



HANDELS-, INDUSTRIE-,
HANDWERKS- UND LAND-
WIRTSCHAFTSKAMMER BOZEN

INTERNATIONALISIERUNG

CAMERA DI COMMERCIO,
INDUSTRIA, ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA DI BOLZANO

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Publicato su *Camera di commercio di Bolzano* (<https://handelskammer.bz.it>)

[Home](#) > MASSIMO ZERO SRL

MASSIMO ZERO SRL



MASSIMO ZERO

ALTA QUALITÀ ITALIANA
SENZA GLUTINE

Indirizzo:

Via Scuderie

Comune:

Burgraviato

Codice fiscale dell'impresa:

02713190219

Telefono:

+39 0473233268

E-mail:

info@massimozero.com

Sito internet:

www.massimozero.com

Contatto export

Telefono:

+39 0473233268

E-mail:

customer@massimozero.com

Settore e sottosettore

Alimentari

Paste alimentari

Prodotti di esportazione

Pasta senza glutine formati standard 400g, Pasta senza glutine formati speciali 400g, Pasta senza glutine formati da 1000g, Pasta food service formati da 20*100g / oppure 4kg, Pasta all'uovo (tagliatelle, pappardelle, tagliolini - 250g), pasta senza glutine biologica 250g, pasta senza glutine con crusca di riso 400g, pasta senza glutine con farina di legumi 250g

Paesi di esportazione

Europa

America

Asia

Oceania

Paesi EU:

Germania

Croazia

Norvegia

Austria

Polonia

Portogallo

Svezia

Svizzera

Spagna

Regno Unito

Paesi Asia:

Cina

Israele

Giappone

Arabia Saudita

Emirati Arabi Uniti

Paesi Oceania:

Australia


Paesi USA:

Stati Uniti

Descrizione azienda:

Massimo Zero è un'azienda specializzata nella produzione di pasta secca senza glutine di alta qualità, leader del mercato di riferimento (farmacie e negozi specializzati Italiani). La pasta è prodotta con una ricetta esclusiva senza additivi, una lavorazione artigianale con moderne tecnologie, un'essiccazione lenta a basse temperature che garantiscono un sapore pieno 100% italiano da gustare. Una consistenza speciale, molto simile a quella della pasta con glutine Il sito produttivo, con una superficie complessiva di 1400 metri quadrati tra uffici, laboratori, magazzino e area produttiva, dispone di un impianto completo dedicato alla produzione di pasta senza glutine: • 1 linea di produzione (attualmente circa 20 SKU) • 2 linee di confezionamento: una per la pasta corta e una per quella di forma lunga/nido • 1 impianto pilota per attività di R&S (estrusore ed essiccatore) L'azienda presta molta attenzione agli aspetti qualitativi lungo tutta la filiera di produzione, dal ricevimento delle materie prime alla consegna del prodotto al magazzino. Le certificazioni attualmente ottenute sono: IFS Food (higher level), Senza Glutine (DTP-108), Biologico, Kosher

Data: 20-04-2026 16:25

 [Download](#) [1] (1.78 MB)

Links

[1] <https://handelskammer.bz.it/it/files/massimozero2022plfullcompressedpdf/download?token=MuvEmXld>