

COMUNICATO STAMPA

PERTEGHELLA PROTAGONISTA A SIGEP 2016 CON “STRAPIZZA”, L’ECCELLENZA NELLE FARINE PER PIZZA

Solarolo di Goito (Mn), 1° febbraio 2016 – “È stato un grande successo, superiore alle più lusinghiere aspettative, quello che il pubblico di Sigep 2016 ha riservato a Strapizza: segno che abbiamo colto il momento adatto per presentare al mercato il prodotto giusto”. Con queste parole, Attilio Perteghella, Direttore Generale dell’Industria Molitoria Perteghella, ha commentato l’estremo interesse con il quale gli operatori del settore, i Clienti italiani e stranieri e i media di specializzati hanno accolto la gamma di farine di eccellenza che è stata presentata a Rimini. Una gamma concepita e realizzata per soddisfare le diversificate esigenze di tutti i pizzaioli: farine di grano tenero e miscele speciali per impasti a breve, media e lunga lievitazione con cui è possibile preparare pizze tradizionali, rustiche o croccanti, pizze a bordo alto (tradizione napoletana), pizze stirate (alla romana), pizze al trancio e focacce in teglia.

L’appuntamento riminese, che per Perteghella è ormai una tradizione consolidata, ha costituito anche l’occasione per consolidare i contatti esistenti e per aprire nuovi sbocchi commerciali: “Anche quest’anno, ha commentato ancora Attilio Perteghella, abbiamo posto le basi per un ulteriore sviluppo di sul mercato italiano che su quello internazionale, al quale è ormai destinato oltre il 60% della nostra produzione”.

Fondata nel 1939 a Solarolo di Goito (Mantova) da Attilio e Maria Ines Perteghella, l’Industria Molitoria Perteghella si è costantemente sviluppata nel corso degli anni, arrivando ad avere, oggi, una capacità giornaliera di macinazione di 270/300 tonnellate di grano tenero e 80/100 tonnellate di mais. Azienda all’avanguardia a livello internazionale, sia per l’eccellenza dei prodotti che per le tecnologie utilizzate, Perteghella produce tutti i tipi di farina suddivise in tre linee: Corona (farine professionali per i più vari usi in cucina), Strapizza (farine di grano tenero e mix speciali per i pizzaioli), Dolci Tentazioni (per soddisfare le esigenze dei pasticceri). Opera attraverso una rete di nove depositi, per consegne rapide e puntuali in tutta Italia.

oooOOOooo

Per ulteriori informazioni,
Giorgio Vizioli
Ufficio Stampa Industria Molitoria Perteghella
c/o Studio Giorgio Vizioli & Associati
corso Vercelli 9, 20144 Milano - 0248013658, c. 3355226110