



Panzani vous offre le meilleur des pâtes du champ à l'assiette avec nos pâtes de Qualité Supérieure !



Chez Panzani Food Service, nous sommes convaincus que le secret des bonnes pâtes se trouve dans un bon **blé 100% français*** et dans le savoir-faire de nos semouliers et pastiers depuis 70 ans.

C'est pourquoi Panzani s'engage dans la Filière Blé Responsable Français afin de garantir :

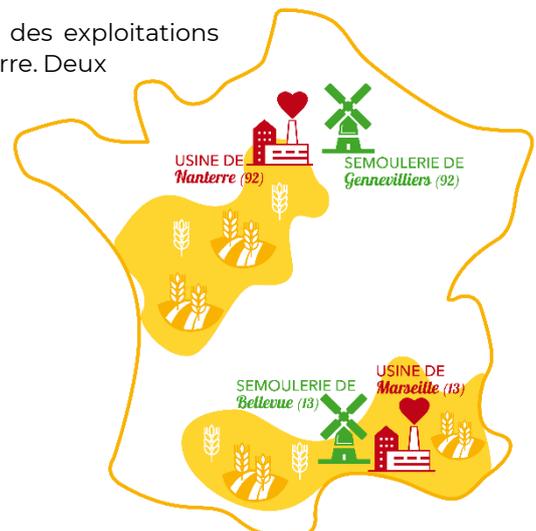
- Un approvisionnement **100% blé dur français*** pour nos pâtes de Qualité Supérieure.
- Une valorisation du travail des agriculteurs et des coopératives.

Un blé dur français qui fait notre fierté !

Récolté en France, il offre une belle couleur jaune doré et une teneur élevée en protéines qui assure une tenue idéale de nos pâtes de Qualité Supérieure à la cuisson.

Un maillage français de proximité

Nos pâtes françaises Panzani sont fabriquées à proximité des exploitations agricoles de blé dur dans nos usines de Marseille et de Nanterre. Deux usines qui mettent à profit 70 ans de savoir-faire !



*Pour tous les produits porteurs du logo 100% Blé Français – Hors aléas climatiques.