

COMPANY PROFILE



MOLINO
BONGERMINO

ITALIANO



LA PUGLIA

In questa antica terra baciata dal sole, il tempo scandisce lento il ritmo delle stagioni e segna la storia di lunghe tradizioni



LA QUALITA' E' NELLA NOSTRA NATURA



Le nostre radici affondano proprio in questo territorio, la Puglia, ricco di storia e tradizioni, di profumi e di sapori.

Dall'amore e il rispetto profondo per la NATURA nasce una grande sfida: voler coniugare tradizione e innovazione, ma allo stesso tempo prestare molta attenzione al territorio, alla qualità e alla salubrità dei nostri prodotti.

Così, nel 2012, prende vita il nostro sogno e apriamo le porte del Molino Bongermino.

Pasquale Carbone

M. Bongermino

IL NOSTRO VIAGGIO

2012

7 Ottobre 2012, nasce il Molino Bongermino

2016

- Certificazione Biologica
- Molino a pietra
- Inserimento di nuove linee di farine speciali

2020

- Filiera Punto Zero si arricchisce di una nuova Piattaforma di rintracciabilità in blockchain (maggiore trasparenza)

2022

- Introduzione della nuova linea di legumi e pasta
- Impianto fotovoltaico

2014

Certificazione ISO22005
Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

2019

Nasce il progetto Filiera Punto Zero

2021

- Nuova linea retail completamente ridisegnata e riciclabile in carta (ecosostenibilità)

2023

Oggi il Molino Bongermino vanta una gamma di prodotti ampia e variegata e si propone come un'azienda strutturata ed efficiente, decisa ad avviare nuove partnership commerciali con operatori nazionali ed esteri





MISSION

Siamo eterni sognatori, viaggiamo nel tempo e custodiamo antiche ricette per innovare e ridisegnare un nuovo panorama gastronomico



VISION

Creare una consapevolezza alimentare attraverso il rispetto dell'ambiente e dell'uomo con l'impegno di trasmettere questo grande valore alle future generazioni

VALUES



Solo per Te

La nostra soluzione per:

- Ricette personalizzate
- Conto lavorazione
- Private Label
- Consulenza



Trasparenza

Filiera Punto Zero: massima trasparenza grazie alla tecnologia blockchain



100% Made in Italy

Solo le migliori materie prime italiane senza additivi e senza sostanze OGM



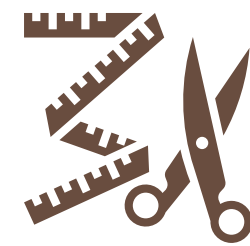
Sostenibilità ambientale

- Energie rinnovabili
- Pack sostenibile
- Utilizzo di materiali riciclabili



SOLO PER TE

"Solo per Te" rappresenta una serie di servizi pensati per i nostri clienti, in grado di soddisfare qualsiasi esigenza



Ricette Personalizzate: Tutto il know-how del nostro team di esperti è in grado di "creare" farine fatte su misura per i professionisti dell'Arte Bianca



Private Label: Produzione, confezionamento automatizzato in ATM e consulenza per dare una propria identità al vostro pack



Consulenza: Il nostro Team di esperti è attento a soddisfare le esigenze di ogni nostro singolo cliente



FILIERA PUNTO ZERO

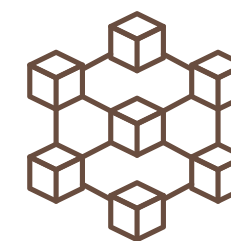
Filiera Punto Zero è un progetto del Molino Bongermino che ha l'obiettivo di garantire la massima qualità e trasparenza dell'intero processo di filiera.



