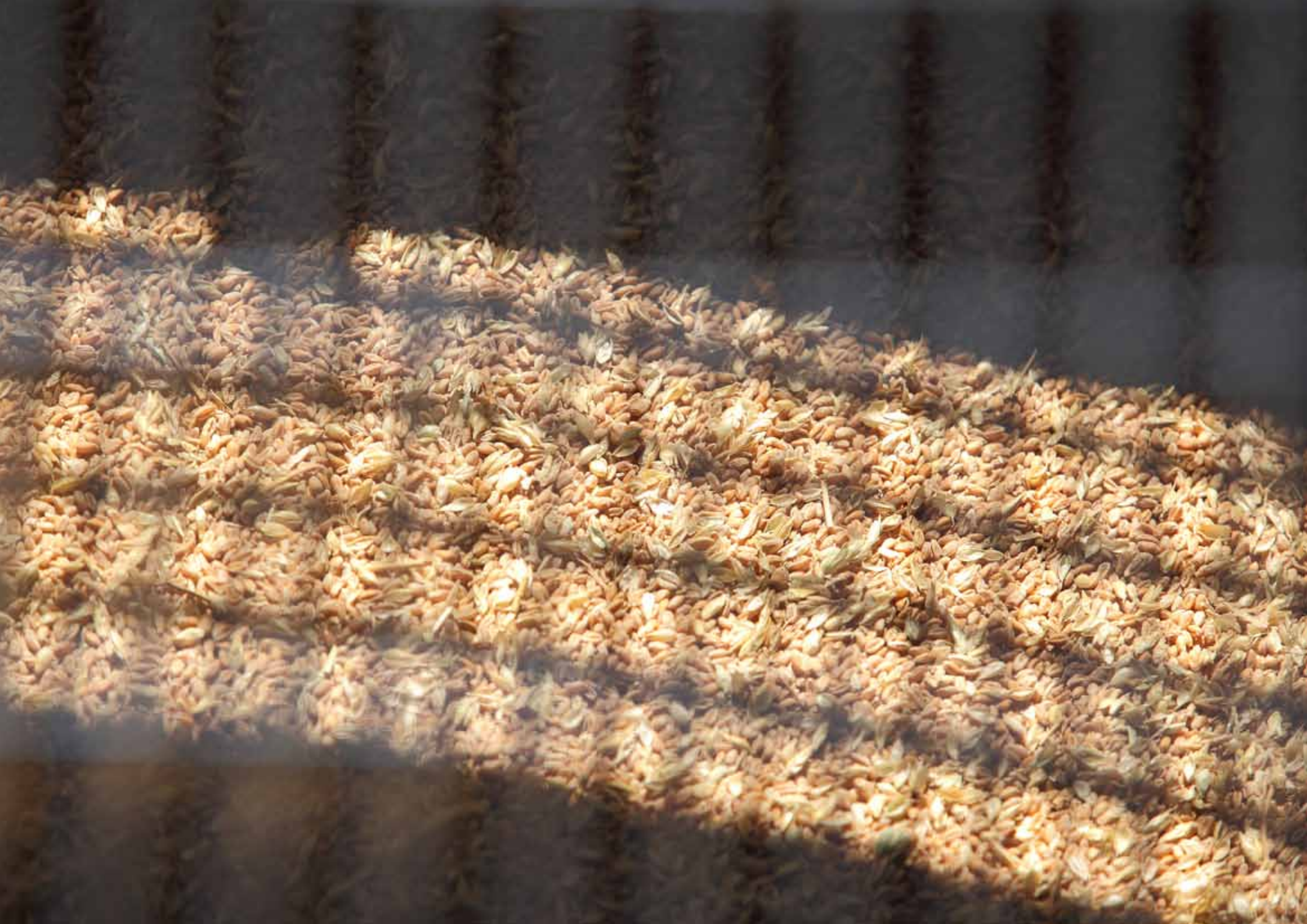




Molino
Bragga





DAL 1855: UNA REALTÁ CONSOLIDATA E RADICATA

Diverse generazioni, 170 anni di lavoro, il **MOLINO BRAGA** è una storia di innovazione tecnologica percorsa sulla linea dei valori tradizionali.

