



# *SORGHUM IN HUMAN FOOD*

*FLOOR LA VERONESE: Massimiliano Carraro  
(Martini Mills)*



# MUGNAI DAL 1930

una storia fatta di tradizione, passione  
e innovazione



# ARTIGIANI DELLA SENSIBILITÀ, INNOVATORI DELLA TECNOLOGIA

---

## Chi siamo...

- ▶ Operante dal 1930, quarta generazione di mugnai.
- ▶ Nasciamo artigiani, restiamo artigiani nella **sensibilità per il lavoro** e per il modo di relazionarci con chi nella filiera viene prima e dopo di noi.
- ▶ Diventiamo quindi industriali nel **servizio** e offerta ai clienti.
- ▶ Continua **innovazione** sia del prodotto che della tecnologia per ottenerlo, cercando il miglioramento continuo.
- ▶ Azienda che da un lato è **condivisione** con i propri fornitori, dall'altro è capacità di **rispondere** in modo dinamico ad ogni nuova esigenza del cliente.
- ▶ Player innovativo nella fornitura industriale di farine speciali crude e precotte destinate a chi ha la necessità di sviluppare prodotti gluten free con caratteristiche di alta qualità e di assoluta sicurezza.
- ▶ Al consumatore finale l'azienda offre, con il marchio La Veronese®, prodotti gluten free che spaziano dai preparati per pizza, pane e dolci, farine di cereali, legumi, quinoa, amaranto e grano saraceno, prodotti mono porzioni, farine istantanee e risi, sia da agricoltura convenzionale che biologica.

# ALCUNI NUMERI...



## IL NOSTRO SVILUPPO

- ▶ Dal 2011 abbiamo sviluppato di oltre **12** volte il fatturato;
- ▶ **2** stabilimenti con oltre **12.000** mq di area destinata a acquistare, produrre, confezionare, controllare e vendere;
- ▶ Oltre **2000** il numero delle referenze in essere;
- ▶ Siamo in **15!**

# SEMPLICITÀ VUOL DIRE BONTÀ, PER TUTTI.

---

Il nostro impegno: rispondere ai bisogni di un mercato in continua crescita che ha bisogno di certezze

L'insegnamento più grande che abbiamo ricevuto è che le cose semplici sono le migliori, le più vere, ma anche le più faticose da ottenere.

La ricetta La Veronese è frutto di un lungo e costante lavoro, per liberarla da tutto ciò che non serve e mantenere solo l'essenziale:

**il rispetto per la terra e i suoi frutti e per chi, tutti i giorni, li lavora e li custodisce. E la curiosità, la ricerca di procedimenti sempre nuovi con cui ottenere alimenti sani, pratici e innovativi.**



