

EstrattoLab

Estrarre il gusto del piatto per offrire esperienze gustative uniche e indimenticabili in un prodotto **senza glutine**.

Il gusto è arte, ogni boccone è un'esperienza da ricordare.

Chi siamo

Siamo un **laboratorio** creativo, artigianale **senza glutine**, specializzati nella produzione e vendita di **pasta** fresca ripiena e liscia, prodotti da forno, dolci e prodotti semilavorati.

Sfoglia tirata con il **mattarello**, selezione di ottime materie prime, tanta esperienza e un pizzico di creatività, senza però mai dimenticare i gusti e le tradizioni di un tempo.

Il binomio **tradizione** e **sartorialità** permette alla nostra azienda di poter collaborare con partner di altissimo livello, raggiungendo insieme gli obiettivi.

Perché EstrattoLab

La **celiachia** fino ad oggi ha generato complessità, sia per chi cucina che a tavola, creando **differenze**.

Tutti i prodotti in commercio, infatti, sono destinati ai soli **celiaci**.

Siamo convinti che la celiachia non debba far cambiare lo stile di vita proprio e della cerchia sociale.

Il nostro laboratorio di produzione è certificato senza glutine Grazie alla ricerca dei nostri chef siamo abbiamo creato prodotti in cui manteniamo **inalterato il gusto con un'offerta** adatta a **tutti**.

Perché noi

Impercettibile differenza di gusto con prodotto con glutine.

Prodotto **sartoriale** senza competizioni.

Confezioniamo su richiesta anche con minimi quantitativi.

Creazione di pasti per una completa proposta alimentare.

La nostra offerta

Abbiamo una proposta di prodotti senza glutine sempre disponibile, affianchiamo inoltre una selezione in base alla stagionalità, mantenendo inalterata l'attenzione alla ricerca di ingredienti di altissima qualità.

Pasta fresca liscia e ripiena Condimenti Preparati dolci e salati Piatti pronti Dolci da forno e al cucchiaio.

Servizio catering per eventi familiari e aziendali

La nostra offerta PRO

- Destinata al mondo HORECA, abbiamo una linea di prodotti che sono studiati per ristoranti, bar, enoteche, gastronomie, piccole rivendite, catering.
- Confezione a partire da sacchetti da 1 chilo, con la possibilità di avere porzionature in base all'esigenza.
- · I prodotti sono confezionati in atmosfera modificata oppure IQF.
- Produzione conto terzi.
- Consulenza per creare e produrre un menù cucito sull'esigenza del locale.
- · Pasti aziendali e **catering** per pranzi durante meeting.

Grazie!



Domenico +39 3758706324 Domenico@estrattolab.com