È un'azienda molitoria specializzata nella trasformazione e lavorazione di grano tenero ed altri cereali di altissima qualità provenienti dall'Unione Europea e dalle Americhe, per uso professionale.

Le origini del Molino risalgono a metà del 1800, in prossimità del centro di Brescia, dove la famiglia Braga conduceva un'attività artigianale.

La rapida industrializzazione del Novecento e la crescita del volume di produzione portano a modernizzare progressivamente l'impianto che continua ad evolversi e ad aggiornarsi fino ai giorni nostri.



UN NUOVO STABILIMENTO DALLE MIGLIORI PERFORMANCE

Fin dall'inizio del ventunesimo secolo vengono effettuati molteplici interventi di miglioramento sia sull'impianto che sulla struttura fino ad arrivare a realizzare un nuovo insediamento produttivo nel bresciano, a Dello, dove vengono macinate molteplici qualità di frumento tenero per un volume di 200t/24h con un impianto di macinazione, pulitura e stoccaggio di ultima generazione.

Tutto l'impianto è gestito da un software PLC che monitora costantemente le singole fasi del processo produttivo, totalmente automatizzato e progettato secondo le più recenti normative in tema di foodsafety.

Garantendo una competitività altissima grazie all'automatizzazione di tutte le procedure della filiera, le operazioni risultano più veloci, agili e snelle con necessità di meno mano d'opera e più tecnologia.



Nel 2018 la capacità produttiva dell'impianto viene portata a 350t/24h grazie all'inaugurazione del nuovissimo impianto molitorio, interamente realizzato dalla ditta Buhler. Il nuovo impianto, progetto all'avanguardia, ha permesso all'azienda di aumentare la capacità produttiva, lavorando miscele di grani omogenee, da cui vengono estratte farine di qualità elevata e costante nel tempo per una macinazione maggiormente costante, che regala alla farina una giusta forza e una grande elasticità.



Dovuto a questo incremento produttivo, la sede di Dello viene ulteriormente ampliata con la costruzione di un nuovo stabilimento annesso, e viene attrezzata ed equipaggiata con macchinari rivoluzionari e di ultima generazione per il molino, la selezionatrice ottica, che scarta i chicchi impuri per ottenere un prodotto più raffinato e con la massima sicurezza alimentare.

Inoltre nell'ultimo periodo la **MOLINO BRAGA** ha investito in uno stabilimento di circa 2000 mq, localizzato a pochi km dall'headquarter di Dello, dove viene effettuata la lavorazione macina a pietra ed è stato inserito un nuovo impianto per la miscelazione ed il confezionamento dei mix e semilavorati completamente automatizzato per i professionisti e l'industria.

MISSION

“La qualità e l’eccellenza dei prodotti e dei processi sono obiettivi raggiungibili con tanto sforzo e impegno, appoggiati da un’efficienza aziendale data da impianti all’avanguardia ed una logistica veloce e puntuale”



I NOSTRI NUMERI

6000 MQ DI STABILIMENTO

40 ADDETTI

350 T AL GIORNO DI PRODOTTO TRASFORMATO

12 NAZIONI TOCCATE PER EXPORT ED IMPORT

10000 CONSEGNE EFFETTUATE

PROCESSO PRODUTTIVO

Da sempre è la materia prima al centro dell'attenzione: i grani utilizzati sono accuratamente selezionati da tutto il mondo.

Una volta giunti in azienda, vengono analizzati e identificati dall'efficiente e moderno laboratorio di analisi interno, che ne accerta la qualità.

Il nuovo impianto molitorio, progetto all'avanguardia e completamente automatizzato, lavora miscele di grani omogenee, da cui vengono estratte farine di qualità elevata e costante nel tempo.

Panificazione, pasta fresca, pizzeria e pasticceria sono i settori a cui sono dedicate linee specifiche di prodotti, inoltre l'azienda è anche in grado di personalizzare qualsiasi tipologia di farina, per assecondare particolari esigenze o necessità.



