



MOLINO ARTIGIANO ANTONIO SECCI

070 98 06 018 | info@molinosecci.it | molinosecci.it

LE MATERIE PRIME MIGLIORI PER NON ACCONTENTARSI MAI.

La materia prima è l'elemento essenziale della macinazione. Il Molino utilizza solo grani selezionati provenienti da tutta la Trexenta ed in piccola parte dall'oristanese.

Per garantire totalmente la propria produzione e seguire costantemente il miglioramento dei prodotti, l'azienda ha sviluppato un sistema di Rintracciabilità intra-aziendale dei prodotti dalla fase di approvvigionamento delle materie prime alla fase di consegna del prodotto finito al cliente.

Questo permette un totale controllo del grano "dal campo alla produzione finale". Grazie a questo processo e al contatto diretto con gli agricoltori locali e le aziende sementiere, sono state individuate diverse varietà di grani duri di alta qualità: Alemanno, Pietrafitta, Quadrato, Zetae, Torrebianca e Marco Aurelio. Le sei varietà di grani duri si sono ambientate benissimo nei terreni circostanti (nel raggio di 50/60 km).

Le varietà Pietrafitta e Torrebianca preferiscono alture minime di 350 m con terreni poco profondi. Tutte le altre varietà vengono seminate nei terreni pianeggianti o leggermente collinari.

Questi grani duri resistono a diversi stress termici, raggiungono ottimi indici di giallo, buoni pesi specifici e un ottimo glutine che li rende ideali per la buona pasta italiana.

Un'attenzione particolare va data alla varietà **ALEMANNO** (pedigree: cappelli - duilio) la quale, introdotta nella zona da appena un anno, sta rivelando un'ottima attitudine alla pastificazione e alla panificazione.

WE SOURCE THE BEST WHEAT TO DELIVER THE BEST PRODUCTS.

Wheat quality is of course an essential factor in milling. Our Flour Mill utilises exclusively selected wheat crops from the Trexenta area, plus a small amount from the Oristano area.

To provide full quality assurance and pursue ongoing improvement of our products, we have set up a supply chain traceability system from crop procurement to product delivery to customers.

This means we have complete control of the wheat "from the field to the customer". Thanks to this process and our direct contacts with local farmers and seed producers, we have identified several high-quality durum wheat cultivars: Alemanno, Pietrafitta, Quadrato, Zetae, Torrebianca and Marco Aurelio. These six types of wheat have all taken excellently well to the local growing conditions (within a radius of 50/60 km).

The varieties Pietrafitta and Torrebianca grow best at a minimum elevation of 350 m in shallow soils. All the other varieties are grown on the plains or slightly hilly land.

These durum wheat cultivars are resistant to temperature excursions, achieving excellent yellow pigment intensities, good specific weight and an excellent gluten content, making them ideal for producing traditional Italian pasta.

We are focusing special attention on the **ALEMANNO** cultivar (pedigree: cappelli - duilio) which despite having been introduced into the area only one year ago, is proving excellent for pasta and bread making.

L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELLA QUALITÀ... GUARDARE SEMPRE AL FUTURO

Il Molino si caratterizza per un processo di lavorazione del prodotto che garantisce altissima qualità ed igiene nel rispetto della tradizione. L'impianto è uno dei pochissimi in Italia ad utilizzare la tecnologia della decorticazione.

Il grano duro arriva al molino direttamente dagli agricoltori della zona. Vengono immediatamente estratti i primi campioni per verificare alcuni parametri di conformità. Successivamente il grano viene prelevato dai silos di stoccaggio e preparato per la prima pulitura.

La pulitura perfetta viene ottenuta con molteplici fasi di lavorazione. Dopo circa 12 ore di riposo, il processo di decorticazione garantisce la totale salute, l'assenza di batteri ed inoltre la presenza di minor ceneri nel grano.

Il grano viene poi laminato dalle apposite macchine a cilindri, completamente in acciaio inox e tutte a controllo numerico. Da quest'ultime i prodotti vanno a caricare il buratto, che, muovendosi eccentricamente, separa tutti i prodotti della macinazione.

A questo punto le semole vengono perfettamente pulite e calibrate dalle semolatrici. I prodotti finiti ed i sottoprodotti vanno a finire nelle apposite fariniere di riferimento.

INNOVATION FOR QUALITY... ALWAYS LOOKING AHEAD.

Our Mill's processing system guarantees superb quality and hygiene in full respect of tradition. Our plant is one of the few in Italy using debranning technology.

