



HANDELS-, INDUSTRIE-,
HANDWERKS- UND LAND-
WIRTSCHAFTSKAMMER BOZEN

INTERNATIONALISIERUNG

CAMERA DI COMMERCIO,
INDUSTRIA, ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA DI BOLZANO

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Published on *Handelskammer Bozen* (<https://www.camcom.bz.it>)

[Startseite](#) > MASSIMO ZERO GMBH

MASSIMO ZERO GMBH



MASSIMO ZERO

ALTA QUALITÀ ITALIANA
SENZA GLUTINE

Adresse:

Rennstall-weg

Gemeinde:

Meran

Steuernummer:

02713190219

Telefon:

+39 0473233268

E-Mail:

info@massimozero.com

Website:

www.massimozero.com

Kontakt Export

Telefon:

+39 0473233268

E-Mail:

customer@massimozero.com

Sektor und Untersektoren

Lebensmittel

Teigwaren

EXPORTPRODUKTE

Glutenfreie Pasta Standardformate 400g, Glutenfreie Pasta Spezialformate 400g, Glutenfreie Pasta 1000g Formate, Pasta Food Service Formate 20*100g / oder 4kg, Eiernudeln (Tagliatelle, Pappardelle, Tagliolini - 250g), Glutenfreie Bio-Pasta 250g, Glutenfreie Pasta mit Reiskleie 400g, Glutenfreie Pasta mit Glutenfreie Hülsenfrüchtepasta 250g

Hauptexportmärkte

Europa

Amerika

Asien

Australien und Ozeanien

Europa:

Deutschland

Kroatien

Norwegen

Österreich

Polen

Portugal

Schweden

Schweiz

Spanien

Vereinigtes Königreich

Asien:

China

Israel

Japan

Saudi-Arabien

Vereinigte Arabische Emirate

Australien und Ozeanien:

Australien


Amerika:

Vereinigte Staaten

Firmenbeschreibung:

Massimo Zero ist ein auf die Herstellung hochwertiger glutenfreier Trockenteigwaren spezialisiertes Unternehmen, das auf seinem Zielmarkt (italienische Apotheken und Fachgeschäfte) führend ist. Die Pasta wird nach einem exklusiven Rezept ohne Zusatzstoffe hergestellt, handwerklich mit moderner Technologie verarbeitet und langsam bei niedrigen Temperaturen getrocknet, um einen vollen, 100% italienischen Geschmack zu garantieren. Eine besondere Textur, die der von glutenhaltigen Nudeln sehr ähnlich ist. Die Produktionsstätte mit einer Gesamtfläche von 1400 Quadratmetern, einschließlich Büros, Labors, Lager und Produktionsbereich, verfügt über eine komplette Anlage zur Herstellung von glutenfreien Teigwaren: - 1 Produktionslinie (derzeit etwa 20 SKUs) - 2 Verpackungslinien: eine für Kurzform-Teigwaren und eine für lange/nestige Teigwaren - 1 Pilotanlage für F&E-Aktivitäten (Extruder und Trockner) Das Unternehmen legt großen Wert auf Qualitätsaspekte entlang der gesamten Produktionskette, vom Eingang der Rohstoffe bis zur Lieferung des Produkts ins Lager. Die derzeit erlangten Zertifizierungen sind: IFS Food (höhere Stufe), Glutenfrei (DTP-108), Bio, Koscher. Massimo Zero produziert und vertreibt Nudeln unter seiner eigenen Marke oder einer Eigenmarke und ist in der Lage, verschiedene vom Kunden gewünschte Anpassungen in Bezug auf Rezeptur und Verpackung vorzunehmen.

Datum: 03-05-2026 07:43

 [Download](#) [1] (1.78 MB)

Links

[1] <https://www.camcom.bz.it/de/files/massimozero2022plfullcompressedpdf/download?token=MuvEmXld>