Molini Pivetti, ora farina sostenibile anche nel canale FoodService

pivetti-soste-e5f0c4a9

Attenzione ai dettagli, tecnologia al servizio della filiera, ascolto e condivisione degli obiettivi: i valori e la maturità acquisita da Molini Pivetti si esplicano anche nella **novità annunciata a TuttoFood, ovvero l'introduzione nel canale FoodService della linea di farine da agricoltura sostenibile**.

Dopo i lusinghieri apprezzamenti riscossi nel canale GDO, in cui sono già presenti, **ora le farine sostenibili sono infatti disponibili anche per i professionisti del fuori casa nelle varianti tipo 0, 1, 2 e integrale**. È stata cambiata inoltre la pezzatura dei sacchi, portandola da 25 a 10 kg per rendere più agevole il trasporto.

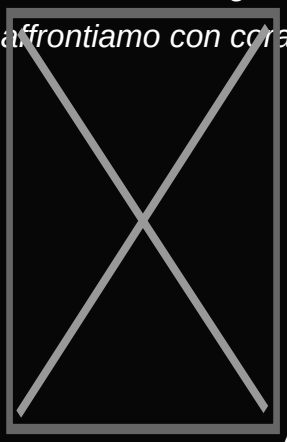
Le farine sostenibili Molini Pivetti nascono dall'esigenza di favorire nuovi modelli di consumo ottenuti da produzioni alimentari che contengano al minimo l'impatto ambientale. Attraverso complessi sistemi di calcolo, **Molini Pivetti ha potuto rilevare l'emissione di CO2 per kg e, apportando le opportune variazioni operative direttamente nei campi di raccolta**, ha ottenuto nel 2019 la certificazione di sostenibilità dall'ente internazionale CSQA.

"La nostra farina di grano tenero da agricoltura sostenibile è realizzata grazie ad una filiera 100% italiana, tracciabile e garantita – ha spiegato **Gianluca Pivetti**, titolare di Molini Pivetti. *La nostra è una visione che si fonda anche e soprattutto sul fattore umano, sull'ascolto. Il sempre proficuo scambio che caratterizza le nostre relazioni d'affari ci ha portati, ad esempio, a ridurre il peso dei sacchi delle farine sostenibili. Un piccolo gesto che denota una grande attenzione nei confronti degli utilizzatori finali, siano essi uomini o donne. Non tutti hanno la stessa forza fisica, e nell'ottica di inclusione che caratterizza l'azienda, è stato naturale pensare ad un prodotto fruibile per tutti con maggiore facilità."*

L'ingresso delle farine sostenibili Molini Pivetti nel canale foodservice è stato il focus di TuttoFood, insieme alle anticipazioni sull'ampliamento di gamma della linea Triticum. **Per Molini Pivetti le fiere costituiscono infatti un importante canale di comunicazione per confronti e riscontri, vetrine**

privilegiate dove confluiscono competenza ed esperienza. È una forma di investimento nella quale l'azienda crede fortemente, tanto che quest'anno - in soli 4 mesi – ha in programma ben sei manifestazioni nazionali e internazionali.

"Per arrivare a questo risultato ha lavorato un team molto affiatato di persone che provengono da diversi reparti: dalla comunicazione al marketing, dal commerciale all'R&D – ha aggiunto **Tonia Sorrentino**, marketing manager di Molini Pivetti – *ognuno di noi, con le sue competenze, permette all'azienda di crescere a aprirsi verso il mercato in modo proficuo, condividendo informazioni in entrata e in uscita, accogliendo ed elaborando prontamente i nuovi stimoli. Una scommessa sul futuro, che affrontiamo con coraggio ed entusiasmo nel rispetto dei valori che da sempre ci contraddistinguono."*



A Tuttofood è stata presentata **la nuova linea snack a base di legumi "It's legume o'clock"**. Alti in fibre, alti in proteine, gluten free, a basso indice glicemico, non fritti e slow cooked, i nuovi prodotti sono gustosi ed equilibrati dal punto di vista nutrizionale. Quattro le proposte: **Legume Thins** (sfoglie di legumi delicatamente tostati, senza farina o amidi), **Crunchy Legumes** (legumi interi "croccantizzati" aromatizzati naturalmente con verdure e spezie), Legumes Cubes (cubetti di frutta secca, verdure e spezie) e, a completamento della gamma, **i Crunchy Nuts** (frutta secca tostata, aromatizzata con verdure, erbe e spezie).