



Amico mio



bontà italiane

BASI PER PIZZA



SALUMI



PRODOTTI CASEARI



AMICO MIO NASCE COME AZIENDA SELEZIONATRICE DI ALLEVAMENTI DI LATTE E OGGI RAPPRESENTA UN MARCHIO SINONIMO DI QUALITÀ E RINTRACCIABILITÀ NON SOLO DEL LATTE FRESCO MA DI TUTTI I SUOI DERIVATI. LA SELEZIONE DELLE MIGLIORI MATERIE PRIME È GIORNALIERA ED IL MONITORAGGIO DEGLI STANDARD QUALITATIVI È COSTANTE. IL RICCO ASSORTIMENTO DEI PRODOTTI OFFERTI DALL'AZIENDA COMPRENDE ANCHE SALUMI E PANIFICATI ARTIGIANALI DI ALTA QUALITÀ QUALI BASI PER PIZZA, PUCCE, FOCACCE E PANZEROTTI, CONFEZIONATE IN ATMOSFERA MODIFICATA E DISPONIBILI SIA FRESCHI CHE SURGELATI. AMICO MIO, DA SEMPRE ATTENTA A SODDISFARE LE ESIGENZE DEI CONSUMATORI E DEL MERCATO, GARANTISCE UNA SCRUPOLOSA ATTENZIONE NON SOLO ALLA SICUREZZA ALIMENTARE MA ANCHE AL MIGLIORAMENTO CONTINUO DI PRODOTTO E DI ORGANIZZAZIONE AZIENDALE, ATTRAVERSO L'ACQUISIZIONE DI CERTIFICAZIONI DI STABILIMENTO E DI PRODOTTO, QUALI: BRC CERTIFICATION, UNI- EN- ISO 9001:2015, BIO, EXPORT USA.

Amico Mio est née comme société de selection des élevages de vaches laitières et elle est aujourd'hui une marque de qualité qui est synonyme de traçabilité du lait frais ainsi que de tous les produits laitiers. Les matières premières sont sélectionnées tous les jours et le contrôle des standards de qualité est continu. L'assortiment offre aussi des charcuteries et des produits étalés à la main de très haute qualité: fonds de pizza, pucce, fougasses et panzerotti, conditionnés sous atmosphère modifiée et disponibles frais ou surgelés. Amico Mio est toujours attentif à rencontrer les exigences des consommateurs et du marché. Elle garantie une grande attention à la sécurité alimentaire ainsi qu'à l'amélioration continue des produits et de l'organisation de l'entreprise grâce à l'obtention des certifications BRC, UNI- EN- ISO 9001:2015, BIO, EXPORT USA.

Amico Mio was founded as a selector company of dairy cattle breeding and today it represents a brand of quality and traceability not only of fresh milk but also of all its derivatives. The selection of the best raw materials is daily and the monitoring of the quality is constant. The company's product portfolio is also proud to have cured meats and high quality and artisanal bakery such as bases for pizza, pucce, focacce and panzerotti, all packaged through modified atmosphere and available both fresh and frozen. Amico Mio, always focused on meeting the consumers' and the market's needs, guarantees a scrupulous care not only to food safety but also to the continuous improvement of product and business organization, through the achievement of plant and product certifications such as: BRC CERTIFICATION, UNI- EN- ISO 9001:2015, BIO, EXPORT USA.

www.latteamicomio.it / info@latteamicomio.it

Sede Legale: Via Lisbona, 8 - 7022 Altamura (Ba) Italy
Sede Operativa: S.S. 99 Altamura - Matera Km 7,200 - C.da Marinella, 1092
7022 Altamura (Ba) Italy - tel./fax +39 080 310 38 24