



# Farine di grano tenero di tipo 0 e 00

DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO conforme a ISO 14025



MOLINO PORDENONE S.p.A. Società di Macinazione



### PROGRAMMA

The International EPD® System, www.environdec.com

OPERATORE DEL PROGRAMMA EPD International AB

NUMERO REGISTRAZIONE EPD S-P-05045

### DATA DI PUBBLICAZIONE

2022-01-21

#### REVISIONE

Rev. 0, 2021-11-08

### VALIDA FINO A

2026-12-05

### SCOPO GEOGRAFICO

Europa

Una EPD dovrebbe fornire informazioni aggiornate e potrebbe essere aggiornata se le condizioni cambiano.

La validità dichiarata è quindi soggetta alla continua registrazione e pubblicazione su www.environdec.com

# INFORMAZIONI SULL'AZIENDA

### Proprietario della EPD

### S.p.A. Società di Macinazione

Largo S. Giacomo, 1 - 33170 Pordenone - Italy welcome@molinopordenone.it T +39 0434 362421

### Nome e indirizzo del sito di produzione

### **Molino Pordenone**

Largo S. Giacomo, 1 - 33170 Pordenone - Italy

### Descrizione dell'organizzazione

Molino Pordenone è il marchio commerciale di S.p.a. Società di Macinazione, un'azienda che dal 1923 produce una vasta gamma di farine e semilavorati destinati ai professionisti dell'arte bianca e all'industria alimentare. Con un'offerta di prodotti tecnici costruiti su specifiche esigenze legate alle caratteristiche del prodotto finito, Molino Pordenone offre una gamma completa di farine di grano tenero, dalla 00 alla integrale fino alle semole, oltre a una importante linea di semilavorati e a prodotti specifici per la pasticceria, la pizzeria e l'alimentazione senza glutine. Rivolgendosi anche all'industria, Molino Pordenone è strutturato per fornire un servizio personalizzato di messa a punto del prodotto sulle specifiche esigenze di efficientamento del ciclo produttivo del cliente.



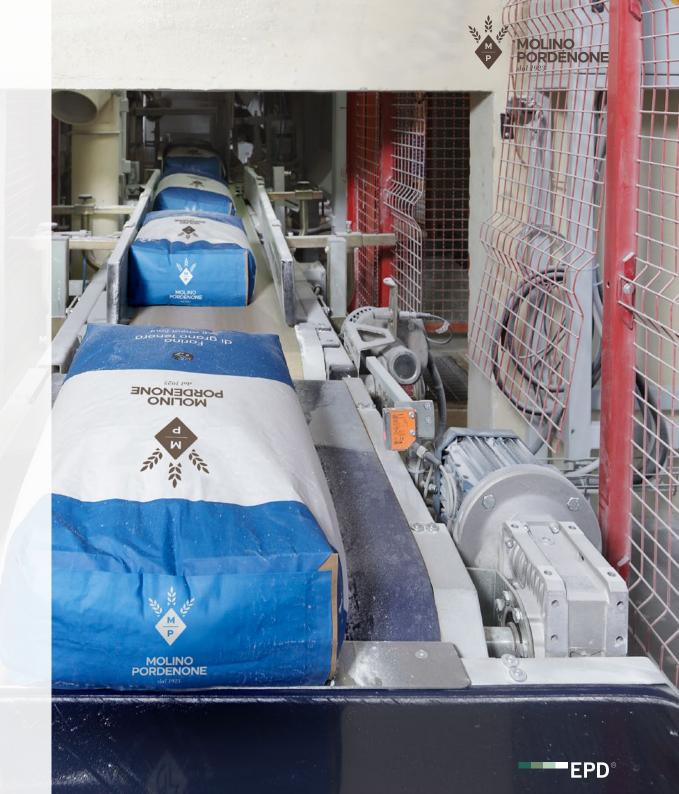
# PROCESSO PRODUTTIVO, SICUREZZA E QUALITÀ

La produzione avviene presso il sito di Largo San Giacomo a Pordenone, garantendo i giusti spazi per la miscelazione e soprattutto per lo stoccaggio di lotti consistenti ed omogenei di farina. Rispettando l'adeguato tempo di riposto dopo la macinazione possiamo assicurare la costanza qualitativa del prodotto e prestazioni ottimali per l'utilizzatore.

