



FoodTech Italia

Premium Food Processing Srl



FOODTECH ITALIA
— Premium Food Processing —

**Dove l'autenticità del gusto
italiano incontra i massimi
standard di qualità globale,
in ogni goccia, grano e forma.**

Divisione Pasta

La perfezione delle forme,
l'autenticità del gusto:
La qualità della Pasta Italiana
(Divisione Pasta) inizia dal
semolino di grano più puro
fino ad arrivare alla tua
tavola, nelle sue forme
classiche e innovative.



Pasta Fresca



Pasta Fresca: Un impasto preparato quotidianamente con autentica passione italiana, per offrirti una pasta che si scioglie in bocca e riflette l'apice del sapore e della qualità.



Pasta Secca





Pasta Secca: L'essenza
della tradizione italiana
racchiusa in una forma
perfetta. Essiccata lentamente
per garantire la tenuta
"al dente" e la massima
qualità in tutti i nostri
formati classici.

Fusilli Pasta





La spirale perfetta
che abbraccia
ogni goccia di
sugo, regalandoti
un'esperienza
ricca del
vero sapore
italiano.

Penne Pasta



Penne: Un formato iconico della tradizione italiana.

I tubi perfetti con taglio obliquo catturano
e trattengono ogni salsa, garantendo un
gusto intenso in ogni bocca.



Spaghetti Pasta



Il filo d'oro della
tradizione italiana.

Perfetti per il
classico morso
"al dente",
garantiscono
un pasto
delizioso degno
dei palati
più raffinati.



Tecnologia italiana all'avanguardia
e precisione ingegneristica per
garantire la massima igiene
(Food Grade) e l'efficienza costante
in ogni fase della produzione.



