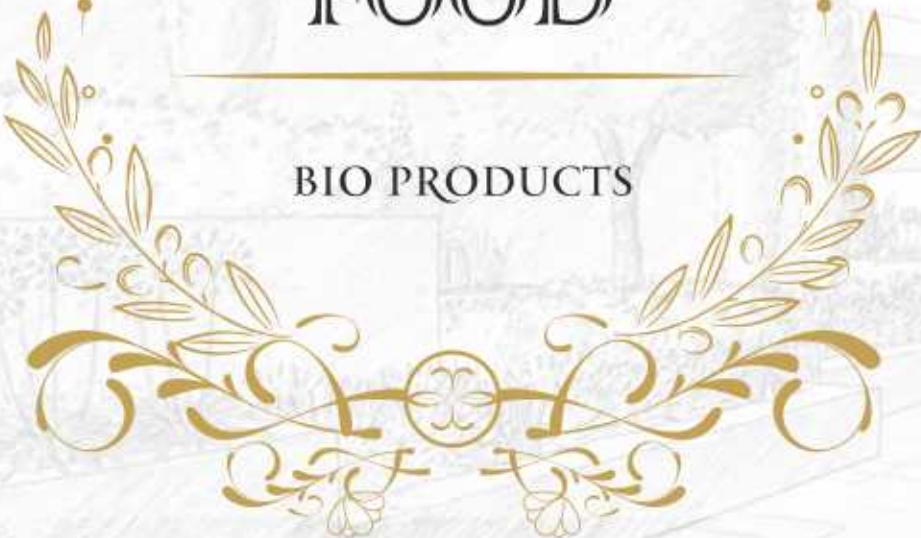




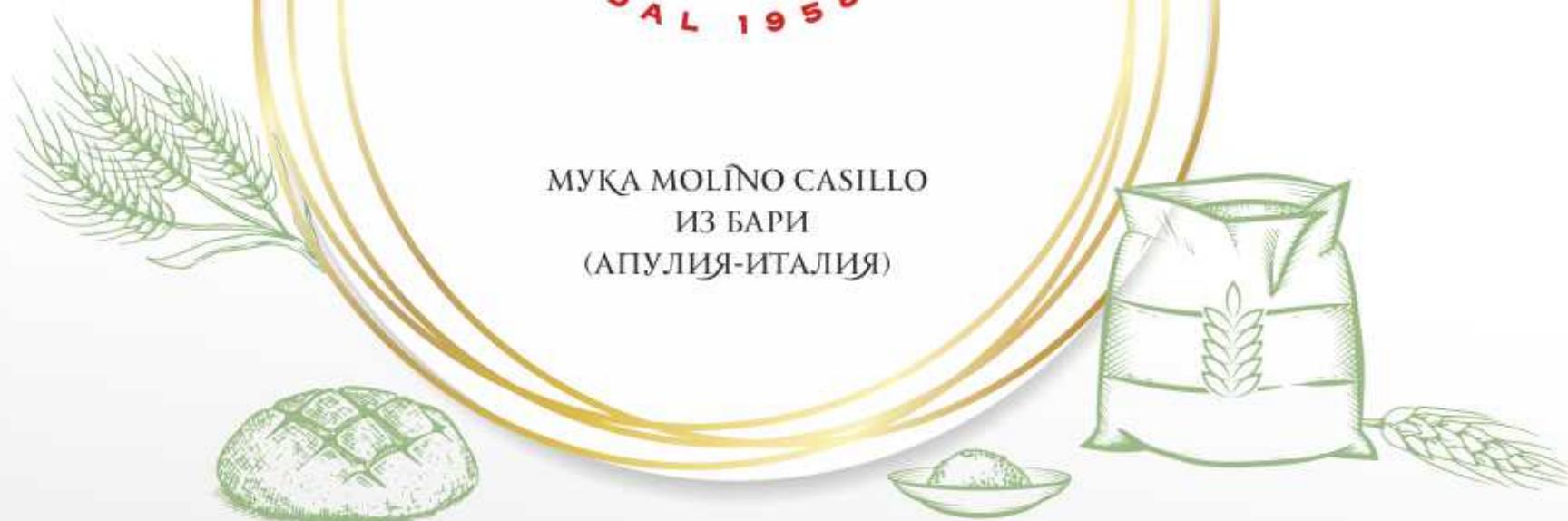
OLIVIER FOOD

BIO PRODUCTS



MOLINO
Casillo
DAL 1958

МУКА MOLINO CASILLO
ИЗ БАРИ
(АПУЛИЯ-ИТАЛИЯ)





Качество, инновации и постоянное внимание к вопросам устойчивого развития являются основой деятельности Molino Casillo, как лидера в производстве, переработке и маркетинге пшеницы. В полном уважении к природе и учениям традиций Molino Casillo производит муку высочайшего качества.

История Molino Casillo началась в 1958 году, когда Винченцо Касильо, узнав от своего отца секреты производства пшеницы и мукомольного производства, открыл собственный бизнес в Корато, провинция Бари. Благодаря ноу-хау, накопленному за долгие годы напряженной работы Molino Casillo удалось превратить древнее искусство производства муки в сложный и передовой процесс. В 1990 году, когда четыре сына Винченцо, Франческо, Бениамино, Паскуале и Кардения, присоединились к компании, было установлено международное лидерство на рынке муки.

Благодаря инновационному подходу, основанному на ценной работе отдела исследований и разработок, Molino Casillo производит широкий ассортимент муки из 100% итальянской пшеницы.

