

## *Nuestra Visión*

Buscamos ser la mejor opción, a través del agregado de valor y calidad sobre productos y servicios diferenciados, en procura de la excelencia e innovación permanente.

## *Nuestra Misión*

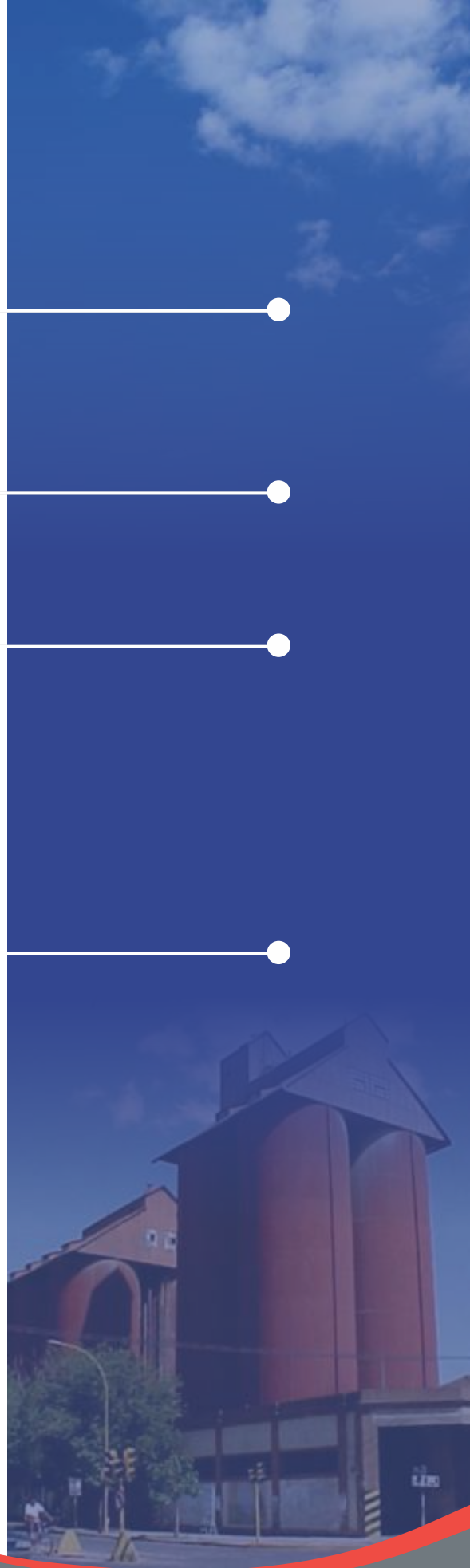
Mejorar la calidad de vida de la gente a través de su alimentación.

## *Nuestros Valores*

La atención a nuestros clientes (internos y externos) con calidad y servicio, fundamento de nuestro negocio.  
Honestidad y un alto sentido de la Justicia y de la ética.  
Ser los mejores.  
El respeto a nuestros valores contribuirá a asegurar un alto nivel de excelencia de nuestra Empresa, mejorando la relación con nuestros clientes y retribuyendo nuestro aporte a la sociedad.

## *Política de Calidad*

Optimizar costos y maximizar oportunidades, con el fin de mejorar nuestra rentabilidad.  
Satisfacer las expectativas de nuestros clientes.  
Mejorar continuamente nuestros procesos y asegurar la planificación y el control de gestión.  
Desarrollar el factor humano de la empresa.



