

Najlepszy partner
w rozwiązaniach B2B

 **Soligrano**

Twój dzień pełen słońca



Coating



Półpuffing



Puffing



Ziarna cięte



Ziarna



Mąki



Solifarina

**Katalog
2023**

WŁASNE UPRAWY

1700 hektarów ziemi uprawnej należącej do OrganikAgro Foods - spółki powiązanej z Soligrano - jest gwarancją jakości dla naszych zbóż.



WŁASNA CZYSZCZARNIA ZBÓŻ

nowoczesny zakład, do którego nasze ziarna są transportowane, czyszczone, przechowywane i przygotowywane do dalszej produkcji.

WSPARCIE SPRZEDAŻY & MARKETINGU

firma zarządzana w nowoczesny sposób, której młody i wysoko wykwalifikowany personel dba o najwyższą jakość obsługi naszych kontrahentów.



ZAKŁAD PRODUKCYJNY ORGANIKAGRO FOODS

jeden z największych i najnowocześniejszych zakładów produkcyjnych w Europie - to miejsce, w którym ekspandujemy i przetwarzamy nasze ziarna.

WŁASNY ZESPÓŁ R&D

nowoczesne laboratorium badań i rozwoju, w którym nasi specjaliści doskonalą i tworzą nowe produkty oraz sprawiają, że są jeszcze zdrowsze - zawsze w celu zaspokojenia gustów naszych Klientów.



LOGISTYKA I WŁASNY TRANSPORT

nowoczesna flota samochodów ciężarowych gwarantuje bezpieczny transport naszych produktów do najdalszych krańców Europy.

NOWOCZESNY MAGAZYN WYSOKIEGO SKŁADOWANIA

nowoczesny i zautomatyzowany magazyn, który umożliwia przechowywanie produktów w najbardziej dogodnych warunkach, w których temperatura i wilgotność są stale monitorowane i kontrolowane. System pamięci WMS oparty na kodach kreskowych gwarantuje odpowiednią dystrybucję produktów dla naszych klientów.



SAP

najnowocześniejszy system zarządzania zasobami firmy z wdrożonymi modułami ERP, EDI, WMS i CRM.

CENTRUM PAKOWANIA & KONFEKCJONOWANIA

zintegrowane z systemem kontroli rentgenowskiej Ishida Wagi wielogłowicowe Ishida i linia do pakowania w worki Rovema zapewniają wysoce skuteczne i precyzyjne pakowanie, które spełnia oczekiwania nawet najbardziej wymagających klientów.

PROCES EKSPANDOWANIA

polega na poddaniu ziaren zbóż działaniu gorącej pary i wysokiego ciśnienia.
Ziarno po rozprężeniu staje się produktem gotowym do bezpośredniego spożycia.

Ziarno nie wymaga już gotowania, zachowuje kształt i wartości odżywcze, a także składniki mineralne.
W procesie nie wykorzystuje się substancji chemicznych. Operując różnym ciśnieniem z jednego surowca można otrzymać produkty zróżnicowane pod względem wielkości, wodochłonności i właściwości sensorycznych.



*Certyfikaty OrganikAgro

Soligrano posiada także certyfikat Koszerności oraz FDA (Food and Drug Administration)

Ziarna ekspandowane można następnie powlekać polewami cukrowymi np.: z dodatkiem miodu i kakao, naturalnymi koncertantami owocowymi oraz przyprawami.

Dzięki innowacyjnej technologii produkujemy z troską o środowisko.
Gwarantujemy czystość produkcji na każdym etapie, ścisłą kontrolę, linię wolną od alergenów, oddając gotowy produkt zgodny z najwyższymi standardami.
Nasze zboża ekologiczne pochodzą z certyfikowanych upraw.
Zachowujemy naturalne bogactwo ziaren. Przetwarzamy, nie zmieniamy.



ZIARNA EKSPANDOWANE



ŻYTO



KOMOSA



JAGŁY



GRYKA



**RYŻ BRĄZOWY
OKRĄGŁY**



**RYŻ BIAŁY
OKRĄGŁY**



**GRYS
KUKURYDZIANY**



**KUKURYDZA
MUSHROOM**



CIECIERZYCA



**PSZENICA
DURUM**



**PSZENICA
ZWYCZAJNA**



ORKISZ



JĘCZMIĘŃ



AMARANTUS



OWIES



PŁASKURKA



SAMOPSTA



ZIARNA PÓŁEKSPANDOWANE

ZIARNA PÓŁEKSPANDOWANE



**RYŻ BIAŁY
OKRĄGŁY**



**PSZENICA
DURUM**



ŻYTO



JĘCZMIĘŃ



**PSZENICA
ZWYCZAJNA**



ORKISZ



ZIARNA ŁAMANE PÓŁEKSPANDOWANE



ORKISZ



**PSZENICA
DURUM**



OWIES



BIO



BEZ GLUTENU



MOŻLIWOŚĆ
POLEWY



COATING

ziarna w polewie

jest to proces powlekania wyekspandowanych ziaren zbóż polewą cukrową.
Skład polewy dopasowany jest do wymagań klienta.



