

Mulina Val d'Orcia



BIOLOGICI DAL 1992



FILIERA CORTA



DISTANZIA MEDIA TRA IL CAMPO DI RACCOLTA E IL MULINO-PASTIFICIO

AGRICOLTORI • MUGNAI • PASTAI



Mulina Val d'Orcia®



BIOLOGICI DAL 1992

COLTIVIAMO in biologico.
MACINIAMO a Pietra.
PASTIFICHIAMO lentamente.

WE GROW organically.
WE GRIND with stone.
WE MAKE PASTA slowly.



AGRICOLTURA **BIOLOGICA**



PIENZA - VAL D'ORCIA - **TOSCANA**



GRANI ANTICHI

AZIENDA AGRICOLA **BIOLOGICA** DAL 1992

MULINO CON MACINE IN PIETRA

PASTIFICIO ARTIGIANALE

RISTORANTE E AGRITURISMO



Prima di essere mastri pastai e mugnai, siamo agricoltori ed è questo che fa la differenza! Nella nostra azienda in Toscana produciamo pasta, farine macinate a pietra, cereali, legumi e vino, tutto biologico! Abbiamo deciso di investire nella riorganizzazione della filiera per garantire la sostenibilità delle coltivazioni autoctone, integrando tutte le fasi della filiera produttiva dei cereali all'interno dell'azienda, in perfetto equilibrio tra tradizione e modernità! Coltiviamo cereali antichi che maciniamo a pietra nel mulino aziendale ottenendo farine e semole utilizzate per la produzione di pasta artigianale trafilata in bronzo ed essiccata lentamente e a basse temperature. Prima di essere artigiani pastai siamo agricoltori ed è proprio questo che fa la differenza perché curiamo l'intero ciclo produttivo: tutta farina del nostro sacco, del nostro grano dei nostri campi!



