



# PANDIMAMBRO<sup>s.r.l.</sup>



## La passione e l'amore per il pane dal 1965



Nato come laboratorio artigianale nel 1965, il Panificio Di Mambro, nel corso degli anni ha avuto modo di espandersi divenendo una delle realtà più consolidate del centrosud. Il metodo di preparazione artigianale, l'attenzione ed il monitoraggio in ogni fase della produzione, l'innovazione tecnologica e l'intramontabile passione e dedizione per il pane: sono ingredienti essenziali per garantire alla nostra clientela prodotti genuini e di qualità.

### La Mission

La nostra missione è da sempre quella di soddisfare i bisogni dei nostri clienti offrendo loro alimenti di elevato livello qualitativo.

Un'attenta selezione delle materie prime, oculati controlli in ogni fase produttiva, dall'impasto, alla lievitazione naturale fino alla cottura, sono finalizzati a garantire prodotti da forno che vantano la genuinità e la qualità tipica del Nostro Paese.

## Passion and love for bread since 1965



The bakery was born as an artisanal laboratory in 1965, the Panificio Di Mambro over the years was able to grow becoming one of the most established bakery in the Centre South of Italy.

The traditional way in preparing, the attention and the constantly monitoring in every single step of the production, the technological innovation and the timeless passion and dedication for bread:

all these are essential ingredients to ensure natural and high quality products to our customers.

### Mission

Our mission it has always been to satisfy the needs of our customers by providing them high quality food.

A careful selection of raw materials, accurate checks at every production stage, from the dough, to the natural leaven up to the cooking process, all these attentions are intended to guarantee genuine and quality oven products typical of Our Country.



# *“Pane Nostrum”*

Il pane è uno degli alimenti base della nostra dieta e della cucina mediterranea; è simbolo di genuinità ed è irrinunciabile e di vitale importanza per l'uomo.

Il mestiere del panificatore, ancora oggi necessita di una manipolazione e di un talento personale, nonché di una forte dedizione e passione per il pane.

La continua ricerca dei risultati migliori, l'innovazione tecnologica e soprattutto la consolidata esperienza da anni nel settore rendono PANDIMAMBRO srl il partner ideale di cui avvalersi per usufruire di un prodotto di qualità, che vanta della genuinità ed il gusto mediterranei ed il “far bene” della produzione artigianale made in Italy.

Bread is one of the base food in our Mediterranean diet and cuisine;  
It is a symbol of genuineness and it is essential and very important in the man's diet.

The job of the baker, it still requires today a manipulation, a personal ability and a strong dedication and passion for bread.

The continue research for the best results, the technological innovation and especially the consolidate know-how, acquired from years in the field, make PANDIMAMBRO Srl the ideal partner to count on in order to get a high quality product, boasting of the genuineness, the Mediterranean taste and the “well done” typically of the Made in Italy artisanal production.



# *I nostri prodotti surgelati*



**Giuffrino's con fibre naturali**



**Giuffrino's linea bar**



**Giuffrino's linea paninoteca**



**Zoccoletto linea ristorazione**



**Baguette rustica**



**Baguette con fibre naturali**





*L'Antica Arte  
della  
Genuinità*

*grafica cirocarnevale.it* | stampa Poligrafica Terenzi

**PANDIMAMBRO S.r.l.**

86079 Venafro (IS)

Via Publio Ovidio

Tel. (+39) 0865.900264

mobile (+39) 335.7774573

email [info@panificiodimambro.com](mailto:info@panificiodimambro.com)

[www.panificiodimambro.com](http://www.panificiodimambro.com)