We source our durum wheat directly from local farmers. Deliveries are immediately sampled to verify conformity parameters. The wheat is then taken from the storage silos and prepared for first cleaning.

Complete cleaning and conditioning is obtained in several phases. After about 12 hours of rest, the debranning process confirms its full health, absence of bacteria and limited ash content.

The wheat is then sheared by rolls of stainless steel, rotating under numerical control. From these cylinders the product passes through the eccentric sifter which screens the milled products.

Then the different types of semolina are perfectly cleaned and graded by the purifiers.

The finished products and by-products are then stored in their respective storage silos.

LA TRADIZIONE SI FA ESPERIENZA... MAI DIMENTICARE IL PASSATO.

1948: l'attività di macinazione installata da Paolo Secci viene presa in mano dal figlio Giuseppe, per poi passare al nipote Antonio.

Più di 70 anni di esperienza e 3 generazioni di amore per la terra e per i suoi prodotti.

L'attività sorge a Senorbì, zona denominata "il granaio dei romani": la Trexenta. Infatti i Romani, in particolare l'imperatore Giulio Cesare, consideravano questo territorio il granaio di Roma, per la notevole produzione di frumento favorita dalla fertilità delle sue campagne. La vocazione cerealicola è rimasta fino ai giorni nostri, offrendo tra i prodotti migliori in tutto il mondo.

2005: il molino viene spostato nella periferia del paese e viene costruito con gli impianti all'avanguardia della OCRIM (www.ocrim.it), azienda leader al mondo nella realizzazione di impianti molitori innovativi e altamente tecnologici.

In questa struttura all'avanguardia si rinnova quotidianamente il "rito magico" della trasformazione del grano in oro bianco, destinato a divenire il cibo per eccellenza: il pane, ma anche la pasta e i dolci.

La terra ha offerto una storia millenaria con i suoi frutti e la famiglia Secci è riuscita a sfruttarne i prodotti, seguendo la tradizione e trasformandola in esperienza.

2011: nasce il Pastificio, identificandosi con lo stesso marchio "Molino Secci".

Attualmente si produce la Pasta tipica sarda "i Malloreddus", i Gemelli, i Sedanini e le Linguine. Naturalmente con solo grani duri coltivati in Sardegna, Italy.

TRADITION MEANS EXPERIENCE... NEVER FORGET THE PAST.

1948: the milling activity set up by Paolo Secci was taken in hand by his son Giuseppe, and then was passed on to grandson Antonio.

More than 70 years of experience and 3 generations of love for the earth and its produce.

The factory is located in the small town of Senorbì, in the Trexenta district, in ancient times known as the "granary of Rome". Indeed, the Romans and in particular the Emperor Julius Caesar recognised the excellent soil and climate conditions of this area and developed extensive wheat cultivation to supply Rome. To this day, much of the countryside is under cereal crops, offering some of the world's best produce.

2005: the flour mill was moved to the outskirts of the town and set up with machinery by OCRIM (www.ocrim.it), a world leader in the construction and installation of high-tech innovative milling equipment.

It is at our mill that day after day, as if by magic, wheat grains are transformed into flour: an essential staple that will go to make the iconic food: bread – but also pasta, pastries, cakes and biscuits.

For thousands of years the Trexenta land has yielded its grain crops; the Secci family is proud to turn them into high-quality flours, following tradition and experience.

I prodotti finiti derivanti dalla macinazione del frumento duro sono:

- SEMOLA DI GRANO DURO
- SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO
- SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATO
- FARINA DI GRANO DURO

I sottoprodotti della lavorazione sono:

- CRUSCELLO DI GRANO DURO
- FARINACCIO DI GRANO DURO

La semola è il prodotto più pregiato derivante dal chicco di grano e viene utilizzata principalmente per la produzione della pasta; gli altri prodotti trovano utilizzo nella produzione di diverse tipologie di pani locali e non. Il cruscello e il farinaccio sono sfruttati nel comparto della zootecnia.

The mill produces the following durum wheat products:

- DURUM WHEAT SEMOLINA
- WHOLE DURUM WHEAT SEMOLINA
- REMILLED DOUBLE-GROUND DURUM WHEAT SEMOLINA
- DURUM WHEAT FLOUR

By-products are:

- DURUM WHEAT SHARPS
- DURUM WHEAT MIDLINGS

Semolina is the most prized product obtained from wheat grains: it is used mainly for making pasta; the other products go to make several types of typical and other breads. Wheat sharps and middlings are used for making animal feed.