ORGANIC FARMING SINCE 1992

MILL WITH MILLSTONES

ARTISAN **PASTA** FACTORY

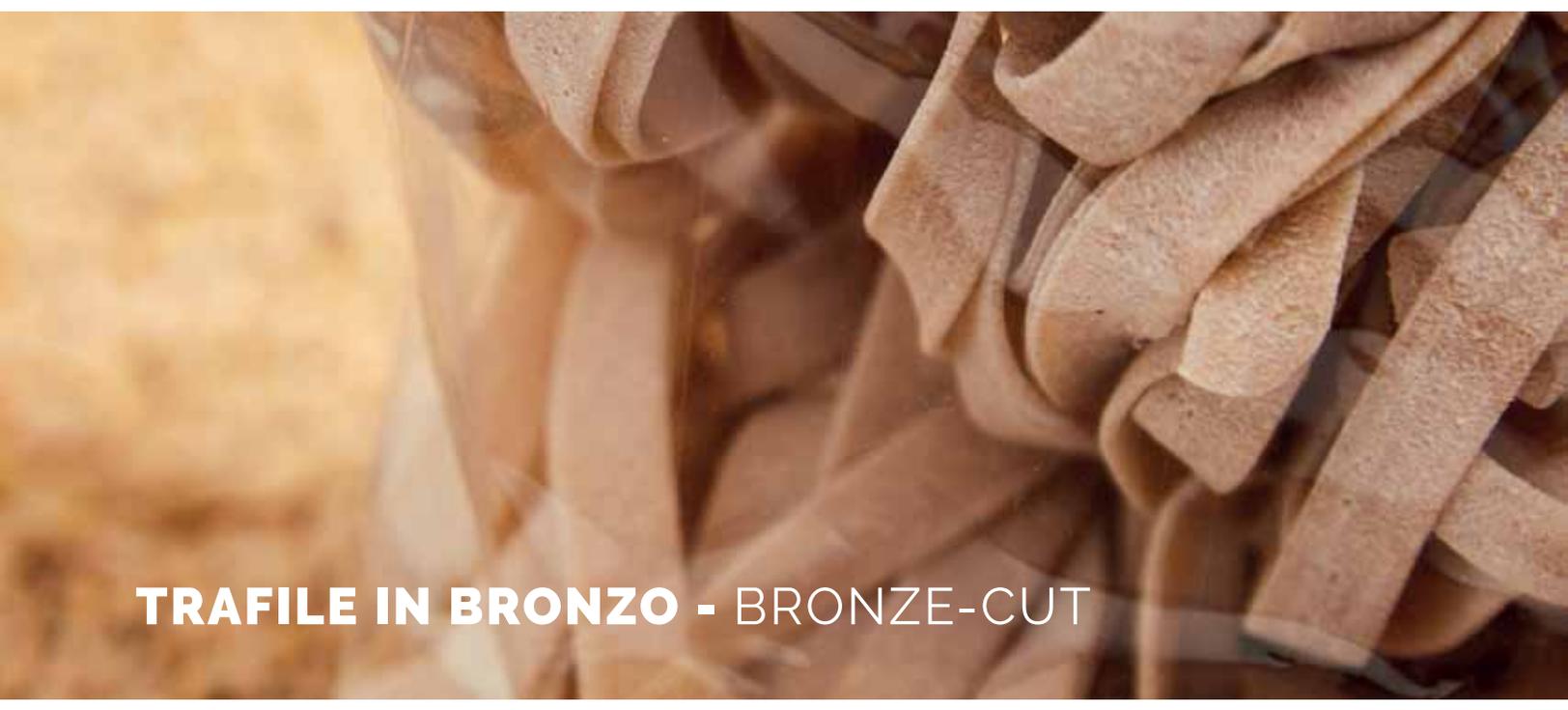
RESTAURANT AND FARMHOUSE



Before being pasta makers and millers, we are farmers and this is what makes the difference! In our company in Tuscany we produce pasta, stone-ground flour, cereals, legumes and wine, all organic! We decided to invest in the reorganization of our supply chain in order to guarantee the sustainability of local crops, integrating all the stages of cereals production inside the company: a perfect balance between tradition and modernity. Set in Val d'Orcia, our farm uses organic farming since 1992: the cereals are stone milled inside the farm, producing flours and brans used for bronze-cut pasta production. Before being pasta craftsman, the Azienda Grappi is a farm and this create a different and unique product, impossible to copy. All flour from our mill, from our wheat, from our fields!

A close-up photograph of a clear plastic container filled with ridged, tubular pasta pieces. The pasta is a light brown color. The container's lid is visible at the top, with the website address "www.molinovaldoro.it" printed on it in a dark, sans-serif font.

GRANI ANTICHI - ANCIENT WHEATS

A close-up photograph of a clear plastic container filled with flat, ribbon-like pasta pieces. The pasta is a light brown color. The container's lid is visible at the top, with the website address "www.molinovaldoro.it" printed on it in a dark, sans-serif font.

TRAFILE IN BRONZO - BRONZE-CUT

A close-up photograph of a clear plastic container filled with ruffled, shell-like pasta pieces. The pasta is a light brown color. The container's lid is visible at the top, with the website address "www.molinovaldoro.it" printed on it in a dark, sans-serif font.

GERME DEL GRANO - WHEAT GERM

PASTA DI GRANI ANTICHI

ANCIENT WHEAT PASTA

Dal caratteristico colore ambrato e dal sapore inconfondibile, ricca di minerali e fibre di cui il germe di grano è ricco. Prodotto artigianale con trafile in bronzo ed essiccazione lenta a basse temperature

Typical amber color and unmistakable taste, rich in minerals and fibers of which wheat germ is rich. Artisanal product with stone ground flours and semola, bronze cut and slow drying.

INGREDIENTI / INGREDIENTS: Semola integrale di grano duro biologico Senatore Cappelli, Acqua. / Organic durum whole wheat Senatore Cappelli semola, water.

