

Hi-tech e vecchi sapori, questa è la scommessa, mettere la tecnologia al servizio dei sapori, quelli "vecchi di una volta" della tradizione. Applicare tecnologie di produzione futuristiche a ricette della nostra tradizione è ciò che i nostri uomini e le nostre donne fanno tutti i giorni.

Vorremmo trasmetterVi la passione per ciò che facciamo tutti i giorni, l'amore e l'impegno che mettiamo in ogni ricetta perché crediamo che per creare cose buone ci vogliono amore e passione.

Le nostre specialità nascono dalla nostra storia; una squadra ben affiatata che lavora quotidianamente per soddisfare in tutto e per tutto il Vostro gusto.

Il nostro sogno è creare un futuro migliore fatto di cose buone, sicure e genuine. Gianni Terzi in tanti anni dedicati a Parmachef è riuscito a infondere tra i suoi collaboratori la stessa cura, la stessa passione e lo stesso amore per la qualità e la trasparenza in grado di contraddistinguere i nostri prodotti. Un grazie a tutti i nostri Clienti.

Produciamo dal 1979 piatti pronti freschi cucinati a base di carne, pesce e verdure di 5° e 6° gamma. Da due generazioni il nostro codice etico ci spinge ad ottenere sempre il massimo in qualità, freschezza e servizio. Un nuovo ed innovativo processo tecnologico ci permette di "esaltare" le caratteristiche organolettiche del nostro prodotto, allungarne notevolmente la "self life" senza l'utilizzo di additivi chimici o conservanti aggiunti, mantenendo inalterate tutte le proprietà nutritive e la bontà delle materie prime utilizzate.



Grazie a questa modernizzazione dei processi, oggi siamo in grado di proporVi una gamma di referenze in grado di garantirVi:

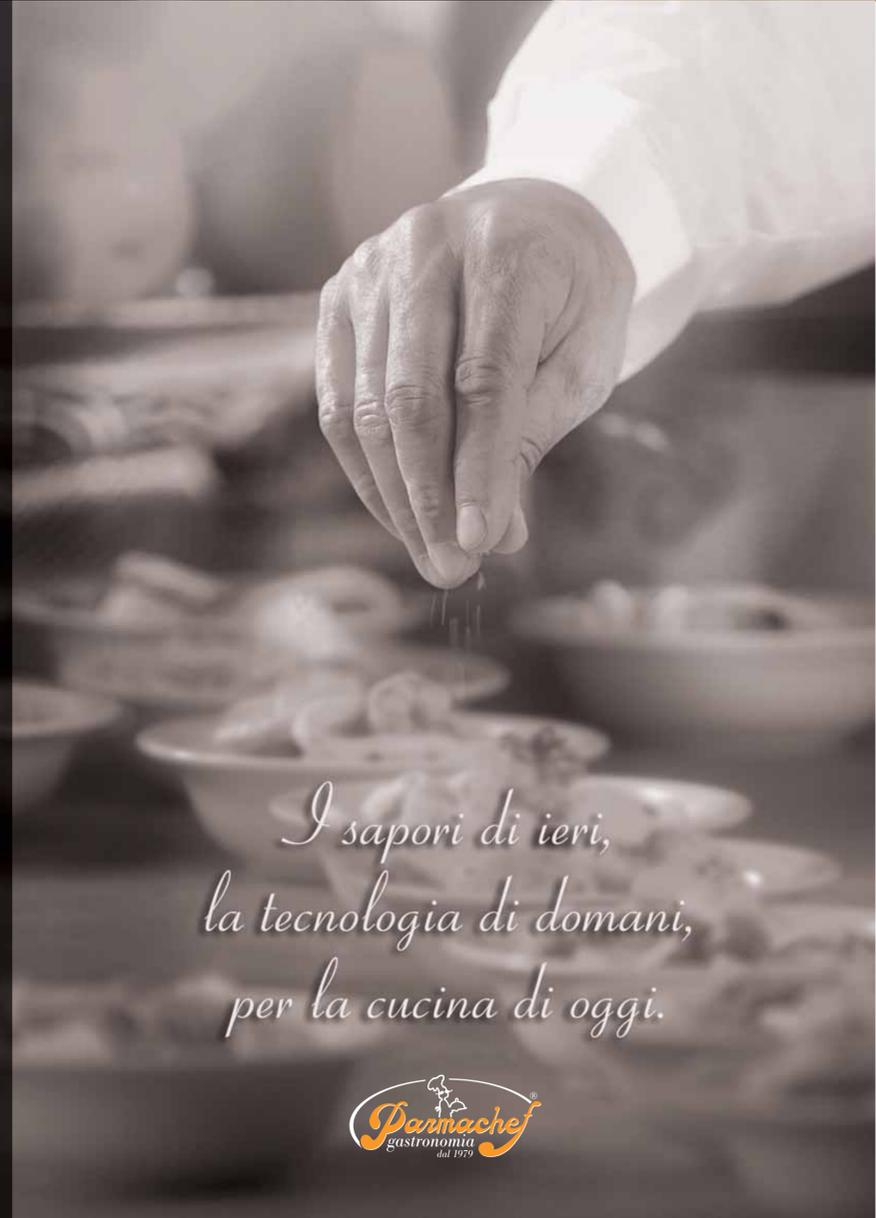
- **QUALITÀ SUPERIORE** che parte dall'accurata selezione delle materie prime, prosegue con lo studio delle ricette per giungere al miglior connubio tra produzione, gusto e tradizione
- **TRACCIABILITÀ, SICUREZZA E GESTIONE DI FILIERA** parole d'ordine per una moderna produzione e distribuzione
- **COMODITÀ E SEMPLICITÀ D'UTILIZZO** vasto assortimento di referenze e pezzature semplici e veloci da utilizzare, con tempi di conservazione che vanno dai 21 ai 60 giorni
- **FIDELIZZAZIONE DEL CLIENTE E COSTANZA QUALITATIVA** proponendo prodotti sicuri, genuini e buoni
- **TRASPARENZA COMMERCIALE E MARGINALITÀ FISSA** Abbiamo la bella abitudine di dire sempre la verità, per un rapporto chiaro e duraturo
- **NATURALITÀ ASSENZA DI ADDITIVI CHIMICI O CONSERVANTI AGGIUNTI** Perché i primi consumatori dei nostri prodotti siamo noi!
- **SERVIZIO** Soddisfare le Vostre richieste è una delle nostre specialità.



Tutti i nostri prodotti si sono evoluti in anni di studi e prove fatti in collaborazione con i responsabili di settore per ottenere i migliori risultati di vendita.

Nel 1991 abbiamo ottenuto il riconoscimento Cee e stiamo completando la certificazione della produzione a norme ISO 9001.

Parmachef Vi offre un prodotto veramente esclusivo, qualitativamente indiscutibile, garantito e innovativo per soddisfare le Vostre esigenze.



*I sapori di ieri,
la tecnologia di domani,
per la cucina di oggi.*



Parmachef srl - Via G. Di Vittorio, 29 - 43044 Lemignano di Collecchio - Parma - Italy
Tel. 0521 303611 - Fax 0521 303608 - www.parmachef.it