Molino Pordenone effettua quotidianamente analisi nelle diverse fasi del processo produttivo: all'arrivo della materia prima in stabilimento, durante la trasformazione, fino alla consegna al cliente finale.

I requisiti di igiene e sicurezza alimentare sono costantemente verificati nel rispetto della certificazione FSSC 22000.

Inoltre, tutti i lotti di farina vengono sottoposti ad analisi specifiche per verificarne le caratteristiche plastiche e fermentative in un laboratorio dedicato che testa parametri come estensibilità, forza, assorbimento, capacità fermentativa, qualità amilografica.

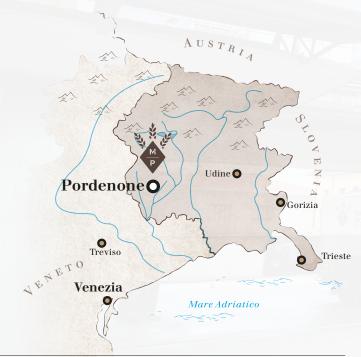


# VICINANZA AL MERCATO

Molino Pordenone vende i suoi prodotti su tutto il territorio nazionale ed europeo.

Una flotta proprietaria raggiunge direttamente i clienti nel Triveneto, grazie alla professionalità di autisti che garantiscono un servizio di riassortimento just in time, anche per quantità modeste di prodotto.

Come partner dei propri clienti, Molino Pordenone mette a disposizione un laboratorio interno dove tecnici specializzati lavorano costantemente per l'assistenza tecnica e la formazione professionale.



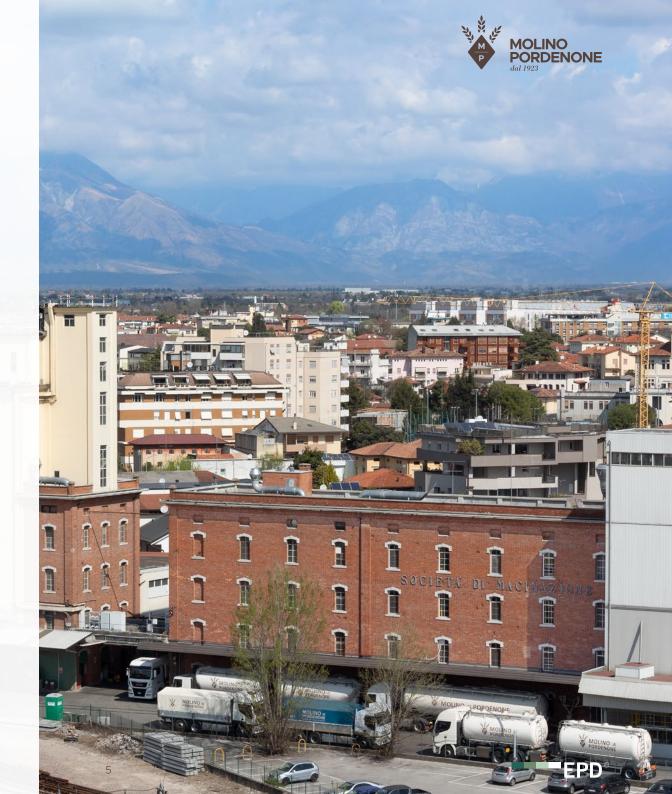


# UN FUTURO SOSTENIBILE: DALLA CONSAPEVOLEZZA DEL PROPRIO IMPATTO ALLE AZIONI CONCRETE

Alla soglia dell'anniversario dei suoi 100 anni di attività, Molino Pordenone guarda al mercato dei prodotti alimentari nella continua ricerca di soluzioni che incontrino una nutrizione innovativa, in risposta ad una crescente sensibilità al benessere e alla sostenibilità. La visione dell'azienda per il prossimo futuro, infatti, si fonda sulla volontà di confermarsi sul mercato non solo per la qualità, l'affidabilità e il servizio, ma anche come un riferimento per nuovi importanti valori legati alla tutela dell'ambiente e della salute, temi sempre più rilevanti nell'industria alimentare.

Come produttori di farina, sentiamo la responsabilità di offrire ai consumatori un prodotto fondamentale, alla base dell'alimentazione quotidiana, puntando a una cultura del cibo che metta l'uomo, e quindi l'ambiente e la salute, al centro.

