



Simples, delicioso e fácil de preparar!



BG FOOD^A®

Instalada em uma planta com 1.500 m² de área construída, a **BG FOOD**® conta com modernas instalações de alta capacidade produtiva, homologadas por clientes com alto grau de exigência e está preparada para atender às demandas do segmento de **Food Service**.



receitas
criadas pelo
nosso chef

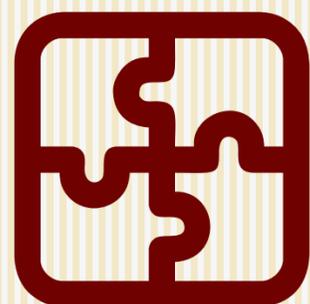
Modelo de indústria referência na fabricação de massas frescas pré-cozidas, molhos e pratos prontos congelados, a **BG FOOD**® acumula quase três décadas de experiência na fabricação de alimentos e conta com um time de profissionais dedicados e comprometidos na busca do aperfeiçoamento contínuo dos produtos e processos produtivos.

O resultado é refletido nas sólidas relações com fornecedores e na satisfação dos clientes e consumidores.



Diferenciais

Know How



História repleta de tradição e experiência que garantem e atestam o padrão de qualidade dos produtos.

Sabor e Praticidade



Produtos reconhecidos pela qualidade e pela facilidade, praticidade e rapidez no preparo.

Tecnologia



Estrutura fabril com equipamentos de ponta e processos padronizados que garantem a qualidade dos produtos, homologada e certificada por clientes com níveis elevados de exigência.

