

14/11/2017

italyfromitaly

Andriani Spa

Company to Watch

Andriani Spa premiata da Cerved per le sue ottime performance

All'azienda pugliese, leader nel mercato della pasta senza glutine, è stato assegnato il riconoscimento "Company to watch", per essersi distinta nel settore Alimenti gluten free, non solo a livello di performance economico-finanziarie ma anche per le modalità di esecuzione del business.

Mercoledì 15 novembre 2017 ha avuto luogo la consegna ufficiale del premio "Company to Watch" a Danilo Monterisi, Amministratore Delegato di Andriani SPA.

Gli elementi che hanno permesso ad Andriani di raggiungere questo importante obiettivo sono stati l'elevato know how produttivo grazie a una tecnologia all'avanguardia e a una costante Ricerca e Sviluppo sui processi produttivi; forte attenzione all'innovazione, intesa sia come realizzazione di nuovi prodotti, sia come nuovi processi di produzione; buon rapporto prezzo/qualità grazie alla continua attenzione riservata alla materia prima e alle economie di scala.

Il riconoscimento "Company to watch" viene assegnato da Cerved, una delle principali agenzie di rating in Europa, sulla base di analisi quantitative e valutazioni qualitative formulate dagli analisti di settore Databank, all'interno di uno studio dei risultati dei diversi operatori di settore. Le "company to watch" sono società che, rispetto ai concorrenti e nel mercato di riferimento, si distinguono sia per performance economico-finanziarie sia per modalità di esecuzione delle attività di business.

Alle società "Company to watch" viene rilasciato un attestato con l'indicazione degli aspetti distintivi che hanno portato all'assegnazione del riconoscimento e riservata visibilità del marchio all'interno del portale web di Cerved al seguente link <https://www.cerved.com/it/company-to-watch>



Andriani, con sede a Gravina in Puglia, è specializzata dal 2004 nella produzione di pasta senza glutine, innovativa e dal sapore unico.

Le materie prime utilizzate tra cui: mais, riso integrale, riso, grano saraceno, quinoa, amaranto, lenticchie e piselli sono accuratamente selezionate e naturalmente prive di glutine.

La lavorazione avviene all'interno di uno stabilimento produttivo dedicato esclusivamente al gluten free.

Molteplici sono le certificazioni aziendali e di prodotto di cui dispone la realtà pugliese, a garanzia di alimenti che rispondono ai più elevati standard

qualitativi a livello internazionale.

Si parla di ANDRIANI

online