



- **COOPERATIVA BIOFAN**

- La nostra giovane azienda si trova a **Monticello Amiata** in Toscana, tra i boschi di **castagni** ai piedi del monte dal quale il piccolo borgo medievale prende il nome.
 - Siamo una **cooperativa** formatasi dal progetto COOPSTARTUP nell'anno 2016.
 - Produciamo beni **alimentari da forno**, innovativi e tradizionali con proprietà salutistiche valorizzando le materie prime reperibili nel nostro territorio. L'obiettivo è di riuscire a coniugare **prodotti sani**, con la forza tipica della nostra giovane età, per soddisfare i bisogni dei clienti di ogni tipo.
 -
 - Per mettere a punto le tecnologie e processi produttivi la **cooperativa** si avvale della collaborazione esterna del CNR, dell'Università di Firenze, di un tecnologo alimentare e dell'associazione della **Castagna del Monte Amiata IGP**.
-

PROCESSO DI PRODUZIONE DEL BISCOTTO

Progetto Castamiben



Stato dell'arte

- La ns produzione ad oggi viene fatta ancora nella maniera artigianale.
 - Di seguito possiamo vedere alcune foto con le fasi della nostra lavorazione
-

Ns Linea di produzione







Produzione del Biscotto



Prima fase: la bollitura



Prodotto Cotto



Prodotto confezionato



Produzione dei prodotti dolciari



Foto dei ns prodotti confezionati



GRAZIE