Per questo abbiamo scelto di impegnarci per la protezione a lungo termine del sistema alimentare, utilizzando un metodo che ha il suo punto di partenza nella valutazione degli impatti ambientali derivanti dal ciclo di vita dei nostri prodotti: solo sulla base di dati misurati scientificamente possiamo agire consapevolmente per ridurre e compensare le nostre emissioni di gas serra. Partendo dall'analisi dell'approvvigionamento e della lavorazione delle materie prime, passando per il trasporto e la distribuzione, fino alla raccolta, lo stoccaggio, il recupero e lo smaltimento finale dei rifiuti, il metodo LCA ci consente infatti di effettuare uno studio completo sugli impatti ambientali di prodotto. Da questo punto di partenza potremo strutturare una strategia di responsabilità sociale e ambientale di impresa, programmando e mettendo in atto adeguate azioni di mitigazione e riduzione sistematica degli impatti sull'ambiente. Molino Pordenone si è già attivato in questo senso, intraprendendo una collaborazione con Etifor di cui questo studio LCA rappresenta il primo passo.





# INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

### Descrizione del prodotto

Il prodotto oggetto della presente EPD è rappresentato dalla famiglia di farine di tipo 0 e 00 ottenute dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero (Triticum aestivum) liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Le farine vengono utilizzate per impasti diretti o rinfreschi, per la produzione di svariati tipi di pane, come farina di taglio o per la produzione di paste secche. La presente EPD non si riferisce a un prodotto specifico ma alla produzione media di farina di grano tenero di tipo 0 e 00 rappresentando una famiglia di prodotti simili ed omogenei facenti parte della stessa categoria produttiva e derivanti dai medesimi processi produttivi. In appendice 1 sono riportati i nomi commerciali dei prodotti che ricadono all'interno della categoria.



### Codice UN CPC

2311 - WHEAT AND MESLIN FLOUR

### Scopo geografico EUROPA

TABELLA NUTRIZIONALE (per 100g)						
Energia	1438 KJ 339 Kcal					
Grassi	1.0					
di cui acidi grassi saturi	0.1 - 0.2					
Carboidrati	64.0 - 68.0					
di cui zuccheri	0.8 - 0.9					
Proteine	11.0-17.0					
Sale	0.0					
Fibre	3.0 – 3.5					



# **INFORMAZIONI SULLA VALUTAZIONE LCA**

### Unità dichiarata

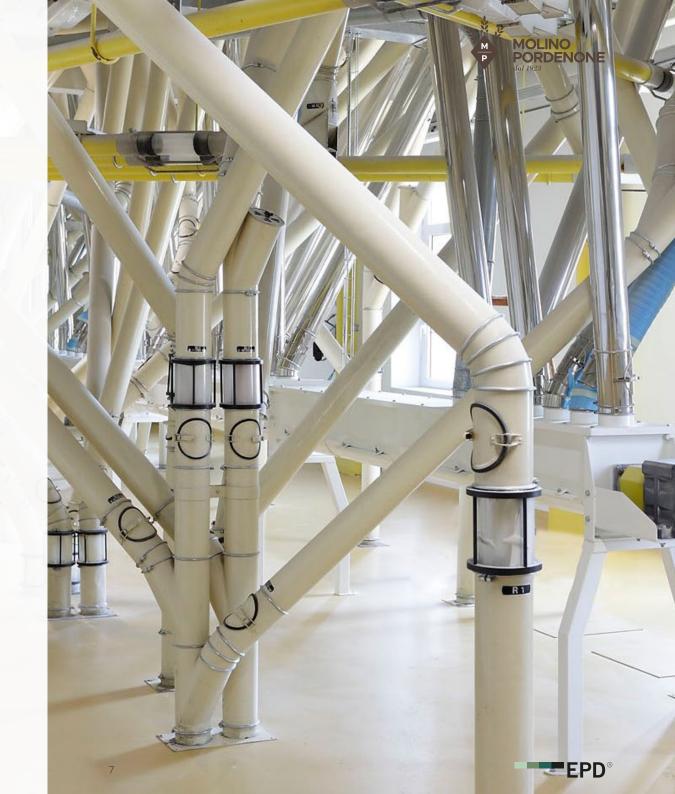
1 kg di farina<sup>1</sup> e il relativo packaging<sup>2</sup>.

### Rappresentatività temporale

In generale sono stati utilizzati dati specifici relativi all'anno 2020. I dati relativi alla fornitura del grano si basano su una media ponderata calcolata su un periodo di tre anni solari (2018-2020) al fine di incrementare il livello di rappresentatività del mix di grano, tenendo conto della stagionalità e della variabilità legata al suo approvvigionamento.

