



*Panna
Arianna*

Catálogo Profesional

Bardinetto:

LA VÍA LÁCTEA COMIENZA AQUÍ

Un sitio de producción ubicado en las montañas

Presente en el mercado desde hace más de 60 años, Frascheri es sinónimo de leche y nata de alta calidad, para diversos usos profesionales.

La planta de procesamiento en altura, ubicada en los Apeninos de Liguria, fronterizos con Piemonte, utiliza las tecnologías de procesamiento más avanzadas y un laboratorio interno, lo cual permite ofrecer informes y certificaciones de los productos, verificando constantemente su calidad.

Cada día, Frascheri invierte en mejorar su proceso de producción y servicio, para desarrollar soluciones novedosas y así satisfacer las necesidades de los artesanos del gusto.

Los buenos profesionales confían únicamente en ingredientes de calidad óptima y constante. Frascheri se compromete en brindar a los clientes la garantía de un proceso seguro y de un servicio que hace que el uso de sus productos sea simple y agradable, cada día.

Para Frascheri, poder satisfacer hasta al artesano más exigente es un reto que enfrenta con amor, siempre a favor de la evolución permanente de los sectores pastelería, heladería y Ho.Re.Ca.

1955

1957

1964

1992

2003

2023

OGGI

La primera
cooperativa
social

Se funda Frascheri

Nace la nueva fábrica

Automatización de
todo el centro de
producción

Se añaden los
grandes centros de
distribución

Una nueva y
moderna planta de
producción

Frascheri es una
empresa en plena
expansión

Índice

06

LECHE "DI+", ESPECIAL PARA CAFETERÍAS

Leche ideal para preparar capuchinos y para uso en el sector de cafeterías, bares y restaurantes, que también ofrece rendimiento y versatilidad en pastelerías y heladerías, con una vida útil de 30 días.

10

LECHE UHT SIN LACTOSA

Ideal para preparaciones de fácil digestión y sin lactosa: una leche a la vanguardia en el mundo profesional.

14

LECHE DE BÚFALO UHT

Frascheri presenta el secreto para crear helados gourmet con un sabor inconfundible y cremosidad sublime: nuestra Leche de Búfalo de excelencia!

18

NATA PASTEURIZADA

Panna Arianna pasteurizada (ESL) es un ingrediente innovador, con una duración optimizada, disponible en diferentes variantes y presentaciones adecuadas para las necesidades profesionales.

08

LECHE UHT

Leche que proviene de una cadena de suministro seleccionada, disponible en diferentes versiones y formatos para diferentes necesidades profesionales.

12

LECHE DE CABRA ORGÀNICA UHT

En la línea orgànica Frascheri existe una alternativa especial: la leche de cabra orgànica UHT, acompañada de una base, ideales para elaborar un helado orgànica de leche de cabra.

16

BEBIDA A BASE DE SOJA

La alternativa vegana para crear frapés, batidos y capuchinos perfectos y completamente vegetales. Una bebida con un sabor delicado, elaborada 100% en Italia y garantizada NO-OGM.

20

NATA UHT

Panna Arianna es el producto por excelencia ideal para pastelerías y heladerías que solo utilizan los ingredientes más fiables en sus preparaciones.

22

NATA UHT SIN LACTOSA

Gracias a sus tecnologías de producción, Frascheri es capaz de crear diferentes tipos de nata sin lactosa. Disponible en presentaciones ideales para todos los profesionales.

26

NATA ESPECIAL PARA COCINA UHT

Frascheri ofrece la Arianna Panna "alta cocina", utilizada por los chefs más premiados, en preparaciones dulces y saladas.

30

MASCARPONE Y QUESO CREMA

Aliados indispensables para realizar el tiramisú y el cheesecake, son ingredientes fundamentales de muchas otras preparaciones en pastelería como en heladería: perfectos para tener siempre en el laboratorio.

34

BASE LIBERA PARA HELADO

La solución para realizar helados sin lactosa de forma sencilla y segura, con un único preparado que se combina con leche y nata de la línea sin lactosa Frascheri.

24

NATA DE AZÚCAR UHT

Panna Arianna UHT, endulzada al 8%, es un ingrediente versátil, especialmente útil para aquellos que necesitan un producto que sea simple y rápido de usar.

28

BURRO ARIANNA

Burro Arianna nace de la cuidadosa selección de las mejores natas, hábilmente trabajadas de acuerdo con la tradición italiana.

