

## **CODICE DI CONDOTTA**

### **MOTTO: “SANO, BUONO E PER TUTTI”**

Siamo a Teglio, nel cuore della Valtellina, in una valle ricca di biodiversità,  
dove a padroneggiare è la natura alpina.

Qui, esposti al sole, in mezzo alle montagne e all'aria pura, lavoriamo il grano saraceno,  
come la nostra secolare tradizione ci ha insegnato.

Abbiamo abbracciato le tradizioni culturali e gastronomiche che da sempre  
caratterizzano questi luoghi e con impegno, dedizione e la giusta innovazione  
le portiamo avanti con passione.

Vantiamo un processo produttivo totalmente senza allergeni che insieme alla nostra accurata  
selezione delle materie prime e ai rigorosi controllo che effettuiamo, sia nel nostro laboratorio  
aziendale sia in laboratori esterni accreditati, garantiscono prodotti NON OGM, BIO, GLUTEN  
FREE e sicuri da un punto di vista igienico-sanitario. Con queste caratteristiche produciamo farine,  
preparati, decorticati e fiocchi: prodotti realizzati con diverse materie prime senza glutine.

## **IL PROCESSO PRODUTTIVO**

### **1. La raccolta**

Tutto parte da un seme che diventa materia prima: un'attività tanto semplice quanto complessa.  
Per questo noi di Molino Filippini:

- firmiamo contratti di semina esclusivi: grazie a un rapporto diretto ed esclusivo con i nostri coltivatori;
- controlliamo la filiera costantemente, dalla semina alla raccolta;
- coltiviamo e lavoriamo grano saraceno esclusivamente di origine italiana ed europea.

### **2. La lavorazione**

Anno dopo anno abbiamo migliorato quello che oggi riteniamo un innovativo processo  
produttivo integrato composto da:

- un nuovo molino dedicato esclusivamente alla lavorazione del grano saraceno;
- un impianto di sanificazione capace di offrire la massima garanzia, e il rispetto degli standard baby food;

- un innovativo impianto di decorticazione del grano saraceno;
- un impianto di fiocatura dedicato al grano saraceno ed altri cereali senza glutine;
- un impianto di precottura delle farine.

### **3. Rigorosi controlli**

Le produzioni sono garantite da severi controlli di processo in linea.

La conformità dei prodotti alle specifiche tecniche viene controllata sia nel nostro laboratorio interno aziendale sia in laboratori esterni accreditati.

Un lavoro che si basa sulla totale trasparenza, sull'integrità e sul rispetto verso l'uomo e l'ambiente che ci ha permesso di:

- garantire una tracciabilità "from farm to fork" completamente informatizzata;
- certificare la nostra azienda e i nostri prodotti secondo gli standard BRC, IFS, BIO, Spiga Barrata AIC, Valtellina Qualità, Khoser e Vegan;
- ottenere l'autorizzazione da parte del Ministero della Salute per la produzione di alimenti dietetici senza glutine;
- il plus di avere un processo produttivo totalmente senza allergeni.

## **PERCHÉ SCEGLIERE MOLINO FILIPPINI**

### **1. Standard di alta qualità**

Perseguiamo una strategia di produzione e gestione dei prodotti secondo standard di qualità tali da garantire alle aziende la tranquillità di poter utilizzare un semilavorato controllato e garantito.

### **2. Grano Saraceno, ma non solo**

Una tradizione che si è accompagnata all'innovazione applicata sia nel processo produttivo che nella linea di prodotti. Dalle farine più classiche a quelle più innovative offriamo una gamma completa, capace di soddisfare le esigenze di un mercato in continua evoluzione.

### **3. Servizio di Pre e Post Vendita**

È nella soddisfazione dei nostri clienti che ritroviamo la passione che ci ha fatto crescere anno dopo anno. Per questo li seguiamo dal momento della scelta del prodotto fino all'assistenza post vendita.

## **GRANO SARACENO**

Molino Filippini da sempre abbraccia quella che in Valtellina è una tradizione secolare e da tre generazioni produce farine e prodotti di Grano Saraceno grazie ai quali si possono creare sia ricette della tradizione sia gustosi e originali piatti.

Decortichiamo il grano saraceno mantenendo inalterate le caratteristiche sensoriali e reologiche proprie della materia prima garantendo, grazie al nostro processo di pulitura ottica pre e post processo, l'assenza di glutine.

Produciamo fiocchi, farine tostate, soffiati e spezzati per utilizzo domestico ed applicazioni industriali per la produzione di pasta, prodotti da forno dolci e salati ed estrusi senza glutine.

Il Nostro motto è:

**“SANO, BUONO E PER TUTTI”**

## **VALORI FONDAMENTALI**

La Molino Filippini vuole essere una grande famiglia,  
dove tutti i collaboratori si sentono parte di un gruppo  
che valorizza ogni singolo lavoratore.

Molino Filippini garantisce a tutti i suoi collaboratori il contratto a tempo indeterminato, segno di grande rispetto e attenzione che la Nostra Azienda dimostra quotidianamente nei luoghi di lavoro. Prioritaria è la salvaguardia della salute e della sicurezza dei propri lavoratori.

Molino Filippini considera l'ambiente e lo sviluppo sostenibile fattori strategici da preservare nell'esercizio delle proprie attività.