

Mazzoni
 **GROUP**

*From our fields
to your sweet ideas*



LA NOSTRA STORIA

Mazzoni Group, oltre 60 anni di storia di produzione di frutta e verdura. Una famiglia che oggi guida un gruppo di oltre 1.000 dipendenti, 5 divisioni: ricerca, vivaio, agricoltura, ortofrutta fresca e ortofrutta surgelata, una filiera completa per garantire controllo e qualità dei prodotti commercializzati.

Mazzoni Frozen: fornitore dal 1970 dei più importanti produttori di confettura, yoghurt e succhi in europa, ha evoluto le produzioni di frutta surgelata integrando la ricerca delle varietà di fragola brevettate per specifici utilizzi per gelaterie artigianali o industrie alimentari. La sede a Tresigallo (FE - Italy), gestisce la commercializzazione di oltre 15.000 tons/annuali con personale qualificato per esportare in tutto il mondo e stoccaggio con tecnologie innovative certificato BRC/IFS.

The Mazzoni Group for more than 60 years we have produced fruit and vegetables. We are a family owned company and employ more than 1.000 people. Each year we sell in excess of 180.000 tonnes of fruit and vegetables. And plant 150.000.000 trees and plants. We have 5 divisions (R&D, nursery, agriculture, fresh produce, and frozen produce) based in 3 different countries. A complete production chain ensures the highest standards of quality and control.

Frozen Division: since 1970 we have supplied the most important European food manufacturers and retailers. We have merged R&D with fruit production which has provided new varieties of strawberries for the manufacturers of ice cream, patisserie and food industries. From our central office in Tresigallo (Ferrara - Italy) we manage the sales of 15.000 tonnes of products, granting the highest standards in technology and one of the most modern production facilities in Europe. We have BRC and FDA accreditation.

Le Groupe Mazzoni est actif depuis plus de 60 ans dans la production de fruits et légumes. La famille Mazzoni gère un groupe qui compte plus de 1.000 salariés, pour 180.000 tonnes de fruits vendus chaque année. 5 divisions de recherche et développement, agriculture, fruits frais et surgelés, légumes dans 3 pays. Pépinières; 150.000.000 de plantes produites. Une filière complète qui garantit la qualité des produits commercialisés.

Mazzoni surgelés. Depuis 1970 Mazzoni département produits surgelés, est le fournisseur pour confituriers préparateur pour yogourt, jus, pâtisseries glaciers grossistes dans l'Europe entière. Au cours de ces dernières années, Mazzoni a intégré la production de fruits surgelés avec des variétés spécifiques adaptée pour les industries agro-alimentaires. A partir de son nouveau site à tresigallo dans la région de ferrara Italie, Mazzoni commercialise plus de 15.000 tonnes chaque année. Savoir faire, sélection rigoureuse des matières premières dans les meilleurs terroirs. Techniques d'assemblage maîtrise. Croissance à l'export soutenue. Certification BRC, IFS.

El Grupo Mazzoni tiene mas de 60 anos de historia en la producción de fruta y verdura. Una familia que gestiona un grupo de mas de 1.000 empleados, 180.000 toneladas de fruta y verdura tratada, produce 150.000.000 de plantas, con 5 divisiones (investigación + desarrollo, viveros, fruta, verdura fresca y congelada) en tres países. Una cadena completa que garantiza el control y la calidad de los productos vendidos.

Mazzoni frutta congelata abastece, desde el 1970, a los grupos mas importantes a nivel Europeo que producen mermeladas, yogurt y zumos. Hemos integrado en la producción del congelado nuevas variedades de fresas desarrolladas por el R&D, que están pensadas para el pastelero/heladero moderno y para la industria alimenticia mundial. Nuestra oficina central en Tresigallo (Ferrara - Italia) gestiona la comercialización de mas de 15.000 toneladas de fruta con: empleados profesionales, stock ultramoderno y tecnologías inovativas que nos permiten exportar a todo el mundo. Certificaciones BRC/IFS.