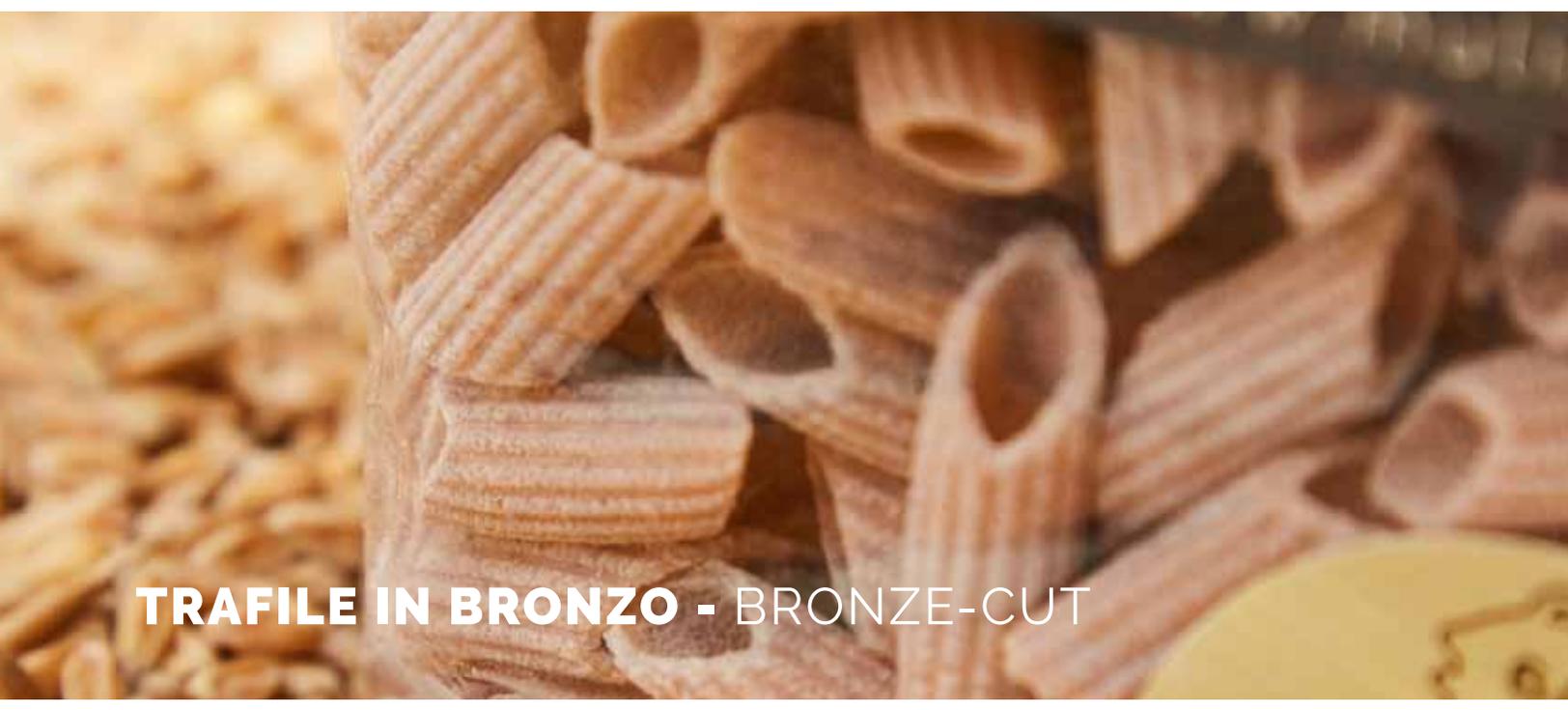
FORMATI / SIZE: 250 g - 500 g - 10 Kg

DURABILITÀ / SHELF LIFE: 18 mesi / 18 months





ESSICCAZIONE LENTA - SLOW DRYING



TRAFILE IN BRONZO - BRONZE-CUT



PRODOTTO ARTIGIANALE - ARTISANAL PRODUCT

PASTA DI FARRO

SPELT PASTA

Dal caratteristico colore ambrato e dal sapore inconfondibile, ricca di minerali e fibre. Prodotto artigianale con trafile in bronzo ed essiccazione lenta a basse temperature

Typical amber color and unmistakable taste, rich in minerals and fibers. Artisanal product with stone ground flours and semola, bronze cut and slow drying.

INGREDIENTI / INGREDIENTS: Farina di Farro, Acqua. | Spelt flour, water

FORMATI / SIZE: 250 g - 500 g - 10 Kg

DURABILITÀ / SHELF LIFE: 18 mesi / 18 months





MACINE IN PIETRA - MILL WITH MILLSTONES



GRANI ANTICHI - ANCIENT WHEATS



GERME DEL GRANO - WHEAT GERM

FARINE MACINATE A PIETRA | GRANI ANTICHI

STONE GROUND FLOURS | ANCIENT WHEATS

La caratteristica principale della macinazione a pietra è quella di macinare l'intero chicco del grano con una bassa velocità di lavorazione preservando il germe. I prodotti ottenuti da farine biologiche macinate a pietra garantiscono un'alimentazione più sana ed equilibrata e preservano un gusto autentico ed un sapore caratteristico.

