



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 essicare 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.

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

€ 24,50

CONFEZIONE:



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.

€8,00



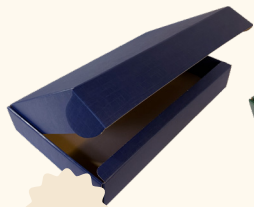
€6,50



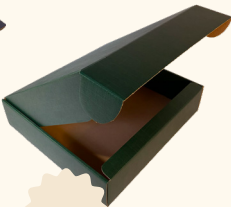
€6,50



€9,00



€7,00



€5,50



€5,50



Il nostro
mulino!



Tutti i nostri prodotti

Farina per la polenta Bramata Oro macinata a pietra	1 Kg 500 g	€3,50 €2,00
Farina per la polenta Taragna macinata a pietra	1 Kg 500 g	€4,00 €2,50
Farina di grano Saraceno macinato a pietra	1 Kg 500 g	€4,00 €2,50
Farina Fioretta macinato a pietra	1 Kg 500 g	€2,00 €1,50
Farina di grano tenero Tipo 1	1 Kg 500 g	€1,80 €1,10
Farina di grano tenero 00 S	1 Kg 500 g	€1,80 €1,10
Farina di grano tenero 00 SP	1 Kg 500 g	€1,80 €1,10
Farina di grano tenero Integrale	1 Kg 500 g	€1,80 €1,10
Farina di grano duro Rimacinata	1 Kg 500 g	€1,80 €1,10
Vini del Monferrato (Az. Agr. Perrocchio Franco)	75 cl	€8,00
<i>Barbera, Dolcetto, Grignolino</i>		
Vini del Comasco (Cantina Carbonera)	75 cl	€12,00
<i>Carletto, Merlot</i>		
Minestrone di legumi	500 g	€4,00
Lenticchie	500 g	€4,00
Ceci	500 g	€4,00
Fagioli borlotti	500 g	€4,00
Marmellata (Az. Agr. Floe)	220 g	€7,00
<i>Mirtilla, Lampone e Rosa, Albicocca, Fragola</i>		
Miele (Az. Agr. Sottobosco)	500 g	€8,00
<i>Acacia, Tiglio, Castagno</i>		
Formaggio latteria stagionato (Az. Agr. Camp' Dell'Amà)	circa 250 g	€5,00
"Pesteda" grosina	125 g	€9,00
Riso	1 Kg	€4,50
<i>Carnaroli, Arborio, Baldo, Integrale</i>		
Risotti saporiti (Cascina Daneto)	300 g	€5,00
<i>Carciofi, Asparagi, Ortolana, Pomodoro e origano, Funghi porcini, Radicchio, Zucca, Porri</i>		
Mousse di riso (Cascina Daneto)	120 g	€3,00
<i>Cacao, Nocciola, Vaniglia, Mandorla, Caffè, Cioccolato bianco, Rosa, Amaretto, Cacao e Cannella</i>		



Mulino Tappella

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

info@mulinotappella.it
mulinotappella.it

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL!
@mulino_tappella

