



Mulini

¡Encontranos!

pastasmulini.com.ar
fb.com/PastasMulini
ig:PastasMulini

Alimentamos a las personas generando,
a la vez, un impacto positivo en la
región, en el país y en el mundo.

Por eso, Mulini *es bueno
para todos.*



Nuestro origen

Las pastas Mulini son elaboradas por la **Cooperativa de Los Molinos**. Es un emprendimiento con la visión de sus pioneros que en el año 1950 “pensaron alto, sintieron hondo y hablaron claro” para crear una organización cooperativa. Nuestra **misión** continua siendo actuar y contagiar valores de responsabilidad, unión, integridad, respeto, equidad, solidaridad y sustentabilidad.

La **visión** es llegar al consumidor con alimentos producidos en los campos de nuestros asociados que trabajan respetando las buenas practicas agrícolas.



Tenemos
lo mejor
de cada
región



Trigo duro candeal cultivado en nuestra región pampeana por pequeños productores familiares, quienes trabajan respetando a las personas y el ambiente. El **agua** es tratada en una planta especial y se logra la pureza necesaria de acuerdo a la receta italiana.



Un **pastificio** con diseño sustentable y maquinarias de ultima tecnología italiana, puestas a punto por un tecnólogo italiano, quien también trabajó en la **formulación de la receta**.

Cómo cuidamos nuestro ambiente

En la producción de trigo utilizamos la siembra directa y la rotación de cultivos. Con estas practicas logramos un cuidado en el uso del agua y la conservación de la tierra. Colaboramos con la disminución del gasto energético utilizando equipos eficientes y energías renovables. Además, la construcción del plastifico fue diseñada para ahorrar calefacción e iluminación eléctrica y para acompañar este objetivo tiene terrazas verdes y paneles solares. También contamos con una moderna planta de tratamiento de agua propia, por lo que el agua que se consume en las oficinas y la que se destina a la elaboración de nuestras pastas es segura

Gestión de calidad



Sistema de Gestión de Calidad de siembra directa con la implementación de Buenas Practicas Agrícolas que apuntan a demostrar cómo se trabaja en la empresa agropecuaria para la sustentabilidad.

Sistema de Gestión preventivo basado en la identificación de peligros y control de riesgos que garantiza la inocuidad de nuestros productos



Garantiza que el producto es origen argentino, posee una calidad diferenciada y cumple con protocolos específicos que garantizan su inocuidad.

Nuestras variedades



Fusilli

Pasta seca de sémola
500 gramos 7' de cocción

Una perfecta espiral que se une a la salsa invitándola a recorrer sus curvas. Los Fusilli Mulini tienen el talento de deslumbrar a cualquier comensal. Se pueden disfrutar tanto en recetas cotidianas como en platos sofisticados.

Pasta seca de sémola
500 gramos 7' de cocción

Ruote

Ideales para dar el toque de frescura y simpatía que necesita todo plato. Las líneas de las Ruote Mulini protegen cada condimento para que ninguno pase desapercibido. Son perfectas para recetas de ensaladas y combinar con verduras de verano.



Penne Rigate

Pasta seca de sémola
500 gramos 7' de cocción

Hechos para escribir una historia de unión entre la pasta y la salsa. Su distintiva forma tubular y el corte diagonal le conceden el poder de guardar la salsa. Ideales para salsas picantes o especiadas ya que resaltan cada perfume espléndidamente.