



# Company Profile





Il nome di famiglia è diventato il nostro marchio. Coltiviamo cereali e legumi biologici nel centro Italia da generazioni. Siamo specializzati in **farro**, il cereale più antico conosciuto dalle civiltà del Mediterraneo e tradizione agricola della nostra terra. Produzione biologica, sostenibile, nel rispetto della tradizione e della natura sono i capisaldi del nostro lavoro quotidiano, che va dai campi alle trasformazioni portate avanti nel nostro stabilimento produttivo.





Siamo strutturati in due aziende in modo da tenere il percorso del prodotto sotto controllo. L'azienda agraria (**Soc.Agr.Luzi Gianluigi e Andrea ss**) gestisce la produzione agricola, il mulino e gli impianti di produzione, mentre la **Luzi srl** si occupa della commercializzazione del prodotto finito. Il nostro lavoro inizia quindi dai campi: gestiamo 400 ettari di terreni di proprietà coltivati con metodo biologico, inoltre siamo promotori di una rete agricola: la **Rete Sinagri**, un patto stretto con piccoli e grandi agricoltori del centro Italia, ai quali affidiamo le sementi, conferiamo gli input per la produzione e garantiamo il ritiro del prodotto a prezzo pattuito. Tramite la Rete Sinagri possiamo contare su oltre **2500 ettari** di terra, promuoviamo la coltivazione con metodo biologico e sostenibile del nostro cereale antico, il farro, e di vari cereali e legumi.





Dedichiamo al **farro** larga parte delle nostre terre; oltre la metà di queste è rappresentata dicocco (*Triticum dicoccum*), la restante è riservata alle altre specie: *T.spelta* e *T.monococcum*. Aderiamo al metodo biologico e applichiamo le rotazioni colturali e la differenziazione della produzione agricola, garantendo così produttività ai terreni e mettendo a disposizione un catalogo completo di cereali e legumi biologici: frumento duro e tenero, avena, orzo, segale, miglio, ceci, piselli, lenticchie, favino, semi e tanto altro. Conserviamo il prodotto appena raccolto in due siti di stoccaggio dislocati vicino ai campi e allo stabilimento di produzione. Il processo di produzione è portato avanti all'interno del nostro mulino di San Lorenzo in Campo: pulitura e selezione, decorticatura, perlatura, molitura a pietra, confezionamento, etichettatura, stoccaggio e logistica. La qualità dei nostri prodotti è garantita dalla nostra esperienza e passione, ma anche da controlli che riguardano ogni fase della produzione tramite strumenti all'avanguardia: selezionatrice ottica, metal detector, entoleter, plansichter, confezionamento in atmosfera protettiva o sottovuoto, stoccaggio in ambienti a temperatura controllata. Tutte le fasi di produzione sono conformi agli standard dei maggiori enti certificatori nazionali ed internazionali.



**Il farro** è frumento più antico della storia dell'agricoltura; le prime coltivazioni (*T.monococcum*) risalgono al Neolitico e si allargano a tutto il continente, rendendolo un elemento base della dieta mediterranea per secoli. È un **frumento vestito**, non perde il rivestimento protettivo della cariosside in fase di trebbiatura, richiede quindi dei passaggi di pulitura e selezione per essere consumato. È una pianta rustica e resistente, si adatta ai terreni sassosi e scoscesi del nostro territorio, non necessita del sostegno di input agricoli per essere produttivo ed è adatto quindi alla produzione biologica. Da sempre apprezzato per l'alto valore nutrizionale; è caratterizzato da basso indice glicemico, è un alimento bilanciato, facilmente digeribile, fonte di vitamine essenziali e minerali, proteine, fibre, a fronte di basso apporto calorico e, soprattutto, dal sapore indimenticabile.



## Farro:

Biologico, Italiano

Decorticato, perlato, spezzato, molito a pietra:

*Triticum dicoccum*

*Triticum monococcum*

*Triticum spelta*

Offriamo diverse soluzioni di **confezionamento**:

### **Atmosfera Protettiva (ATM)**

Film trasparente o carta politenata

250g, 500g, 1Kg, 5Kg

### **Atmosfera Ambientale**

Carta 5kg, 10kg, 25kg

big bag 1 ton

alla rinfusa

### **Confezionamento Sottovuoto**

dai 5 Kg ai 25 Kg



## Sempre biologico, italiano:

Grano duro, grano tenero, avena, segale, orzo, miglio, semi di lino. Fave, ceci, piselli, lenticchie.