I NOSTRI PRODOTTI

- 06 • PUREE DI FRUTTA
- 10 • FRUTTA SURGELATA
- 11 • I CUBETTI
- 12 • KETTY FRULLA
- 14 • I GUSCI FRUTTA
- 15 • MAZZONI DRY-FIX™ (FRUTTA COATED)
- 16 • LE VARIETÀ DI FRAGOLE

OUR PRODUCTS

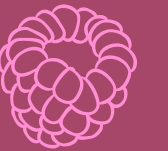
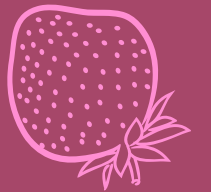
- 06 • FRUIT PUREES
- 10 • IQF FRUITS
- 11 • FRUIT DICES
- 12 • KETTY FRULLA
- 14 • FRUIT SHELLS
- 15 • MAZZONI DRY-FIX™ (COATED FRUITS)
- 16 • VARIETIES OF STRAWBERRIES

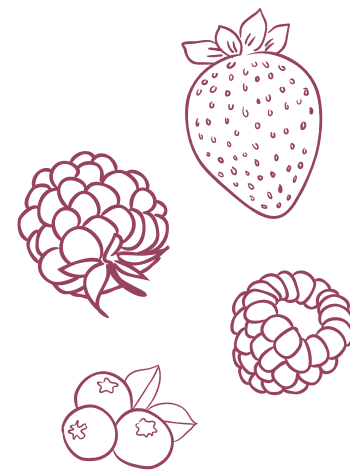
NOS PRODUITS

- 06 • PURÉES DE FRUITS
- 10 • FRUITS SURGELÉS
- 11 • CUBES DE FRUITS
- 12 • KETTY FRULLA
- 14 • COQUILLES DE FRUITS
- 15 • MAZZONI DRY-FIX™ (FRUITS ENROBÉ)
- 16 • VARIÉTÉS DE FRAISES

NUESTROS PRODUCTOS

- 06 • PURES DE FRUTA
- 10 • FRUTA CONGELADA
- 11 • CUBOS DE FRUTA
- 12 • KETTY FRULLA
- 14 • CÁSCARAS FRUTA
- 15 • MAZZONI DRY-FIX™ (FRUTA RECUBIERTA)
- 16 • VARIEDADES DE FRESAS





PUREE DI FRUTTA

Dal 2015 Mazzoni Frozen propone una vasta gamma di puree prodotte nella sede di Tresigallo con la frutta della propria filiera.

FRUIT PUREES

Since 2015 we have been producing a wide range of fruit purees in our factory based in Tresigallo. Raw materials come mainly from our production chain.

