

VERAMORE®
GUSTO ITALIANO

la linea del
Senza Glutine
più amata in Italia



TRADIZIONE / TRADITION

Siamo specializzati nella produzione di prodotti senza glutine e senza lattosio da più di 20 anni, produciamo artigianalmente piccoli capolavori della cucina italiana, lo facciamo con cura e amore per offrire ai nostri clienti prodotti di altissima qualità ed un'esperienza unica e irripetibile. Dal 2014 ci siamo insediati nel nuovo stabilimento di Ripalimosani, completamente immerso nel verde, con lo scopo di utilizzare l'acqua pura del Matese, un'acqua con bassissimo residuo fisso certificata tra le migliori acque d'Italia.

We have been specialized in the production of gluten free and lactose free products for more than 20 years, we produce small masterpieces of Italian cuisine by hand, we do it with care and love to offer our customers products of the highest quality and a unique and unrepeatable experience. Since 2014 we have settled in the new plant in Ripalimosani, completely surrounded by greenery, with the aim of using the pure water of the Matese, a water with very low fixed residue certified among the best waters in Italy.

INNOVAZIONE / INNOVATION

Produciamo in un mondo in continua evoluzione, le tecnologie e le metodologie di lavoro nel campo del gluten free sono il vero momento di distinzione sul mercato, il nostro know how in termini produttivi ci permette di ottenere prodotti qualitativamente superiori, buoni e gustosi. Siamo sempre dediti a perfezionare, ad innovare, ad implementare nuovi processi. Siamo stati i primi a commercializzare prodotti in pack anticontaminazione, il nostro pane e la nostra croissanteria è già cotta, pronta per essere servita previo rinvenimento in forno e/o forno a microonde direttamente nel suo imballo; lo scopo è quello di eliminare le complessità derivanti dalla gestione del prodotto, della cross contamination e di tutte le procedure da rispettare, atte a preservare il consumatore. Innoviamo per Voi.

We produce in a constantly evolving world, the technologies and working methods in the field of gluten free are the real moment of distinction on the market, our know-how in production terms allows us to obtain superior, good and tasty products. We are always dedicated to perfecting, innovating, implementing new processes. We were the first to market products in anti-contamination packs, our bread and our croissants are already cooked, ready to be served upon tempering in the oven and / or microwave oven directly in its packaging; the aim is to eliminate the complexities deriving from product management, cross contamination and all the procedures to be respected, aimed at preserving the consumer. We innovate for you.



QUALITÀ / QUALITY



Produciamo secondo i più rigorosi standard qualitativi e nel rispetto di requisiti ben definiti volti a garantire la sicurezza alimentare e quindi la tutela del consumatore.

I nostri controlli sono costanti e puntuali, analizziamo le materie prime in entrata e i prodotti finiti una volta confezionati: Il nostro sistema di analisi prevede un check obbligatorio al metal detector, analisi di quantità del glutine e un rigoroso programma anticontaminazione di tutte le influenze esterne e collaterali.

I nostri operatori vengono abilitati alla produzione solo dopo un lungo periodo di formazione, atto a responsabilizzarli e informarli sulla celiachia e sulla cross-contamination.

Il nostro stabilimento è autorizzato dal Ministero della Salute alla produzione di alimenti senza glutine specificamente formulati per soggetti intolleranti al glutine; le nostre ricette vengono approvate dal Ministero della Salute e il nostro piano di autocontrollo è sottoposto a scrupolose verifiche dei vari organi ufficiali di controllo.

Captata nel cuore del Parco del Matese, la nostra Acqua è pura, con caratteristiche oligominerali, consigliata nelle diete iposodiche, indicata nell'alimentazione dei bambini in età prescolare grazie al ridotto contenuto di nitrati, ha un bassissimo residuo fisso ed è costantemente leggera, riconosciuta tra le migliori d'Italia.

We produce according to the most rigorous quality standards and in compliance with well-defined requirements aimed at guaranteeing food safety and therefore consumer protection.

Our controls are constant and punctual, we analyze the incoming raw materials and the finished products once packaged: Our analysis system provides for a mandatory metal detector check, analysis of gluten quantities and a rigorous anti-contamination program of all external influences and side.

Our operators are enabled for production only after a long period of training, to empower them and inform them about celiac disease and cross-contamination.

Our factory is authorized by the Ministry of Health to produce gluten-free foods specifically formulated for subjects intolerant to gluten; our recipes are approved by the Ministry of Health and our self-control plan is subjected to scrupulous checks by the various official control bodies.

Collected in the heart of the Matese Park, our water is pure, with low mineral content, recommended in low-sodium diets, indicated for the feeding of preschool children thanks to the reduced nitrate content, it has a very low fixed residue and is constantly light, recognized among the best in Italy, content, it has a very low fixed and constantly light residue, recognized among the best in Italy.