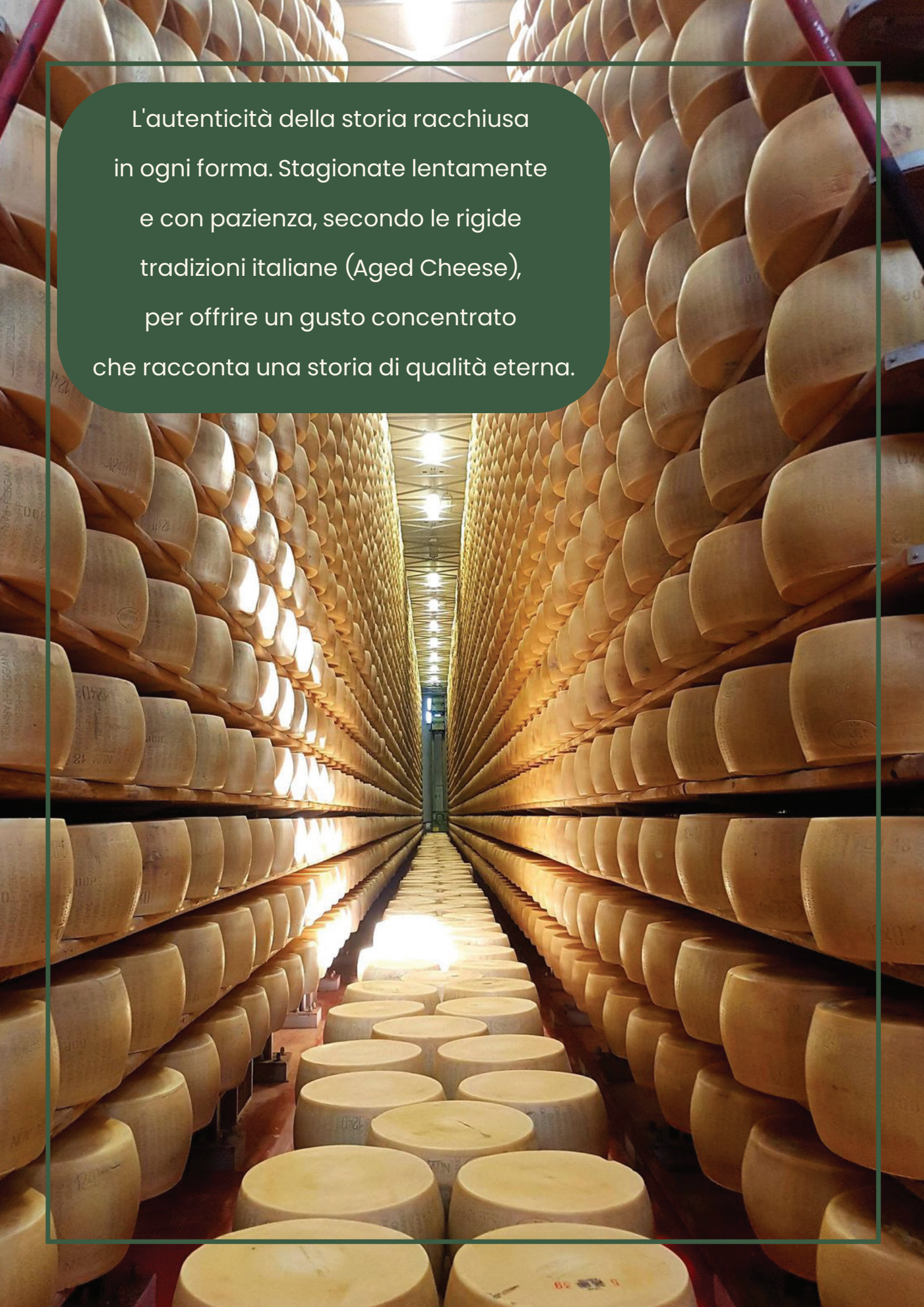
Divisione Formaggi

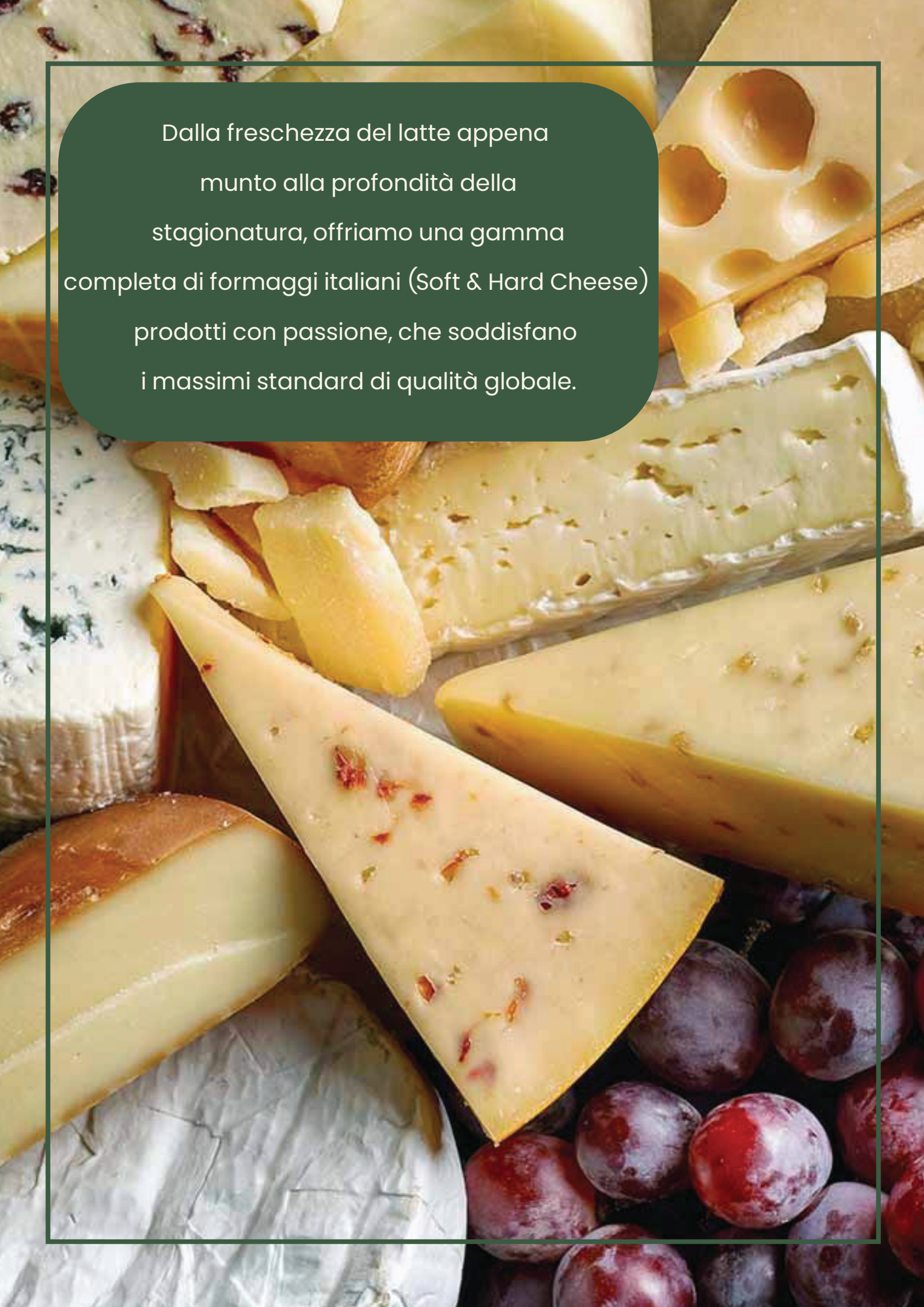


Il cuore tenero della qualità italiana.
Prodotta quotidianamente con
latte fresco (Fresh Cheese) per
offrirti una freschezza eccezionale
e una consistenza che si scioglie
in bocca, riflettendo l'autenticità italiana.



L'autenticità della storia racchiusa
in ogni forma. Stagionate lentamente
e con pazienza, secondo le rigide
tradizioni italiane (Aged Cheese),
per offrire un gusto concentrato
che racconta una storia di qualità eterna.