L'ecosostenibilità di coltivazioni e produzioni a km 0, con conseguente riduzione di consumi di CO2 e fitofarmaci nell'ambiente



L'accordo con gli agricoltori per selezionare e coltivare le migliori varietà di cereali e legumi



Trasparenza dell'intera filiera data dalla registrazione di ogni singolo passaggio per garantire la piena rintracciabilità delle produzioni grazie alla tecnologia Blockchain



100% MADE IN ITALY

Solo materie prime italiane provenienti principalmente da Puglia e Basilicata, da filiere certificate e controllate, senza l'utilizzo di pesticidi e fertilizzanti chimici

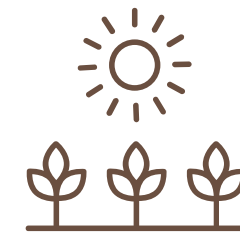
**TUTTO
NASCE
DALLA TERRA**





TUTTO NASCE DALLA TERRA

Crediamo fermamente in un'economia sostenibile e circolare che coniughi il benessere delle comunità locali con la salvaguardia della biodiversità



Lavoriamo la terra nel pieno rispetto della natura seguendo il suo naturale ciclo stagionale



L'uso di energie rinnovabili e le questioni di rispetto sociale rappresentano i nostri sforzi continui verso le generazioni future



A partire dal 2022, attraverso un impianto fotovoltaico utilizziamo il 100% di energia rinnovabile



Nel pieno rispetto dell'ambiente per tutti i nostri pack abbiamo scelto di utilizzare solo materiali completamente riciclabili

PRODOTTI



FARINE

LEGUMI



PASTA





FARINE

Dalla selezione dei migliori cereali coltivati e moliti in Italia, nasce la Linea Classica e Linea Speciale di farine Molino Bongermino.

A completare la linea speciale ci sono le farine e semole biologiche, macinate secondo il metodo tradizionale o a pietra.

Tutte le materie prime 100% italiane provengono da filiere certificate e controllate.



LEGUMI

Linea Convenzionale e Bio

Un'ampia varietà di legumi provenienti da un'agricoltura sostenibile e da fornitori selezionati nella nostra regione.

