

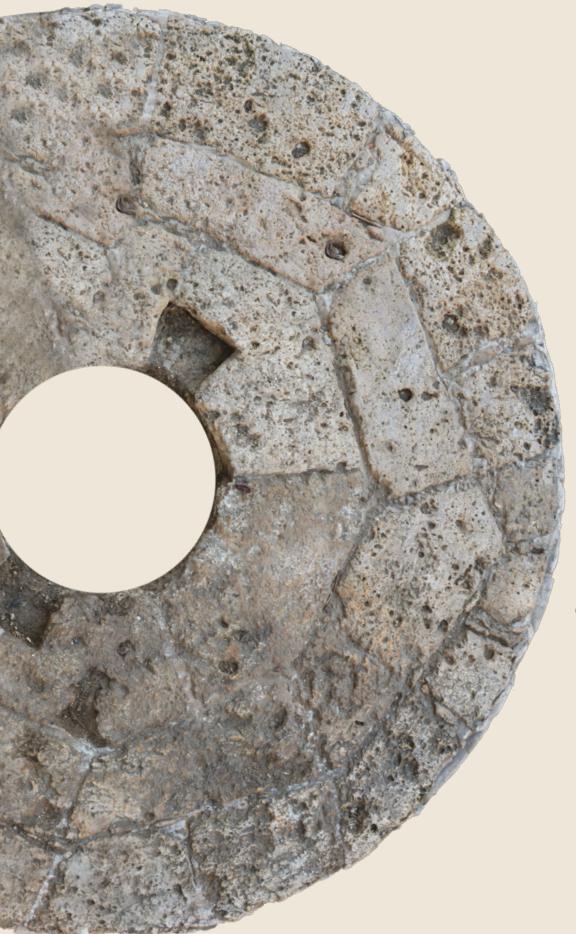


Mulino Tappella
Catalogo Cesti Regalo

La storia

Mulino Tappella nasce sul finire del 1700 a Lurate Caccivio in località Tappella, da cui prende il nome. Sfrutta l'energia idrica del torrente Lura, che impetuoso scorre al suo fianco. In quegli anni, il Mulino a pietra, veniva utilizzato dalle famiglie residenti per macinare grano, segale, orzo, mais e castagne per soddisfare i fabbisogni delle famiglie di Baragiola e Castello. Essendoci centinaia di famiglie con il diritto di macinazione, il mulino funzionava 24 ore su 24, e ogni famiglia aveva diritto ad alcune ore di lavoro. Con il passare degli anni l'attività molitoria è diventata ad uso esclusivo della famiglia Catelli e così la produzione ha iniziato ad estendersi ai paesi limitrofi come Montano Lucino, Gironico, Parè, Olgiate Comasco e Oltrona S. Mamette, dove negli anni '30 e '40 i nostri antenati passavano settimanalmente con il carretto trainato dai cavalli, per lasciare il prodotto da macinare e ritirare quello macinato. Oggi l'attività è gestita dai fratelli Roberto e Dario Catelli, evolvendosi nella produzione e commercializzazione di prodotti ad uso zootecnico e nella vendita di animali da cortile. Il prodotto di punta è la farina della polenta Bramata Oro, macinata con il tradizionale mulino a pietra e caratterizzata da chicchi di mais selezionato che facciamo seminare nelle nostre zone da agricoltori di fiducia. Oggi Mulino Tappella si occupa di alimentazione zootecnica e produzione della farina della polenta, sempre gestito dalla famiglia Catelli.





Le nostre farine

Maciniamo a pietra mais e grano saraceno seminato, raccolto e lasciato essiccare dai nostri agricoltori di fiducia.



Polenta
Bramata oro

100% mais



Farina di grano
saraceno

100% grano
saraceno



Polenta Taragna

30% grano
saraceno
70% mais

Insacchettiamo i nostri prodotti per tutti gli utilizzi: dal sacchetto da **500 gr** al sacco da **25 kg**



I nostri cesti regalo

Abbiamo selezionato i prodotti più genuini del nostro territorio e li abbiamo racchiusi in cesti che raccontano la tradizione. Un viaggio nei sapori della Lombardia, dove ogni gusto ci porta in un luogo diverso, tra montagne, valli e pianure — per un regalo di Natale che profuma di tradizione e di casa.

Laghée

Nel cesto *Laghée* abbiamo raccolto i sapori delicati e genuini del nostro lago, per portare in ogni casa la calma e la bellezza delle acque lombarde.