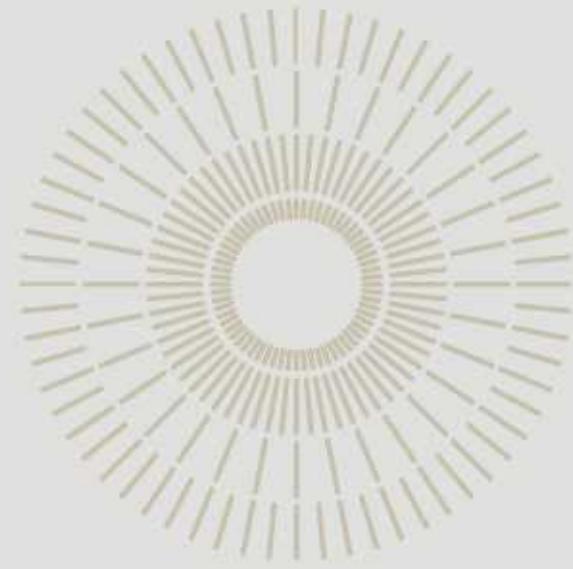
Родившийся 26 декабря 1938 года в Сан-Северо в семье из Кампании, Винченцо Касильо провел свое детство, играя во дворе мельницы, принадлежащей его отцу и дядьям, которые привили ему страсть к пшенице, которая сопровождала его на протяжении всей жизни. Поскольку он проявил сильные предпринимательские навыки, Винченцо решил модернизировать заводы и расширить рынок, способствуя экономическому росту, который превратит север Бари в один из самых процветающих ремесленных и промышленных районов на юге Италии. Он расширил завод, построил силосы из железобетона (одни из первых, построенных в южной Италии) и внедрил механическую обработку сырья насыпью, которая заменила предыдущий тип обработки в мешках.

С этого момента небольшой оригинальный мукомольный завод был преобразован в сложную и диверсифицированную Промышленную группу. Дальнейшее развитие Группы произошло в 1990 году, когда дети присоединились к бизнесу и стали главными действующими лицами ускорения развития компании, которое вывело семейный бизнес на международный рынок.

После его смерти 12 июня 2006 года его дети и его жена Ванда Патруно учредили Фонд Винченцо Касильо в его честь с целью содействия развитию, которое может стать основой здоровой и продуктивной социальной структуры и восстановить ценность территории, на которой работал Винченцо Касильо.

Для упаковки широкого ассортимента продукции Molino Casillo используется сертифицированная бумага FSC®, которая полностью пригодна для вторичной переработки и получена из ответственно управляемых лесных источников.

Уделяя особое внимание самым передовым техническим и научным решениям, Molino Casillo превратили древнее искусство измельчения пшеницы в сложный процесс: от сбора урожая до упаковки муки и манной крупы, каждая фаза процесса подвергается непрерывному контролю, чтобы гарантировать клиентам безопасную продукцию, соответствующую самым высоким стандартам качества.





МУКА ПШЕНИЧНАЯ
из мягких сортов пшеницы
ТИП «ОО» 100%
ИТАЛЬЯНО

1000 г



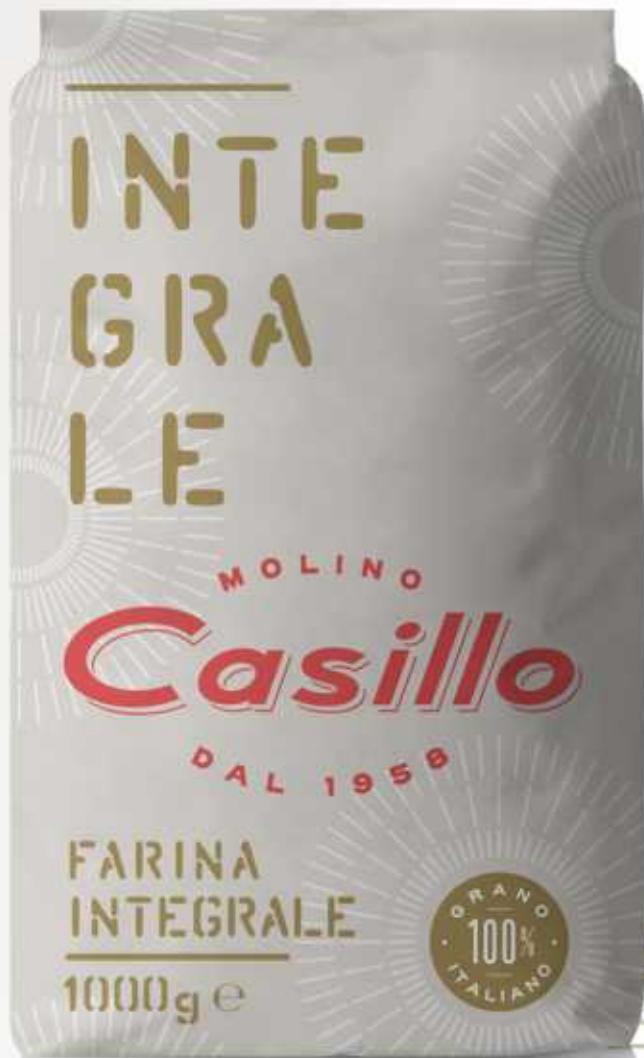
МУКА ПШЕНИЧНАЯ
ИЗ МЯГКИХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ
ТИП «ОО» «ДЛЯ ПИЦЦЫ»
100% ИТАЛЬЯНО

1000 г



МУКА ПШЕНИЧНАЯ
ИЗ МЯГКИХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ
ТИП «О» «МАНИТОБА»
100% ИТАЛЬЯНО

1000 г



МУКА ПШЕНИЧНАЯ
ИЗ МЯГКИХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ
ТИП «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ» (ИНТЕГРАЛЕ)
100% ИТАЛЬЯНО

1000 г



МУКА ПШЕНИЧНАЯ
ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ
"РИМАЧИНАТА"
100% ИТАЛЬЯНО

1000 г