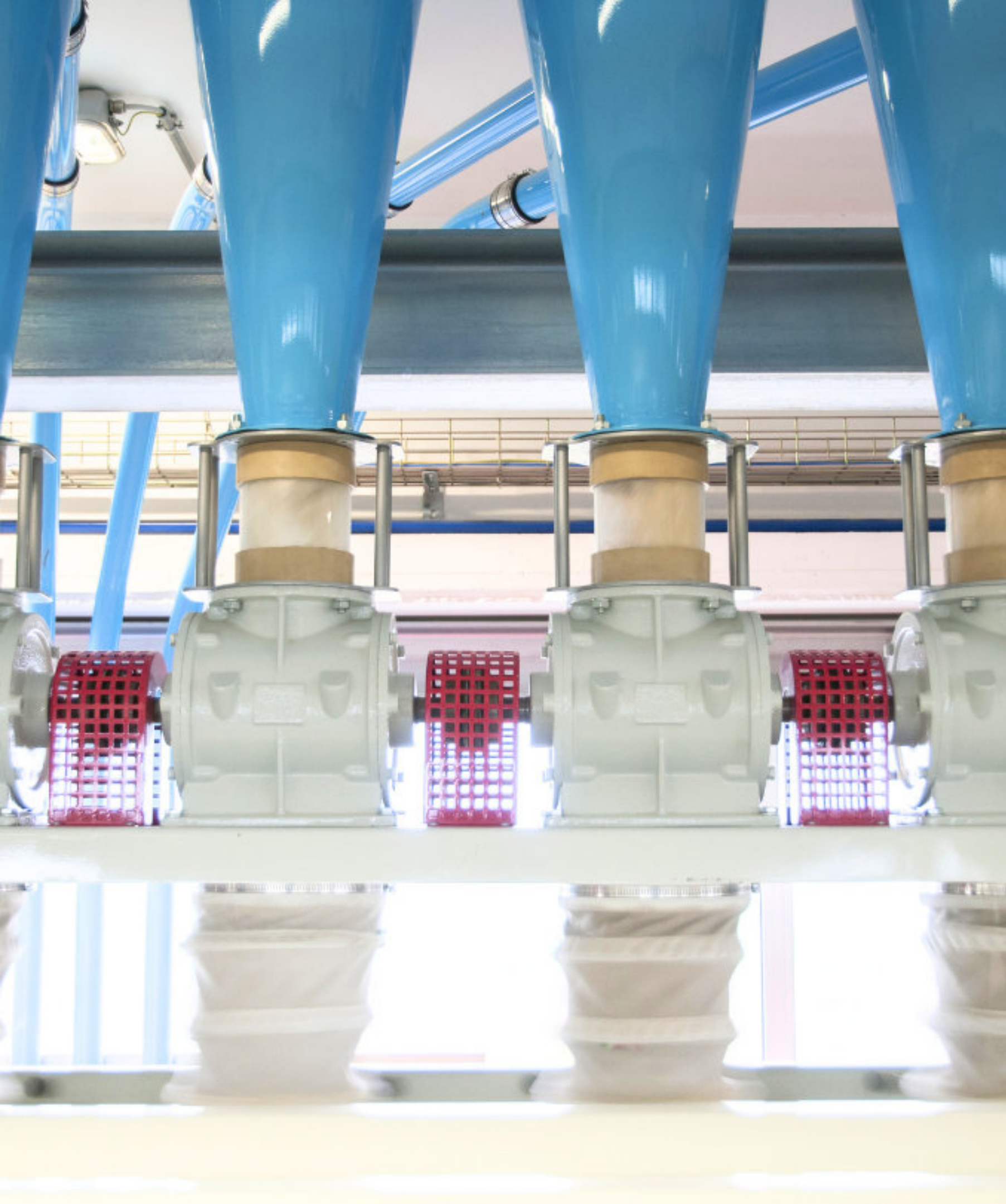




Linea Convenzionale e Bio

PASTA

La pasta di alta qualità, caratterizzata dalla selezione del miglior grano 100% italiano. Trafilata al bronzo per garantire una texture porosa ed essiccata lentamente a basse temperature per preservare le proprietà organolettiche del grano e conferire alla pasta un sapore intenso e una consistenza al dente.



L'AZIENDA

Lo stabilimento aziendale è dotato di un impianto di macinazione a cilindri interamente automatizzato. Quest'ultimo è di avanzata tecnologia e ad alta efficienza energetica, in grado di produrre semole e farine con un elevato standard igienico-sanitario.

Il molino in pietra, invece, ci permette di realizzare farine secondo l'antica tecnica della macinazione per mantenere inalterate tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali del germe di grano e realizzare la vera farina integrale non ricostituita.

Certificazioni





TEAM

L'Azienda oggi vanta un management altamente professionale e qualificato con un alto grado di flessibilità produttiva nella realizzazione di nuove farine sulla base di ricette personalizzate su richiesta del cliente.

La qualità e la sicurezza microbiologica sono costantemente verificate e garantite da tecnici specializzati che operano all'interno del nostro laboratorio.

Un servizio attento di customer care con supporto multilingue (inglese/tedesco).

Formazione e supporto alla forza vendita e ai nostri partner, in grado di rispondere alle esigenze specifiche con flessibilità e competenza.





Molino Bongermano srl

SP 580, km 3

74014 Laterza, Ta · Italy

T +39 099 8297496

www.molinobongermano.it

Maria Bongermano

Ufficio Amministrativo

T +39 099 8297496 int. 1

amministrazione@molinobongermano.it

Pasquale Carbone

Ufficio Commerciale

T +39 099 8297496 int. 2

commerciale@molinobongermano.it

Patrizia Cipolla

Ufficio Export

T +39 099 8297496 int. 4

export@molinobongermano.it





MOLINO
BONGERMINO