CONFEZIONE:



Farina per polenta Bramata Oro - 1Kg
Formaggio semistagionato - 200g
Vino Cantina Carbonera

€ 24,50

Vultelinées

Nel cesto *Vultelinés* abbiamo raccolto i sapori e i profumi della Valtellina, per portare nelle case dei nostri clienti un po' del suo spirito.

Farina di Grano Saraceno - 1 Kg
Risotto saporito ai funghi porcini - 300 g
Formaggio latteria stagionato - 200 g
Pesteda grosina - 125 g
Marmellata ai mirtilli - 220 g

€ 35,00



CONFEZIONI:

Ciavennasch

Il cesto *Ciavennasch* celebra la Valchiavenna: sapori autentici e genuini che sanno di montagna e di casa.

Farina di Grano Tenero 00S - 1 Kg
Formaggio latteria stagionato - 200 g
Miele di castagno - 500 g
Marmellata di lampone e rosa - 220 g

€ 28,50

CONFEZIONI:



De la basa

Il cesto *De la basa* raccoglie i prodotti e i sapori delle nostre pianure.

Riso Carnaroli - 1 Kg
Farina di Grano Tenero 00S - 1 Kg
Risotto al radicchio - 300 g
Minestrone di legumi - 500 g

€ 22,00

CONFEZIONI:



Ul Tapela

Il cesto *Ul Tapela* racconta il nostro Mulino: raccoglie tutte e quattro le nostre farine macinate a pietra, espressione autentica del nostro territorio. Un dono semplice e sincero, che sa di tradizione.

Farina Bramata Oro - 500 g
Farina Taragna - 500 g
Farina Fioretta - 500 g
Farina di Grano Saraceno - 500 g

€ 15,00

CONFEZIONE:



Altre confezioni disponibili:

Da riempire e confezionare con i nostri prodotti,
a vostro piacimento.



Tutti i nostri prodotti

Farina per la **polenta Bramata Oro** macinata a pietra

Farina per la **polenta Taragna** macinata a pietra

Farina di **grano Saraceno** macinato a pietra

Farina **Fioretta** macinato a pietra

Farina di **grano tenero Tipo 1**

Farina di **grano tenero 00 S**

Farina di **grano tenero 00 SP**

Farina di **grano tenero Integrale**

Farina di **grano duro Rimacinata**

Vini del Monferrato (Az. Agr. Perrocchio Franco)

Barbera, Dolcetto, Grignolino

Vini del Comasco (Cantina Carbonera)

Carletto, Merlot

Minestrone di legumi

Lenticchie

Ceci

Fagioli borlotti

Marmellata (Az. Agr. Floe)

Mirtillo, Lampone e Rosa, Albicocca, Fragola

Miele (Az. Agr. Sottobosco)

Acacia, Tiglio, Castagno

Formaggio latteria stagionato (Az. Agr. Camp' Dell'Amà)

"Pesteda" grosina

Riso

Carnaroli, Arborio, Baldo, Integrale

Risotti **saporiti** (Cascina Daneto)

Carciofi, Asparagi, Ortolana, Pomodoro e origano, Funghi porcini, Radicchio, Zucca, Porri

Mousse di riso (Cascina Daneto)

Cacao, Nocciola, Vaniglia, Mandorla, Caffè, Cioccolato bianco, Rosa, Amaretto, Cacao e Cannella

1 Kg | 500 g €3,50 | €2,00

1 Kg | 500 g €4,00 | €2,50

1 Kg | 500 g €4,00 | €2,50

1 Kg | 500 g €2,00 | €1,50

1 Kg | 500 g €1,80 | €1,10

75 cl €8,00

75 cl €12,00

500 g €4,00

500 g €4,00

500 g €4,00

500 g €4,00

220 g €7,00

500 g €8,00

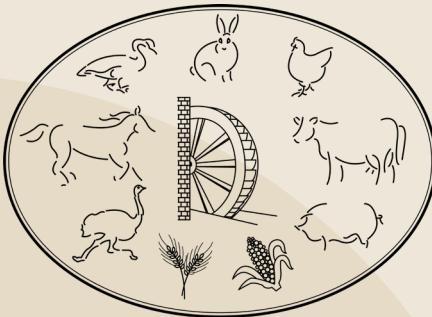
circa 250 g €5,00

125 g €9,00

1 Kg €4,50

300 g €5,00

120 g €3,00



Mulino Tappella

di Catelli Roberto
via Lura, 8, 22075 - Lurate Caccivio (CO)

info@mulinotappella.it
mulinotappella.it

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL!
[@mulino_tappella](https://www.instagram.com/@mulino_tappella)

