



Gluten Free Manufacturer

Pasta - Prodotti da forno - Mix di farine speciali- Ready Meal

FARMO: la più alta specializzazione nella produzioni di Alimenti senza glutine, con tanto gusto e nutrimento

L'azienda

Fondata nel 2000, Farmo opera nel settore alimentare specifico degli **alimenti senza glutine** occupandosi interamente di **sviluppo, produzione e commercializzazione** dei propri prodotti. Al suo interno vanta un team di specialisti in **Ricerca & Sviluppo** per proporre sempre prodotti innovativi, in costante miglioramento dal punto di vista del gusto e del contenuto nutrizionale, secondo la propria missione aziendale.

Farmo dispone di due stabilimenti a Casorezzo (MI): **FarmoOne e FarmoNext**. **FarmoOne** è il primo ad essere stato edificato, nel 2010; **FarmoNext** è stato inaugurato ufficialmente nel 2016: nato per rispondere alle esigenze produttive crescenti dell'azienda, è dedicato interamente alla produzione di pasta senza glutine per la quale è dotato di tecnologie all'avanguardia. Il sito produttivo di Farmo si estende per 10.000 mq e conta 70 dipendenti.

Farmo è presente sul mercato italiano distribuendo i propri prodotti attraverso il canale farmaceutico, la G.D.O. e l'Ho.Re.Ca. e si rivolge al mercato internazionale, soprattutto **americano e canadese**.

Grazie all'impegno costante volto alla **qualità ed alla sicurezza dei prodotti** e dei processi produttivi, Farmo ha ottenuto le certificazioni **ISO, BRC, IFS e kosher**. **A ulteriore garanzia di trasparenza e qualità, da quest'anno Farmo ha aderito al programma BRC e IFC che prevede audit non annunciati, cioè controlli non pianificati**. È inoltre certificata con GFCO, ente americano che rilascia il logo **"gluten free certified"** e con GFCP, ente canadese che rilascia la certificazione senza glutine. Farmo è anche certificata per la **produzione biologica e FairTrade**. I prodotti Farmo sono inoltre riportati sul prontuario AIC, elenco di prodotti selezionati dall'Associazione Italiana Celiachia.

Farmo presenza alle principali fiere di settore nazionali ed internazionali.

Ricerca e Sviluppo, prima di tutto

L'impegno di Farmo è quello di offrire a tutti i consumatori, anche i più esigenti, prodotti di gusto eccellente che mantengano elevate caratteristiche nutrizionali ed organolettiche.

L'azienda intende assicurare la più **elevata qualità degli ingredienti** e delle materie prime selezionate, garantendo la **massima sicurezza** nei processi produttivi; ciò significa poter offrire al mercato un prodotto di valore ed in linea con le richieste del consumatore (sia in termini di gusto che di apporto nutrizionale). Per assicurare una continua innovazione di prodotto seguendo i due "dogmi" del **gusto e del nutrimento**, Farmo conta su un team di specialisti in **Ricerca & Sviluppo**. Il



FarmoS.p.a.

Sede Legale / Legal Address:
Via Fetonte 12 • 20151 Milano – Italy

Sede Operativa / Operating Hqtrs:

Viale E. Mattei 1 • 20010 Casorezzo (Milano) Italy
Tel +39 02 9029 231 • Fax +39 02 9029 6334
www.farmo.com • info@farmo.com

Capitale Soc. Eur 1.000.000 i.v.

Cod. Fisc. /Part. IVA / VAT: 12313700150
Registro Imprese CCIAA
di Milano (REA): 1545739



Gluten Free Manufacturer

Centro Tecnico Farmo è uno tra i più evoluti d'Italia nella ricerca dei migliori ingredienti funzionali allo sviluppo di prodotti finiti con elevate proprietà organolettiche e nutrizionali.

Divisione Professional

È una attività specifica nell'ambito della Ricerca e Sviluppo per il "senza glutine", in cui i prodotti sono testati con una sperimentazione costante delle svariate applicazioni. Il meglio dell'esperienza e della competenza di Farmo diventa materia d'insegnamento per gli addetti ai laboratori, i panificatori e tutti gli operatori del settore. Presso il Laboratorio Farmo vengono proposti corsi mensili di cucina professionale senza glutine che prevedono momenti teorici e prove pratiche di laboratorio con esperti del settore: per far conoscere direttamente le infinite possibilità dei mix senza glutine Farmo nella realizzazione di prodotti freschi.

Lo scopo è quello di trasmettere il concetto che **qualsiasi tipo di prodotto fresco senza glutine è realizzabile con la linea professionale Farmo** ed al contempo raccogliere richieste, esperienze ed esigenze specifiche in modo da proporre prodotti sempre più gustosi e nutrienti per i consumatori, il vero e proprio punto di partenza per lo sviluppo di ogni nuova referenza.

Ampia gamma di prodotti: alimenti senza glutine che non rinunciano a gusto e nutrimento

Farmo ricerca, sviluppa e produce un'ampia gamma di prodotti senza glutine suddivisi in tre categorie:

- **Mix** (preparati di base per pane, pizza, focaccia, dolci, pasta all'uovo, gnocchi, crema pasticceria, croccante ecc)
- **Prodotti da Forno:**
 - dolci (muffin, plum cake, tortine e frollini)
 - salati (crackers, grissini, thins)
- **Pasta** (al mais e al mais e riso in vari formati: penne, spaghetti, linguine, rigatoni, caserecci, ditalini, fusilli; pasta di lenticchie rosse in vari formati: penne, fusilli, linguine; pasta di ceci, pasta di riso integrale e cavolo riccio, pasta di riso integrale e cavolfiore, pasta di riso integrale, pasta grano saraceno, pasta multicereale;)
- **Ready Meal:** preparati per pasta senza glutine (pasta di riso integrale + condimento disidratato) disponibili in 4 varianti di gusto (pomodoro e basilico, pesto, vegetariana, ai quattro formaggi).

Tutti i prodotti sono certificati secondo lo standard GFCO dal Gluten Intolerance Group; si tratta della prima e più importante certificazione mondiale del "senza glutine". I prodotti rispondono inoltre ai requisiti previsti dallo standard BRC Grade A ed allo standard IFS Higher Level, come certifica

FARMO

Gluten Free Manufacturer

l'organismo Certiquality. La Pasta è inoltre dotata di certificazione Kosher con standard Star-K Kosher Certification ed alcuni prodotti sono certificati BIO.



www.farmo.com

Ufficio Stampa Farmo- Goodwill PR- Ref. Giada Molinaroli giada.molinaroli@goodwillpr.it 045 8204222