1 • MIETITURA

2 • TRASPORTO IN AZIENDA

3 • ANALISI E STOCCAGGIO

4 • PULITURA, E MISCELAZIONE

5 • MACINAZIONE

6 • CONTROLLO CON MAGNETI
METALDETECTOR ED ENTOLETER

7 • CONFEZIONAMENTO

8 • TRASPORTO

L'ACCADEMIA



Le nostre linee nascono dall'esperienza di anni di collaborazione con la nostra clientela e di osservazione sui processi produttivi, e sono focalizzate sull'offrire la miglior soluzione per ogni prodotto e lavorazione. Ci affidiamo a specialisti del settore per nuove idee, per sfruttare ed utilizzare al meglio i nostri impasti mix e farine, così da dare ai nostri professionisti nuovissime ricette da applicare nei loro laboratori.

ACCADEMIA BRAGA è uno spazio in cui **MOLINO BRAGA** e i migliori Maestri dei settori forneria, pizzeria, ristorazione e pasticceria pensano e si preparano al futuro. In queste occasioni i Maestri ed insegnanti dell'Arte bianca portano la loro esperienza di anni d'eccellenza a favore dell'artigiano, che ha l'occasione di approfondire e migliorare la resa della propria attività, e scoprire il modo perfetto l'utilizzo della nostra gamma di prodotti.



I PRODOTTI

Il MOLINO BRAGA lavora per mantenere alta la tradizione italiana nel mondo, ma fa anche di più: grazie all'impegno di tutti gli uomini dell'azienda, seleziona, macina e unisce i migliori cereali per ottenere tante differenti miscele che nelle vostre mani diverranno piccole opere d'arte gastronomiche. La nostra gamma di prodotti da 1 kg è in grado di rispondere a diverse richieste, e grazie ad esse è possibile realizzare molteplici preparazioni e piatti in cucina.

Le nostre farine da un chilo



FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

La farina di tipo 00 è ideale per la preparazione di biscotti, pasta frolla, torte da forno, pasta fresca, pizza e prodotti salati in genere.



FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0

La farina di tipo 0 è ideale per un gran numero di ricette di panificazione che prevedono l'utilizzo di impasti realizzati a mano o con la macchina del pane, e per pizze e focacce.



FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 MANITOBA

E' una farina ottenuta da migliori grani americani. E' una farina di forza ad alto contenuto proteico. Consigliata per i pasti che necessitano una lievitazione medio-lunga. Ideale per gran lievitati.



SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA

La farina di semola di grano duro rimacinata, dal caratteristico colore giallo ambrato, è un alimento ottimo per la realizzazione di pane, focaccia, grissini, pasta fresca.



FARINA DI MAIS FUMETTO

Farina ottenuta dalla macinazione a grana fina. Ideale per la realizzazione di dolci, pane e affini.



FARINA DI MAIS BRAMATA

Macinata a grana grossa, è perfetta per polente o per preparazioni dalla consistenza granulosa, come pani e fritti.



MISCELA AI MULTICEREALI

Un semilavorato ricco ed innovativo per pizza, focaccia e pane. Una miscela di farina di grano tenero tipo 0, farina integrale, farina di segale, granella di soia, semi di sesamo, semi di girasole, semi di lino, farina di avena, farina di mais, farina di orzo, sale.



FARINA DI GRANO TENERO INTEGRALE MACINATA A PIETRA

La molitura a pietra macina chicchi interi e in questo modo il germe e il rivestimento esterno (crusca) si amalgamano con la farina, ottenendo un sapore, un aroma e proprietà nutrizionali più marcati. La farina integrale è ideale per la realizzazione di prodotti della panificazione, quali grissini e focacce, e pizze.



FARINA DI FAGIOLI BORLOTTI

Ricca di fibre e proteine e povera di grassi, la farina di fagioli borlotti è ideale per sportivi e per la realizzazione di tante ricette vegane e non: frittelle, vellutate, farinate, falafel, primi piatti e molto altro.



FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 MACINATA A PIETRA

E' una farina non raffinata; il prodotto che esce dalla macina è grezzo, come in natura. Ideale per prodotti per la panificazione e pasticceria.



