

FARINES SUNYER

La farina dels artesans

“El secret d’una bona farina és el bon blat”

Sidru Sunyer

MENÚ

1. Sunyer Gran Força W380
2. Sunyer E0 mitja força alta W250
3. Sunyer Panificable E9 W190-220
4. Sunyer Fluixa Panificable E1 W160-190
5. Sunyer Empordà W220-240
6. Sunyer Blanca Galetera W 90-110
7. Sunyer Integral Mitja Força
8. Sunyer Sègol

ESPECIAL FLEQUERS ARTESANS COMARQUES GIRONINES



9. Farina P. Tramuntana W280-290
10. És Farina de Girona W160-190
11. És Farina de Girona Força W220-250
12. És Farina de Girona Integral W230

Pa de la
Tramuntana

És
Farina
de GIRONA

ESPECIAL FEDERACIÓ CATALANA DE FLEQUERS ARTESANS

13. Farina del Pa del Tricentenari



UTILITATS

Pa de Girona

Brioixeria

Pa de la Tramuntana

Barres



Pans
especials

Galetes

Pans integrals

Pa de Pagès



LA NOSTRA HISTÒRIA

Antigament, a la nostra farinera se la denominava FARINERA SANT MIQUEL.

La família Sunyer inicia l'activitat farinera cap el 1600 al molí d'El Torn (La Garrotxa).

El Sr. Miquel, besavi de la família, va treballar al molí de Gualta i de Verges. En aquesta darrera localitat va néixer l'avi "Sidru", fundador de l'actual molí fariner situat a la Bisbal d'Empordà. L'avi "Sidru" es forma i treballa al molí de Ribes de Freser i al de la Seu d'Urgell amb els novedosos molins de cilindres anomenats "Austrohúngars", moderns per l'època i, d'aquesta manera, traspasa l'ofici al seu fill Miquel.

Al 1900 l'avi "Sidru" va treballar a les farineres del Port de Barcelona, lloc estratègic del sector del cereal a Catalunya. Quan només tenia vint anys es converteix en cap de moliners i decideix emprendre camí cap a La Bisbal d'Empordà, on el 1926 va fundar l'actual molí.

Al 1970 Miquel Sunyer es fa càrrec de la farinera i la fa créixer en qualitat. Innovant en la compra de bons blats fa que el sector professional confii en la forma de treballar del molí de Can Sunyer. L'any 2000 el seu fill Isidre el succeeix.

Isidre Sunyer "Sidru" planteja una nova etapa de la farinera: apostar per blats d'alta qualitat, naturals i sense additius químics. Això es tradueix amb un respecte pel medi ambient i per la salut de les persones. Tanmateix, també en obtenir farines tradicionals i naturals que són molt agraiades pels mestres artesans de les fleques més conegudes.

Com a socis del projecte del Pa de la Tramuntana i És Farina de Girona creen una nova línia de farines conreades amb producció integrada gràcies al Gremi de Flequers Artesans de les Comarques Gironines.

Amb un nou plantejament de servei al Flequer, l'àrea d'atenció resol dubtes i problemàtiques de la panificació als seus clients, a més de disposar d'una expedició eficient i flexible.



Carrer de l'Aigüeta, 30
17100 LA BISBAL D'EMPORDÀ (Girona)
T. 972 64 09 61 · info@farinessunyer.com
www.farinessunyer.com