Offriamo diverse soluzioni di **confezionamento**:

### **Atmosfera Protettiva (ATM)**

Film trasparente o carta politenata

250g, 500g, 1Kg, 5Kg

### **Atmosfera Ambientale**

Carta 5kg, 10kg, 25kg

big bag 1 ton

alla rinfusa

### **Confezionamento Sottovuoto**

dai 5 Kg ai 25 Kg







Ci prendiamo cura del nostro prodotto e cerchiamo di mantenerlo integro durante ogni fase della lavorazione. Per questo abbiamo scelto la molitura tradizionale, per questo i nostri prodotti sono autenticamente **integrali**. Gestiamo un impianto di molitura a pietra di ultima generazione che lavora sulla base di principi millenari, alimentato non più dall'acqua o dal vento, ma dall'energia solare. Grazie alla molitura a pietra, le nostre farine conservano tutti gli elementi nutritivi delle nostre coltivazioni biologiche.

## Siamo orgogliosi delle nostre **Farine biologiche macinate a pietra:**

Farro (*Triticum dicoccum*, *T.monococcum*, *T.spelta*), grano, avena, segale, orzo, mais, ceci, fave, lenticchie, piselli.

Offriamo diverse soluzioni di **confezionamento:**

### **Atmosfera Protettiva (ATM)**

Film trasparente o carta politenata

250g, 500g, 1Kg, 5Kg

### **Atmosfera Ambientale**

Carta 5kg, 10kg, 25kg

big bag 1 ton

alla rinfusa

### **Confezionamento Sottovuoto**

dai 5 Kg ai 25 Kg



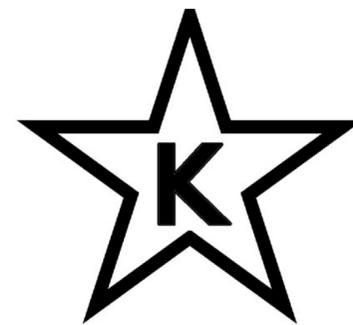


Possiamo contare su **14 silos** per lo stoccaggio di **12.000 tonnellate** di farro vestito.

Lavoriamo **20 tonnellate** di farro al giorno.

Tre magazzini e una cella a temperatura controllata sono a disposizione per lo **stoccaggio** del prodotto finito.

La nostra filiera produttiva è totalmente Italiana e conforme ai più importanti standard qualitativi nazionali ed internazionali (certificazione biologica europea 848/2018, USDA, ISO22000:2018, BRC, IFS, Kosher) siamo parte di certificazioni di filiera e promuoviamo una nostra filiera locale.



Contattaci

[www.luzifood.it](http://www.luzifood.it)



**Sede Legale**

FRAZIONE MONTEROSSO, 108  
60041 - SASSOFERRATO (AN)  
ITALY



**Sede Operativa**

VIA SAN SEVERO 20/A  
61047 - SAN LORENZO IN CAMPO (PU)  
ITALY



**Email**

[info@luzifood.it](mailto:info@luzifood.it)



**Telefono**

+39 0721 77 62 13



Hildegard von Bingen, (St. Hildegard) diceva nel XII secolo: "Il farro è il miglior grano, forte e più digeribile di tutti gli altri cereali. Dà a chi lo mangia carne buona e buon sangue. Rende l'animo umano felice e pieno di serenità."  
Gianluigi Luzi lo conferma !

The logo for 'Luzi' is rendered in a white, hand-drawn, brush-stroke style. The letters are thick and expressive, with a small green leaf-like shape above the 'i'. The logo is set against a dark green, semi-transparent background that covers the left side of the image.

Luzi

The text 'Luzi Food' is written in a white, elegant serif font. It is positioned on the left side of the image, overlapping the green semi-transparent area and the background scene.

Luzi Food

