Semilavorati di dolcezza

TEDESCO

www.tedesco.it

Da oltre 40 anni creiamo dolci e semilavorati per pasticcerie con lo stesso "fare" artigianale tipico dei maestri pasticcieri campani, garantendo l'elevata qualità dell'intero processo produttivo.

F.lli Tedesco

Mastri pasticcieri da sempre, capaci di fondere la tradizione e l'innovazione e creare capolavori di bontà. F.lli Tedesco è lo storico brand campano che dal 1972 opera nel settore dolciario della pasticceria industriale.

Guidata dalla seconda generazione Tedesco, i fratelli Salvatore, Raffaele e Vincenzo (figli del pasticcere d'arte Gerardo Tedesco), l'azienda vede oggi l'inserimento a pieno regime della terza generazione, i cugini Valentina, Gerardo e Gerardo. Valentina, Gerardo e Gerardo hanno ereditato ed ampliato la maestria pasticceria ed il "saper fare" tipico di famiglia. Con l'apporto di una visione strategica al passo con i tempi, oggi l'azienda continua a creare dolci e semilavorati rivolgendosi ad un pubblico più ampio.

Babà, lievitati, frolla, sfoglia, finger food ed altre specialità sono i prodotti realizzati con la stessa maestria di sempre. Materie prime attentamente selezionate, rispetto delle stagionalità, passione per la qualità e arte di un antico mestiere sono gli ingredienti alla base del "fare" artigianale tipico dell'azienda F.lli Tedesco, che continua a garantire un'elevata qualità all'intero processo produttivo.

L'azienda è certificata UNI EN ISO 9002, UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 22000:2005 e FSSC 22000.

SISTEMA QUALITÀ E
SICUREZZA ALIMENTARE
UNI EN ISO 22000 : 2005
FSSC 22000

TEDESCO
semilavorati di dolcezza

Un “saper fare” tipico di famiglia

Con lo stesso fare artigianale tipico dei maestri pasticcieri campani, da oltre 40 anni.

Era il 1972 quando Gerardo Tedesco e la moglie Tecla decisero di produrre il “Babà” integrando le metodologie artigianali ed un approccio imprenditoriale. Dall’intuizione di realizzare in questa maniera il “dolce tipico della pasticceria napoletana”, nacque l’attività di famiglia.

Fin da subito l’azienda Tedesco si è distinta per un know how ed un’esperienza fuori dal comune, che provenivano da una tradizione di famiglia lunga una vita. L’arte pasticcera derivava dai mastri Raffaele Tedesco (papà di Gerardo) ed Eliodoro Del Pezzo (papà di Tecla), gli avi della famiglia Tedesco, che già dagli inizi del ’900 erano considerati sul territorio «i pasticcieri per eccellenza».

Vera e propria istituzione nel campo della pasticceria territoriale, Raffaele Tedesco con il suo negozio “Don Rafè” era considerato da tutta la popolazione rurale il riferimento per l’acquisto di dolciumi, liquori ed affini. Rinomata era la sua sfogliatella calda, che proponeva in compagnia del “bicchierino di marsala all’uovo”, da lui direttamente preparato, o dell’ottimo bicchierino di Vermouth o del liquorino al Babà.

Eliodoro Del Pezzo, nonno materno, proveniva da un’importante formazione professionale presso la prestigiosa azienda svizzera “Caflish”, che gli aveva procurato anche il pregio di riportare sugli incarti dei propri prodotti la dicitura «Allievo di Caflish». Successivamente all’“Elvea”, azienda conserviera intercontinentale con sede ad Angri (Sa), contribuì alla creazione della famosa “cotognata”, marmellata di mele cotogne, fiore all’occhiello dell’azienda.

Pasticcieri d'arte

La terza generazione, con la stessa genuinità artigianale di sempre.

Nata nel luglio del 1997 sotto la ragione sociale di F.lli Tedesco C. snc ad opera di Gerardo e dei suoi tre figli Salvatore, Raffaele e Vincenzo, l'azienda opera con qualità e professionalità nel mercato della grande distribuzione. Punto di riferimento per gli operatori del settore dolciario industriale, riesce a soddisfare le richieste di un mercato nazionale ed internazionale senza mai rinunciare alla tradizione artigianale ed alla lavorazione manuale, tipiche di alcune fasi di produzione.

Oggi, con l'ingresso della terza generazione nella gestione aziendale, l'azienda continua a registrare una continua crescita dei volumi di vendita ed un incremento qualitativo e quantitativo di forza lavoro impiegata.

Partendo dalla felice intuizione del nonno Gerardo (portata avanti con sagacia anche dai figli Salvatore, Raffaele e Vincenzo), i nipoti Valentina, Gerardo e Gerardo perseguono ancora la strada della lavorazione del prodotto semilavorato, ampliando sempre più il pubblico di riferimento e le zone servite. La scelta di materie prime attentamente selezionate, la precisa combinazione di colori e forme della confezione, l'adozione di una politica aziendale improntata sulla qualità e sulla sicurezza alimentare, la rapidità delle consegne e l'assistenza continua, sia tecnica che amministrativa, rappresentano i punti di forza dell'azienda, diventata autentico riferimento nel settore.

La qualita' prima di tutto

Selezioniamo attentamente le materie prime e controlliamo in maniera scrupolosa la qualità degli ingredienti.

Selezioniamo attentamente le materie prime e controlliamo in maniera scrupolosa la qualità degli ingredienti. Per la preparazione dei nostri prodotti impieghiamo esclusivamente farine prodotte dalla macinazione di solo grano e durante la fase di produzione della farina non vengono aggiunti miglioratori enzimatici, additivi, stabilizzanti né conservanti chimici.

Utilizziamo l'Olio di Girasole ad Alto Oleico, ricco di acido oleico (circa l'82%). L'acido oleico rende l'olio di girasole più stabile alle alte temperature e più resistente all'ossidazione ed alla degradazione a cui gli acidi grassi vanno incontro durante la cottura e la conservazione.

Un attimo prima del confezionamento, le nostre produzioni vengono analizzate da metal detector posizionati sui nastri di selezionamento. Questa operazione viene effettuata nella nostra azienda da più di 10 anni a garanzia della sicurezza alimentare offerta ai nostri clienti.

mtncompany.it

TEDESCO
semilavorati di dolcezza

F.lli Tedesco & C. s.n.c.
Via Campia, 37 - 84012 Angri (Sa) - Italy
T. +39 081 948551 / 961063 - Cell. +39 338 5016739
Fax +39 081 5132864
www.tedesco.it - tedesco@tedesco.it

SISTEMA QUALITÀ E
SICUREZZA ALIMENTARE
UNI EN ISO 22000 : 2005
FSSC 22000