32

BASE ARIANNA Y BASE ARIANNA SEMIFRIOS

Cuando se necesita practicidad, la Base Arianna satisface las necesidades de los profesionales que quieren hacer semifrios y parfaits en pocos pasos sencillos.

Leche entera “di+” Especial para Cafeterías



la leche

La Leche Entera “di+” Frasccheri conserva sus características cualitativas y nutricionales durante mas tiempo gracias a un tratamiento térmico seguro: la pasteurización a alta temperatura. Gracias a esta tecnología de producción, la leche (que proviene exclusivamente de granjas italianas controladas y garantizadas) conserva intacto su característico buen sabor por mas tiempo (ESL – extended shelf life). Los envases Tetra Rex Plant-based® son totalmente reciclables y de producción sostenibles.



0°C y +4°C



30 días



10 x 1 l (Rex)



Leche UHT



la leche

Gracias a la alta tecnología utilizada en su planta, que utilizan procesos de producción y envasado que respetan la materia prima, Frascheri produce leche UHT genuina y de calidad. Disponible en los siguientes tipos:

- Leche UHT entera
- Leche UHT semidesnatada
- Leche UHT desnatada
- Leche UHT Crema+ (4,8% m.g.)



temperatura
ambiente



120 días



1 x 10 l (BiB)
12 x 1 l (Edge)



Leche sin lactosa UHT



*leche
sin lactosa*

El número de personas intolerantes al azúcar natural de la leche está en constante aumento. La leche sin lactosa UHT de Frascheri le permite crear productos sin lactosa, ideales para consumidores intolerantes a la lactosa.

Disponible también en la versión:

- **Leche UHT sin lactosa semidesnatada**



temperatura
ambiente



120 días



1 x 10 l (BiB)
12 x 1 l (Edge)



Leche entera de cabra orgànica UHT



*leche
de cabra*

La leche de cabra orgànica Frascheri tiene valiosas cualidades nutricionales y es un excelente ingrediente que permite la realización de preparaciones con características fuera de lo común. En cuanto a sus propiedades, en primer lugar hay que mencionar su alta digestibilidad; de hecho la leche de cabra es generalmente bien tolerada, gracias a la peculiaridad de sus grasas de cadena media y corta, así como a su menor contenido en lactosa y caseína, respecto a los valores medios presentes en la leche vacuna.



temperatura
ambiente



120 días



1 x 10 l (BiB)
12 x 0,5 l (Edge)



Escanea el código QR para el tutorial.



Leche de Búfalo UHT



*leche
de búfalo*

Dedicado a los artesanos heladeros más exigentes, la **leche de Búfalo Frascheri** es la opción ideal para quien desea sobresalir por la **calidad de sus propias creaciones**.

Proviene exclusivamente de **granjas italianas** garantizando, así, un producto de **alta calidad de gusto único**. Resalta los aromas de tus helados gourmet con la magia de la **cremosidad que solo la leche de búfalo puede ofrecer**.

Con un alto contenido de grasas y un sabor característico, es el ingrediente de excelencia que transforma cada creación en una experiencia sensorial inolvidable.

*Fior di
Bufala*



0°C y +4°C



180 días



1 x 10 l (BiB)
1 x 5 l (BiB)

IDEALE PER USO PROFESSIONALE



Bebida a base de soja UHT



*bebida
de soja*

Una bebida vegetal **orgànica** agradable, delicada y cremosa, que puede ser consumida por personas intolerantes a la lactosa y alérgicas a las proteínas de la leche, celíacos, vegetarianos y veganos.

- **Naturalmente sin lactosa**
- **Sin gluten**
- **Fuente de proteínas vegetales**
- **Bajo contenido de en ácidos grasos saturados.**

Su formulación única la hace **ideal para la preparación de capuchinos** con espuma espesa y cremosa.



temperatura
ambiente



365 días



10 x 1 l (Edge)



Nata pasteurizada



*Panna
Arianna*

Panna Arianna representa la joya de la corona de una empresa que siempre ha elaborado su nata siguiendo una “receta limpia”, estableciéndolo como su valor añadido. El uso exclusivo de leche italiana y de tecnologías de última generación permiten obtener un ingrediente puro, blanco, sin aditivos y que dura varios días (ESL – extended shelf life).

El empaque es completamente reciclable.

Disponible en versiones:

- Panna Arianna pasteurizada 38% m.g.
- Panna Arianna pasteurizada 35% m.g.



