

• Chi Siamo •

È agli inizi del secolo scorso che la nostra famiglia lega il suo nome alla creazione di farine e al trattamento dei cereali. Fu allora infatti che Cosimo Di Brizzi, nonno dell'attuale proprietario, acquisì la licenza di macinazione ed iniziò questa attività sul territorio di Sassano. Depositario delle tecniche e delle conoscenze acquisite da Cosimo, fu poi il figlio Nicola il quale seppe nel dopoguerra innovare ed ingrandire gli impianti senza però allontanarsi dalla dimensione artigianale e prediligendo sempre la gestione diretta del processo produttivo, il contatto con i clienti e con i coltivatori locali. Caratteristiche quest'ultime che ancor oggi sono proprie del Molino Di Brizzi che grazie alla conduzione del Rag. Cosimo protrae la sua attività ormai da ben tre generazioni. Con l'impegno e l'attenzione che solo i veri artigiani approfondono nel proprio lavoro, il Molino Di Brizzi continua ad offrire farine d'elevata qualità derivate dalla miscelazione delle migliori qualità di cereali locali, nazionali ed esteri

• Contatti •



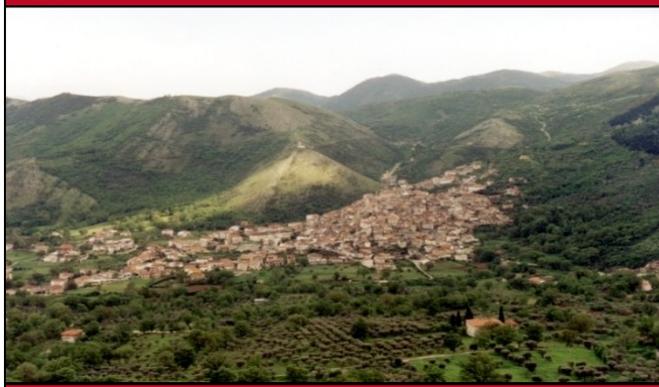
Molino Di Brizzi

Largo Silla, 15
84038 - Silla di Sassano
Salerno
tel: +39 0975 72085
Email: info@molinodibrizzi.it
Www.molinodibrizzi.it

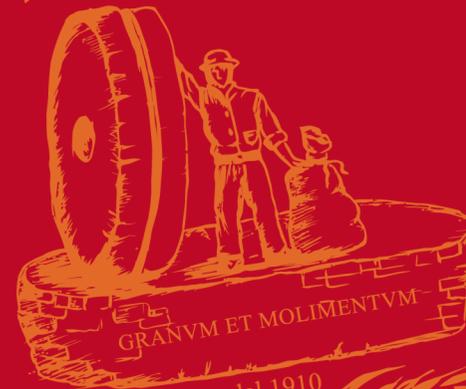


• Dove Siamo •

La nostra attività produttiva e commerciale si trova in provincia di Salerno, in frazione Silla del comune di Sassano, paese inserito nello splendido Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano



MOLINO DI BRIZZI



SASSANO

Farine
ad
Uso Alimentare

Lunga prodotti
Supermercati
Panifici
Pizzerie

I nostri prodotti per SUPERMERCATI, PANIFICI e PIZZERIE

La nostra farina

La farina di grano tenero di tipo "0" è fra le più usate in pasticceria e nella panificazione. Ideale per il pane comune, biscotti, pan di Spagna, ciambelle, babà ed altre paste montate. La farina di grano duro è utilizzata soprattutto nella preparazione della pasta fresca ed alcuni tipi di pane (famoso, ad esempio, quello di Altamura). La nostra semola rimacinata di grano duro è ottenuta dalle migliori qualità di grano duro, finemente macinata per ottenere impasti morbidi ed omogenei.



Il Molino Di Brizzi
Produce farina:

- Farina Tipo "0"
- Farina Tipo "00"
- Semola rimacinata di grano duro
- Farina Integrale
- Polenta non stacciata (stagionale)



Formati per Supermercati

• Sacchetto da 1 kg •



• Sacchetto da 5 kg •



Formato per Panifici e Pizzerie

• Sacco da 25 kg •



Modalità di consegna

- I nostri prodotti vengono consegnati tramite corriere su pedane standard (pallet Eur mm 800 x 1200)
- Le pedane sono componibili in base agli ordini e formati prescelti
- Il prodotto è avvolto in film protettivo per garantire impermeabilità e facilità di trasporto

Packaging:

Formato da 1 Kg

- Fardello da 10 confezioni (10 x 1)

Formato da 5 kg

- Fardello da 3 confezioni (3 x 1)