### Database(s) e software LCA

Agrifootprint v5.0 ed Ecoinvent v3.6, SimaPro v9.1.1

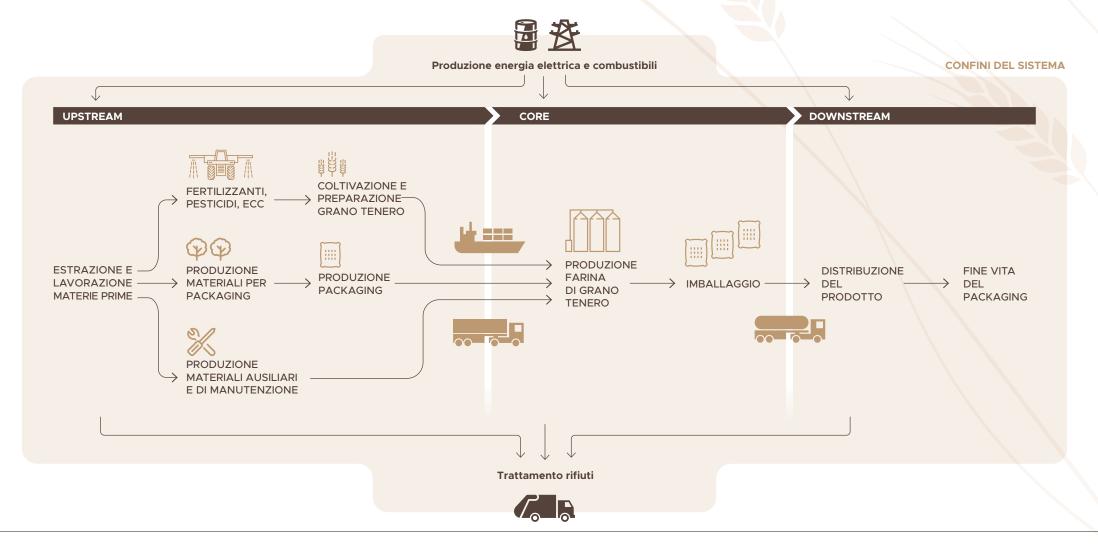


<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> si considera un kg di farina di tipo 0 e 00 media, 'EPD non si riferisce a un prodotto specifico. <sup>2</sup> il peso del packaging non è incluso nel kg di prodotto.



### **INFORMAZIONI SULLA VALUTAZIONE LCA**

# Diagramma di flusso del sistema





### INFORMAZIONI SULLA VALUTAZIONE LCA

### Descrizione dei confini del sistema

I confini del sistema comprendono tutte le fasi del ciclo di vita del prodotto dalla culla alla tomba (LCA cradle-to-grave).

#### PROCESSI UPSTREAM

- processi agricoli per la coltivazione e la preparazione del grano che comprendono le emissioni in aria e acqua ed emissioni di prodotti utilizzati in agricoltura, nonché emissioni di gas azotati
- produzione di sementi per la coltivazione
- produzione di fertilizzanti utilizzati nei processi di coltivazione
- produzione di elettricità e combustibili utilizzati nel modulo upstream
- produzione di prodotti ausiliari
- produzione di imballaggi primari e terziari

### **PROCESSI CORE**

- trasporto del grano, packaging e prodotti ausiliari in ingresso alla fase di produzione
- produzione della farina (macinazione, abburattamento, miscelazione e confezionamento del prodotto finale)
- · manutenzione dei macchinari
- trattamento dei rifiuti generati durante la produzione
- produzione di energia elettrica e combustibili utilizzati presso Molino Pordenone.

### PROCESSI DOWNSTREAM

- trasporto al cliente
- processi di fine vita dei rifiuti di imballaggio
- produzione di elettricità e combustibili utilizzati nei processi di downstream.