DALLE VERDI TERRE DEL MOLISE...
FROM THE GREEN LANDS OF MOLISE...

Il nostro stabilimento nasce nella natura, circondato dal verde delle colline molisane, utilizziamo solo acqua pura del Matese, scegliamo solo i migliori ingredienti e lavoriamo nel rispetto delle più rigide norme di igiene e qualità.

Amiamo il nostro lavoro
e trasmettiamo nei nostri **prodotti**
la **qualità** e il **rispetto**
che riserviamo ai **nostri clienti**.

We **love** our job
and we transmit through our **products**
the **quality** and the **respect**
we reserve to our **clients**.

*our factory was born in nature, surrounded by the green hills of Molise,
we only use pure water from the Matese area, we choose only the best ingredients
and we work in compliance with the strictest hygiene and quality standards.*



CROISSANT

senza glutine e senza lattosio

CROISSANT - gluten and lactose free



CROISSANT ALBICOCCA

senza glutine e senza lattosio

APRICOT CROISSANT - gluten and lactose free



CROISSANT NOCCIOLA

senza glutine e senza lattosio

HAZELNUT CROISSANT - gluten and lactose free



FAGOTTINO NOCCIOLA

senza glutine e senza lattosio

HAZELNUT FAGOTTINO - gluten and lactose free



FAGOTTINO CREMA

senza glutine

CREAM FAGOTTINO - gluten free

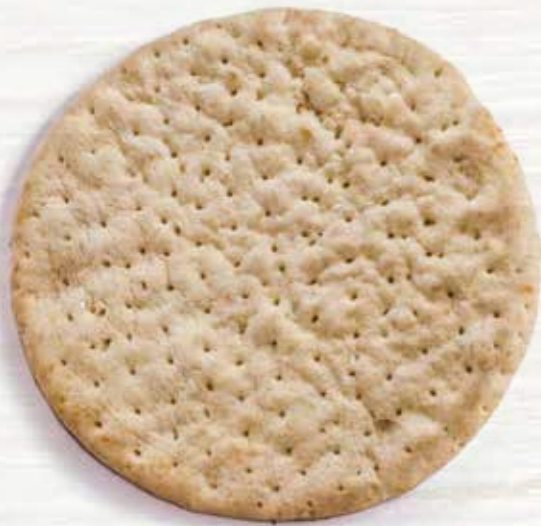


FAGOTTINO CREMA E AMARENA

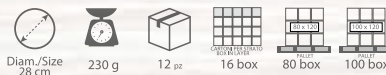
senza glutine

CHERRY AND CREAM FAGOTTINO - gluten free



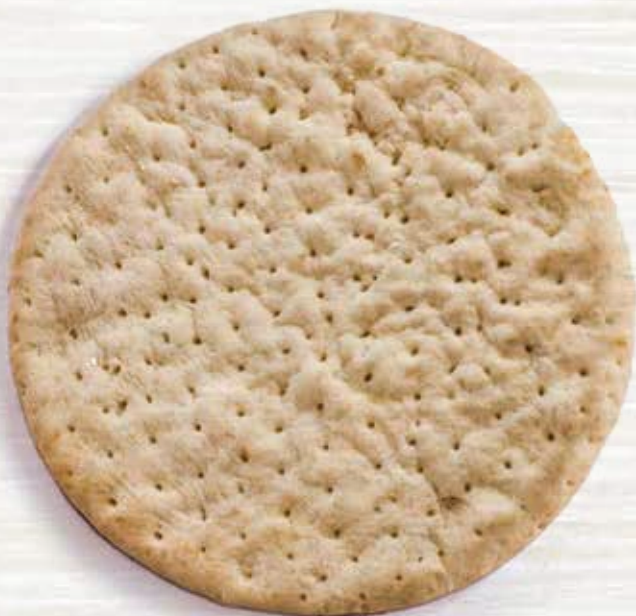


◀ **BASE PIZZA**
 senza glutine e senza lattosio
 PIZZA CRUST - gluten and lactose free

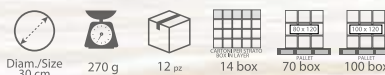


BASE PIZZA CON TEGLIA ▶

senza glutine e senza lattosio
 PIZZA CRUST WITH BAKING TIN - gluten and lactose free



◀ **BASE PIZZA 30 cm**
 senza glutine e senza lattosio
 PIZZA CRUST - gluten and lactose free



BASE PIZZA 30 cm CON TEGLIA ▶

senza glutine e senza lattosio
 PIZZA CRUST WITH BAKING TIN - gluten and lactose free





BRGS

Food Safety

CERTIFICATED



CELIACO.M SRL
C.da Selva, 86025 Ripalimosani (CB) Italy
www.celiacom.it