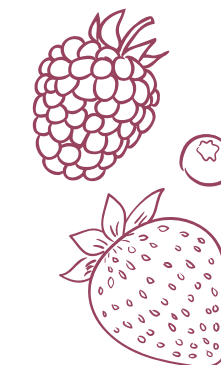
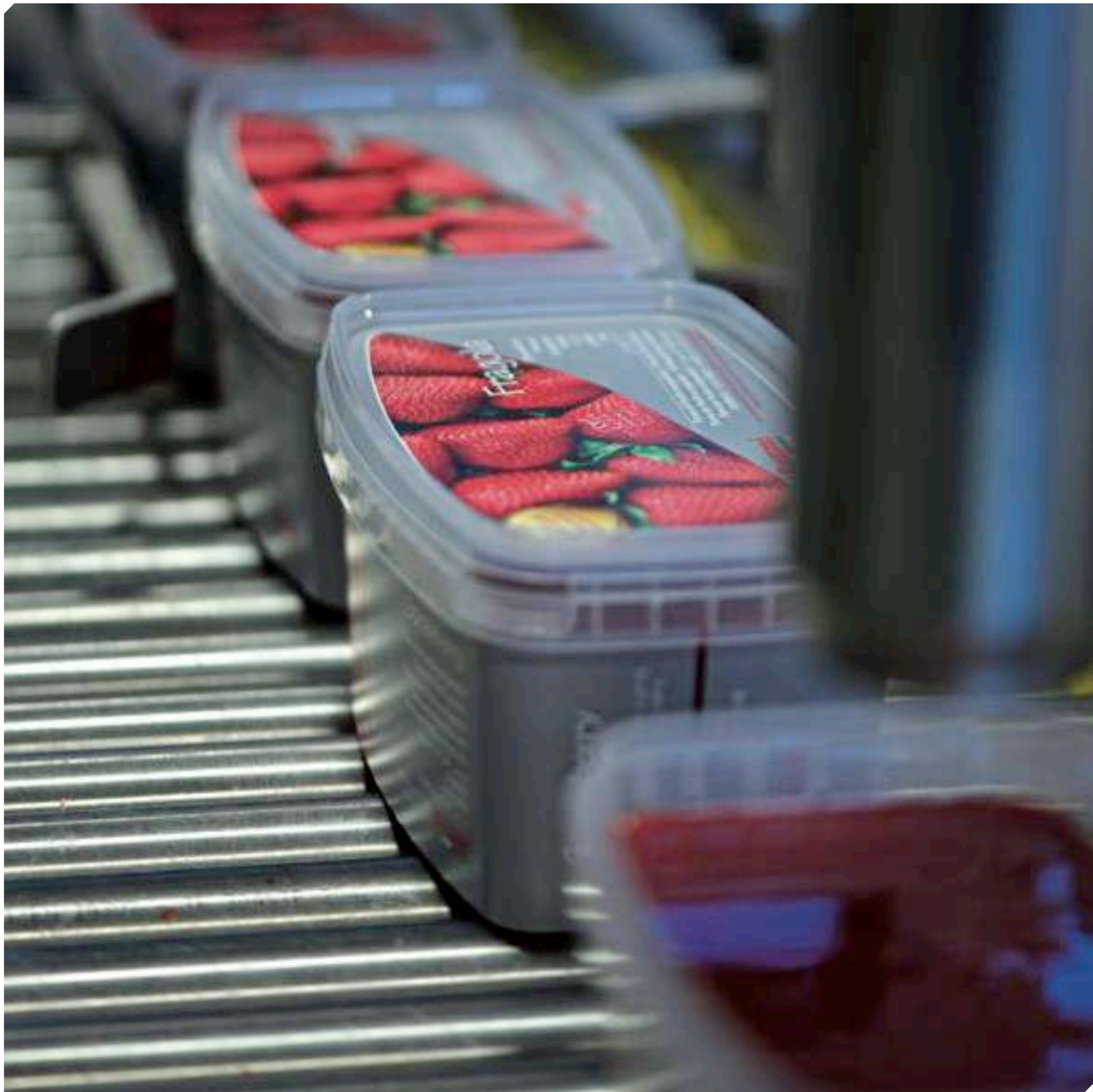
PURÉES DE FRUITS

En 2015 on a commencé à produire dans la nouvelle usine de Tresigallo, une grande variété de purées d'une qualité garantie par notre filière.

PURES DE FRUTA

Como novedad, este año, Mazzoni Frozen propone una amplia gama de pures, producidos en la sede de Tresigallo y que cuenta con su propia cadena de producción y elaboración.





La produzione, supervisionata da tecnologi alimentari, avviene con un innovativo impianto automatico di trasformazione di frutta fresca in purea di frutta pronta al consumo, senza aggiunte di coloranti, conservanti, aromi. La purea di frutta viene confezionata in comode vaschette da 1kg con sigillo di sicurezza e surgelate per mantenere la freschezza ed i profumi della frutta come appena prodotta.

Our food experts manage a brand new factory which produces purees using fresh fruits without added aromas, colourings and preservatives. Purees are packed in 1 kg trays which bear a seal of warranty. Modern technologies keep the flavour of our purees as close as possible to fresh fruits.

Nos experts produisent les purées dans une nouvelle usine au coeur de la région italienne célèbre pour la production de fruits. Le produit ne contient pas d'arômes, colorants et conservateurs. Les purées sont conditionnées en barquettes de 1 kg et sont munies d'un cachet de garantie qui assure une sécurité alimentaire optimale aussi bien que une saveur, une couleur et une texture très proche aux fruits frais.