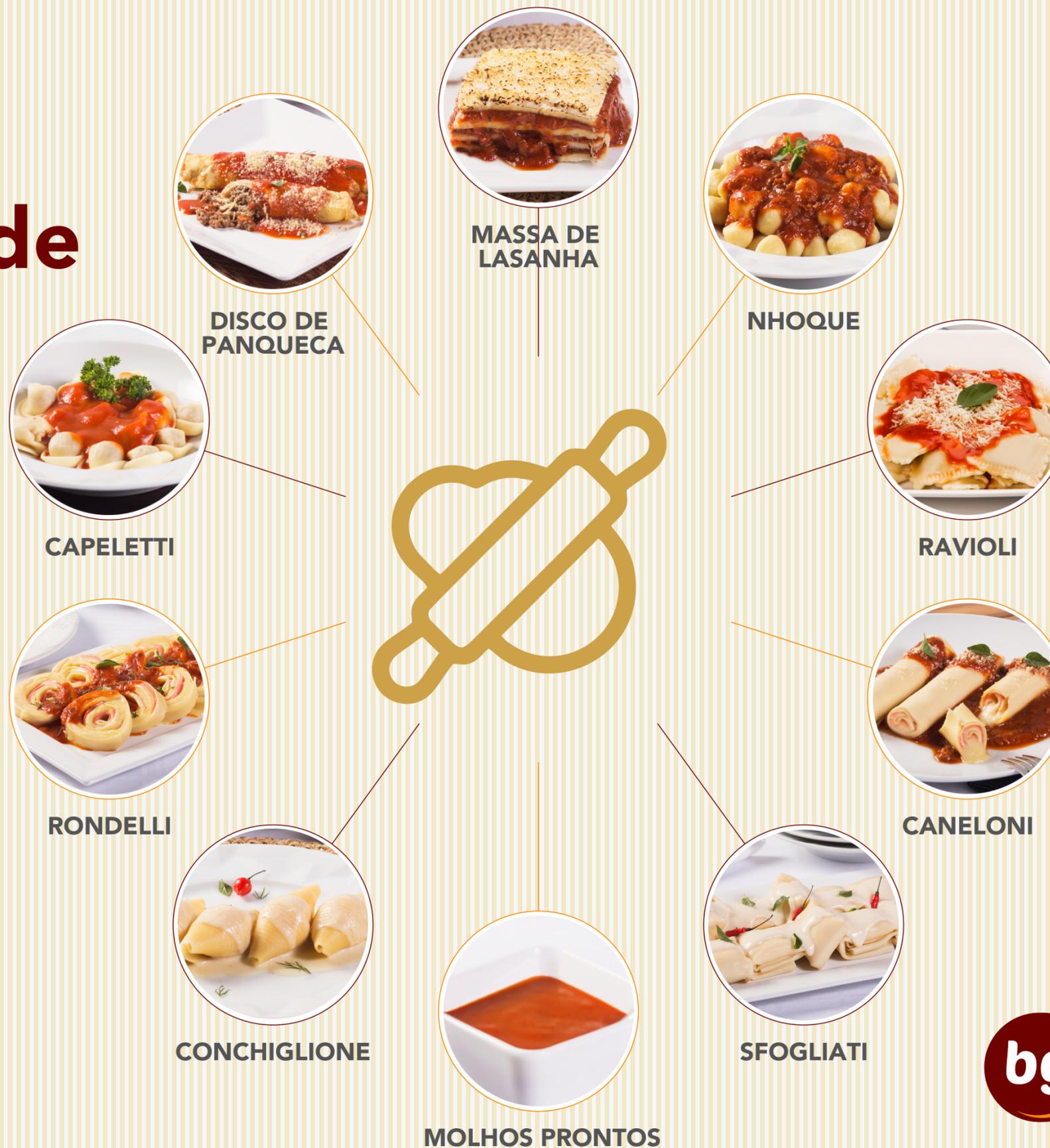
Objetivo

Atender às demandas do **mercado de transformação no Food Service**, oferecendo soluções práticas e econômicas de forma ágil e rápida, através de produtos pré-preparados prontos para finalização e consumo, sem perder a qualidade e sabor característicos de comida **“feita em casa”**.



Nossa Especialidade

Fabricação de massas frescas pré-cozidas e molhos prontos para consumo, produtos que são comercializados através da nossa marca **Forníssimo® Food Service.**



O que Fazemos

Além da tradicional linha de massas frescas pré-cozidas e molhos prontos Forníssimo® Food Service que são amplamente utilizados pelo mercado de transformação, temos grande expertise no desenvolvimento de produtos para terceiros, seguindo as especificações técnicas definidas pelo cliente (taylor made).



Para isso contamos com um time de profissionais composto por chef de cozinha, engenheiras de alimentos e nutricionistas. Isso tudo com o objetivo de atender aos clientes que necessitam do desenvolvimento de produtos que facilitem o dia-a-dia das operações, mantendo o padrão dos produtos, reduzindo a mão de obra no preparo, gerando maior controle dos estoques e agilidade na preparação dos pratos, diminuindo o tempo e a área empenhados pelas operações no preparo da cozinha e aumentando o tempo e espaço disponíveis para atendimento ao cliente.

Produtos pré-preparados que podem ser desenvolvidos com receitas exclusivas dos clientes para o mercado de transformação:

- Massas pré-cozidas recheadas ou sem recheio
- Molhos prontos para massas, carnes ou saladas
- Recheios
- Antepastos
- Proteínas
- Guarnições
- Embalagens em porções individuais
- Embalagens em bags institucionais



Atendemos



Só falta você!

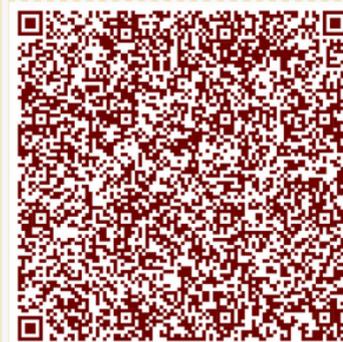


Clientes



+55 11 5562 0091 +55 11 94268 4740 

 @fornissimo  /fornissimo  fornissimo.com.br



Contato



Home-Page



WhatsApp