**Molino Sima: chi siamo**

Fondato nel 1911, il Molino Sima è parte integrante della maggiore azienda agricola Nazionale, “La Cooperativa Agricola Braccianti Giulio Bellini”. Dal 1992 produciamo farine biologiche ottenute in massima parte da cereali coltivati dai nostri soci. Buona parte dei cereali utilizzati, soprattutto il Farro ed il Grano Tenero, provengono dal territorio Ferrarese dove il Delta del Po favorisce le condizioni agronomiche e climatiche garantendo i migliori risultati in termini qualitativi.

Siamo il maggior trasformatore nazionale di **Grano Tenero**, di origine 100% italiana, fra i principali trasformatori e produttori europei di **Farro** varietà **Spelta**, ideale per tutti i prodotti da forno e di **Farro** varietà **Dicoccum** specifico per pasta alimentare, fresca e secca. Siamo stati fra i primi in Italia ad importare e a credere nel grano **Kamut® Khorasan**, con cui otteniamo farine ricche di proteine, vitamine, sali minerali e oligoelementi come il selenio. Oggi abbiamo raggiunto un risultato straordinario divenendo i maggiori produttori mondiali di farine ottenute con questo prezioso grano.

Trasformiamo i nostri cereali biologici anche con la **Macinazione a Pietra**. Sono sempre più i clienti che optano e apprezzano questo tipo di molitura, in grado di fornire farine più ricche di sapore ed integrità dei principi nutritivi. Le farine così ottenute infatti, macinate lentamente e senza surriscaldare il prodotto, presentano una granulometria irregolare, ricche quindi di vitamina E, vitamine del gruppo B e sali minerali, data la presenza del germe di grano.

Produciamo Farine Biologiche a nostro marchio o private label per le maggiori aziende specializzate nella distribuzione di prodotti bio, sia in Italia che all’estero.