



**MOLINO  
FORZANI**  
INNOVACIÓN EN HARINAS



Somos un **molino especializado** en la fabricación de harinas base, acondicionadas y materias primas para la nutrición animal. Desde 2019, innovamos en cada etapa del proceso para asegurar la **calidad constante** de nuestros productos a lo largo de todo el año.

Contamos con el respaldo de **40 años de trayectoria** del Grupo Roberto Forzani en la producción de trigo. Nuestro compromiso es la satisfacción de nuestros clientes, la evolución y la mejora continua que definen nuestra marca.





# EL MOLINO EN NÚMEROS





# CALIDAD

Contamos con un área de **Calidad y Desarrollo** que controla **cada etapa del proceso**, desde la llegada de la materia prima y la molienda hasta la harina terminada, embolsada y cargada para su distribución.

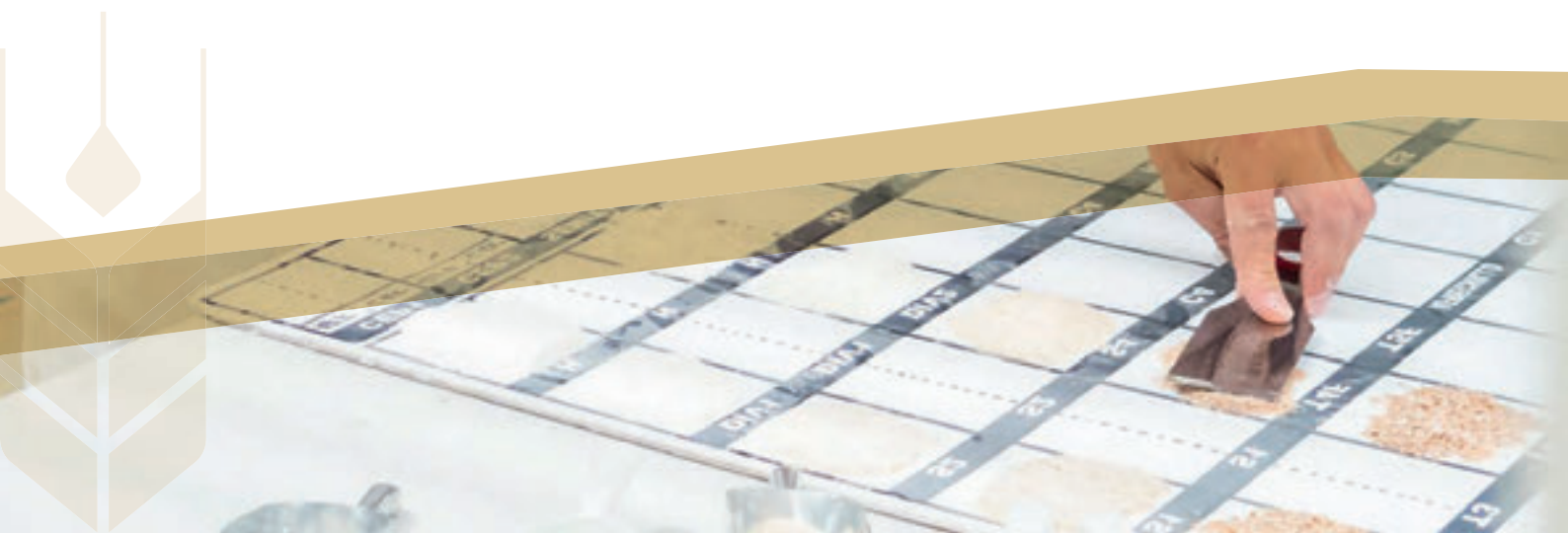
**Dos laboratorios** con equipos de vanguardia donde se analizan las variables fisicoquímicas y reológicas de los productos y subproductos.



**Una panadería experimental** equipada con tecnología que simula los procesos de panificación de nuestros clientes.



Los laboratorios y la panadería nos permiten cumplir con los análisis necesarios para realizar **la calidad y estabilidad de nuestros productos durante todo el año**.





# INNOVACIÓN

Contamos con **tecnología computarizada** de producción y control.

Aplicamos **biotecnología** según las necesidades de los clientes y de la legislación vigente.

Promovemos la **creatividad open source** y colaborativa.

Utilizamos el método de prueba y error para **mejorar continuamente** nuestros productos y procesos.

Desarrollamos **harinas acondicionadas específicas**.

Ajustamos las formulaciones para ofrecer **soluciones** que se adapten a las necesidades de nuestros clientes.

Asumimos **riesgos** para explorar **nuevas oportunidades**.





# PRODUCTOS HARINAS CLÁSICAS



**Harina 000**



**Harina 0000**



**Samolín**



**Tapera**



**Pan integral**



**Salvado**





# PRODUCTOS

## HARINAS ACONDICIONADAS



**Pan de miga**

25kg



**Pan de Viena**

25kg



**Pizzas**

25kg



**Pan dulce**

25kg



**Pan francés**

25kg



**Pizza  
Napoletana**

25kg



5kg



1kg





# PRODUCTOS NUTRICIÓN ANIMAL A GRANEL



*Pellets de trigo*



*Afrechillo*



*Semita*







INNOVAMOS EN CADA ETAPA PRODUCTIVA  
PARA REVOLUCIONAR LA MOLINERÍA  
ARGENTINA

 [contacto@molinoforzani.com](mailto:contacto@molinoforzani.com)

 [@molinoforzani](https://www.instagram.com/molinoforzani)

 [www.molinoforzani.com](http://www.molinoforzani.com)

25 de Mayo 150 - Esmeralda, Santa Fe - Argentina.



**MOLINO  
FORZANI**  
INNOVACIÓN EN HARINAS