0°C y +4°C



12 días (BiB)
30 días (Rex)



1 x 10 l (BiB)
1 x 5 l (BiB)
10 x 1 l (Rex)



Nata UHT



Panna Arianna

Mediante un proceso de esterilización UHT delicado y respetuoso de la materia prima, Frascheri ofrece Panna Arianna de larga duración, ideal para diferentes tipos de preparaciones, con un único objetivo: satisfacer las necesidades de los artesanos, alcanzando los mejores parámetros técnicos del mercado.

Disponible en versiones:

- **Panna Arianna UHT 38 % m.g.**
- **Panna Arianna UHT 35 % m.g.**



0°C y +4°C



180 días



1 x 10 l (BiB)
1 x 5 l (BiB)
12 x 1 l (Edge)



Nata sin lactosa UHT



*Panna
Arianna*

Panna Arianna UHT sin lactosa es el aliado de todos los profesionales que siguen con cuidado las nuevas necesidades del mercado. Gracias a su elaboración en instalaciones de última generación, esta nata tiene gran versatilidad en la formulación de productos aptos para los consumidores intolerantes a la lactosa. Además, el tratamiento UHT le confiere una vida útil de 180 días desde la fecha de elaboración. Disponible en la versión:

- **Panna Arianna sin lactosa UHT 35% m.g.**


0°C y +4°C


180 días


1 x 10 l (BiB)
12 x 1 l (Edge)



Nata azucarada UHT



*Panna
Arianna*

Panna Arianna UHT 35% m.g. endulzada al 8%, ha sido formulada pensando en aquellos profesionales que no quieren renunciar a la calidad pero desean un producto listo para usar.

Con un color blanco brillante, se adapta a muchos usos. Ideal para preparar nata batida y en la elaboración de helados suaves y cremosos, siempre proporciona un excelente rendimiento manteniendo una estructura consistente y firme. Excelente para decorar helados, postres, chocolate y ensaladas de frutas.

Disponible en la versión:

- **Panna Arianna UHT 35 % m.g. endulzada al 8%**



0°C y +4°C



180 días



1 x 10 l (BiB)
12 x 1 l (Brik)



Nata especial para cocina



Panna Arianna

Ideal para usar en preparaciones saladas, esta Panna Arianna fue creada como aliada de los chefs en la cocina. Blanca, cremosa, deliciosa: es un ingrediente versátil que se integra a la perfección con los estilos gastronómicos más sofisticados.

Disponible en versiones:

- Panna Arianna UHT 30 % m.g.
- Panna Arianna UHT 20 % m.g.



0°C y +4°C



180 días



1 x 10 l (BiB)
12 x 1 l (Edge)
12 x 1 l (Brik)



Mantequilla



*Burro
Arianna*

Burro Arianna es el resultado de una especial selección y mezcla de nata de leche, que ha sido ideada para ofrecer la máxima facilidad de procesamiento cuando se utiliza en pastelerías y confitería y restauración.

Esta mantequilla profesional también está disponible en la versión deslactosada, lo que permite a los profesionales crear deliciosas creaciones incluso para clientes intolerantes a la lactosa.

Disponible en versiones:

- **Burro Arianna**
- **Burro Arianna sin lactosa**
- **Burro Arianna sin lactosa en placa**



Tradicional
0°C y +6°C
Sin lactosa
+1°C y +6°C



Tradicional
120 días
Sin lactosa
150 días



Tradicional
10 x 1 kg
Sin lactosa
10 x 1 kg



Mascarpone y Queso crema



quesos

El mascarpone Frascheri es un delicioso queso elaborado siguiendo el método tradicional. Suave, fácil de untar, no madurado, obtenido por coagulación ácido-térmica de la mejor nata de leche. Su delicado sabor proviene de una antigua receta italiana. El equilibrio de aromas y la típica consistencia con la cual es fácil trabajar, lo hacen apto para numerosas elaboraciones. Un ingrediente valioso para recetas simples o elaboradas, capaz de enriquecer preparaciones tanto dulces como saladas.

El queso crema es un ingrediente versátil con muchas cualidades. Ampliamente apreciado por la creación de cremas para magdalenas o rellenos, así como en el papel principal en el pastel de queso. Un ingrediente sabiamente equilibrado en sabor y textura para garantizar al profesional la más amplia gama de usos.



Mascarpone
+2°C y +6°C



Mascarpone
500 g - 90 días
2 kg - 60 días



Mascarpone
6 x 0,5 kg
4 x 2 kg

Queso crema
0°C y +4°C

Queso crema
90 días

Queso crema
2 x 1,35 kg



Base Arianna y Base Arianna Semifreddo



bases

Base Arianna

Frascheri ofrece la Base Arianna para helados de Leche de Cabra, perfecta para crear un helado suave y cremoso y sin las proteínas de la leche de vaca.

