

Nos produits

- PÂTES / GNOCCHI
- FARINES / AIDES CULINAIRES
SAUCES MAISON / PAIN
- BISCUITS / SNACKS

Garantis:

- ELABORÉS AVEC DES INGRÉDIENTS NATURELS
- FABRIQUÉS EN ITALIE
- SANS OGM

Notre gamme de produits compte plus de **50 formats de pâtes différents**: Gnocchi et Perle, Pâtes Courtes et Pâtes Longues, "Nids" de Pâtes, Pâtes Fraîches Stabilisées, Pâtes au Sarrasin, tous fabriqués à partir de **recettes exclusives** créées pour redonner aux aliments sans gluten un goût authentique et savoureux.

Nos certifications

- AUTORISATION MINISTÈRE DE LA SANTÉ ITALIEN
- UNI EN ISO 9001, 14001, 22000
- LOGO EUROPÉEN ÉPI DE BLÉ BARRÉ
- KOSHER
- GLUTEN FREE (GF)
- FREE FROM FOOD AWARDS



Nos Initiatives

- Nombreux projets et études en collaboration avec des **Universités et Centres de Recherche** pour approfondir les besoins du marché, identifier les tendances futures et évaluer les bénéfices d'un régime sans gluten.
- Eduquer et former le consommateur pour lui permettre de vivre sans gluten plus sereinement et lui montrer comment utiliser au mieux nos produits avec le **Chef Marcello Ferrarini**.
- **COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATIONS "MANI IN PASTA"**
- **RECETTES FACILES, ORIGINALES ET DÉLICIEUSES**
- **PROGRAMME TV "SENZA GLUTINE CON GUSTO" DIFFUSÉ SUR LE CANAL GAMBERO ROSSO**

DÉCOUVREZ
TOUS NOS PRODUITS
SUR WWW.FARABELLA.IT



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

www.facebook.com/prodottifarabella



ALIMENTS SANS GLUTEN

La passion
du naturellement
bon



POUR PLUS D'INFORMATION SUR NOS PRODUITS ET
TROUVER LE POINT DE VENTE LE PLUS PROCHE,
CONSULTEZ NOTRE SITE INTERNET: WWW.FARABELLA.IT

NOS PRODUITS VOUS INTÉRESSENT ET VOUS SOUHAITEZ
LES DISTRIBUER? MERCI DE BIEN VOULOIR NOUS
CONTACTER PAR EMAIL: INFO@BIOALIMENTASRL.IT

VISION

PORTER L'EXCELLENCE
DE LA GASTRONOMIE ITALIENNE
EN VERSION DIÉTÉTIQUE ET SANS GLUTEN

MISSION

PROLONGER LA TRADITION
DE LA FABRICATION DES PÂTES ALIMENTAIRES
DE FARA SAN MARTINO POUR PRODUIRE DES
ALIMENTS AUTHENTIQUES ET NATURELS
ADAPTÉS AUX EXIGENCES D'UN RÉGIME SAN
GLUTEN ET AYANT LES MÊME QUALITÉS
VISUELLES ET GUSTATIVES QUE LES PRODUITS
ALIMENTAIRES CONVENTIONNELS

VALEURS

- RESPECT DE LA NATURE ET DES TRADITIONS
- INNOVATION ET RECHERCHE CONSTANTE
POUR SATISFAIRE LES BESOINS DU
CONSOmmATEUR
- LE TALENT DE NOS MAÎTRES EXPERTS DANS
LA FABRICATION DES PÂTES AU CENTRE DE
NOTRE STRATÉGIE DE PRODUCTION

