

# il forno di levizzano

## NEWS dal FORNO

Con questa sorta di numero ZERO vogliamo aprire un dialogo con chi, come noi quotidianamente, tratta di PANE e più in generale del segmento del Bakery, in tutte le sue sfaccettature e prospettive.

Al di là quindi dei discorsi commerciali diretti, far girare informazioni, dati, curiosità pensiamo sia utile sia alla relazione con il nostro interlocutore, sia al comparto.

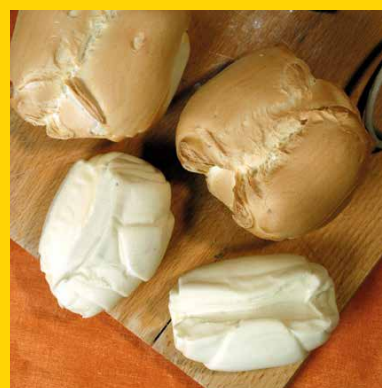
La cadenza sarà inizialmente trimestrale, dopo una prima presentazione aziendale speriamo non troppo noiosa, tratteremo di notizie del settore e attualità attinenti, tendenze e dati di mercato e consumo.

Cercheremo di fornire spunti di riflessione, in modo veloce e leggero, per i quali resteremo sempre a disposizione per approfondimenti.

Infatti, dopo l'invio diretto a mezzo mail, troverete la rassegna completa delle uscite sul nostro sito ([www.fornodilevizzano.it](http://www.fornodilevizzano.it)) con possibilità di formulare domande dirette per aprire un'occasione di confronto che vuole costruire e concretizzare il lavoro che ci accomuna nel mondo dell'alimentazione.

Il domani sarà fatto di relazioni chiare e costruttive per crescere insieme noi, oggi, facciamo il primo passo.

Cordialmente, a presto  
Andrea VECCHI



[www.fornodilevizzano.it](http://www.fornodilevizzano.it)

Forno Levizzano srl - via Maestri del lavoro,49 - Maranello (Modena) 41053-Italy. - Tel. +39 0536 945200 - [customers@fornodilevizzano.it](mailto:customers@fornodilevizzano.it)

# LA NOSTRA STORIA

Da quasi 60 anni il FORNO di LEVIZZANO è lo specialista della panificazione artigianale di qualità.

Per fare un buon prodotto occorre utilizzare ingredienti di buona qualità, lavorarli correttamente rispettando tutti i procedimenti ed i tempi di preparazione e quindi l'esperienza non si può inventare ma tramandare di padre in figlio come è accaduto nella nostra azienda.

L'evoluzione del mercato porta poi il FORNO dal 2004 ad una scelta di specializzarsi seguendo il progresso tecnologico del SURGELATO che oggi permette di fissare la qualità del fresco e conservarla intatta nel tempo, riproponendola alla ripresa. L'aggiunta di servizio nelle varie fasi della lavorazioni trasforma quindi il PANE per la Distribuzione in un'occasione di proporre gamme profonde e varie limitando impegni, rischi, immobilizzi.

**Nel nostro attuale assortimento vi sono infatti oltre 70 referenze che possono arricchire la Vostra offerta fornendovi opportunità interessanti per una nuova gestione della PANETTERIA.**

**La gamma dei prodotti comprende pani comuni, speciali, focacce, tutta una serie di stuzzicherie salate.**

Alle base della soddisfazione e del successo commerciale dei nostri CLIENTI, vi sono il grande impegno dei nostri collaboratori tra i quali numerosi SPECIALISTI nel settore della panificazione, oltre che alle più MODERNE TECNICHE DI PRODUZIONE ed al costante sviluppo di NUOVI PRODOTTI. L'assistenza pre e post-vendita completano il nostro concetto di "soddisfazione del cliente".

Quale nostro cliente o referente Lei è al centro di tutti i nostri sforzi, Lei presenta giornalmente con il suo buon nome i nostri prodotti, noi in cambio cerchiamo di fornirle oltre a prodotti di qualità, curati e genuini, anche le garanzie e l'assistenza necessarie al successo della offerta della PANETTERIA.

## I Nostri Ultimi Eventi

- **Settembre 2014:**  
workshop operatori Poznan (Polonia)
- **Ottobre 2014:**  
Salone del Gusto (Torino)
- **Febbraio 2015:**  
workshop operatori Varsavia (Polonia)
- **Marzo 2015:**  
Stage LAINOX sede Forno Di Levizzano (Maranello MO)



## ANTICIPAZIONI: EXPO 2015

- Appuntamento con il Forno di Levizzano  
**3-6 Maggio 2015**  
**TuttoFood/EXPO 2015 (Milano)**  
PAD. 3 STAND V22

# www.fornodilevizzano.it