El proceso de producción de pures está supervisado por tecnólogos de alimentos y cuenta con un innovador proceso automático que transforma la fruta fresca en pure de fruta preparada directamente para el consumo, sin adición de colorantes, conservantes ni aromas. El puré de fruta se confecciona en cómodos recipientes de 1kg, se presenta, perfectamente envasado, cerrado y congelado, de esta forma permite conservar el perfume de la fruta a penas recogida del campo.





FRUTTA SURGELATA

La frutta è selezionata nei nostri campi e controllata presso il nostro stabilimento dal responsabile della qualità ed il personale qualificato. Successivamente viene mandata una campionatura in un laboratorio esterno certificato per le analisi di laboratorio.

IQF FRUITS

Fruit comes directly from our fields and is carefully selected by our experts and then analyzed by International certified laboratories.

FRUITS SURGELÉS

Il y a une première phase de sélection rigoureuse de nos fruits sur les champs suivie par des analyses effectuées par des laboratoires avec accréditation internationale.

FRUTA CONGELADA

La fruta es seleccionada en nuestros campos, se revisa y controla a través de nuestro responsable de calidad, después de este primer paso, se envía a un laboratorio externo para que certifique y analice que sus propiedades son correctas y de gran calidad.



I CUBETTI

I cubetti adatti per specifici utilizzi, come confetture, preparazioni per Yoghurt ecc, sono tagliati dalla frutta fresca nelle nostre fabbriche con macchine automatiche e precise al millimetro. I tagli normalmente disponibili sono: 10x10, 12x12, 14x14. Tagli specifici su richiesta.

FRUIT DICES

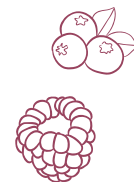
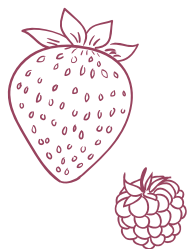
Fruit dices are suitable for yogurt and jam preparations. The process starts from fresh fruits. Sophisticated machines are used in order to obtain an extremely precise cut. Available sizes 10x10; 12x12; 14x14. Different sizes available on demand.

CUBES DE FRUITS

Les cubes de fruits sont utilisés pour les préparations de yaourt et confitures. On commence par des fruits frais et on les coupe en utilisant des machines très précises. Les mesures disponible sont 10x10; 12x12 et 14x14. Mesures différentes seront disponibles sur demande.

CUBOS DE FRUTA

Los cubos son ideales para el uso específico por ejemplo en la composición de confituras, preparados de Yoghurt, etc. Su obtención se realiza cortando la fruta fresca en nuestras propias fabricas con máquinas automáticas que trabajan con una precisión milimétrica. Los cortes disponibles son: 10x10, 12x12, 14x14. Aunque se pueden realizar cortes específicos bajo petición expresa.





Ketty Frulla

KETTY FRULLA

La tendenza salutista si è diffusa e si è radicata nelle abitudini alimentari di un consumatore che sempre più spesso ricerca, anche fuori casa, qualcosa di buono e alternativo alla tradizionale offerta. La frutta è selezionata e controllata nel nostro stabilimento, è tagliata a pezzetti, surgelata e pronta all'uso in confezioni da 150gr, che corrispondono a una porzione.

KETTY FRULLA

Nowadays good nutrition has become an important part of leading a healthy lifestyle and the consumer looks for well-balanced and healthy alternative meals either at home or in restaurants. Fruit is selected and controlled in our plant, cut into pieces, frozen and ready to be used. The product is offered in 150 gr. packs which corresponds to a portion.

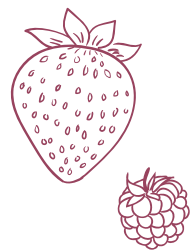
KETTY FRULLA

La sensibilité pour la santé et le bien-être a développé des racines profondément à l'intérieur des habitudes alimentaires des consommateurs qui cherche toujours même hors de chez lui quelque chose d'appétissant et alternative à l'offre traditionnelle. Les fruits sont choisis et contrôlés dans notre usine, coupés en morceaux, surgelés et prêts à l'usage en sachets de 150 grs qui correspondent à une portion.

