

COMPANY PROFILE



MOLINO
BONGERMINO

· ITALIANO ·



3
AZIENDA

5
DATI
AZIENDALI

6
GAMMA

9
LINEA
CONSUMER

11
LINEA
PROFESSIONAL

12
FILOSOFIA
PRODUTTIVA

13
FILIERA
PUNTO ZERO

14
DISTRIBUZIONE E
POSIZIONAMENTO

15
SERVIZI

16
CONTATTI



AZIENDA

Molino Bonggermino è un'**azienda artigianale** specializzata nella **macinazione di cereali diversi**.

Il Molino nasce nel **2012** a Laterza (**Puglia**), dalla passione dei coniugi Pasquale Carbone, agronomo, e Maria Bonggermino, biologa e figlia di un panificatore storico di Laterza.

Inizialmente l'azienda ha focalizzato la sua produzione sulle **semole rimacinate di alta qualità** integrando successivamente la gamma grazie alla ricerca e sviluppo di nuovi prodotti, a un'attenta selezione di **pregiati grani locali**, al controllo del processo di lavorazione, al rigore nell'esecuzione delle quotidiane analisi di laboratorio.

L'Azienda oggi vanta un impianto di macinazione interamente automatizzato e di avanzata tecnologia, un management qualificato e altamente professionale. Per garantire la qualità delle sue produzioni ha voluto puntare sulla **tracciabilità dell'intera filiera produttiva**, sulla **sostenibilità ambientale** e sulla **sicurezza alimentare**.

Dalla vocazione per la sostenibilità nasce il progetto **Filiera Punto Zero, una filiera corta di grano esclusivamente italiano**. Il progetto vuole garantire la massima qualità e trasparenza dell'intero processo, dal campo alla tavola.

L'azienda vanta importanti partnership a livello nazionale. La nuova strategia commerciale è incentrata sullo sviluppo della quota export e sull'ampliamento delle attività commerciali nei mercati internazionali.



LA NOSTRA QUALITÀ



MOLINO —
BONGERMINO



DATI AZIENDALI

- 30 ton/24 h
- 2 linee di prodotto
- Antico molino a pietra per l'ottenimento di farine integrali e semi integrali
- 97 referenze
- 10 private label con più di 30 referenze
- Linea di confezionamento in automatico in **atmosfera modificata**
- **Distribuzione in Italia e all'estero**
- Canali distributivi: **HoReCa, GDO e retail specializzato.**
- 2014: **Certificazione ISO 22005:2007 - rintracciabilità di filiera** per le fasi di acquisto delle materie prime, stoccaggio, trasformazione, confezionamento e vendita.
- 2016: **Certificazione Bio**

MOLINO
BONGGERMINO





GAMMA

La gamma di Molino Bonghermino è stata studiata per soddisfare le esigenze dei diversi canali distributivi ed è suddivisa in **2 linee** distinte: la **Linea Consumer** e la **Linea Professional**.

All'interno di ciascuna linea sono state inserite farine tecniche specifiche nelle produzioni per l'uso di **pane, pasta, dolci e pizza**.





GAMMA



Linea Consumer



Linea Professional

N. Referenze

49

48

Uso

Pane, Pasta, Dolci, Pizza

Pane, Pasta, Dolci, Pizza

Distribuzione

Negozi specializzati / GDO

Ho.Re.Ca, Negozi di specialità gastronomiche, Ristoranti

Descrizione

Farine destinate al consumo domestico con lunga shelf-life, risultato della molitura di cereali selezionati di alta qualità.

Farine destinate all'uso industriale e artigianale per soddisfare le esigenze dei professionisti dell'"Arte Bianca".



LINEA CONSUMER



MOLINO
BONGERMINO



LINEA CONSUMER

Linea		Tot. Referenze	Packaging	Descrizione
Classica	Ref.	22	1 kg / 3 kg	Farine e semole, derivanti dalla macinazione di cereali selezionati e tracciabili.
Bio	Ref.	5	500 g	Farine e semole derivanti dalla macinazione di cereali biologici certificati coltivati secondo i disciplinari di agricoltura biologica e sostenibile.
Macinata a pietra	Ref.	10	500 g	Farine e semole prodotte secondo l'antica tecnica della macinazione a pietra per mantenere le caratteristiche del chicco e realizzare la vera farina integrale non ricostituita.
Macinata a Pietra Bio	Ref.	9	1 kg / 500 g	Farine e semole ottenute da cereali biologici certificati macinati in un antico molino a pietra.
Speciali	Ref.	3	500 g	Farine ottenute dalla combinazione di cereali antichi e di ingredienti ricercati.



