

Prenons goût au meilleur !

Prêts à relever le défi lancé par Panzani Food Service ?

Acteur dans les changements en alimentation et conscient du rôle qu'il doit jouer, le pôle d'excellence de Panzani dédié aux Professionnels de la Restauration a développé un programme ambitieux reposant sur 4 engagements :

- **Offrir les produits et solutions pour satisfaire tous les convives**
- **Contribuer à une alimentation saine et équilibrée**
- **Maîtriser nos impacts sur l'environnement**
- **Animer au quotidien une démarche qualité exigeante**

www.panzanifoodservice.com

➤ Animer au quotidien une démarche qualité exigeante

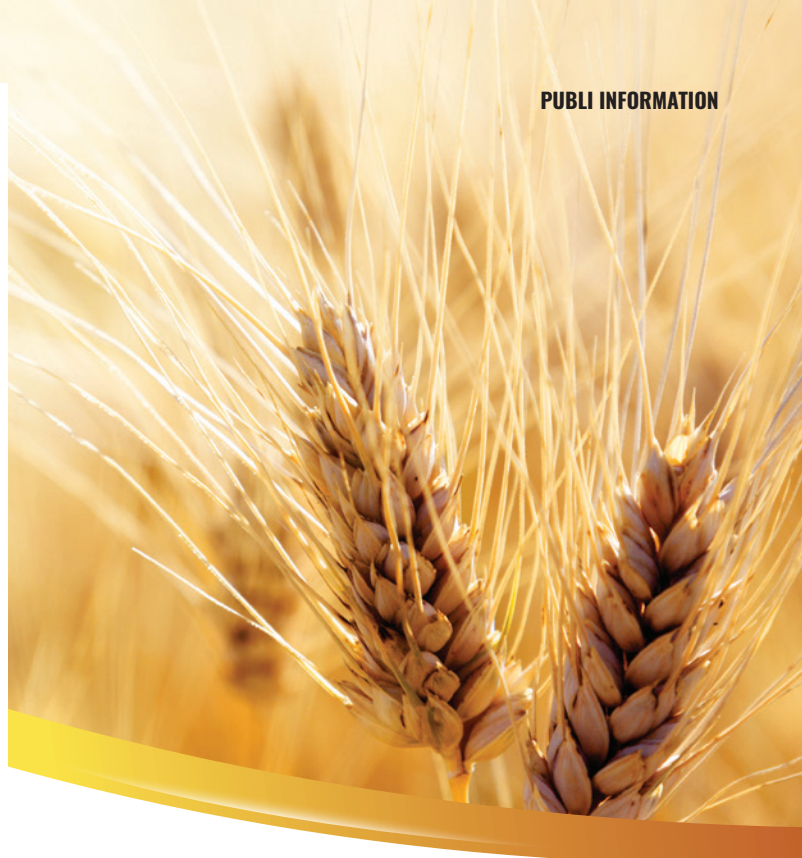
Panzani Food Service dispose d'un système de management de la qualité impliquant plus de 40 personnes réparties sur les différents sites de production et au siège social.

Un cahier des charges très strict et une exigence toujours au rendez-vous, c'est le défi de Panzani Food service. Ainsi, Panzani Food Service garantit une traçabilité « des blés à l'assiette » pour ses pâtes, Panzani « Plus » et « Les Essentiels », et c'est en moins de 2h que Panzani peut localiser ses produits et en moins de 24h que la marque peut retrouver avec précision le lot de blés utilisé.

Chaque année, ce sont plus de 19 000 analyses sur les matières premières et produits finis qui sont effectuées, et plus de 700 dégustations réalisées.

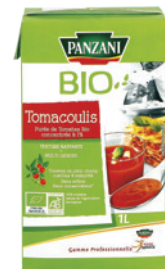
Cette excellence dans la conception, la fabrication et le suivi des produits permet à Panzani Food Service d'offrir à ses clients des produits qualitatifs et innovants.

Plus d'informations sur :
www.panzanifoodservice.com



➤ Panzani Bio, sans concession ni sur le goût ni sur la qualité

Panzani Food Service met à la disposition de tous les Professionnels de la Restauration une gamme de produits bio, comprenant 5 formes de pâtes parmi les plus appréciées, un coulis de tomate et du couscous; la gamme comporte également un « Délice de céréales bio »: recette originale, riche en protéines végétales, aussi délicieuse en salade froide que cuisinée chaude, façon risotto, par exemple.



Tous ces produits, dont la distribution est contrôlée par l'organisme Ecocert, répondent aux exigences de Panzani et ont tous été sélectionnés pour leurs goût et qualité irréprochables.

Ils sont un véritable atout pour les Restaurateurs qui souhaitent proposer des menus bio de qualité à leurs convives.

Panzani Food Service relève le défi « Prenons goût au meilleur », et vous ?

PANZANI

FOOD SERVICE

Prenons goût au meilleur !