KETTY FRULLA

La tendencia de los productos saludables se ha difundido y arraigado en la costumbre alimentaria del consumidor que siempre busca, también fuera de casa, algo que sea más rico y alternativo a la oferta tradicional. La fruta es seleccionada y controlada en nuestra fabrica, se corta en trozos, se congela y esta lista para su uso final en una confección de 150 gr, que corresponde a una porción.





GUSCI DI FRUTTA

I Gusci di Frutta surgelati vengono prodotti per le pasticcerie e gelaterie che vogliono differenziarsi. Il prodotto fresco viene lavorato, lavato e surgelato con un impianto brevettato. La lista dei gusci offre: **Limoni, Arance, Cocco, Pesche, Mele verdi e Mele rosse, Ananas, Melone.**

FRUIT SHELLS

Frozen fruit shells are designed to provide solutions to professionals. Fresh fruits are processed, washed and frozen. Available fruit shells are: **lemon, orange, coconut, peach, green and red apple, pineapple, melon.**

COQUILLES DE FRUITS

Les coquilles de fruits sont adressées aux pâtisseries et glaciers qui veulent se distinguer. Les fruits frais sont traités, nettoyés et congelés avec équipements brevetés. Les coquilles disponibles sont: **citron, orange, noix de coco, pêches, pomme verte et rouge, ananas, melon.**

CÁSCARAS DE FRUTA

Las cáscaras de fruta congelada se producen con la finalidad de abastecer a pastelerías y heladerías que les guste diferenciarse y ofrecer algo diferente y único a sus clientes. Nuestra empresa, trabaja sobre el producto fresco, lavándolo y congelándolo para su posterior venta y consumo. La lista de sabores disponibles es muy variada: **Limón, Naranja, Coco, Melocotón, Manzana verde y manzana roja, Piña, Melón.**

MAZZONI DRY-FIX™ (FRUTTA COATED)

La frutta coated sfrutta la tecnologia Mazzoni Dry-fix™. Il gusto della frutta rimane inalterato, ma il prodotto riduce drasticamente la perdita d'acqua. Quando decoriamo torte, tartlettes, mousse e panne cotte non avremo il nostro dolce rovinato dalla colatura di acqua prodotta abitualmente dalla frutta surgelata standard.

MAZZONI DRY-FIX™ (COATED FRUITS)

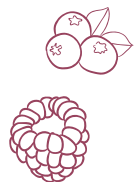
Mazzoni Company uses Dry-fix™ technology for coating on fruit. This technique preserves the taste of fruit and prevents moisture loss especially from cakes, tartlettes, mousse and panna cotta which are usually made and decorated with traditionally frozen fruit.

MAZZONI DRY-FIX™ (FRUITS ENROBÉ)

Nos fruits enrobés utilisent la technologie Mazzoni Dry-fix™. Ce brevet permet de diminuer la perte en eau lors de l'usage sans altérer les qualités gustatives de nos fruits. Finis les tartelettes, les mousses ou les panna cotta ruinées lors de la mise en œuvre des fruits.

MAZZONI DRY-FIX™ (FRUTA RECUBIERTA)

La fruta para recubrir aprovecha la tecnología Mazzoni Dry-fix™. El sabor de la fruta permanece inalterado, no cambia, pero el producto reduce drásticamente la pérdida de agua. Cuando decoramos las tartas, tartaletas, mouse o una panna cotta nuestros dulces no se estropearan por el agua que desprende habitualmente la fruta congelada estándar.



LE VARIETÀ DI FRAGOLE



FRAGOLE FILIERA MAZZONI

Fragole del vivaio Mazzoni che abbiamo sviluppato e piantato per oltre 300 ettari in Italia, Marocco e Polonia garantendo un controllo completo della filiera.

Strawberry Chain Strawberry from our nursery which Mazzoni group has grown and planted about 300 hectares in Italy, Morocco and Poland ensuring the whole control of the supply chain.

Filière des fraises On a planté en Italie, Maroc et Pologne 300 hectares des fraises créées par notre recherche et développement et développées par notre pépinière. Une filière complète qui garantit la qualité des produits commercialisés.

Cadena de fresa. Nosotros hemos desarrollado y plantado más de 300 hectáreas en Italia, Marruecos y Polonia asegurando un control total de la cadena de suministro.