UNI EN ISO 22005:2008



RINTRACCIABILITÀ NELLE
FILIERE AGROALIMENTARI
FILIERA INTERNA
CERTIFICATO N. P 3732



Azienda certificata **BIO**
codice operatore n° 116884
Organismo di controllo autorizzato
da MIPAAFT IT BIO 015

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO:

Rintracciabilità intra-aziendale dei prodotti dalla fase di approvvigionamento delle materie prime alla fase di consegna del prodotto finito al cliente.
Certificazione UNI EN ISO 22005:2008.

PRODUCT CERTIFICATION:

Supply-chain traceability from raw material procurement up to delivery of the finished product to customers.
Certification UNI EN ISO 22005:2008.

**I PRODOTTI MIGLIORI PER GUSTARE SEMPRE LA QUALITÀ.
THE BEST PRODUCTS TO DELIVER ASSURED QUALITY**

**SCHEDA TECNICA
SEMOLA DI GRANO DURO**

**TECHNICAL SHEET FOR
DURUM WHEAT SEMOLINA**

Caratteristiche Organolettiche	
Aspetto	Semola di grano duro
Colore	Paglierino giallognolo
Odore	Senza odori estranei ed indesiderabili

Organoleptic Characteristics	
Aspect	Durum wheat Semolina
Colour	Straw yellow
Odour	Absence of any strange or undesirable

Caratteristiche Merceologiche	
Umidità %	Max 15,50 ± 0,50
Ceneri SS	Max 0,9
Sostanze Azotate (NX5.70) SS	Min 10,50
Tenero %	< 3
Corpi Estranei	Assenti

Product Characteristics	
Moisture %	Max 15,50 ± 0,50
Ash in dry matter	Max 0,9
Nitrogen substances (NX5.70) in dry matter	Min 10,50
Common wheat %	< 3
Foreign Bodies	Absent

Caratteristiche Biologiche	
Frammenti di insetti	< 50 fr./50 g
Peli di roditori	< 1 fr./50 g
Infestazione	Assente

Biological Characteristics	
Fragments of dead insects	< 50 fr./50 g
Rodent Hairs	< 1 fr./50 g
Living insects	Absent

Caratteristiche Chimiche	
Antiparassitari	Limiti di legge

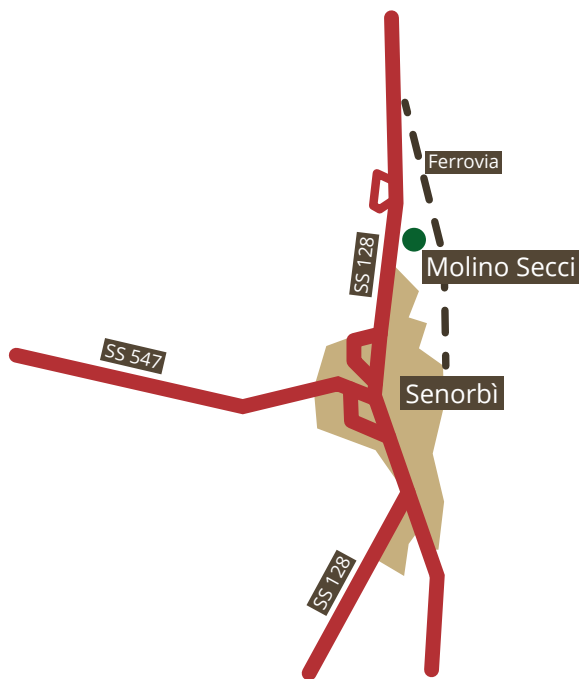
Chemical Characteristics	
Pesticide residues	Within the legal limits

Caratteristiche Characteristics PASTA	Esame Exam	Metodo Analitico Analytical Method	Valore Value
	Deossinivalenolo (DON)	MI_144/14 rev 3 del 2015	NR(< 50,0 microg/Kg)
	Glyphosate (*)	MI_05/06 rev 1 2006	NR(< 0,02 mg/Kg)
	Cadmio	UNI EN 13805:2014 UNI EN ISO 17294-2:2005	NR(< 0,01 mg/Kg)
	Piombo	UNI EN 13805:2014 UNI EN ISO 17294-2:2005	NR(< 0,02 mg/Kg)



MOLINO ARTIGIANO ANTONIO SECCI

Sede e stabilimento:
S.S. 128 - km 20,500 - 09040 Senorbì (CA)
Tel: 070 98 06 018
email: info@molinosecci.it
www.molinosecci.it



ELEMENTAL
CHLORINE
FREE
GUARANTEED



ABSOLUTE
ABSENCE
OF PGM



Graphics by:

Milanesi
editore