

MOLINO PEILA

*mais riso legumi
superfood*



DAL 1924 SULLA VOSTRA TAVOLA



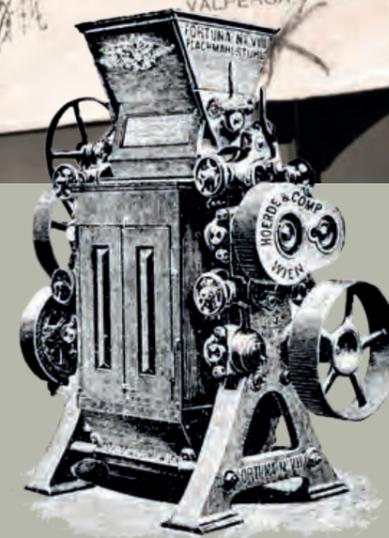
*made with
passion*



100

100 ANNI DI STORIA. FAMIGLIA. INNOVAZIONE.

Molino Peila trasforma cereali Gluten-free in farine e semilavorati, per offrire ai suoi clienti i prodotti migliori. Dal 2020, nella nuova riseria, fiore all'occhiello dell'azienda, produce inoltre un'ampia gamma di risi e farine di riso.



la nostra storia



L'azienda, nata nel 1924 e tutt'ora di proprietà della famiglia Peila, ha saputo trasformarsi nell'arco degli anni passando da piccola realtà locale ad *industria leader di mercato nel settore delle materie prime Gluten-free*, capace di soddisfare le esigenze dei più importanti clienti nazionali ed esteri.



Oltre a mais e riso, core business dell'azienda, nel nuovo impianto il Molino produce farine e semole di legumi e superfood, un'ampia gamma di miscele tailor-made e farine macinate a pietra per i propri clienti, tutte rigorosamente Gluten-free. L'obiettivo è di continuare a crescere e garantire al cliente un servizio a 360°, con una gamma di prodotti sempre aggiornata alle richieste del mercato e dei consumatori.

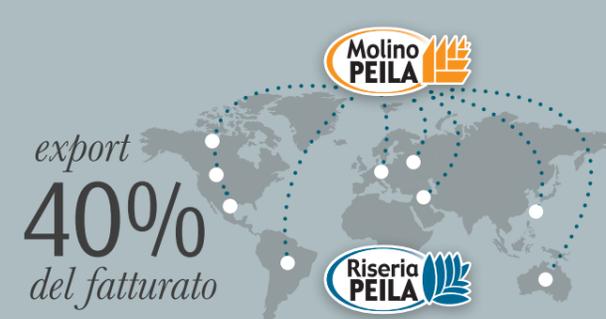


*mais riso legumi
superfood*

i nostri numeri

70.000.000
euro di fatturato

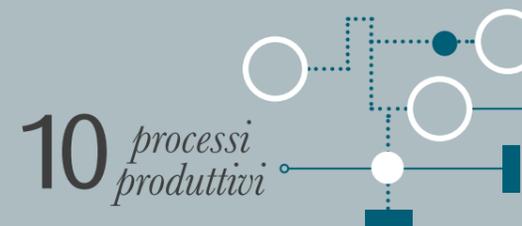
Leader di mercato, Molino Peila consolida il trend del fatturato sempre in crescita.



Quota superata di export ad oggi. Molino Peila esporta in 50 paesi nel mondo.



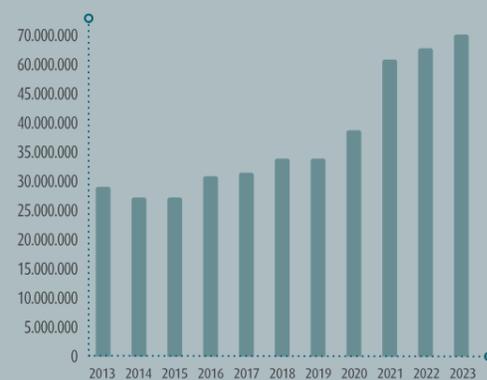
Di materie prime *GLUTEN-FREE* trasformate all'anno.



Per soddisfare sempre di più tutte le richieste del mercato.

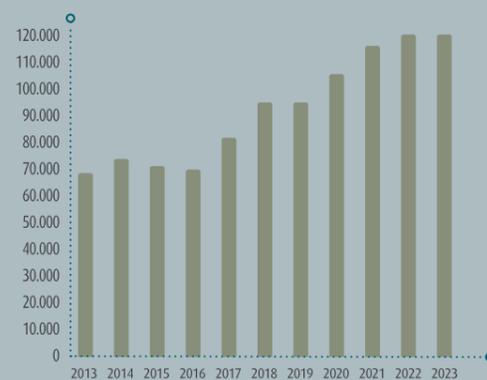


Sono più di 100 le formule sviluppate per i nostri clienti.