### Fasi del ciclo di vita escluse

- fabbricazione di apparecchiature, edifici e altri beni strumentali.
- · viaggi di lavoro del personale.
- viaggio di andata e ritorno dal lavoro da parte del personale.
- attività di ricerca e sviluppo.
- uso del prodotto<sup>3</sup>

### Cut-off e metodi di allocazione

Il criterio di cut-off applicato, si basa sull'esclusione degli elementi che contribuiscono all'impatto finale con un'incidenza inferiore all'1%. Sono stati esclusi alcuni flussi elementari per i quali non è stato possibile reperire dati affidabili.
Rientrano tra i flussi esclusi i seguenti flussi:

- Inchiostri per packaging primario
- additivi o coadiuvanti tecnologici

I metodi di allocazione applicati nel modulo Core, per associare i flussi elementari all'unità funzionale in esame, si basano su relazioni fisiche (criterio di massa). Per la produzione del grano è stata considerata l'allocazione proposta dalla PCR: 2020:07 "Arable and vegetable crops" che definisce parametri di allocazione per il grano e la paglia pari a 92,5% e 7,5% rispettivamente.

### Scenario di distribuzione e fine vita

Lo scenario di distribuzione del prodotto oggetto di studio si basa su dati specifici di Molino Pordenone. La distanza di trasporto è calcolata mediante ponderazione sulle quantità spedite.

Lo scenario di fine vita del packaging primario segue le statistiche sullo smaltimento degli imballaggi cellulosici in Europa (Eurostat 2020). mentre per gli imballaggi terziari in plastica è stato preso come riferimento lo scenario pubblicato da Plastics Europe, 2020.

### Dichiarazione di contenuto

#### Prodotto

MATERIALE	%
Grano tenero (Triticum aestivum)	>99
Additivi o coadiuvanti tecnologici	<1

### Packaging

Le farine possono essere inviate al cliente mediante due modalità di spedizione: attraverso trasporto in cisterne o attraverso spedizione con pallet. In questo ultimo caso il prodotto viene confezionato in sacchi di carta da 25 kg ciascuno, posti su pallet di legno o in polipropilene e avvolti da un film in polietilene a bassa densità. I sacchi di carta sono conformi a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla legislazione italiana e comunitaria applicabile. Il packaging non include contributi di materiale riciclati.



<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> come da indicazioni della PCR di riferimento la fase d'uso è esclusa in quanto il mercato di riferimento per i prodotti in esame è di tipo B2B in cui il prodotto farina rappresenta un ingrediente per la preparazione di altri prodotti



I risultati sono relativi a 1 kg di farina media di tipo 0 e 00. Nelle tabelle sottostanti i risultati totali possono non corrispondere a causa dell'arrotondamento nei dati.





# Categorie di impatto ambientale

CATEGORIA DI IMP	PATTO	Unità	Upstream	Core	Downstream	TOTALE
Potenziale	Fossile	kg CO <sub>2</sub> eq.	4.61E-01	7.81E-02	4.48E-02	5.84E-01
	Biogenico	kg CO <sub>2</sub> eq.	1.19E-05	1.45E-04	2.31E-04	3.88E-04
di riscaldamento globale (GWP)	Uso e trasformazione del suolo	kg CO <sub>2</sub> eq.	6.12E-03	1.75E-05	1.32E-05	6.15E-03
	TOTALE	kg CO <sub>2</sub> eq.	4.67E-01	7.82E-02	4.50E-02	5.90E-01
Potenziale di acidifi	cazione (AP)	kg SO <sub>2</sub> eq.	5.12E-03	3.40E-04	1.70E-04	5.63E-03
Potenziale di eutro	fizzazione (EP)	kg PO <sub>4</sub> ³- eq.	5.89E-03	7.24E-05	3.43E-05	6.00E-03
Potenziale di forma	azione dell'ozono troposferico (POCP)	kg NMVOC eq.	1.04E-03	3.09E-04	2.06E-04	1.56E-03
Potenziale di esaur	imento abiotico - Elementi	kg Sb eq.	1.75E-07	7.25E-07	7.70E-07	1.67E-06
Potenziale di esaur	imento abiotico - Combustibili fossili	MJ, net calorific value	3.32E+00	1.12E+00	6.90E-01	5.13E+00
Potenziale di scarsi	tà d'acqua	m³ eq.	1.58E-01	1.08E-02	2.33E-03	1.71E-01



