



Caseificio
VALLE dei PENTRI
Freschezza in Tavola dal 1980



ROSSO
Girgano



agromexx
FOOD MARKETING

Pizza
NAPOLITANA CONCEPT





**DAS WEIßE GOLD
AUS ITALIEN**

PIZZERIA TRADITIONELL

Unser original Mehl, ermöglicht Ihnen den Geschmack der originalen Pizza aus Italien. Ein unverwechselnder Genuss!

Gewicht 1/5kg Weizen *00* Protein 12,75g Haltbar 12 Monate

CUOCO IL MULINO DI NAPOLI

Mit extra viel Gluten, verleiht das Mehl Ihrem Teig eine ganz besondere Note. Die erste Wahl in Neapel!

Gewicht 1/5kg Weizen *00* Protein 13,50g Haltbar 12 Monate

TIPO "1" KLASSISCH

Aus besten Getreidesorten und mit Weizenkeimlingen angereichert, ermöglicht Ihnen eine rustikale Pizza.

Gewicht 1/5kg Weizen *1* Protein 13,75g Haltbar 12 Monate

INTEGRALE VOLLKORN

Das beste aus dem Hause Caputo, gesundes vollkorn Mehl für Ihren Teig. Vollkornpizza, Pasta oder Brot der Extraklasse.

Gewicht 5kg Weizen soft wheat Protein 12,50g Haltbar 12 Monate

MANITOBA ORO STARKES MEHL

Der Weizen aus Manitoba ist für seinen hohen Proteingehalt bekannt und hält besonders schwere Teige.

Gewicht 1/5kg Weizen *00* Protein 14,50g Haltbar 12 Monate

CLASSICA ALLZWECKMEHL

Unser original Mehl, ermöglicht Ihnen den Geschmack der originalen Pizza aus Italien. Ein unverwechselnder Genuss!

Gewicht 1/5kg Weizen *00* Protein 12,75g Haltbar 12 Monate

NUVOLA FÜR EINE LUFTIGE UND DUFTENDE KRUSTE

Nuvola steht im italienischem für "Luftig" und verleiht Ihrer Pizza einen luftigen und lockeren Teig.

Gewicht 1/5kg Weizen *0* Protein 12,50g Haltbar 12 Monate

PASTICCERIA GEBÄCK UND KUCHEN

Geben Sie Ihrem Gebäck, Torten, Biskuit und ofengebackene Kuchen einen besonders schönen Geschmack.

Gewicht 1/5kg Weizen *0* Protein 10,50g Haltbar 12 Monate

PASTA FRESCA E GNOCCHI LEICHT ZU ROLLEN

Unser original Mehl, für exellentes Pasta- und Gnocchiteig. Machen Sie Ihren Teig zu einem Genusslebens.

Gewicht 1/5kg Weizen *00* Protein 12,75g Haltbar 12 Monate

SEMOLA DI GRANO DURO KALIBRIERT

Der Weizen wird nach altem Herstellungsverfahren zu Hartweizengrieß gemahlen und macht den Geschmack einzigartig.

Gewicht 1/5kg Weizen calibrat Protein 11,50g Haltbar 12 Monate

100% GRANI ITALIANI AUS DEM PROJEKT „GRANO NOSTRUM“

100% italienische Körner aus Süditalien, machen Ihren Teig zur Spitzenklasse unter allen Bäckern. 100% Italien - 100% Geschmack!

Gewicht 1/5kg Weizen *00* Protein 12,75g Haltbar 12 Monate

FIOREGLUT GLUTEN FREI

Unser Mehl, ist optimal für die besten Pizza und Brotkrusten und wurden 100% glutenfrei hergestellt.

Gewicht 5kg Weizen *0* Protein 10,50g Haltbar 12 Monate

**Ansprechpartner:
AGROMEXX FOODMARKETING**
Bergstraße 14 Telefon: +49(0) 5733 878 555
D-32602 Vlotho Telefax: +49(0) 5733 878 557



LIEVITO TROCKEN-HEFE
Unsere getrocknete Hefe, eignet sich optimal zur besten Dosierung und ermöglicht den maximalen Geschmack!

Gewicht 1/5kg Weizen *0* Protein 10,50g Haltbar 12 Monate



agromexx
FOOD MARKETING



Caseificio
VALLE dei PENTRI
Freschezza in Tavola dal 1980



UNSER MOZZARELLA AUS DEM HERZEN ITALIENS

Probieren Sie unseren Mozzarella aus dem Hause Valle dei Pentri, am Fuße des Matese (Italien). Hier leben die Kühe auf den grünsten Weiden Italiens und dies macht sich auch in dem Geschmack bemerkbar!