Base Arianna Semifreddi es ideal para preparar postres de frutas con un sabor delicado. Para ser utilizado junto con Panna Arianna 35% m.g., creando un núcleo funcional versátil para ser originales y experimentar, obteniendo texturas diferentes y siempre deliciosas.



Base Arianna:
temperatura
ambiente



Base Arianna:
36 meses



Base Arianna:
10 x 1,45 kg

Base Semifreddo:
temperatura
ambiente

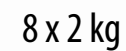
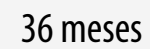
Base Semifreddo:
36 meses

Base Semifreddo:
8 x 2 kg



bases

Base Libera, unida a ingredientes sin lactosa, te permite producir un helado de leche, **realizado con leche y nata adapto también a las personas intolerantes a la lactosa.**



BASE LIBERA

(F) Prodotto in polvere per la preparazione a caldo di gelati.

Preparazione: aggiungere in acqua per 1 litro di prodotto destinato esclusivamente all'industria e 2 litri di acqua bollente 100 g di prodotto.

INGREDIENTI: acqua e sale essiccati, zucchero, amido di mais, emulsionanti, aromi naturali, estratti vegetali, grasso vegetale (nocciola), tracciato, proteine del latte, maltoestrine, latte sferizzato stabilizzato in polvere, emulsionanti, stabilizzanti, coloranti naturali.