Fragoline di bosco selvatiche, con un profumo ed aroma tipico. Molto ricercate per specifiche confetture di alta qualità, decorazioni, liquori.

The wild strawberries with their typical fragrance and subtle aroma, are ideal for high quality jams, decorations and liquors.

Les fraises des bois se distinguent par la saveur et l'arôme typique. Elles sont utilisées pour la production de confitures haute de gamme, décorations et liqueurs.

Las fresas silvestres con su fragancia típica y su aroma, son ideales para la alta calidad de mermeladas, decoraciones y licores.



Fragole cubettate e surgelate per semilavorati e confetture, a disposizione o su richiesta: 7x7, 10x10, 12x12, 14x14.

Strawberry dices and frozen for semi-finished products and jams, available on demand: 7x7, 10x10, 12x12, 14x14.

Cubes de fraises surgelées pour les demi-produits et confitures, disponibles où sur demande: 7x7, 10x10, 12x12, 14x14.

Dados de fresas para semilaborados y confituras, disponible o en demanda: 7x7, 10x10, 12x12, 14x14.



Fragola Senga Sengana, viene considerata da 50 anni la più aromatica e di colore intenso, adatta per confetture e gelati di ottima qualità.

Strawberry Senga Sengana, for over 50 years, this intense coloured variety has been considered the most aromatic strawberry. It is used for the production of jams and high quality gelato.

Fraise Senga Sengana, avec sa couleur intense, cette qualité de fraise a été considérée une des plus aromatiques depuis 50 ans. Suggérée pour la production de confitures et glaces de haute qualité.

Fresa Senga Sengana, hace más de 50 años, esta variedad de fresa ha sido considerada la fresa más aromática y de color intenso. Se utiliza para la producción de mermeladas y gelato de alta calidad.



Fragole calibrate per canditi, decorazioni, guarnizioni, variegati. Mazzoni produce fragole calibrate 10-20, 18-22, 22-26, 15-25, 25-35.

Strawberries calibrated for candied fruit, cake decorations and others. Mazzoni produces calibrated strawberries 10-20, 18-22, 22-26, 15-25, 25-35.

Fraises calibrées pour fruits confits, décorations de gâteaux et autres. Mazzoni produit fraises calibrées 10-20, 18-22, 22-26, 15-25, 25-35.

Fresas calibradas para la fruta confitada, decoración de tartas y otros. Mazzoni produce fresas calibradas 10-20, 18-22, 22-26, 15-25, 25-35.



Fragole mezzene selezionate, tagliate e surgelate a metà specificatamente per torte e guarnizioni.

Selected **halves strawberries,** cut and semi-frozen only for cakes and decorations.

Demi-fraises sélectionnées, coupées et demi-surgelées surtout pour décorer les gâteaux.

Fresas a mitades seleccionadas, cortadas a mitades para tartas y decoraciones.



LE APPLICAZIONI

- 18 • YOGHURT E PREPARATI
SUCCHI DI AGRUMI
- 19 • MIX FRUTTA E MACEDONIE
CONFETTURE
- 20 • GELATO ARTIGIANALE
STRUDEL
- 21 • FRULLATI FRESCHI
TORTE E SEMIFREDDI

APPLICATIONS

- 18 • FRUIT YOGURT PREPARATIONS
CITRUS FRUIT JUICES
- 19 • MIXED FRUITS
JAMS
- 20 • ARTISANAL ICE CREAM
CAKES
- 21 • FRESH FRUIT SMOOTHIES
CAKES AND MOUSSES

APPLICATIONS

- 18 • PRÉPARATIONS POUR LES YAOURTS
JUS D'AGRUMES
- 19 • MIXES DE FRUITS
CONFITURES
- 20 • GLACE ARTISANALE
STRUDELS
- 21 • SMOOTHIES DE FRUITS
PÂTISSERIE ET MOUSSES

APLICACIONES

- 18 • YOGHURT Y SUS PREPARADOS
JUGOS
- 19 • MIXTOS DE FRUTA Y MACEDÓNIAS
CONFITURAS, MERMELADAS
- 20 • HELADOS ARTESANALES
PASTEL DE STRUDEL
- 21 • BATIDOS DE FRUTA FRESCA
TARTAS, PASTELES Y SEMIFRÍOS





YOGHURT E PREPARATI

I cubetti di frutta, come fragola, mango, kiwi, melone, pesca, albicocca ecc, sono adatti per preparati di frutta per Yoghurt. Nelle nostre fabbriche produciamo oltre 3.000tons di cubetti.