**PSZENICA DURUM
W POLEWIE Z MIODEM**



**PSZENICA DURUM
W POLEWIE Z MIODEM
I KAKAO**



STOSOWANE SUROWCE

Surowce wzbogacające

- Premiksy witaminowe
- Błonnik
- Oligofruktoza
- Inulina

Surowce dodatkowe

- Naturalne koncentraty soków owocowych
- Naturalne barwniki
- Naturalne aromaty
- Kakao
- Cynamon
- Przyprawy



ZIARNA OBŁUSZCZONE

ZIARNA OBŁUSZCZONE



**GRYKA
NIEPALONA**



JAGŁY



AMARANTUS



KOMOSA



**PSZENICA
ZWYCZAJNA**



**PSZENICA
DURUM**



JĘCZMIĘŃ



ŻYTO



ZIARNA OBŁUSZCZONE ŁAMANE



ORKISZ



JĘCZMIĘŃ



ŻYTO



PSZENICA



KASZE



ORKISZOWA



JAGLANA



GRYCZANA



ORKISZOWA



BIO



BEZ GLUTENU



MOŻLIWOŚĆ
POLEWY



MAKI

MAKI PEŁNOZIARNISTE



GRYCZANA



JAGLANA



Z KOMOSY



AMARANTUSOWA



ORKISZOWA



ŻYTANIA



PSZENNA



MAKI GLUTEN-FREE



AMARANTUSOWA



JAGLANA



QUINOA



RYŻOWA



MAKI FUNKCJONALNE SOLIFARINA

jest to grupa produktów funkcjonalnych, zagęszczających powstałych w wyniku zmielenia ziaren zbóż poddanych uprzednio obróbce hydrotermicznej



AMARANTUSOWA



GRYCZANA



JAGLANA



RYŻOWA



Z KOMOSY



ORKISZOWA



OWSIANA



**Z PSZENICY
ZWYCZAJNEJ**



**Z PSZENICY
DURUM**

BIO



BEZ GLUTENU



KASZKI



JAGLANA



OWSIANA



ORKISZOWA



AMARANTUSOWA



Z KOMOSY



KUKURYDZIANA



USŁUGI

OFERUJEMY USŁUGI TAKIE JAK:

- **Ekspandowanie ziaren**
- **Powlekanie polewą surowych lub ekspandowanych ziaren**
- **Mielenie surowych ziaren**
- **Cięcie/łamanie surowych lub ekspandowanych ziaren**
- **Obłuszczanie surowych ziaren**
- **Pakowanie surowców w opakowania**
- **Co- packing produktów detalicznych**
- **Czyszczenie ziarna separatorem optycznym**
- **Czyszczenie ziaren o statusie bezglutenowym**
- **Magazynowanie zboża**





PRZEMYSŁ PIEKARNICZY

ZIARNA PÓŁEKSPANDOWANE

- Atrakcyjny, zdrowy dodatek
- Dozowanie bezpośrednio do wsadu
- Doskonale jako posypka na pieczywo
- Łatwość użycia – brak konieczności namaczania lub obróbki przed produkcją
- Produkt czysty mikrobiologicznie
- Produkt zachowujący swoje właściwości podczas mieszania
- Wysoka wodochłonność ziaren, umożliwiająca zwiększenie ciężaru pieczywa poprzez zwiększenie zawartości wody w recepturze.
- Dobrze rozpoznawalna struktura ziarna w pieczywie
- Produkt do bezpośredniego użycia



ZIARNA EKSPANDOWANE

- Doskonały zdrowy dodatek do miękiszu
- Innowacyjne posypki
- Tworzenie nowych rozwiązań w piekarstwie
- Ziarna ekspandowane jako zamiennik płatków zbożowych oraz nasion słonecznika, lnu, sezamu itp.
- Bogactwo magnezu i fosforu
- Źródło żelaza i wapnia

MAKA FUNKCJONALNA - SOLIFARINA

- Doskonały zdrowy dodatek
- Dozowanie bezpośrednio do wsadu
- Zwiększenie wilgotności ciasta
- Tworzenie nowych rodzajów pieczywa

MAKI PEŁNOZIARNISTE

Mąka pełnoziarnista jest bogata w składniki odżywcze. Może służyć jako dodatek do pieczywa lub zamiennik mąki białej.

