

amiata



Frisches Pesto – einfache Handhabung und vielseitig einsetzbar!

amiata

Wir, die amiata Feinkost GmbH aus Biedermansdorf bei Wien, entwickeln und produzieren frische, trendige Convenience-Gerichte. Dabei setzen wir gänzlich auf Originalität. In unsere Produkte kommen ausschließlich frischeste Zutaten und beste Gewürze aus aller Welt.

Genuss mit Qualität – frisch & haltbar

frei von:

- ✘ Konservierungsmitteln
- ✘ Geschmacksverstärkern
- ✘ künstlichen Aromen

Unsere Pesto-Variationen

Knoblauch Pesto

Basilikum Pesto

Mediterranes Pesto

Oliven Pesto

Kürbis Pesto

Einfache Handhabung und vielseitig einsetzbar

- auf Lángos oder Pizzastangerl
- in Pestostangerl oder anderen Backwaren
- in Nudelsalate oder Antipasti
- in Weckerl als geschmackvoller Aufstrich
- in Toasts oder Panini

Pesto heißt auf italienisch „Zerdrücktes“. Die Zutaten werden größtenteils roh verarbeitet. Unser Pesto wird nur mit frischen, ausgewählten Zutaten zubereitet für eine Qualität die man schmecken kann.



Frisches Pesto – wie selbstgemacht.
Für den natürlichen Frischekick in Ihrem Produkt.

Der Kunde steht im Mittelpunkt

amiata Feinkost GmbH ist spezialisiert auf Frischeprodukte, die sowohl konventionell als auch vegan oder biologisch hergestellt werden können. Kundenwünsche hinsichtlich Menge und Qualität decken wir flexibel ab.

Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihre individuellen Anforderungen.

amiata Feinkost Produkte

Egal ob trendige oder traditionelle Rezepturen, amiata Feinkost verwendet ausschließlich beste Zutaten.

Unser hohes Qualitätsbewusstsein, modernste Produktionsanlagen und unsere motivierten Mitarbeiter sind ausschlaggebend für unsere hochwertigen amiata Produkte.

Qualität aus Österreich die man schmecken kann

amiata Feinkost produziert frische Convenience-Gerichte ausschließlich in Österreich und verwendet dafür nur die besten Zutaten für eine ausgezeichnete Qualität die man schmecken kann.

Wir sind IFS zertifiziert und produzieren auch gerne vegane und Bio-Produkte.



amiata Feinkost GmbH
Siegfried Marcus-Straße 6
2362 Biedermannsdorf
T +43 2236 710 501
F +43 2236 710 501 66
E buero@amiata.at
www.amiata.at

