



# La qualité



La qualité et la bonté naturelle des produits du Panificio Fratelli Carta sont le fruit d'une grande passion, qui, à partir de la sélection attentive des matières premières, a réussi à allier le respect absolu des recettes artisanales antiques aux procédures modernes de la fabrication industrielle.



Tous les produits des Fratelli Carta sont réalisés dans l'établissement de Sedilo. Inauguré en 2006, cet établissement est doté des technologies les plus avancées à disposition dans le secteur de la panification.



Grâce à l'expérience acquise durant des années dans la panification et la fabrication des pâtisseries, l'entreprise a su mettre en place une politique de diversification productive, qui a consenti à travers la réinterprétation des traditions locales, la réalisation des produits dans des fours fortement innovatifs et leur lancement sur les marchés.

Le grand professionnalisme du personnel employé dans les processus de transformation et l'ample capacité de l'équipement sont en mesure de satisfaire avec ponctualité les exigences de tous les canaux de distribution et garantissent la pleine conformité des normes sanitaires et d'hygiène en vigueur.