LINEA PROFESSIONAL





LINEA PROFESSIONAL

Linea		Tot. Referenze	Packaging	Descrizione
Classica	Ref.	8	25 kg	Farine e semole dedicate ai professionisti dell'"Arte Bianca", derivanti dalla macinazione di cereali selezionati di elevata qualità.
Bio	Ref.	10	3 kg / 25 kg	Farine e semole derivanti dalla macinazione di cereali biologici certificati coltivati secondo i disciplinari di agricoltura biologica e sostenibile.
Macinata a pietra	Ref.	12	3 kg / 25 kg	Farine e semole prodotte secondo l'antica tecnica della macinazione a pietra per mantenere tutte le caratteristiche del chicco e realizzare la vera farina integrale non ricostituita.
Macinata a Pietra Bio	Ref.	12	3 kg / 25 kg	Farine e semole ottenute da cereali biologici certificati macinati in un antico molino a pietra.
Speciali	Ref.	6	3 kg / 25 kg	Farine ottenute dalla combinazione di cereali antichi e di ingredienti ricercati.



PRODUZIONE

Lo **stabilimento aziendale** è dotato di un impianto di macinazione a cilindri interamente **automatizzato**. Quest'ultimo, realizzato secondo la normativa Atex, è di avanzata tecnologia e ad alta efficienza energetica, in grado di produrre semole e farine con un **basso contenuto di carica batterica** e dunque di garantire un **elevato standard igienico-sanitario**.

Il Molino Bonghermino esegue costanti analisi di laboratorio sul grano e su campioni di farina per controllare la qualità del processo produttivo. L'azienda può assicurare **grandi quantitativi** di prodotto e una **continuità delle forniture** anche sulla base di lotti minimi di acquisto definiti.

L'azienda garantisce un alto grado di flessibilità produttiva nella realizzazione di nuove farine sulla base di **ricette personalizzate** a richiesta del cliente.

Ogni referenza presente nella gamma di Molino Bonghermino ne riflette la filosofia produttiva:

- **Origine del prodotto:** Italia, da filiera certificata e controllata;
- **Senza l'aggiunta di additivi o sostanze OGM;**
- **Rintracciabilità del prodotto con QR-Code;**
- **Confezione completamente riciclabile;**
- **Lunga shelf-life** grazie al confezionamento in atmosfera protettiva;



Filiera Punto Zero è un progetto del Molino Bonghermino, che ha l'obiettivo di **garantire la massima qualità e trasparenza dell'intero processo di filiera.**

In qualità di capofila del progetto, Molino Bonghermino ha avviato partnership con gli altri attori della filiera - cerealicoltori, centri di stoccaggio, panifici, pastifici, ecc... - affinché il consumatore finale possa seguire e rintracciare l'intero ciclo di produzione: **dalla semina al prodotto finito.**

Filiera Punto Zero in breve:

- **L'accordo** con i cerealicoltori per selezionare e coltivare **le qualità migliori;**
- **L'ecosostenibilità** di coltivazioni e produzioni a km 0, con conseguente riduzione di consumi di CO2 e fitofarmaci nell'ambiente;
- **Il controllo** dovuto alla collaborazione tra agricoltori e tecnici specializzati;
- **Trasparenza** dell'intera filiera data dalla registrazione di ogni singolo passaggio per garantire la piena rintracciabilità delle produzioni.



DISTRIBUZIONE E POSIZIONAMENTO

Il Molino Bonghermino si posiziona nel **segmento medio e medio alto del mercato**. La distribuzione si rivolge al **canale HoReCa, al retail specializzato e alla GDO**.

La gamma è presente sul mercato **nazionale e internazionale**, sia con il **marchio Molino Bonghermino**, sia con **private label**.

In Italia l'azienda collabora con alcuni grandi marchi della GDO anche con private label.

La distribuzione nei mercati esteri viene fatta da distributori specializzati nel **settore food di qualità** con i quali il Molino lavora congiuntamente per il posizionamento del brand e lo sviluppo delle vendite.



SERVIZI PER I DISTRIBUTORI ESTERI

Molino Bongermينو offre **servizi personalizzati** in base alle esigenze del cliente e del partner distributivo:

- Partecipazione congiunta a **fiere ed eventi promozionali**;
- **Formazione** alla forza vendita e clientela del distributore;
- Supporto al distributore nelle visite commerciali;
- **Servizio ai clienti** internazionali con supporto multilingue (**Inglese, Francese, Tedesco**);
- Produzione ad hoc di prodotti su specifica del distributore (**private label e ricette personalizzate**);
- Organizzazione di **incoming** destinati agli importatori / distributori e ai loro clienti.



CONTATTI

Molino Bongermano srl
SP 580, km 3
74014 Laterza, Ta · Italy

T +39 099 8297496

www.molinobongermano.it

Pasquale Carbone
Responsabile Commerciale

T +39 347 0650476

M commerciale@molinobongermano.it

Ufficio Export

T +39 099 8297496 int. 4

M export@molinobongermano.it





www.molinobonghermino.it