FRUIT YOGURT PREPARATIONS

Fruit dices such as strawberry, mango, kiwi, melon and peach are suitable for yogurt preparations. In our factories we produce around 3.000 tons of dices.

PRÉPARATIONS POUR LES YAOURTS

Les cubes de fraises, mangue, kiwi, melon, pêche et abricots sont utilisés par les préparations de yaourt. Dans nos usines nous en produisons à peu près 3.000 tonnes.

YOGHURT Y SUS PREPARADOS

Los cubos de fruta, como fresa, mango, kiwi, melón, melocotón, albaricoque, etc, son utilizados con frecuencia para producir preparados de fruta para el Yoghurt. En nuestras fábricas producimos más de 3.000 toneladas al año de cubos de fruta.



MIX DI FRUTTA E MACEDONIE

Alcuni prodotti surgelati come le banane rondelle, fragole calibrate, spicchi di uva, susine fettine, albicocche spicchi, kiwi rondelle, mirtilli, lamponi ecc, sono perfetti per le macedonie di frutta o mix di frutta.

MIXED FRUITS

Some types of fruit such as banana slices, calibrated strawberries, seedless grape, plum and apricot slices, kiwi slices, blueberry and raspberry are recommended for fruit mixes and fruit salad.

MIXES DE FRUITS

Certains fruits comme morceaux de banane, fraises calibrées, raisins sans pépins, prunes, abricots et kiwi en morceaux aussi, myrtilles et framboises sont indiqués pour les salades de fruits.

MIXTOS DE FRUTA

Algunos productos congelados como las rodajas de plátano y/o kiwi, los trocitos de fresa, los granos de uva, las espigas de albaricoque, el mirtilo, etc son perfectos para añadir en las macedonias de fruta o los mixtos de fruta.

SUCCHI DI AGRUMI

I succhi di limone, arancia rossa, mandarino tardivo di Ciaculli, pompelmo rosa sono tutti naturali al 100% di origine Sicilia. Decongelati sono pronti per essere gustati.

CITRUS FRUIT JUICES

Lemon, red orange and late Ciaculli tangerine juices are 100% natural and all from Sicily. Once defrosted they are ready to be tasted.

JUS D'AGRUMES

Les jus de citron, orange rouge et mandarine tardif de Ciaculli sont 100% naturels et Siciliens. Une fois décongelés sont prêts à être goûtés.

JUGOS

Los zumos de limón, naranja, mandarina de Ciaculli, pomelo rosado, etc, son naturales al 100% y provienen de la región de Sicilia. Cuando se descongelan se hallan listos para ser degustados por los paladares más exigentes.



CONFETTURE

La frutta surgelata viene utilizzata da tutti i produttori di confetture di qualità extra, i pezzi di frutta rimangono nella confettura anche dopo la cottura.

JAMS

Frozen fruit is used by the main producers of high quality jam. Fruit pieces are visible in jam after processing.

CONFITURES

Les fruits surgelés sont indiqués pour la production de confitures haut de gamme. Les morceaux de fruits donnent une saveur unique aux confitures.

CONFITURAS

La fruta congelada esta siendo recientemente utilizada por muchos, en especial por los productores de mermeladas que buscan una calidad extra ofreciendo trozos de fruta dentro de la confitura incluso después del proceso térmico al que son sometidos los productos.





GELATO ARTIGIANALE

Il gelato artigianale si può fare sia con la frutta surgelata tal quale, sia con le più comode puree di frutta. Le varietà specifiche di fragole possono differenziare il gelato dagli altri produttori.

ARTISANAL ICE CREAM

You can make your gelato using IQF fruit or fruit purees. OUR wide choice of strawberry can make you distinguish from your competitors.

