



Haute qualité - Produit italien fabriqué à la main

Surgelati Mazara, fondée en 1988, est située à Mazara del Vallo, en Sicile occidentale. Toute la production est caractérisée par un élément commun : la mer et ses produits.

Nous produisons : Spécialités gastronomiques de haute qualité : pâtes farcies, panati, sauces prêtes à l'emploi et plats cuisinés, dans le respect des anciennes recettes de la tradition méditerranéenne.

La qualité des produits réside dans les liens profonds qui nous unissent au territoire et à ses connaissances.

Notre tâche :

- *protéger la diversité territoriale locale ;*
- *le transfert des connaissances et du savoir-faire en tant qu'extraordinaires gisements de richesse culturelle ;*
- *revenir à une relation saine avec le territoire et le contexte de la matière première, en visant l'excellence des ingrédients ;*
- *retrouver des saveurs anciennes capables de se renouveler au goût du jour ;*
- *diffuser la culture du goût et du savoir-vivre à travers une alimentation authentique.*

*Caractériser et valoriser les matières premières locales, élaborer des produits qui réinterprètent la tradition de manière moderne, développer des emballages innovants et respectueux de l'environnement : **tels sont les mots clés qui nous ont permis d'élargir notre marché.***

L'installation, qui dispose de l'autorisation CE n° 1147, s'étend désormais sur une surface de 1 800 m², dont 1 000 m² couverts, avec des cellules de stockage pour 200 palettes.

Nous vous remercions de votre attention et nous réjouissons d'une future collaboration.

Alessia Li Vigni
+39 347 4715900



haute qualité.

SURGELATI MAZARA di Li Vigni Francesco

Via Catullo, 28 91026 Mazara del Vallo (TP)

Tél.+39 923-933689

www.surgelatimazara.it - sales@surgelatimazara.it