# Uso di risorse

PARAMETRO		Unità	Upstream	Core	Downstream	TOTALE
	Usate come vettore energetico	MJ, potere calorifico netto	9.21E-02	5.99E-02	8.84E-03	1.61E-01
Risorse energetiche primarie - Rinnovabili	Usate come materie prime	MJ, potere calorifico netto	5.43E-02	2.58E-02	2.03E-03	8.22E-02
	TOTALE	MJ, potere calorifico netto	1.46E-01	8.58E-02	1.09E-02	2.43E-01
Risorse energetiche primarie – Non-rinnovabili	Usate come vettore energetico	MJ, potere calorifico netto	3.74E+00	1.30E+00	7.46E-01	5.78E+00
	Usate come materie prime	MJ, potere calorifico netto	0	0	0	o
	TOTALE	MJ, potere calorifico netto	3.74E+00	1.30E+00	7.46E-01	5.78E+00
Materiali secondari		kg	0	0	0	0
Combustibili secondari rinno	ovabili	MJ, potere calorifico netto	0	0	0	o
Combustibili secondari non ı	rinnovabili	MJ, potere calorifico netto	0	0	0	o
Utilizzo netto di acqua		m³	4,58E-03	3,65E-04	8,01E-05	5,03E-03



# Produzione di rifiuti e flussi di output

PARAMETRO	Unità	Upstream	Core	Downstream	TOTALE
Rifiuti pericolosi smaltiti	kg	1.01E-06	4.13E-06	1.70E-06	6.84E-06
Rifiuti non pericolosi smaltiti	kg	1.14E-02	5.38E-02	6.27E-02	1.28E-01
Rifiuti radioattivi * smaltiti	kg	1.60E-07	5.66E-06	4.80E-06	1.06E-05

(\*) relativi ai dataset dei mix energetici utilizzati per la modellazione LCA

PARAMETRO	Unità	Upstream	Core	Downstream	TOTALE
Flussi in uscita per mangimi o simili	kg	0	0	0	0
Componenti per il riutilizzo	kg	0	0	0	0
Materiali a riciclo	kg	0	7,55E-04	1,47E-03	2,23E-03
Materiali a recupero energetico	kg	0	0	7,82E-05	7,82E-05
Energia esportata, elettricità	MJ	0	0	0	0
Energia esportata, termica	MJ	0	0	0	0



# La tabella che segue riporta i riferimenti dei metodi di caratterizzazione applicati per la valutazione delle categorie di impatto ambientale

CATEGORIA DI IMPATTO	UNITÀ	FATTORI DI CARATTERIZZAZIONE	RIFERIMENTI ORIGINALI
Potenziale di riscaldamento globale	kg CO <sub>2</sub> eq.	GWP100, CML 2001 baseline Versione: Gennaio 2016.	IPCC (2013)
Potenziale di acidificazione (AP)	kg SO <sub>2</sub> eq.	P, CML 2001 non-baseline (fate not included), Versione: Gennaio 2016.	Hauschild & Wenzel (1998)
Potenziale di eutrofizzazione (EP)	kg PO <sub>4</sub> ³- eq.	EP, CML 2001 baseline (fate not included), Versione: Gennaio 2016.	Heijungs et al. (1992)
Potenziale di formazione dell'ozono troposferico (POCP)	kg NMVOC eq	POFP, LOTOS-EUROS come applicato in ReCiPe 2008.	Van Zelm et al 2008
Potenziale di esaurimento abiotico - Elementi	kg Sb eq.	ADPelements, CML 2001, baseline.	Oers, et al (2002)
Potenziale di esaurimento abiotico - Combustibili fossili	MJ, net calorific value	ADPfossil fuels, CML 2001, baseline.	Oers, et al (2002)
Potenziale di scarsità d'acqua	m³ eq.	AWARE Method: WULCA Recommendations on characterization model for WSF 2015, 2017.	Boulay et al (2017)



### **INFORMAZIONI SUL PROGRAMMA**

### Programma



THE INTERNATIONAL EPD® SYSTEM

EPD International AB Box 210 60 SE-100 31 Stockholm Sweden

www.environdec.com info@environdec.com

Product category rules (PCR)

PCR 2013:04, Grain mill products, UN CPC 231, version 3.0.2

Revisione del documento PCR condotta da:

Comitato tecnico dell'International EPD® System. REVIEW CHAIR: Filippo Sessa, contatto via info@environdec.com

Verifica indipendente della dichiarazione e dei dati, conforme alla ISO 14025:2006

EPD process certification

X Verifica EPD

### Verificatore di parte terza

### SGS Italia S.p.A.

via Caldera, 21 20153 - Milano Tel. +39 02.73931 Fax +39 02.70124630 www.it.sgs.com

### Accreditato da

### Accredia, certificato n.006H

La procedura per il follow-up dei dati durante la validità dell'EPD coinvolge un verificatore di terza parte:



No

EPD all'interno della stessa categoria di prodotto, ma provenienti da differenti programmi, possono non essere confrontabili. Il proprietario dell'EPD detiene la proprietà e la responsabilità esclusiva dell'EPD.

