



MOLINI AMBROSIO

NAPOLI • 1886

APPASSIONATI DA 5 GENERAZIONI

Nacque tutto da un'idea dei fratelli Ambrosio a Napoli nel lontano 1886.

La Molini Ambrosio contribuisce alla crescita dell'arte bianca e del settore dei cereali da 5 generazioni, alle pendici del Vesuvio, affacciata sul golfo di Napoli. La **passione per il prodotto ed i segreti della lavorazione dei grani** sono stati costantemente tramandati, senza mai interrompere il legame che unisce la nostra famiglia all'arte molitoria. La prossimità della nostra azienda al know-how degli artigiani di **pane, pasta, pizza e dolci napoletani e italiani** è da sempre rispecchiata nelle caratteristiche distintive dei nostri prodotti. Abbiamo e continuiamo a lavorare affinché l'arte bianca continui ad evolversi e a migliorarsi.

F.LLI
AMBROSIO

1886

CASTELLAMMARE
DI STABIA - NA



Napoli

Vesuvio

molino

PROCESSI AZIENDALI E TRASPARENZA DELLE INFORMAZIONI

Le nostre farine sono ottenute da una **accurata selezione dei grani**, con proprietà ricercate per ottenere caratteristiche ottimali di lavorazione, nonché purezza e salubrità dei prodotti finiti.

Il grano viene **lavorato con cura in tutte le fasi**. La pulitura, la selezione ottica e la decorticazione per eliminare impurità. La macinazione tradizionale a cilindri di ghisa temperata per lavorare il prodotto a bassa temperatura preservando amidi, proteine e fibre. Questo ci permette di garantire sempre caratteristiche costanti del prodotto.

Non cavalchiamo i trend del momento per comunicare il valore dei nostri prodotti.

La nostra comunicazione si basa sulla **vera informazione del cliente** circa il prodotto e la sua lavorazione.



COSTANTE INNOVAZIONE E COMPARTICIPAZIONE

Le nostre farine sono studiate per servire un **prodotto di eccellenza al tavolo del consumatore**.

Lavorabilità, sapore, aroma e digeribilità del prodotto finito sono gli obiettivi perseguiti dal nostro dipartimento di Ricerca e Sviluppo. A tal fine, il nostro impegno si declina su due fronti. Da un lato, lavoriamo sullo sviluppo costante del prodotto per migliorarne le caratteristiche organolettiche e di lavorazione.

Dall'altro, i **nostri tecnici affiancano tutti i giorni il cliente** investendo nel loro know-how su ciò che c'è da sapere per lavorare al meglio i nostri prodotti. Ciò si rivela fondamentale quando si ha a che fare con un prodotto elementare ma allo stesso tempo così complesso.



Molini Ambrosio Domenico srl

traversa Varo 2 • Castellammare di Stabia / Napoli / Italy

📞 www.moliniambrosio.com • info@moliniambrosio.com • info (+39) 081 5391685

