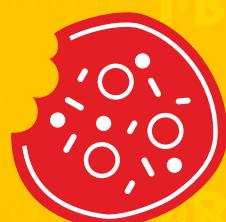


iBUM

BAKERY



DIVÍ[®]
MORE THAN PIZZA



Wir sind stolz auf unser kontinuierliches Engagement für die Herstellung hochwertiger Brotprodukte, die von einer ethischen und nachhaltigen Philosophie inspiriert sind. Im Mittelpunkt unseres Handelns stehen Innovation und Nachhaltigkeit.

Wir haben uns der Entwicklung und Verwendung von Mehl mit pflanzlichem Eiweiß verschrieben und verzichten vollständig auf die Verwendung von tierischen Quellen. Dieser Ansatz ermöglicht es uns, Produkte herzustellen, die nicht nur jeden Gaumen erfreuen, sondern auch den Anforderungen einer bewussteren und ökologisch nachhaltigen Ernährung entsprechen.

Unsere Entscheidung, Vollkornmehle zu verwenden, ist ein weiteres Zeichen unseres Engagements für die Gesundheit und das Wohlbefinden der Verbraucher. Vollkornmehle enthalten wertvolle Nähr- und Ballaststoffe, die zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen und das allgemeine Wohlbefinden fördern.

Wir fühlen eine starke Verantwortung gegenüber der Umwelt, in der wir tätig sind, und ergreifen daher konkrete Maßnahmen, um die Nachhaltigkeit unserer Arbeit zu gewährleisten. Von der Verringerung der Umweltauswirkungen unserer Produktionsprozesse bis hin zum verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen arbeiten wir unermüdlich daran, ein zunehmend umweltfreundlicheres Unternehmen zu werden.

Neben der Herstellung unserer eigenen Produkte bieten wir auch Dienstleistungen im Bereich der Auftragsfertigung an. Wir arbeiten mit anderen Unternehmen zusammen, die unsere Werte und Qualitätsstandards teilen, um sicherzustellen, dass ihre Produkte die hervorragende Qualität widerspiegeln, die uns auszeichnet.



**Pizzaböden, handwerklich
hergestellte Pinsa, Puccia, Teigfladen
(piadina) und vieles mehr**

Hochwertige Zutaten und Spezialmehle,
manuelle Verarbeitung und modernste Technik für
schmackhafte und leichte Böden.



Aus ausgewählten Rohstoffen entsteht eine
Produktlinie von Backwaren, die in Italien von
erfahrenen Handwerkern unter Anwendung
modernster Techniken der Lebensmittelsicherheit
verarbeitet werden.





3 Produktionslinien



EIWEISSREICH

Eine Produktlinie, die die Handwerkskunst unserer Böden mit ernährungsphysiologischer Innovation verbindet. Jeder Teig ist eine außergewöhnliche Mischung aus exklusiven Mehlen, die aus hervorragenden Getreidesorten und Hülsenfrüchten hergestellt werden und reich an pflanzlichem Eiweiß sind. Eine einzigartige Kombination, die unseren Produkten einen hohen Proteingehalt verleiht und bei jedem Bissen für Geschmack und Gesundheit sorgt.

GLUTENFREI

Das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl glutenfreier Teige, die aus natürlich glutenfreien Mehlen hergestellt werden, um die besonderen Ernährungsbedürfnisse Ihrer Kunden zu erfüllen. Ein kulinarisches Erlebnis, das die Güte und Leichtigkeit einer glutenfreien Ernährung zelebriert, ohne jemals Kompromisse bei Geschmack und Tradition einzugehen.

MIT GERINGEM NatriumGEHALT

Eine Produktlinie, die vollständig mit gereinigtem Meerwasser hergestellt wird. Die Böden mit geringem Natriumgehalt bieten eine schmackhafte und leichte Alternative zu klassischen Böden. Wenig Salz, viele Vorteile: Im Vergleich zu raffiniertem Salz enthalten diese Böden 92 Mineralsalze und Spurenelemente wie Magnesium, Jod, Kalium, Eisen und Kalzium.







Eiweißreiche Produktlinie

Eiweißreiche Böden, manuell verarbeitet mit Spezialmehlen aus bestem Getreide und ausgezeichneten Hülsenfrüchten.

Pizza 400 gr

Pizza 300 gr (neapolitanischer Teig)

Puccia 115 gr

Pinsa Romana 115 gr





Glutenfreie Produktlinie

Handwerklich hergestellte Böden unter
Verwendung von glutenfreien Teigen aus natürlich
glutenfreien Mehlen.

Pizza Ø33cm

Pinsa 33x25cm

Puccia

Brötchen





Ambient Produktlinie

Eiweißreiche Böden, manuell verarbeitet mit Spezialmehlen aus bestem Getreide und ausgezeichneten Hülsenfrüchten.

Pizza 400 gr

Pizza 300 gr (neapolitanischer Teig)

Puccia 115 gr

Pinsa Romana 115 gr





Produktlinie mit geringem Natriumgehalt

Böden mit geringem Natriumgehalt, hergestellt mit gereinigtem Meerwasser, reich an 92 Mineralsalzen und Spurenelementen.

Pizza 220 gr

Puccia 125 gr

Pinsa Romana 150 gr





DIVÍ®
MORE THAN PIZZA

Via Benedetto Croce SNC
70024 Gravina in Puglia (BA) - ITALY
+39 080 9140482

www.divicompany.it