

Unsere Produkte

- PASTA / GNOCCHI
- MEHL / STÄRKE / SOSEN / BROT
- KEKSE / SÜSSE UND SALZIGE SNACKS

Alle garantiert mit

- NATÜRLICHEN ZUTATEN
- ITALIENISCHER HERKUNFT
- OGM FREE

Unsere Produktlinie umfasst **mehr als 50 verschiedene Sorten an Pasta**: Gnocchi und Perle, kurze und lange Pasta, Pasta-Nester, frische Pasta, Pasta aus Buchweizen, mit **exklusiven Rezepten**, um den glutenfreien Lebensmitteln Geschmack wiederzugeben.

Unsere Zertifizierungen

- ZULASSUNG GESUNDHEITSMINISTERIUM
- UNI EN ISO 9001, 14001, 22000
- MARKENZEICHEN DURCHGESTRICHENE ÄHRE IM KREIS
- KOSCHER
- GLUTEN FREE
- FREEFROM FOOD AWARDS



Unsere Initiativen

- Projekte und Studien in Zusammenarbeit mit **Universitäten / Forschungszentren**, um die Marktbedürfnisse zu vertiefen und die Nutzen einer glutenfreien Diät zu bewerten.
- In Zusammenarbeit mit dem **Küchenchef Marcello Ferrarini den Verbraucher zu erziehen / zu schulen**, damit er eine glutenfreie Diät mit Natürlichkeit erleben kann und lernt wie man unsere Produkte verwendet:
- **KOCHKURSE UND VERKÖSTIGUNGEN** „MANI IN PASTA“
- **SCHMACKHAFT UND LEICHTE ORIGINALREZEPTE**
- **FERNSEHPROGRAMM GAMBERO ROSSO CHANNEL** „OHNE GLUTEN MIT GESCHMACK“

ENTDECKE
ALLE UNSERE PRODUKTE
BEI WWW.FARABELLA.IT



Bioalimenta S.r.l. - 66015 Fara San Martino (CH) • Italien
Tel. +39 0872 994053 - Fax +39 0872 994924

www.facebook.com/prodottifarabella



GLUTENFREIE LEBENSMITTEL

Begeistert von dem,
was natürlich gut ist.

FÜR DEN ERWERB UNSERER PRODUKTE BESUCHEN SIE
UNSERE WEBSEITE WWW.FARABELLA.IT
UND SEHEN SIE DIE LISTE UNSERER VERKAUFSSTELLEN

FÜR DIE MITARBEIT ALS VERTRIEBSHÄNDLER
SCHREIBEN SIE AN INFO@BIOALIMENTASRL.IT

VISION

EIN AUF DIE MENSCHLICHEN BEDÜRFNISSE ZUGESCHNITTENES UNTERNEHMEN, UM DIE EXZELLENZ DER ITALIENISCHEN GASTRONOMIE IN DER DIÄTETISCHEN UND GLUTENFREIEN VERSION BEKANNT ZU MACHEN

MISSION

DIE TRADITION DER PASTAUNTERNEHMEN AUS FARA SAN MARTINO WEITERZUFÜHREN, UM NATÜRLICHE LEBENSMITTEL ZU PRODUZIEREN UND DEN BEDARF EINER DIÄTETISCHEN GLUTENFREIEN ERNÄHRUNG MIT DER QUALITÄT UND DEM SENSORISCHEN UND GESCHMACKLICHEN NIVEAU DES TRADITIONELLEN VERBRAUCHERS ZU VERBINDEN

WERTE

- RESPEKT DER TRADITION UND DER NATUR
- KONSTANTE INNOVATION UND FORSCHUNG UM DEN BEDÜRFNISSEN DES VERBRAUCHERS GERECHT ZU WERDEN
- DIE EXZELLENZ DER PASTAMEISTER IM MITTELPUNKT UNSERER PRODUKTIONSSTRATEGIE

- NATÜRLICH
- OGM FREE
- OHNE HYDRIERTE FETTE
- OHNE PALMÖL