GOTOWE MIESZANKI DO WYPIEKU CHLEBA

Soligrano oferuje wysokiej jakości mieszanki do wypieku chleba, które są łatwe w użyciu i przyczyniają się do optymalizacji kosztów. Dzięki współpracy z naszym działem R&D oraz technologii istnieje możliwość skomponowania indywidualnych receptur lub skorzystania z gotowych propozycji. Dzięki naszej elastyczności i doświadczeniu tworzymy najlepsze receptury, które pomagają w produkcji wysokiej jakości wypieków.






Soligrano
L'arte della pasta


MILANO
MADE IN ITALY
Soligrano
SINCE 1860

AMARANTUS

POMIDA ŽELIČKA | MLYNSKI ŽITNARSTVO SLOVENIJA | 1000 g

PRZEMYSŁ CUKIERNICZY

ZBOŻA EKSPANDOWANE I PÓŁEKSPANDOWANE

- Wzbogacenie produktu w zboża
- Innowacyjna posypka
- Tworzenie nowych rozwiązań w cukiernictwie
- Nowe dodatki do produktów cukierniczych
- Wzbogacenie wyrobów cukierniczych w chrupiące ziarna zbóż.
- Dodatek do czekolad, batonów, pralin.



MAKA FUNKCJONALNA - SOLIFARINA

- Możliwość zwiększenia efektywności procesu produkcyjnego poprzez lepszą teksturę
- Wzbogacenie produktu w składniki odżywcze
- Pomaga zmniejszyć zawartość cukru i tłuszczu
- Funkcjonalne białko, błonnik pokarmowy i skrobia w jednym produkcie
- Naturalne przedłużenie świeżości wyrobów cukierniczych





PRZEMYSŁ WEGETARIAŃSKI I WEGAŃSKI

MAKI FUNKCJONALNE - SOLIFARINA

- Wzbogaca produkt w składniki odżywcze
- Naturalne zagęszczenie i wypełnienie
- Produkt czysty mikrobiologiczny
- Pomaga w uzyskaniu odpowiedniej tekstury



ZBOŻA EKSPANDOWANE I PÓŁEKSPANDOWANE

- Wzbogacenie produktu o mikro- i makroelementy pochodzące ze zbóż
- Zastosowanie zbóż w produktach wegetariańskich i wegańskich na skalę przemysłową
- Urozmaicona struktura produktu gotowego
- Zastąpienia składników alergennych: soja
- Doskonały zdrowy dodatek, dobrze komponujący się z warzywami czy owocami





PRZEMYSŁ LODOWY

MAKA FUNKCJONALNA - SOLIFARINA W LODACH

- Doskonały zdrowy dodatek do mieszanek lodowych
- Otrzymanie produktów bezglutenowych
- Produkty dla wegan i wegetarian
- Brak alergenów
- Czysta etykieta
- Zastosowanie zbóż w produktach lodowych na skalę przemysłową
- Wzbogacenie produktu o mikro i makro elementy pochodzące ze zbóż
- Możliwość obniżenia zawartości tłuszczu w produkcie
- Możliwość obniżenia zawartości cukru w produkcie



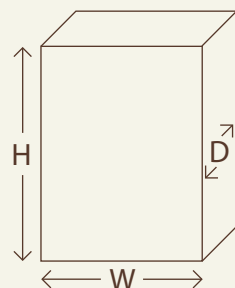
ZIARNA EKSPANDOWANE I PÓŁEKSPANDOWANE W LODACH

- Doskonały zdrowy dodatek do lodów
- Zastosowanie zbóż w produktach lodowych na skalę przemysłową
- Wzbogacenie produktu o mikro i makro elementy pochodzące ze zbóż
- Zastąpienia składników alergicznych: orzechów i migdałów
- Mniejsze dawkowanie ziarna w porównaniu do orzechów (4g vs. 2g)



OPAKOWANIA

KARTONIKI

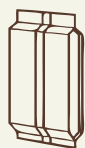


Legenda:
W - szerokość
D - głębokość
H - wysokość

Wymiary kartoników (mm):

- ❶ W = 190 / D = 105-115 / H = 330 max
- ❷ W = 190 / D = 80-90 / H = 330 max
- ❸ W = 190 / D = 52-62 / H = 330 max
- ❹ W = 235 / D = 75-85 / H = 330 max

FOLIE



PODUSZKA

Wymiary (mm)
170 x 400



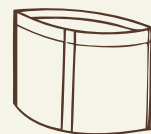
PŁASKIE DNO

Wymiary (mm)
190 x 90 x 350



STABILO

Wymiary (mm)
FS 170
110 x 60 x 260
FS 200
130 x 70 x 300



FLEXCAN

Wymiary (mm)
157 x 70 x 170



BIGBAG

Wymiary (mm)
750 x 1110 x 1650



WORKI FOLIOWE

Wymiary (mm)
❶ 670 x 850
❷ 710 x 920
❸ 870 x 1300



WORKI PAPIEROWE

Wymiary (mm)
500 x 700 x 160