- Se erige el Molino Meteoro y se inicia la actividad industrial. Sus dueños son Carlos y Augusto Boero Romano y Vicente Lanfranchi. La presencia de este molino en el centro del país vigoriza la producción agrícola, y se convierte en un mojón de relevancia para el desenvolvimiento económico de la región.
- Se transforma en Sociedad Anónima y su razón social pasa a ser: Carlos Boero Romano S.A.I.C.
- Durante la medianoche del 5 de enero, por causas que se desconocen, un incendio de gran magnitud arrasó con gran parte del Molino Meteoro. El siniestro consumió en su totalidad el inmueble.
- En la mañana del 15 de diciembre de 1982, después de casi 2 años de haber transcurrido aquel lamentable suceso, con gran alegría se comunicó la noticia de que se ponía en marcha nuevamente el molino y el particular sonido de la maquinaria comenzó a inundar el corazón de la ciudad.
- Surge como una alternativa, la elaboración de alimentos balanceados para bovinos y porcinos, con una marca propia: PROTELAC - AU. Así se logra aprovechar al máximo la molienda del grano y reutilizar el afrechillo.
- En junio de este año comienza a funcionar la división Acopio, denominada Don Carlos, la cual brinda servicios de asesoramiento de mercado de futuros y opciones, como así también de insumos agropecuarios y además se encarga de clasificar las distintas variedades de semilla de trigo y soja para su posterior entrega al productor.
- Se comienzan a elaborar distintos tipos de harinas especiales y premezclas, con un valor agregado, a efectos de ir abandonando el mercado de commodities. En este momento se decide la instalación de una moderna planta elaboradora de harinas especiales y premezclas, con una capacidad de producción de 200 toneladas.
- En Octubre de 2001, atendiendo a las necesidades del momento se incorpora a la amplia gama de productos las Premezclas Light (Pan Lacteado, Pizza, Salvado, Viena y Sandwich).
- Se produce un cambio generacional y se replantean las inversiones a realizarse en el próximo quinquenio. Esto conduce a poner en marcha un plan de inversión con el fin de mejorar la calidad de los productos y la seguridad de sus empleados. Se certifica BPM. Esto mismo se da en la administración de la empresa donde se invierte tanto en equipamiento y sistemas informáticos acordes a las nuevas demandas de la empresa.
- Se logra la certificación de BPM para la Unidad Nutrición Animal y se continúa con la revalidación de BPM en la Unidad Alimentos. A la fecha ambas certificaciones se encuentran vigentes.
- El 16 de junio de 2011, la Municipalidad de San Francisco construye en el frente del Molino Meteoro el 1er. monolito de una serie de doce monolitos en homenaje a las industrias pioneras de San Francisco.
- La empresa continúa con su plan de inversión priorizando la calidad de sus productos e incrementando la capacidad de su planta, tanto en la unida Alimentos como en la Unidad Nutrición Animal, incorporando tecnología de última generación.

1892

1954

1981

1982

1986

1991

1996

2001

2004

2006

2011

2012



### Tipo 000

Se utiliza para elaborar panificados, pan francés, panes de molde y bollería.



### Tipo 0000

Ideal para la elaboración de pastas secas, pastelerías, masas de hojaldré y panes de molde. 5, 25 y 50 KG.



### Sémola y Semolín

Son fracciones gruesas del cuerpo farináceo que se obtienen de las primeras roturas de los granos de trigo. Se utilizan principalmente para la elaboración de pastas alimenticias entre otros productos.



### Acondicionadas

Diseñadas especialmente para facilitar la elaboración de panificados, aportando características específicas a las recetas propias de cada panadero. (x bolsa de 50 KG.)



Pensada para agilizar los tiempos de elaboración de las panificadoras y reducir sus costos de producción, resultante de la agilización del proceso de preparación. Poseen ya incorporados todos los ingredientes necesarios: azúcar, sal, conservantes, aditivos, de modo que se reducen los riesgos derivados de las mediciones de ingredientes.

Prácticas, económicas, fáciles de usar y aptas para prolongar la conservación de los productos panificados, la línea de premezclas de Carlos Boero Romano se convierten en la opción ideal para la producción a gran escala. (25 KG.)



**Pan Lactal**



**Pan de Miga**



**Pan Dulce**



**Pan con Salvado**



**Pizza**



**Grisines**



**Viena p/Pancho y Hamburguesas**



**Facturas de Grasa**



**Facturas Dulces**



## Afrechillo



Afrechillo de Trigo obtenido desde la parte exterior del grano de trigo.

Es el resultado obtenido luego de quitar la harina durante la molienda.

Se usa como forraje para la alimentación de cerdos ya que posee un buen contenido de proteínas y fibra.



## Germen de Trigo



El germen de trigo es la parte más tierna del grano que se diferencia claramente del resto.

Es un tipo de alimento muy rico y beneficioso para el organismo en diferentes aspectos, y es que es destacable su alto aporte en vitamina E, proteínas e hidratos de carbono



## Salvado de Trigo



El salvado de trigo es la cáscara del grano de los cereales pulverizados por el proceso de trituration, constituyéndose como la parte más fibrosa de los cereales y una de las fuentes más ricas en fibra insoluble