Bestellungen einfach an:
bestellung@agromexx.de

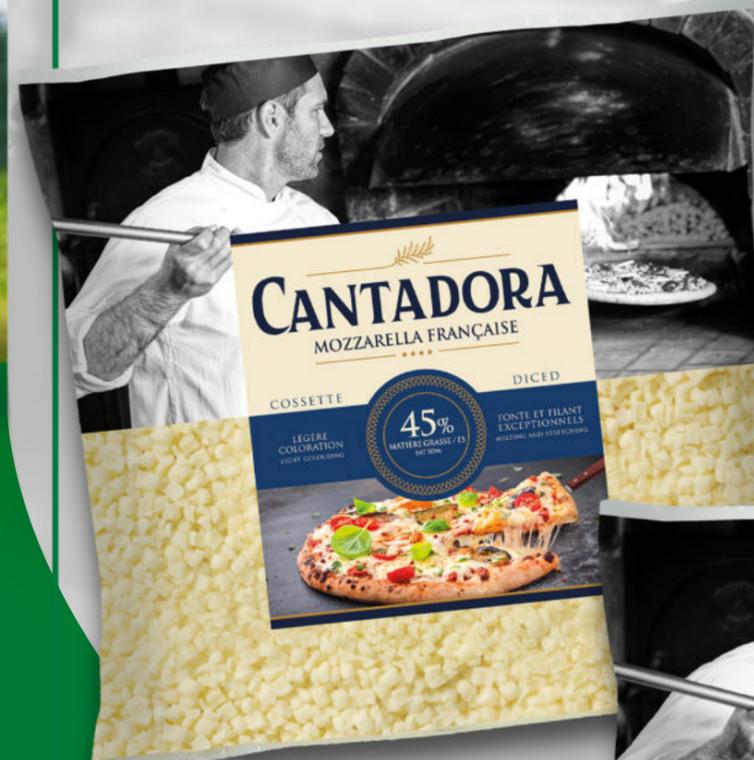
**JULIENNE
& CUBETTI**

CANTADORA

MOZZARELLA FÜR DIE BESTE PIZZA

DAS ALLES BENÖTIGST DU FÜR
DIE PERFEKTE PIZZA

- MEHL
- TOMATEN
- MOZZARELLA



**MOZZARELLA IST NICHT
GLEICH MOZZARELLA**

Hergestellt aus pasteurisierter Kuhmilch, wird der Cantadora Mozzarella zum Überbacken typisch italienischer Gerichte verwendet. Dank einer leichten Färbung und einem angenehmen milchigen Geschmack werden Pizzen so zu einem echten Leckerbissen.

Gerieben oder gewürfelt, ist der Cantadora Mozzarella leicht zu verteilen, sowohl auf Pizzen oder zum portionieren als Beimischung für andere Gerichte.



Sie haben weitere Fragen?
+49 (0) 5733 878 555

DAS BESTE AUS ITALIEN!



MADE IN ITALY

IN VERSCHIEDENEN GRÖßEN ERHÄLTLICH!

JETZT BESTELLEN!



Senden Sie uns eine Mail an:
bestellung@agromexx.de



Rufen Sie uns einfach an:
+49 (0)5733 878555

Ansprechpartner
AGROMEXX FOODMARKETING GmbH

Bergstraße 14
D-32602 Vlotho

Telefon: +49(0) 5733 878 555
Telefax: +49(0) 5733 878 557

info@agromexx.de
bestellung@agromexx.de

agromexx.de
FOOD MARKETING

**NEU
IM SORTIMENT**



PIZZA BOXEN

In verschiedenen Größen erhältlich:

20x20x4	30x30x4	33x33x4	31x31x4	50x50x4
24x24x4	32x32x4	28x28x4	22x22x4	
26x26x4	36x36x4	29x29x4	40x60x5	

ROLLO BOXEN

In verschiedenen Größen erhältlich:

Classic - 28x8x7

SALAT BOX

In verschiedenen Größen erhältlich:

500ml 750ml 1000ml

CALZONE BOXEN

In verschiedenen Größen erhältlich:

Classic - 30x16x10

ITALY BEUTEL

In verschiedenen Größen erhältlich:

Standard - Abreissbare Beutel

Weitere Größen auf Anfrage!
Kontaktieren Sie unser Verkaufsteam!

JETZT BESTELLEN!



Senden Sie uns eine Mail an:
bestellung@agromexx.de



Rufen Sie uns einfach an:
+49 (0)5733 878555

Ansprechpartner
AGROMEXX FOODMARKETING GmbH

Bergstraße 14
D-32602 Vlotho

Telefon: +49(0) 5733 878 555
Telefax: +49(0) 5733 878 557

info@agromexx.de
bestellung@agromexx.de

agromexx.de
FOOD MARKETING

Pizza

NAPOLITANA CONCEPT

SIE BENÖTIGEN HILFE?

Bestellungen &
Preislistenanfragen an:



bestellung@agromexx.de

+49(0) 5733 878 555

+49(0) 5733 878 557

WUSSTEN SIE SCHON?

Wir vertreiben die passenden Pizzakartons für Ihre Pizzen.

Sie wünschen weitere Informationen?

Senden Sie uns eine E-Mail an

info@agromexx.de

Der richtige Ansprechpartner!

Durch einen gemeinsamen Wareneinkauf, eine zentrale Logistik sowie optimiertes Kostensharing sorgt Agromexx für nachhaltige Einspareffekte in der gesamten Beschaffungskette. Ein zentraler Einkauf bei den Mitgliedern des italienischen Lebensmittelverbundes CIA, der zentral koordinierte Warentransport sowie eigene Lagerkapazitäten minimieren den Logistikaufwand auf ein Minimum. Profitieren auch Sie von den zahlreichen Vorteilen!

agromexx
FOOD MARKETING

www.agromexx.de

