nachvollziehbare Produktion in einer zertifizierten und organisierten Lieferkette

✓ **L'ENGAGEMENT**
poursuivre un parcours d'amélioration constante dans le respect de nos projets de durabilité, avec des valeurs et des responsabilités communes

✓ **DIE VERPFLICHTUNG**
einen Ablauf zur ständigen Verbesserung anstreben, in Übereinstimmung mit unseren Nachhaltigkeitsprojekten, unseren gemeinsamen Werten und Pflichten