# **CONTATTI**

### Azienda

### S.p.A. Società di Macinazione

Largo S. Giacomo, 1 - 33170 Pordenone - Italy +39 0434 362421 www.molinopordenone.it

### Contatto aziendale

### Marco Zuzzi

direzione@molinopordenone.it

### Supporto tecnico

### Ing. Paolo Simon Ostan

paolo.simon@mail.com

### Operatore del programma

### **EPD International AB**

Box 210 60 - SE-100 31 Stockholm - Sweden www.environdec.com info@environdec.com



# RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

EPD International AB, 2019. General programme instructions for the international EPD® system, version 3.01 (2019-09-18). The International EPD System. www.environdec.com.

EPD International AB, 2021.

PCR 2013:04, Grain mill products, UN CPC 231, version 3.0.2, (2021-09-27). The International EPD System. www.environdec.com.

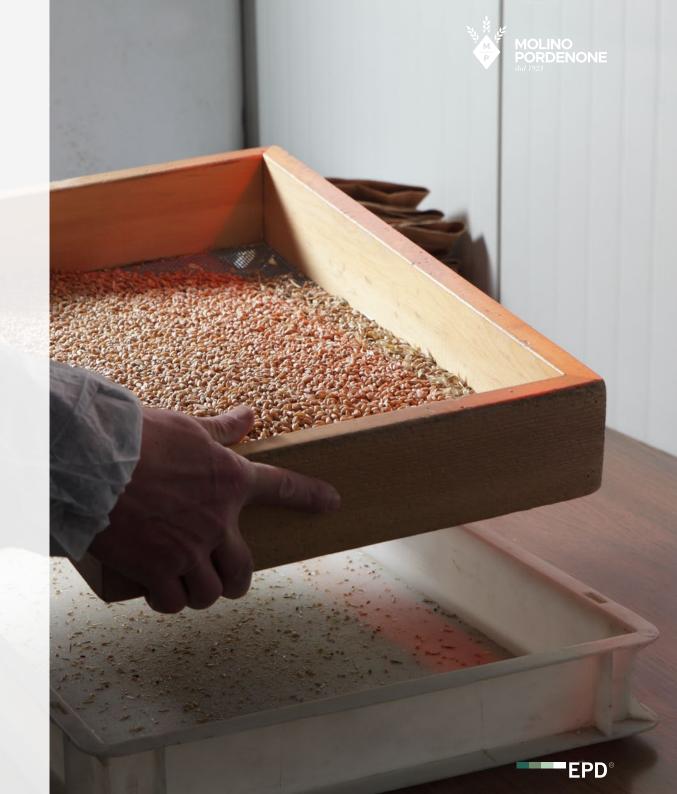
EPD International AB, 2021. PCR 2020:07, Arable and vegetable crops, UN CPC 012, 014, 017, 0191, version 1.0, (2020-12-07). The International EPD System. www.environdec.com

ISO (UNI EN), 2006, 2020, Environmental Management - Life Cycle Assessment - Principles and Framework, ISO 14040:2006 + A1:2020, International Organization for Standardization, Geneve, Switzerland.

ISO (UNI EN), 2006, 2018, 2020, Environmental Management - Life Cycle Assessment - Requirements and Guidelines, ISO 14044:2006 + A1:2018 + A2:2020, International Organization for Standardization, Geneve, Switzerland.

ISO (UNI), 2010. ISO 14025:2006, Environmental labels and declarations - Type III environmental declarations - Principles and procedures. Geneva: International Organization for Standardization.

