Nasce la nuova linea di pizze alla pala Molino Spadoni

spadoni-8c3acf7c

Dall’esperienza e dalla selezione delle sue farine, Molino Spadoni ha ideato e realizzato una gamma completa di prodotti surgelati con il lancio della linea Pizza alla Pala di basi per pizza già pronte ad alto contenuto di servizio. Controllo integrato e verticale della filiera produttiva – dal grano al punto vendita – processi produttivi ancora artigianali sono i valori fondanti dell’azienda che uniti alla ricerca della materia prima migliore rendono i prodotti “come fatti in casa”. La gamma Pizza alla Pala è completa e specifica per ogni esigenza: – base per pizza e focaccia alla pala bianca; – base per pizza e focaccia alla pala ai cereali; – base per pizza e focaccia alla pala con farina tipo 2. Gli ingredienti? Solo 2, acqua e farina, e una lievitazione naturale che rendono il prodotto croccante all’esterno lasciando il cuore morbido.

Un’azienda certificata
La qualità e la sicurezza dei prodotti Molino Spadoni sono certificati UNI EN ISO 9001:2008 e CCPB, per assicurare, a chi ci sceglie questo marchio, trasparenza e fiducia con l’unico obiettivo di garantire il massimo risultato senza mai dimenticare l’importanza dei riti del passato, il legame con il territorio e la voglia genuina di preparare qualcosa di buono e naturale. Oggi con più di 120 dipendenti, una rete esterna di agenti commerciali e 403 distributori, Molino Spadoni non limita le proprie vendite al solo mercato italiano, di cui detiene il 51,1% di quota di mercato nella categoria farine speciali, ma esporta una percentuale significativa della propria produzione in 30 Paesi esteri, principalmente in Gran Bretagna, Spagna, Francia, Germania, Olanda e Belgio. Il successo che i prodotti Molino Spadoni stanno ottenendo anche fuori dai confini nazionali, ha portato negli ultimi anni all’apertura di nuovi mercati che vanno dai Paesi dell’Est fino al Giappone e Stati Uniti.