EAT7, EAT8, EAT9, EAT10, EAT11, EAT12, EAT13, EAT14, EAT15, EAT16, EAT17, EAT18, EAT19, EAT20, EAT21, EAT22, EAT23, EAT24, EAT25, EAT26, EAT27, EAT28, EAT29, EAT30, EAT31, EAT32, EAT33, EAT34, EAT35, EAT36, EAT37, EAT38, EAT39, EAT40, EAT41, EAT42, EAT43, EAT44, EAT45, EAT46, EAT47, EAT48, EAT49, EAT50, EAT51, EAT52, EAT53, EAT54, EAT55, EAT56, EAT57, EAT58, EAT59, EAT60, EAT61, EAT62, EAT63, EAT64, EAT65, EAT66, EAT67, EAT68, EAT69, EAT70, EAT71, EAT72, EAT73, EAT74, EAT75, EAT76, EAT77, EAT78, EAT79, EAT80, EAT81, EAT82, EAT83, EAT84, EAT85, EAT86, EAT87, EAT88, EAT89, EAT90, EAT91, EAT92, EAT93, EAT94, EAT95, EAT96, EAT97, EAT98, EAT99, EAT100, EAT101, EAT102, EAT103, EAT104, EAT105, EAT106, EAT107, EAT108, EAT109, EAT110, EAT111, EAT112, EAT113, EAT114, EAT115, EAT116, EAT117, EAT118, EAT119, EAT120, EAT121, EAT122, EAT123, EAT124, EAT125, EAT126, EAT127, EAT128, EAT129, EAT130, EAT131, EAT132, EAT133, EAT134, EAT135, EAT136, EAT137, EAT138, EAT139, EAT140, EAT141, EAT142, EAT143, EAT144, EAT145, EAT146, EAT147, EAT148, EAT149, EAT150, EAT151, EAT152, EAT153, EAT154, EAT155, EAT156, EAT157, EAT158, EAT159, EAT160, EAT161, EAT162, EAT163, EAT164, EAT165, EAT166, EAT167, EAT168, EAT169, EAT170, EAT171, EAT172, EAT173, EAT174, EAT175, EAT176, EAT177, EAT178, EAT179, EAT180, EAT181, EAT182, EAT183, EAT184, EAT185, EAT186, EAT187, EAT188, EAT189, EAT190, EAT191, EAT192, EAT193, EAT194, EAT195, EAT196, EAT197, EAT198, EAT199, EAT200, EAT201, EAT202, EAT203, EAT204, EAT205, EAT206, EAT207, EAT208, EAT209, EAT210, EAT211, EAT212, EAT213, EAT214, EAT215, EAT216, EAT217, EAT218, EAT219, EAT220, EAT221, EAT222, EAT223, EAT224, EAT225, EAT226, EAT227, EAT228, EAT229, EAT230, EAT231, EAT232, EAT233, EAT234, EAT235, EAT236, EAT237, EAT238, EAT239, EAT240, EAT241, EAT242, EAT243, EAT244, EAT245, EAT246, EAT247, EAT248, EAT249, EAT250, EAT251, EAT252, EAT253, EAT254, EAT255, EAT256, EAT257, EAT258, EAT259, EAT260, EAT261, EAT262, EAT263, EAT264, EAT265, EAT266, EAT267, EAT268, EAT269, EAT270, EAT271, EAT272, EAT273, EAT274, EAT275, EAT276, EAT277, EAT278, EAT279, EAT280, EAT281, EAT282, EAT283, EAT284, EAT285, EAT286, EAT287, EAT288, EAT289, EAT290, EAT291, EAT292, EAT293, EAT294, EAT295, EAT296, EAT297, EAT298, EAT299, EAT300, EAT301, EAT302, EAT303, EAT304, EAT305, EAT306, EAT307, EAT308, EAT309, EAT310, EAT311, EAT312, EAT313, EAT314, EAT315, EAT316, EAT317, EAT318, EAT319, EAT320, EAT321, EAT322, EAT323, EAT324, EAT325, EAT326, EAT327, EAT328, EAT329, EAT330, EAT331, EAT332, EAT333, EAT334, EAT335, EAT336, EAT337, EAT338, EAT339, EAT340, EAT341, EAT342, EAT343, EAT344, EAT345, EAT346, EAT347, EAT348, EAT349, EAT350, EAT351, EAT352, EAT353, EAT354, EAT355, EAT356, EAT357, EAT358, EAT359, EAT360, EAT361, EAT362, EAT363, EAT364, EAT365, EAT366, EAT367, EAT368, EAT369, EAT370, EAT371, EAT372, EAT373, EAT374, EAT375, EAT376, EAT377, EAT378, EAT379, EAT380, EAT381, EAT382, EAT383, EAT384, EAT385, EAT386, EAT387, EAT388, EAT389, EAT390, EAT391, EAT392, EAT393, EAT394, EAT395, EAT396, EAT397, EAT398, EAT399, EAT400, EAT401, EAT402, EAT403, EAT404, EAT405, EAT406, EAT407, EAT408, EAT409, EAT410, EAT411, EAT412, EAT413, EAT414, EAT415, EAT416, EAT417, EAT418, EAT419, EAT420, EAT421, EAT422, EAT423, EAT424, EAT425, EAT426, EAT427, EAT428, EAT429, EAT430, EAT431, EAT432, EAT433, EAT434, EAT435, EAT436, EAT437, EAT438, EAT439, EAT440, EAT441, EAT442, EAT443, EAT444, EAT445, EAT446, EAT447, EAT448, EAT449, EAT450, EAT451, EAT452, EAT453, EAT454, EAT455, EAT456, EAT457, EAT458, EAT459, EAT460, EAT461, EAT462, EAT463, EAT464, EAT465, EAT466, EAT467, EAT468, EAT469, EAT470, EAT471, EAT472, EAT473, EAT474, EAT475, EAT476, EAT477, EAT478, EAT479, EAT480, EAT481, EAT482, EAT483, EAT484, EAT485, EAT486, EAT487, EAT488, EAT489, EAT490, EAT491, EAT492, EAT493, EAT494, EAT495, EAT496, EAT497, EAT498, EAT499, EAT500, EAT501, EAT502, EAT503, EAT504, EAT505, EAT506, EAT507, EAT508, EAT509, EAT510, EAT511, EAT512, EAT513, EAT514, EAT515, EAT516, EAT517, EAT518, EAT519, EAT520, EAT521, EAT522, EAT523, EAT524, EAT525, EAT526, EAT527, EAT528, EAT529, EAT530, EAT531, EAT532, EAT533, EAT534, EAT535, EAT536, EAT537, EAT538, EAT539, EAT540, EAT541, EAT542, EAT543, EAT544, EAT545, EAT546, EAT547, EAT548, EAT549, EAT550, EAT551, EAT552, EAT553, EAT554, EAT555, EAT556, EAT557, EAT558, EAT559, EAT560, EAT561, EAT562, EAT563, EAT564, EAT565, EAT566, EAT567, EAT568, EAT569, EAT570, EAT571, EAT572, EAT573, EAT574, EAT575, EAT576, EAT577, EAT578, EAT579, EAT580, EAT581, EAT582, EAT583, EAT584, EAT585, EAT586, EAT587, EAT588, EAT589, EAT590, EAT591, EAT592, EAT593, EAT594, EAT595, EAT596, EAT597, EAT598, EAT599, EAT600, EAT601, EAT602, EAT603, EAT604, EAT605, EAT606, EAT607, EAT608, EAT609, EAT610, EAT611, EAT612, EAT613, EAT614, EAT615, EAT616, EAT617, EAT618, EAT619, EAT620, EAT621, EAT622, EAT623, EAT624, EAT625, EAT626, EAT627, EAT628, EAT629, EAT630, EAT631, EAT632, EAT633, EAT634, EAT635, EAT636, EAT637, EAT638, EAT639, EAT640, EAT641, EAT642, EAT643, EAT644, EAT645, EAT646, EAT647, EAT648, EAT649, EAT650, EAT651, EAT652, EAT653, EAT654, EAT655, EAT656, EAT657, EAT658, EAT659, EAT660, EAT661, EAT662, EAT663, EAT664, EAT665, EAT666, EAT667, EAT668, EAT669, EAT670, EAT671, EAT672, EAT673, EAT674, EAT675, EAT676, EAT677, EAT678, EAT679, EAT680, EAT681, EAT682,