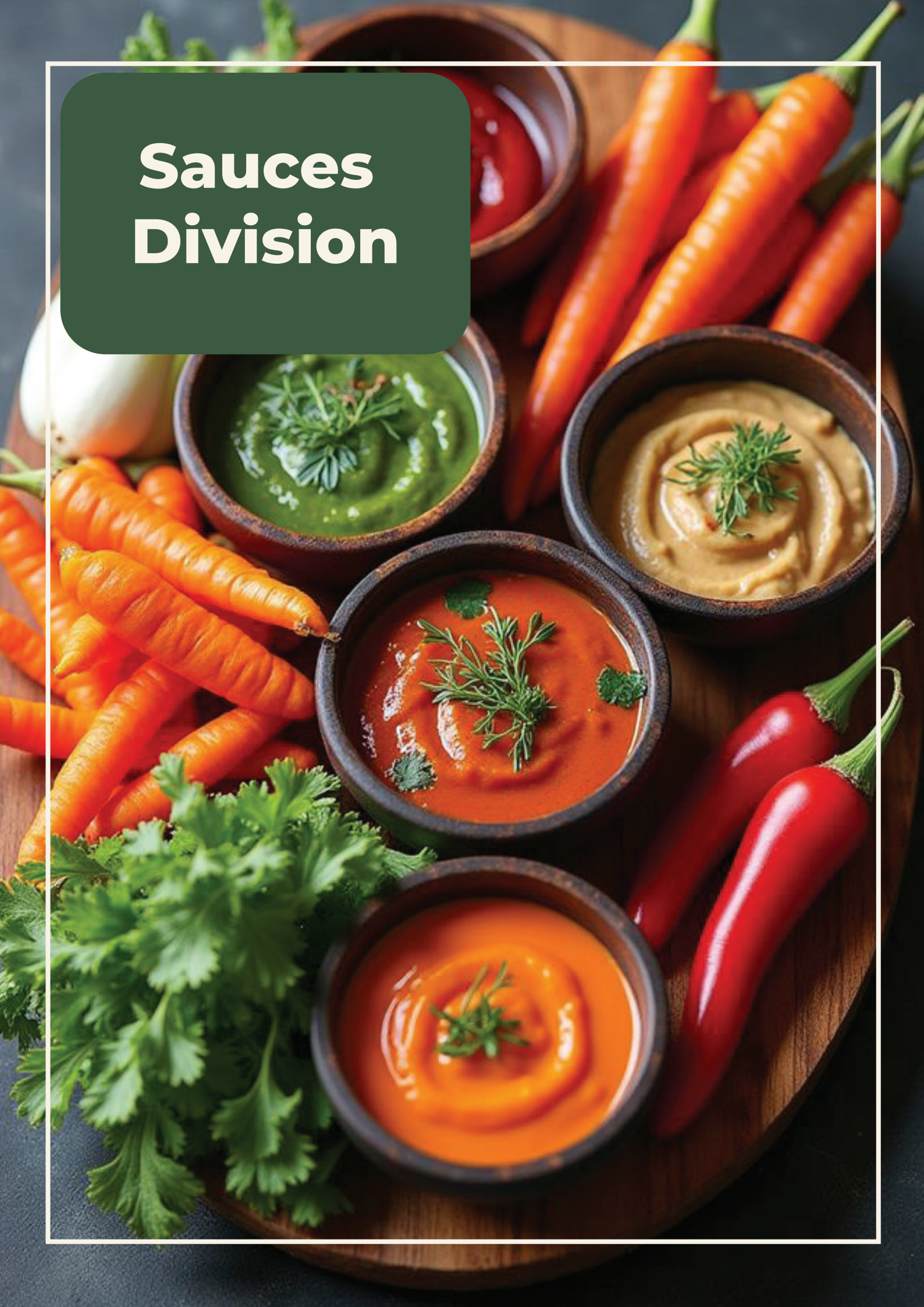


Dalla freschezza del latte appena
munto alla profondità della
stagionatura, offriamo una gamma
completa di formaggi italiani (Soft & Hard Cheese)
prodotti con passione, che soddisfano
i massimi standard di qualità globale.

Qui, la qualità si trasforma in eredità.
Ogni grado di temperatura e umidità
è controllato con la massima precisione
(Precision Technology) per garantire che
ogni forma di formaggio raggiunga il
suo pieno sapore e la consistenza perfetta,



Sauces Division



Il segreto del sapore tradizionale italiano.
Pomodori italiani maturi e campi baciati
dal sole, lavorati con amore per offrirti una
salsa ricca e pura che eleva ogni pasto.



La freschezza dello stile verde italiano.
Una miscela del miglior basilico italiano
e olio extra vergine di oliva, per una salsa
aromatica e verde che riflette la vitalità
della cucina mediterranea.



Il tocco vellutato che aggiunge profondità
ai piatti. Una consistenza liscia e un sapore
ricco e raffinato, progettato per aggiungere
un tocco finale lussuoso e indimenticabile
alle tue ricette più squisite.



Divisione Carni



Salame

Ogni fetta è una
promessa di eccellenza
artigianale. Maturato alla
perfezione (Cured Meat)
per offrire un sapore intenso
e ricco che onora la vera
tradizione della salumeria i
taliana.



Prosciutto

La leggerezza che
racchiude il sapore
della terra. Affettato
sottilmente per
esaltare il gusto
dolce e delicato,
simbolo di un'arte
italiana che
valorizza il tempo
e la qualità.



Produzione di Salsiccia

La nostra garanzia di igiene e affidabilità. Linee di produzione automatizzate (Automated Line) e tecnologia all'avanguardia assicurano salsicce di qualità costante, con la massima sicurezza e conformità



Coffee Division

A top-down view of a wooden surface covered with coffee beans and ground coffee. On the left, three metal bowls are stacked vertically, each filled with dark brown, finely ground coffee. To the right of the bowls, a large, dense pile of dark brown, roasted coffee beans is scattered across the wooden surface. The wood grain is visible, running vertically. The entire image is framed by a thin white border.

L'arte e la scienza si incontrano
per definire il profilo aromatico.

Ogni lotto di chicchi è tostato
con maestria italiana per sbloccare
la complessità del sapore.



Selezionati da origini di
prima scelta in tutto
il mondo. Solo i chicchi
più pregiati entrano
nei nostri blend italiani,
garantendo un'esperienza
di caffè eccezionale in
ogni tazza.



La perfetta macinatura
per la vera estrazione
all'italiana. Una miscela
finemente preparata
(Precision Ground)
che assicura una
crema dorata e un
gusto intenso,
essenza dell'espresso.



Olio d'Oliva Divisione



L'oro liquido della dieta mediterranea.

Un prodotto eccezionale, estratto
al %100 naturalmente, che incarna
la tradizione e l'eccellenza dell'olivicoltura italiana.



Design e protezione si incontrano per custodire la freschezza. I nostri contenitori scuri (Dark Bottles) e il packaging automatizzato garantiscono la massima durata e la presentazione impeccabile del prodotto.



Contatti



+39 349 882 1195



info@foodtechitalia.it



www.foodtechitalia.it



FoodTech Italia



@foodtech_italia



Via Roma 88, Parma – Italy