The main characteristic of stone grinding is to grind the whole grain of the wheat with a low processing speed while preserving the germ. The products obtained from organic stone-ground flours guarantee a healthier and more balanced diet and preserve an authentic taste and a characteristic flavor.

FORMATI / SIZE: 500 g - 1 Kg - 5 Kg - 25 Kg

CONSERVAZIONE / STORAGE: Conservare in luogo fresco e asciutto / Store in a cool dry place

DURABILITÀ / SHELF LIFE: 6 mesi / 6 months



TIPO 1
TYPE 1



TIPO 2
TYPE 2



INTEGRALE
WHOLEWHEAT



SEMOLINO
SEMOLINA



CRUSCA
BRAN

FARINA DI GRANO TENERO VERNA

VERNA SOFT WHEAT FLOUR



FARINA
FLOURS



SEMOLA INTEGRALE
WHOLEWHEAT SEMOLA



DICOCCUM
FLOUR



MONOCOCCUM
FLOUR



CECI
CHICKPEAS



LENTICCHIE
LENTILS

FARINA DI GRANO DURO
SENATORE CAPPELLI
DURUM WHEAT FLOUR

FARRO
SPELT

LEGUMI
LEGUMES



AGRICOLTURA BIOLOGICA - ORGANIC FARMING



PIENZA - VAL D'ORCIA - TOSCANA



CEREALI E LEGUMI - CEREALS AND LEGUMES



**FARRO
DECORTICATO**
HULLED SPELT

**FARRO
PERLATO**
PEARL SPELT

**FARRO
MONOCOCCO**
PEARL SPELT

**ORZO
PERLATO**
PEARL BARLEY

CEREALI - CEREALS

Coltivati in Val d'orcia, vagliati e confezionati in azienda.

FORMATI / SIZE

500 g - 5 Kg

DURABILITÀ / SHELF LIFE

24 mesi in confezione da 500 g

18 mesi in confezione da 5 Kg

24 months in 500 g package

18 months in 5 Kg package



CECI
CHICKPEAS

LENTICCHIE
LENTILS

**ZUPPA DI LEGUMI
E CEREALI**
CEREALS AND
LEGUMES SOUP
SIZE: 350 g

**SEMI
DI LINO**
LINEN SEEDS
SIZE: 500 g

LEGUMI - LEGUMES

Coltivati in Val d'orcia, vagliati e confezionati in azienda.

FORMATI / SIZE

500 g - 5 Kg

DURABILITÀ / SHELF LIFE

24 mesi in confezione da 500 g

18 mesi in confezione da 5 Kg

24 months in 500 g package

18 months in 5 Kg package

PASTE SPECIALI - SPECIAL PASTA

FORMATI / SIZE: 250 g - 500 g



**SPACIALITÀ DI FARRO
MONOCOCCO**
MONOCOCCUM SPLET



**GIGLI DI
CECI E LENTICCHIE**
CHICKPEAS AND LENTILS



**SEDANINI
DI CECI**
CHICKPEAS



**FUSILLI
DI LENTICCHIE**
LENTILS

PANIFICATI - BAKERY

con 100% Farina di Grano Tenero Verna / 100% Verna Wheat

DURABILITÀ / SHELF LIFE: 6 MESI



**CANTUCCI
ALLE MANDORLE**
ALMOND CANTUCCI
180 g



**CANTUCCI
AL CIOCCOLATO**
CHOCOLATE CANTUCCI
180 g



I BISCOTTI DI PALMINA
PALMINA'S BISCUITS
250 g



GRISSINI RUSTICI
RUSTIC BREADSTICK
200 g



**GALLETTE DI GRANO
TENERO VERNA**
"VERNA" SOFT WHEAT PUFFED
CRACKERS



FARRUCCE
GALLETTE DI FARRO
PUFFED EMMER CRACKERS

GALLETTE SOFFIATE PUFFED CEREALS

FORMATO/SIZE: 100 g
DURABILITÀ / SHELF LIFE: 6 MESI



BIRRA SPIGA
BEER SPIGA
0,38 / 0,75 lt



VINO DOC ORCIA LAMONE
LAMONE DOC ORCIA WINE
0,75 lt

VINO & BIRRA WINE & BEER





Podere Lamone 65 - Pienza - Siena - TOSCANA

+39 0578 1965619 - info@mulinovaldorcia.it

www.mulinovaldorcia.com

