



手工工艺披萨面团

## 公司



Massa Palha于1993年开始运营，品牌之所以取得巨大成功，离不开其传统和品质。这种传统与品质也造就了我们独一无二的风味，这是我们自主生产的特色。我们是一家在面食制造行业拥有30多年经验的公司，我们的差异化在于对产品制作的精益求精。



目前，我们已实施“食品防御”系统，以确保产品生产的食品安全。公司位于巴西Campinas大都会区的Engenheiro Coelho市，服务范围从小型消费者到大型零售商。



+55 (19) 3857.9608  
+55 (19) 9 9888.2008  
comercial@massapalha.com.br  
[www.massapalha.com.br](http://www.massapalha.com.br)  
@massapalha

## 产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码

**NCM 1902.19.00**



Massa Palha披萨面团采用尖端配料，遵循国际质量标准，以确保为客户提供最佳口感和食品安全。

品味意式披萨的真谛，尽在我们的长发酵披萨面团。采用手工制作，精选食材，不添加任何防腐剂，我们的面团为您带来无与伦比的美食体验。

我们是一家通过IFS Global Markets Food 2017年1月版审核的公司，生产流程得分超过90%，满足山姆会员店的要求，我们是其供应商。

我们的长发酵面团采用全手工制作，选用阿根廷和意大利进口面粉，经过48小时自然发酵，不添加任何防腐剂，以保证新鲜口感。



### 产量、季节性和其他特征的详细信息：



我们目前的产能为每月 **55** 吨，涵盖披萨面团和糕点面团的生产。

我们严格遵循国际质量和食品安全标准，以确保我们的产品满足最苛刻市场的需求。



**MASSA PALHA**  
城市：科埃略工程师  
州：圣保羅  
巴西

### 认证



晋升：