FARINA DI CECI

La farina di ceci è ideale per la realizzazione di farinate, polpette di ceci e falafel, crespelle e frittate senza uova, o in sostituzione della farina di grano tenero per la preparazione di gnocchi di patate. E' una farina proteica.



FARINA DI PISELLI VERDI

La farina di piselli verdi è ideale per la realizzazione di pane e analoghi, oltre che per la realizzazione di pasta fresca, alimenti per vegani e alimenti dietetici. E' una farina proteica.



PREPARATO PER PANATURA

E' un preparato di pangrattato e spezie, ideali sia per preparazioni in forno che frittare. Dalla consistenza rustica a grani grandi, per un'impanatura perfetta.



PREPARATO PER GNOCCHI

Abbiamo realizzato la ricetta tradizionale per la preparazione di gnocchi di patata.



CREMOSA CREMA A CALDO

Miscela di amidi per la preparazione della crema pasticcera con lavorazione a caldo.



FARINA DI LENTICCHIE ROSSE

Con la farina proteica di lenticchie si possono preparare diverse ricette per pasta. Aggiungendo ad altre farine classiche, si possono ottenere delle preparazioni di impasti per pane, pizza, focaccia, crêpes, plumcake salati, ed altro.



FARINA DI LENTICCHIE GIALLE

Con la farina proteica di lenticchie si possono preparare diverse ricette per pasta. Aggiungendo ad altre farine classiche, si possono ottenere delle preparazioni di impasti per pane, pizza, focaccia, crêpes, plumcake salati, ed altro.





I NOSTRI PUNTI DI FORZA

UNA LOGISTICA STRUTTURATA SIGNIFICA FLESSIBILITA' E VELOCITA'

Al termine della lavorazione e del confezionamento, e a coronamento dei controlli del laboratorio a cui sono sottoposte anche le farine in uscita, tutte le consegne sono effettuate con mezzi propri e mezzi (esterni) conto terzi, che operano in condizioni controllate e di igiene garantita.

In un contesto di elevata competitività la costante innovazione tecnologica e la ricerca delle soluzioni vincenti non possono prescindere dall'attenzione al dettaglio che costituisce per il **MOLINO BRAGA** un obiettivo di costante attualità. Analisi del mercato e attenzione alle esigenze del cliente spingono a lavorare puntando all'utilizzo di tecnologie, esperienze, soluzioni impiantistiche e materiali selezionati con cura e scrupolosità.



"Si è soddisfatti del proprio lavoro, solo quando il cliente è soddisfatto".

Tenendo fede a questo principio, il Molino ha voluto garantire una velocità di produzione, logistica e distribuzione per rispondere alle necessità del mercato in continua evoluzione.

L'azienda vanta una logistica strutturata e meccanizzata, che da un servizio ottimo per la velocità di carico e scarico merci, l'agilità di preparazione del materiale, flessibilità delle operazioni e puntualità di consegna.

Per un servizio migliore e più completo al cliente internazionale, l'azienda si appoggia a tipologie diverse di trasporto: si avvale di molteplici automezzi tra interni ed esterni per il carico della farina rinfusa e di autotrasportatori esterni per il trasporto dei sacchi in tutta Europa.

In particolare ogni consegna è caratterizzata dalla tracciabilità del prodotto, che quindi può essere accompagnata da un certificato di analisi ad attestare il perfetto grado di salubrità delle farine e accertato nel laboratorio di analisi del Molino.



LE NOSTRE CERTIFICAZIONI SINONIMO DI QUALITA'

La qualità prima di tutto. Le nostre Farine garantiscono elevatissime prestazioni nonché risultati di altissima qualità per tutti tipi di lavorazione, dal pane alla pizza, dai dolci alla pasta fresca. Offriamo competenza e know-how di alto livello oltre a una vasta gamma di prodotti.

Tutti gli impianti di produzione **MOLINO BRAGA** sono automatizzate ed equipaggiate con strumentazioni sofisticate al fine di certificare ogni fase del processo produttivo. Il controllo qualità prevede analisi reologiche e chimico-fisiche particolarmente severe. Dietro la qualità dei nostri prodotti vive e lavora un'azienda orgogliosamente italiana che si avvale di un laboratorio interno di analisi ed uno di ricerca e sviluppo.

