



Zanini Alimentare

Produzione farinata



Italiano
English
Deutsch
Français



Zanini Alimentare

ZANINI ALIMENTARE srl
loc. Pratolino - 19038 Sarzana (Sp) - Italia
tel. +39 0187 631340
info@zaninialimentare.com
www.zaninialimentare.com



Zanini Alimentare è un'azienda artigianale che si pone sul mercato con prodotti innovativi capaci di coniugare perfettamente tradizione e futuro nella preparazione di specialità liguri come la farinata di ceci. Una torta salata, sottile e croccante, fatta con pochi e selezionati ingredienti che danno origine ad un piatto sorprendente perché leggero, gustoso e nutriente, senza glutine e colesterolo. Per garantire la vera farinata Zanini seleziona accuratamente le materie prime: farina di ceci, olio, sale e persino l'acqua. Tutti gli ingredienti devono possedere particolari proprietà organolettiche che assicurano la qualità del prodotto finale, senza conservanti né additivi chimici. Si può trovare la farinata Zanini sia nelle confezioni con tutto l'occorrente per prepararla in casa o al ristorante, sia già stesa in teglia solo da infornare. Ora è disponibile anche il nuovo e pratico preparato liquido in bottiglia da versare nella propria teglia e infornare: in soli 8 minuti è pronta da gustare una farinata perfetta. Si tratta di un prodotto unico che permette di dosare al meglio le quantità e di annullare gli sprechi. Da provare anche la focaccia al formaggio di Recco già pronta e tutta la linea dei prodotti senza glutine.

Persona di riferimento: Michele Zanini
Cell. +39 347 3146588

Lingue conosciute: spagnolo, inglese

Fatturato annuo (in migliaia di euro): primo anno di attività

Tipologia di prodotto: prodotto unico su progetto proprio, semilavorati o lavorazioni intermedie

Mercati di presenza: America, Inghilterra, Canada, Giappone

Mercati di interesse: Argentina, Brasile, Spagna, Francia, Germania, Russia

Tipologia di cliente: buyer, importatori, grande distribuzione

espone a
Aussteller bei
est en exhibition à



English

Zanini Alimentare is an artisan company that brings innovative new products and tradition together in the preparation of Ligurian specialties like farinata di ceci. This salty pancake, thin and crunchy, is made with a few carefully selected ingredients which make a dish which is surprisingly light, tasty, and nutritious, with no glutens or cholesterol. To guarantee production of the true farinata, Zanini carefully selects the prime materials: chick pea flour, olive oil, salt, and even the water that they use. All their ingredients must have the right sensory properties to ensure the quality of the final product, which has no preservatives nor chemical additives. You can find farinata Zanini both in a package with all the necessary ingredients to prepare at home or in your restaurant, or on a tray to pop into the oven. Now a new and practical liquid preparation has just been made available, pour it on a tray, pop it into the oven, and in just eight minutes, your farinata will be ready. In this unique way, quantities can be more easily dosed, and there is less waste. Zanini also offers ready-made cheese focaccia al formaggio di Recco, and a whole line of products without gluten.

Deutsch

Zanini Alimentare ist ein Handwerksunternehmen, das sich auf dem Markt mit innovativen Produkten präsentiert, die Tradition und Zukunft perfekt vereinen. Ihre Spezialität ist die ligurische Farinata aus Kichererbsen – eine dünne und krosse Quiche aus wenigen und ausgesuchten Zutaten, die zusammen ein überraschendes Gericht ergeben, das leicht, schmackhaft und nahrhaft, cholesterin- und glutenfrei ist. Für die echte Farinata Zanini müssen die Zutaten sorgfältig ausgewählt werden: Kichererbsenmehl, Öl, Salz und sogar das Wasser müssen besondere organoleptische Eigenschaften aufweisen, damit eine hohe Qualität des Endproduktes ohne Konservierungs- und chemische Zusatzstoffe garantiert werden kann. Die Farinata ist als halbfertige, trockene Mischung erhältlich, mit der sie zu Hause oder im Restaurant zubereitet werden kann. Ein anderes Produkt ist die ofenfertige Farinata auf einem Blech, das man nur noch in den Ofen schieben muss. Ab sofort ist auch der neue praktische Teig in der Flasche auf dem Markt erhältlich, den man nur auf ein Blech zu geben und in den Ofen schieben braucht: in nur 8 Minuten ist die perfekte Farinata zum Verzehr bereit. Es handelt sich hierbei um ein einzigartiges Produkt, mit dem man die Menge bestmöglich dosieren kann und so eine Verschwendungen vermeidet. Ein weiterer Genuss ist die fertige Foccaccia di Recco mit Käse und die gesamte glutenfreie Produktlinie.

Français

Zanini Alimentare est une entreprise artisanale qui s'est mise sur marché avec des produits novateurs qui mettent ensemble la tradition et le futur dans la préparations des spécialités liguriennes comme la farinata di ceci (de pois chiches). La farinata est une crêpe épaisse, croquante, faite avec peu d'ingrédients qui sont très sélectionnés. Ce plat est surprenant parce qu'il est léger, bon et nourrissant, sans gluten et cholestérol. Pour garantir la vrai farinata, Zanini sélectionne avec soin les matériaux prime: la farine de pois chiches, l'huile d'olives, le sel et même l'eau. Tous les ingrédients doivent posséder des propriétés particulièrement sensuelles qui assure la qualité du produit final, sans préservatives ni additives chimiques. On peut trouver la farinata Zanini dans des confections avec tous les ingrédients prêts pour la préparer à la maison ou dans le restaurant, ou déjà étendue sur le plat, prêt à être mis dans le four. Aujourd'hui Zanini a fait une nouvelle préparation liquide qu'on doit simplement verser dans le plat et mettre dans le four : en seulement 8 minutes c'est prêt ! C'est un produit unique qui permet qu'on dose au mieux les quantités sans de gaspillage. Essayez aussi la focaccia al formaggio di Recco déjà faite et toute leur ligne des produits sans gluten.

Reference person: Michele Zanini

Mob. +39 347 3146588

Languages spoken: Spanish, English

Annual earnings (thousands of euros): first year of activity

Type of product: unique products for own individual projects, semi-produced or intermediate stage products

Market presence: America, Canada, Japan

Market of interest: Argentina, Brazil, Spain, France, Germany, Russia

Type of client: buyers, importers, big distributors

Kontaktperson: Michele Zanini

Mobilfunknr. +39 347 3146588

Sprachkenntnisse: Spanisch, englisch

Jahresumsatz (in Tausend Euro): Erstes Geschäftsjahr

Produktart: Einzelanfertigung nach eigenem Rezept, Halbfertigprodukte

Marktpräsenz: Amerika, England, Kanada, Japan

Marktinteresse: Argentinien, Brasilien,

Spanien, Frankreich, Deutschland, Russland

Kunden: Buyer, Importeure, Supermärkte

Personne de référence: Michele Zanini

Mob. +39 347 3146588

Langues connues: espagnol, anglais

Chiffres d'affaires (des milliers d'euro): premier année d'activité

Typologie du produit: produit unique selon un projet d'affaires, produit demi-travaillé ou avec un travail intermédiaire

Marché à présent: Amérique, Angleterre, Canada, Japon

Marché d'intérêt: Argentine, Brésil, Espagne, France, Allemagne, Russie

Typologie du client: buyers (acheteurs), importateurs, grande distribution





con il contributo di

with the contribution of / unter Mitwirkung von / avec la contribution de

è un'iniziativa

is an initiative by / eine Initiative von / c'est une initiative



Regione Liguria

@
Confartigianato
LIGURIA