Fatturato

● euro



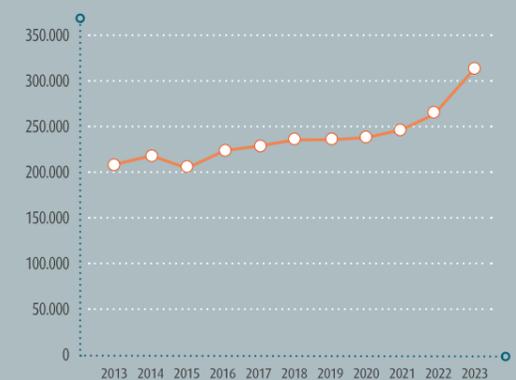
Produzione

● tonnellate



Ricerca & Sviluppo

● euro



Analisi

● euro

i nostri prodotti

mais, riso,

legumi, superfood

convenzionali

e biologici



gluten-free

gmo-free

allergen-free

veganok

kosher

biologico
BIOSUISSE

demeter

halal

mais

Un'ampia gamma di farine, semole, grits e spezzati per l'industria alimentare, tutti Gluten-free.

riso

Risi adatti a tutti gli usi, per una cucina tradizionale e moderna.

legumi e superfood

Nuovi prodotti: miscele e preparati Gluten-free per le molteplici esigenze del mercato.



mais

Giallo

Degerminazione a secco
farine e semole, prodotti crudi e precotti



MAIS IN GRANELLA



SPEZZATO



GRITS



SEMOLA DI MAIS



FARINA DI MAIS FUMETTO
CRUDA/TERMOTRATTATA



POLENTA Istantanea



FARINA DI MAIS
PRECOTTA PER AREPAS



FIOCCHI



GERME



GERME
TOSTATO



FARINE ZOOTECHNICHE



HOMINY GRITS (GROSSO)



HOMINY GRITS (MEDIO)



HOMINY GRITS (FINE)

mais Giallo

Degerminazione
a umido



GERME



FARINE ZOOTECHNICHE



CRUSCA DI MAIS
STABILIZZATA

mais

Bianco Degerminazione a secco e a umido
farine e semole, prodotti crudi e precotti



