



Andriani leader innovativo del gluten free

Spot

Tra le principali realtà nell'innovation food, con uno stabilimento interamente dedicato alle produzioni gluten free, Andriani sviluppa e produce una gamma completa di pasta senza glutine, innovativa e dal gusto unico, da una varietà di ingredienti naturalmente gluten free, tra cui riso integrale, mais, quinoa, grano saraceno, amaranto, lenticchie, piselli. Più recente la produzione di mix di farine e preparati per dolci e salati. La qualità dei processi e delle materie prime è pluricertificata: alla sorveglianza continua dei fornitori si affiancano i con-

trolli in ingresso e l'utilizzo di cisterne dedicate al trasporto di materie prime gluten free. Controllati anche i processi, attraverso una gestione di un sistema documentale efficace, la verifica delle attività pianificate e la manutenzione degli impianti e dei macchinari di produzione. La supervisione prosegue anche sul prodotto finito, con la verifica della conformità alle specifiche concordate con il cliente. E grazie a processi tecnologici avanzati, la qualità della pasta Andriani è vicina a tutti i gusti del consumatore moderno. A conferma della forza di Andriani ci sono i numeri: 65 milioni di unità prodotte nel 2016, 4 linee di produzione, 30 Paesi e 100 brand gestiti, oltre 20 soluzioni di packaging.

Andriani spa
Via N. Copernico
70024 Gravina in Puglia (Ba)
Tel. (+39) 080 325.58.01
Fax (+39) 080.322.13.04
info@andrianispa.com
www.andrianispa.com

Largo Consumo 3/2018
Comunicazione d'impresa © Editoriale Largo Consumo srl*