L'Ufficio Tecnico, dotato di laboratorio interno, assicura una qualità alta e un'attenta analisi e cura delle materie prime, tutte scrupolosamente testate. I nostri apparecchi di primordine sono tutti conformi alle più recenti normative europee. Siamo inoltre certificati BRC e IFS a testimonianza di un'assoluta attenzione alla qualità e alla sicurezza, nel rispetto di protocolli rigorosi.



Per noi, la parola "test" ha la fragranza del pane o di un dolce appena sfornato, ma ha anche la severità della valutazione estetica e dell'assaggio da parte di un'équipe di tecnici esperti e maestri del settore. Prove inappellabili che determinano o meno l'avvio di una produzione e forniscono suggerimenti e informazioni per ottenere lo standard qualitativo superiore che il **MOLINO BRAGA** possa garantire ai propri clienti.

Da alcuni anni **MOLINO BRAGA** s.r.l. ha voluto ulteriormente investire nel sistema di qualità attraverso nuove certificazioni sul sistema di gestione industriale. Pertanto l'azienda, ha lavorato su tutti i livelli per l'ottenimento delle certificazioni alle norme, e questo lavoro continua a rimanere costante ogni giorno per il mantenimento di tali certificazioni nel pieno rispetto dei principi che esse stesse rappresentano.



SOSTENIBILITA' AMBIENTALE: IL NOSTRO CONTRIBUTO

Il **MOLINO BRAGA** considera la responsabilità nei confronti dell'ambiente al pari degli altri aspetti gestionali e produttivi. I punti cardine di questa politica sono il rispetto delle normative ambientali, l'eliminazione e/o riduzione delle emissioni, scarichi e rifiuti inquinanti, ottimizzazione del prelievo di risorse (energetiche, idriche e di materie prime), oltre ad una costante valutazione dell'impatto ambientale delle proprie attività.

Il Molino investe nello sviluppo umano e professionale dei propri dipendenti occupandosi attivamente della loro salute e del benessere all'interno degli ambienti di lavoro.

Inoltre, ha deciso di certificare il sistema di gestione della salute e della sicurezza dei lavoratori garantendo la prevenzione e la protezione da infortuni e malattie professionali, nel rispetto delle norme di legge a tutela dei lavoratori. Esprimiamo l'impegno concreto per uno sviluppo sostenibile in ogni aspetto della nostra attività.

LA COMUNICAZIONE

Il **MOLINO BRAGA** si sta rivolgendo ad una completa ristrutturazione dell'azienda interna, e ad un restyling della comunicazione, per andare incontro alle richieste del mercato in continua evoluzione. Per essere considerato un brand attivo e riconosciuto nel settore, l'azienda si sta affacciando ad un cambio radicale della comunicazione sino ad ora tenuta, con un restyling grafico e concettuale che sicuramente è singolare nel panorama attuale delle aziende molitorie, costruendo così una nuova identità contemporanea.

Una nuova struttura aziendale, una nuova comunicazione ed un'attenzione particolare per la qualità del prodotto per rivolgersi ad un mercato più ampio, oltreoceano: questa farina è unica, dentro e fuori.



[molinobraga](#)



[Molino Braga](#)

www.molinobraga.eu



STABILIMENTO DI DELLO
Via Ponte Rosso, 34/11 • 25020 Dello (BS)
Tel. 030 977 0782
farine@molinobraga.it

www.molinobraga.eu

STABILIMENTO DI SAN PAOLO
Via Donatori di sangue, 52/54 25020 • San Paolo (BS)
Tel. 030 9970036



STABILIMENTO DI DELLO
Via Ponte Rosso, 34/11 • 25020 Dello (BS)
Tel. 030 977 0782
farine@molinobraga.it

www.molinobraga.eu

STABILIMENTO DI SAN PAOLO
Via Donatori di sangue, 52/54 25020 • San Paolo (BS)
Tel. 030 9970036