GLACE ARTISANALE

Vous pouvez utiliser les fruits entiers ou bien les purées pour produire vos glaces artisanales. Nos différentes variétés de fraises peuvent vous aider à faire la différence face à vos concurrents.

HELADOS ARTESANALES

El helado artesanal se puede realizar tanto con la fruta congelada como con el pure de fruta. Las diferentes variedades de fresas con las que contamos, pueden ayudar a diferenciar un helado de otro perteneciente a otro productor.



FRULLATI FRESCHI

I frullati freschi che si trovano nei banchi frigo dei supermercati sono prodotti da frutta surgelata tal quale, e l'ampia gamma di frutta permette di fare mix di fantasia e per tutti i gusti.

FRESH FRUIT SMOOTHIES

You can find fresh smoothies in supermarkets. With our range of fruit you can give free rein to your culinary ability.

SMOOTHIES DE FRUITS

Toujours complices de votre créativité gourmande pour préparer des smoothies à niveau artisanal et industrial.

BATIDOS DE FRUTA FRESCA

Los batidos de fruta fresca que podemos encontrar en la sección de productos en refrigeración dentro de los supermercados están producidos a base de fruta congelada y esta amplia gama de tipos de fruta ya descrita anteriormente permite hacer diferentes mezclas, imprimiendo fantasía en la creación de cada sabor.

STRUDEL

I cubetti di mela, fragola, ed i piccoli frutti di bosco sono quelli utilizzati dai produttori di strudel del sud Tirolo.

CAKES

Apple, strawberry and forest berries dices are suitable for Tyrolean Strudel.

STRUDELS

Les cubes de pommes et de fraises et les fruits rouges sont indiqués pour le Strudel du Tyrol.

PASTEL DE STRUDEL

Los pequeños cubos de manzana, fresa y frutas del bosque se utilizan por parte de productores de Estrudel del Sur de Tirolo.



TORTE E SEMIFREDDI

Le torte artigianali o industriali sono guarnite con la frutta surgelata intera come i frutti di bosco o fette come le fragole o kiwi oppure a fantasia del pasticcere tra la vasta gamma disponibile

CAKES AND MOUSSES

Frozen fruit such as forest berries, strawberry halves, kiwis help your fantasy create the most beautiful decorations for cakes.

PÂTISSERIE ET MOUSSES

Nous sommes complices de votre créativité gourmande avec notre gamme de fruits pour décorer les gâteaux artisanaux: fruits rouges, demi-fraises, morceaux de kiwis etc.

TARTAS, PASTELES Y SEMIFRÍOS

Las tartas artesanales o industriales compuestas con fruta congelada entera como frutas del bosque, pedacitos de fresa o kiwi forman parte de la imaginación del pastelero que la utilice y de su elección sobre la gran gama de productos de fruta disponibles que tenemos.



CERTIFICAZIONI

Mazzoni Frozen da oltre 20 anni è leader nella produzione e commercializzazione della frutta surgelata biologica (certificata CCPB) con oltre 2.500tons/anno. Tutti i prodotti sono analizzati secondo un rigoroso piano di analisi in collaborazione con un laboratorio esterno certificato.

We have been a leading company in producing and selling organic frozen fruit for 20 years. More than 2.500 tons per year. All the products are analyzed by an International certified laboratories.

Depuis 20 ans Mazzoni est leader dans la production et commercialisation des fruits biologiques avec plus de 2.500 tons par an. Le contrôle qualité et les analyses sont effectués par des laboratoires avec accréditation internationale

Mazzoni Frozen desde hace 20 años es un líder en la producción y comercialización de fruta congelada biológica (con certificado CCPB). Su producción alcanza los 2.500 toneladas al año. Todos los productos son analizados siguiendo un estricto proceso de inspección y control sanitario alimentario realizado en colaboración con un laboratorio externo certificado, encargado de garantizar la calidad de todos ellos.



Mazzoni S.p.A.

Via del Mare n°4 - 44039 Tresigallo - Ferrara (Italia)

Tel. +39.0533.607832 - Fax +39.0533.607892

surgelati@mazzonigroup.com - www.mazzonigroup.com

