

Una pausa di responsabilità.

Investiamo da sempre sulla qualità, per tutelare il benessere dei tantissimi clienti che ci scelgono ogni giorno, da più di 100 anni.

Come azienda questo è un pilastro, come famiglia è una missione.

Svolgiamo controlli costanti per garantire la salubrità di tutta la nostra produzione, ovunque.

Proprio nei controlli che quotidianamente eseguiamo, abbiamo rilevato un'anomalia su alcuni pani di grosso formato: molto probabilmente si tratta del cosiddetto "pane filante", evento causato da un batterio.

Per la massima tutela di tutti, abbiamo deciso quindi di interrompere temporaneamente l'intera produzione per poter eseguire le opportune sanificazioni dell'intero stabilimento produttivo e darne comunicazione.

Seppur privi di prodotto, i nostri punti vendita resteranno comunque aperti e a vostra disposizione. Perché essere aperti, anche nei momenti difficili, è un nostro modo di intendere la relazione.

Stiamo eseguendo tutte le verifiche necessarie per individuare ogni possibile elemento di rischio e riavvieremo la produzione solo quando avremo la certezza di poter garantire qualità e sicurezza. Come facciamo da sempre.

Una pausa di responsabilità, come azienda e ancor prima come famiglia.

Vi ringraziamo per la comprensione.



Stefano Sosi