

Massa Palha

عجينة الصنع البيتزا يدوية

المنتجات

الشركة

NCM 1902.19.00



عجينة بيتزا Massa Palha مصنوعة من أفضل المكونات، وفقاً لمعايير الجودة العالمية، لضمان أفضل مذاق وسلامة الأغذية لعملائنا.

اكتشف جوهر البيتزا الإيطالية الحقيقية مع عجينة البيتزا ذات فترة التخمر المطولة. تقدم العجينة الخاصة بنا، المصنوعة يدوياً بمكونات مختارة وبدون استخدام مواد حافظة، تجربة فن طهي لا تضاهي.

نحن شركة خاضعة للتدقيق وفقاً لمتطلبات IFS Global Markets Food

الإصدار الثاني في يناير 2017، وحظيت بدرجات أعلى من 90% لعملية الإنتاج الخاصة بنا، وهي عملية تدقيق مطلوبة من قبل شبكة Sams Club التي تقوم بالتوريد لها.

عملية إنتاج العجينة ذات فترة التخمر المطولة هي عملية يدوية 100%، ونستخدم الدقيق المستورد (الأرجنتيني والإيطالي)، ونتركها لتتخمر بشكل طبيعي لمدة 48 ساعة ولا نستخدم أي نوع من المواد الحافظة لإضفاء طابع طازج على المذاق.



بدأت شركة Massa Palha أنشطتها في عام 1993 ملتزمة بالتقاليد والجودة التي جعلت العلامة التجارية تحقق نجاحاً كبيراً، وأدت أيضاً إلى تقديم نكهة لا ليس فيها، وهي سمة من سمات التصنيع الخاصة بها. نحن عبارة عن شركة تعمل منذ أكثر من 30 عاماً في سوق تصنيع العجائن، ويكمن تميزنا في العناية التي نوليها لتحضير منتجاتنا.

نقوم حالياً بتطبيق نظام "الدفاع عن الغذاء / Food Defense" الذي يضمن سلامة الغذاء في تصنيع منتجاتنا. يقع مقر الشركة في المنطقة الحضرية لمدينة كامبيناس (RMC)، وتحديدًا في مدينة إنجنيريو كويليو في ولاية ساو باولو، ونلبي الطلبات بدءاً من طلبات صغار المستهلكين وحتى كبار تجار التجزئة.

+55 (19) 3857.9608
+55 (19) 9 9888.2008

comercial@massapalha.com.br
www.massapalha.com.br

@massapalha

تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



تبلغ قدرتنا الإنتاجية الحالية 55 طناً شهرياً، وتشمل إنتاج عجينة البيتزا وعجينة الفطائر.

نحن نتبع بدقة معايير الجودة والسلامة الغذائية الدولية للتأكد من أن منتجاتنا تلي متطلبات الأسواق الأكثر تطلباً.



MASSA PALHA

المدينة: إنجنيريو كويليو
الولاية: ساو باولو
البرازيل



الشهادات

IFS
Food



ترقية:

CNA apexBrasil