SENZA OLIFFE - OLIGENTIFREE	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION PER 100 g	
Energia / Energy	436 kcal / 1824 kJ
Grassi / Fat	17 g
Sa (o) acidi grassi saturati / which saturates	14 g
Carboidrati / Carbohydrate	51 g
Sa (o) zuccheri / which sugar	16 g
Fibra / Fiber	0 g
Proteine / Protein	12 g
Alc. / Alcohol	0 g

Lotto/Slot number **20870** PESO NET/NET WEIGHT
Da consumare preferibilmente entro fine/Best before and
05/2026 **2 kg**

NET WEIGHT:
2 kg

Prodotto e confezionato per/Produced and packaged for FRANCHI SPA
Via Cesare Battisti 29, 12057 Bardonecchia (IV) ITALIA
nello stabilimento di/del plant di Via Giovinetti 20, 10060 Bussico (TO) ITALIA



Los orígenes de la leche

Desde su nacimiento, Frascheri ha establecido una estrecha relación con el territorio y con los criadores de los valles cercanos al establecimiento, Así que incluso hoy la leche llega de la provincia de Turín y de Cuneo para llegar a la empresa, donde se analiza y trabaja con las tecnologías más avanzadas de Europa. Este procedimiento permite el máximo respeto de la materia prima y permite proporcionar a los profesionales un producto de gran valor técnico.



Tecnología y certificaciones

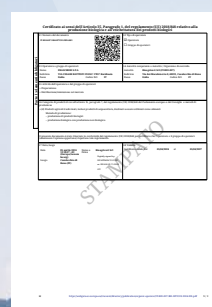
Gracias a uno de los laboratorios más a la vanguardia del sector y a una planta de producción en constante renovación tecnológica, Frascheri ofrece a los profesionales solo productos garantizados en términos de calidad y parámetros técnicos.



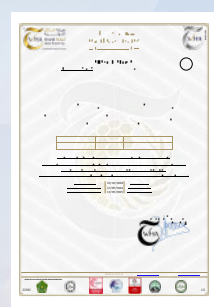
CERTIFICACIÓN
ISO 9001



CERTIFICACIÓN
ISO 22000



CERTIFICACIÓN
ORGÁNICA



CERTIFICACIÓN
HALAL



Servicios y logística

Frascheri ha hecho de su lema “la leche, cada día” una verdadera misión. Por ello, la empresa asegura a los profesionales una experiencia de compra eficiente y satisfactoria, gracias a los puntos de venta distribuidos por todo el territorio nacional.

Contacto directo con los técnicos de la empresa

Programación flexible de pedidos

Fiabilidad, gracias a controles constantes



LÍNEA DIRECTA CON PROFESIONALES

¿Necesita información adicional sobre un producto o un proceso? Solicite una consulta técnica gratuita escribiendo a:

commerciale@frascheri.com



*Panna
Arianna*

FRASCHERI S.P.A.
Via Cesare Battisti, 29 - 17057 Bardineto (SV)
Tel. +39 (019) 7908005 - fax +39 (019) 7908042
www.frascheri.it
commerciale@frascheri.com

Código fiscal, N° de registro y de P.IVA
00771300092/N° R.E.A. de SV 88076.

Organización con sistema de gestión de calidad/seguridad alimentaria
ISO 9001/ISO 22000 certificado por Bureau Veritas Italia S.p.A.