Simon Ostan P., 2021. Life Cycle Assessment (LCA) di farine di grano tenero di tipo 0 e 00, Rev.01 del 27/10/2021





### **EXECUTIVE SUMMARY IN ENGLISH**

### Company information

Molino Pordenone is the commercial brand of S.p.a. Società di Macinazione, a company that since 1923 has been producing a complete range of soft wheat flours, from 00 to wholemeal or semolina, as well as an important range of semi-finished products and specific products for confectionery, pizzeria and gluten-free food. Production takes place at the Largo San Giacomo site in Pordenone (Italy), guaranteeing the right spaces for mixing and storing consistent and homogeneous batches of flour. The hygiene and food safety requirements are constantly checked in compliance with the FSSC 22000 certification. Furthermore. all the batches of flour are subjected to specific analysis to verify their plastic and fermentation characteristics in a dedicated laboratory. Molino Pordenone sells its products throughout the national territory and abroad. A proprietary fleet reaches customers directly in the Triveneto area, thanks to the professionalism of drivers who quarantee a just in time restocking service, even for modest quantities of product. Molino Pordenone has chosen to commit itself to the longterm protection of the food system, using a method that has its starting point in the assessment of the environmental impacts deriving from the life cycle of products: only on the basis of scientifically measured data is it possible to act consciously to reduce and offset greenhouse gas emissions. The LCA method makes it possible to carry out a complete study on the environmental impacts of the product. From this starting point we will be able to structure a corporate social and environmental responsibility strategy, planning and implementing appropriate mitigation and systematic reduction actions of the impacts on the environment. Molino Pordenone has already taken action in this sense. undertaking a collaboration with Etifor of which this LCA study represents the first step.

### Product information

The product subject of this EPD is represented by the family of type 0 and 00 flours obtained from the grinding and consequent sifting of soft wheat (Triticum aestivum). Flours are used for direct doughs or refreshments, to produce various types of bread, as cutting flour or for the production of dry pasta.

This EPD does not refer to a specific product but to the average production of type 0 and 00 soft wheat flour representing a family of similar and homogeneous products belonging to the same production category and deriving from the same production processes. Appendix 1 shows the commercial names of the products that fall within the category.

### UN CPC code:

2311 - Wheat and meslin flour

### Geographical scope:

Europe

### LCA information

### **Declared unit:**

1 kg of flour and its packaging.

### Time representativeness:

year 2020

### System boundaries:

The system boundaries include all stages of the cradle-to-grave product life cycle. The activities included in the system boundaries start with the agricultural processes for the cultivation and preparation of wheat which include emissions into air and water and emissions of products used in agriculture, as well as nitrogen gas emissions and come to the end of life of the packaging.





# POTENTIAL ENVIRONMENTAL IMPACT

PARAMETER		Unit	Upstream	Core	Downstream	TOTAL
Global warming	Fossil	kg CO <sub>2</sub> eq.	4.61E-01	7.81E-02	4.48E-02	5.84E-01
	Biogenic	kg CO <sub>2</sub> eq.	1.19E-05	1.45E-04	2.31E-04	3.88E-04
potential (GWP)	Land use and land transformation	kg CO <sub>2</sub> eq.	6.12E-03	1.75E-05	1.32E-05	6.15E-03
	TOTAL	kg CO <sub>2</sub> eq.	4.67E-01	7.82E-02	4.50E-02	5.90E-01
Acidification potent	tial (AP)	kg SO <sub>2</sub> eq.	5.12E-03	3.40E-04	1.70E-04	5.63E-03
Eutrophication pote	ential (EP)	kg PO <sub>4</sub> ³- eq.	5.89E-03	7.24E-05	3.43E-05	6.00E-03
Photochemical oxic	dant formation potential (POFP)	kg NMVOC eq.	1.04E-03	3.09E-04	2.06E-04	1.56E-03
Abiotic depletion p	otential – Elements	kg Sb eq.	1.75E-07	7.25E-07	7.70E-07	1.67E-06
Abiotic depletion pe	otential – Fossil resources	MJ, net calorific value	3.32E+00	1.12E+00	6.90E-01	5.13E+00
Water scarcity pote	ential	m³ eq.	1.58E-01	1.08E-02	2.33E-03	1.71E-01

For further information about this EPD, please contact Mr. Marco Zuzzi at: e-mail: direzione@molinopordenone.it



### **APPENDICE 1**

### Prodotti inclusi nella famiglia di prodotto

I seguenti prodotti sono inclusi nella famiglia di farine 0 e 00

## **Panificazione**



190 Nazionale



Rinforzata





188 Biscotto



180 Classica



181 Reattiva



182



Superiore



SBL Belluno Super



187 Belluno



108 Serenissima



193s **Special** 



184 Manitoba



195 Extra

# **Pasticceria**



801 Frolla



803 Sfoglia



802 Brioche



804 Panettone

## **Pizzeria**



700 Sole di Napoli Verde



701 Sole di Napoli Blu



702 Sole di Napoli Rossa



### S.p.A. Società di Macinazione