MAIS BIANCO IN GRANELLA



HOMINY GRITS BIANCO



GRITS BIANCO



FARINA BRAMATA BIANCA



FARINA FUMETTO BIANCA
CRUDA/TERMOTRATTATA



POLENTA ISTANTANEA BIANCA



FARINA DI MAIS BIANCO
PRECOTTA PER AREPAS



FIOCCHI



MAIS ROSSO
MÈLIA RÉAL



FARINA DI MAIS ROSSO
MÈLIA RÉAL



MAIS NERO



FARINA DI MAIS NERO

mais

Antichi

riso

Farine e semole
crude, termotrattate e pregel



ROTTURA DI RISO
SELEZIONATA/CALIBRATA



GRITS DI RISO



SEMOLINO DI RISO
CRUDO/TERMOTRATTATO/PREGEL



FARINA DI RISO
CRUDA/TERMOTRATTATA/PREGEL



CREMA DI RISO
CRUDA/TERMOTRATTATA/PREGEL



SEMOLINO DA SPOLVERO
CRUDO/TERMOTRATTATO



FIOCCHI



ROTTURA DI RISO
PER USO ZOOTENICO



CRUSCA DI RISO
STABILIZZATA



RISO INTEGRALE



GRITS DI RISO INTEGRALE



CREMA DI RISO INTEGRALE
CRUDA/TERMOTRATTATA/PREGEL



FARINA DI RISO INTEGRALE
CRUDA/TERMOTRATTATA/PREGEL



SEMOLINO DI RISO INTEGRALE
CRUDO/TERMOTRATTATO/PREGEL



risi Speciali



RISO GLUTINOSO



FARINA DI RISO GLUTINOSO



RISO ROSSO



FARINA DI RISO ROSSO



RISO NERO

da Risotti



FARINA DI RISO NERO



RISO CARNAROLI



RISO ARBORIO

Tondi



RISO BALDO



RISO ROMA



RISO SELENIO

Lunghi

A



RISO SELENIO SEMIGREGGIO



RISO RIBE



RISO RIBE SEMIGREGGIO

Lunghi

B



RISO BIANCO



RISO SEMIGREGGIO

Sushi



RISO SUSHI



legumi

Farine e semole

crude, termotrattate e pregel, grits e spezzati



PISELLO VERDE



SEMOLA DI PISELLO VERDE



FARINA DI PISELLO VERDE
CRUDA/TERMOTRATTATA/PREGEL



CRUSCA DI PISELLO VERDE



SPEZZATO DI PISELLO GIALLO



FARINA DI PISELLO GIALLO
CRUDA/TERMOTRATTATA/PREGEL



LENTICCHIE ROSSE



SEMOLA DI LENTICCHIE ROSSE



FARINA DI LENTICCHIE ROSSE
CRUDA/TERMOTRATTATA/PREGEL



LENTICCHIE GIALLE



SEMOLA DI LENTICCHIE GIALLE



FARINA DI LENTICCHIE GIALLE
CRUDA/TERMOTRATTATA/PREGEL



CECI



SEMOLA DI CECI



FARINA DI CECI
CRUDA/TERMOTRATTATA/PREGEL



CRUSCA DI CECI



FAGIOLI CANNELLINI



SEMOLA DI FAGIOLI CANNELLINI



FARINA DI FAGIOLI CANNELLINI
CRUDA/TERMOTRATTATA/PREGEL



FAGIOLI NERI



SEMOLA DI FAGIOLI NERI



FARINA DI FAGIOLI NERI
CRUDA/TERMOTRATTATA/PREGEL



FAGIOLI



SEMOLA DI FAGIOLI



FARINA DI FAGIOLI
CRUDA/TERMOTRATTATA/PREGEL





superfood

Farine e semole
crude, termotrattate e pregel



QUINOA



FARINA DI QUINOA

CRUDA/TERMOTRATTATA/PREGEL



AMARANTO



FARINA DI AMARANTO

CRUDA/TERMOTRATTATA/PREGEL



MIGLIO



FARINA DI MIGLIO

CRUDA/TERMOTRATTATA/PREGEL



SORGO



FARINA DI SORGO

CRUDA/TERMOTRATTATA/PREGEL



TEFF



FARINA DI TEFF

CRUDA/TERMOTRATTATA/PREGEL

le nostre miscele vegetali



Molino Peila produce miscele personalizzate per il mercato in costante crescita delle alternative vegetali. Mix per pane, pasta, pizza, prodotti da forno dolci e salati, preparati proteici e gelati vegetali.

Prodotti dedicati ai consumatori sempre più attenti al valore nutrizionale degli alimenti, al gusto e alla loro sostenibilità.





mix

Miscele personalizzate

crude, termotrattate e pregel
per pasta, pane, pizza, prodotti da forno dolci e salati,
preparati proteici e gelati vegetali



MIX FARINA DI LEGUMI

MULTIUSO



MIX PANE



MIX PIZZA



MIX BASE VEGETALE



MIX PRODOTTI DA FORNO

DOLCI E SALATI



MIX PER DOLCI LIEVITATI



MIX PAN DI SPAGNA



MIX FROLLA



MIX TORTE UNIVERSALE



MIX BASE BISCOTTI

SENZA ZUCCHERO



MIX PANCAKE/CRÊPES



MIX VEG-BURGER



MIX PROTEICI



MIX BASI GELATI

VEGETALI

la nostra forza...

- Elevati standard qualitativi
- Versatilità produttiva
- Tracciabilità dal seme al prodotto finito macinato e filiera controllata
- Accurata selezione dei fornitori e delle materie prime
- Sistema di qualità certificato
- Utilizzo energia da fonti rinnovabili
- Impianti all'avanguardia
- Ampia gamma di packaging:
bulk - big bag - paper bag 25-20-10-5kg
polypropylene bag 50-25kg
retail 5-2-1 kg - 500-375 g
- Continua ricerca e sviluppo di nuovi prodotti
- Sostenibilità ad ampio spettro
(filiera ed energia da fonti alternative)





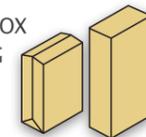
i vostri brand



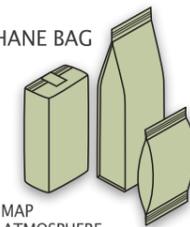
Molino Peila confeziona
in PRIVATE LABEL
la sua intera produzione
di farine e semilavorati
per i propri clienti,
in differenti tipologie
di packaging.

Prodotti per uso industriale,
per l'Horeca e per il retail,
con garanzia di qualità
elevata e di un servizio
sempre puntuale e accurato.

CARTON BOX
PAPER BAG



CELLOPHANE BAG



OPTIONAL MAP
(MODIFIED ATMOSPHERE
PACKAGING)

POLYPROPYLENE BAG
PAPER BAG
BIG BAG



le nostre certificazioni



PROCESSING PLANT
Fraz. Gallenca, 30 - Valperga



IT/CT/20130548; STP: 005/1
NO GMO and derivatives
Use of non-genetically modified raw materials (against the registered GMOs in EU).
Vegetable species: maize.



IT/CT 20130550 DTS.P 005/4
GLUTEN-FREE



i nostri partners



MOLINO



Molino Peila S.p.A.

IMPIANTO MAIS, LEGUMI
E SUPERFOOD
Fraz. Gallenca, 30
10087 VALPERGA (TO) - ITALY

IMPIANTO RISO
Borgata Braidacroce, 114
10087 VALPERGA (TO) - ITALY

LABORATORIO PRODUZIONE
PRODOTTI DOLCI E SALATI
Fraz. Gallenca, 27
10087 VALPERGA (TO) - ITALY

C.F. e P. IVA 00476350012
Reg. Imp. Torino n° 00476350012 - R.E.A.: 238048
Cap. sociale € 2.160.000,00 int.vers.

www.molinopeila.it

shop.molinopeila.it

molinopeila@molinopeila.it