

-  HOME
-  DALLE AZIENDE
 -  Marketing & comunicazione
 -  Aziende e prodotti
 -  Beverage
 -  Bio, veg & free
 -  Carni & pesce
 -  Pasta, pane & dolci
 -  Frutta & vegetali
 -  latte & derivati
 -  Surgelati
-  GDO RETAIL
-  MONDO HORECA
-  TECNOLOGIE
-  CANALI
 -  Agroalimentare
 -  Appuntamenti
-  FINANZIAMENTI
 -  Finanziamenti e contributi
-  IMPRESE & C
-  CONTATTI
 -  Newsletter
 -  Contatta la redazione
 -  I nostri servizi
 -  Pubblicità
 -  Chi siamo
- Note legali
- Cookie Policy

GDO RETAIL



Despar Centro Sud: nuovi laboratori pane e piattaforma pesce

 Powered by [Google Traduttore](#)
[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)


Pane fresco appena sfornato e preparato dalle sapienti mani dei maestri panificatori: questa una delle novità che da quest'estate sono diventate parte integrante della rinnovata shopping experience, concepita e proposta da Despar Centro Sud, che fa capo a Maiora, che punta a fornire tutta la rete diretta, che comprende complessivamente 89 negozi in Puglia, Basilicata, Campania, Calabria e Abruzzo e che vede impiegati oltre 2.000 collaboratori.

Sono infatti stati inaugurati due laboratori di produzione di panetteria, ubicati presso gli Interspar a Modugno e a Pescara (zona aeroporto). All'interno dei laboratori, che occupano

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

Cerca



MONDO HORECA

A Marco Sacco il ristorante
Il Verbano delle Isole
Borromeo

una superficie di circa 300 mq ciascuno, vengono preparate ogni giorno diverse specialità di pane e di gastronomia, rispettando le ricette e i sapori tradizionali.

Frutto di una ricerca e di un'attenta selezione di ingredienti e materie prime, per il processo di panificazione viene utilizzata la biga, un preimpasto che richiede una lunga lievitazione fino a 48 ore. Questa antica tecnica conferisce al pane una qualità superiore, che ne esalta fragranza, morbidezza e alta digeribilità.

Sneakers H321

€ 320

Il personale dei laboratori, che attualmente conta 20 collaboratori tra panificatori e imbustatori, ha seguito percorsi formativi specialistici in modalità "training on the job", confermando Maiora come un'azienda che investe nella crescita professionale delle sue risorse.

Il progetto di panificazione fa parte di "Storie di gusto", una linea di prodotti a marchio Despar, ideata e proposta in esclusiva da Maiora per i suoi punti vendita. I prodotti "Storie di gusto" sono preparati secondo la miglior

6 SET, 2021

MARKETING & COMUNICAZIONE

L'Italia è il primo produttore europeo di SweeTango®

6 SET, 2021

APPUNTAMENTI

Patuanelli a Rimini per Macfrut e Fieravicola

6 SET, 2021

GDO RETAIL

Despar Centro Sud: nuovi laboratori pane e piattaforma pesce

6 SET, 2021

MONDO HORECA

Obbligo Green Pass presto anche per personale bar e ristoranti

6 SET, 2021



tradizione culinaria, con la precisa intenzione di valorizzare i prodotti del territorio, che nel caso di Despar abbraccia ben sei diverse regioni. L'offerta di ciascun negozio viene infatti declinata in base alle specialità locali, che rappresentano un ricco patrimonio culturale da salvaguardare e promuovere.

Novità anche sul fronte **ittico**: dallo scorso luglio è attiva **la nuova piattaforma a Corato, che rifornisce giornalmente 33 pescherie passate in gestione diretta**, presenti nei punti vendita a insegna Despar, Eurospar, Interspar e Altasfera.

La piattaforma, che può contenere fino a 4000 colli (20.000 kg) circa al giorno, gestisce una grande varietà di merci, dal prodotto fresco, allevato estero e nazionale, ai filetti e ai mitili. Particolare attenzione per il pescato locale, in linea con la filosofia aziendale che predilige i fornitori della zona.

*«Panetteria e pescheria rappresentano due reparti fondamentali nella nostra tradizione culinaria – commenta **Pippo Cannillo, Presidente e Amministratore Delegato di Maiora.** – Per questo, migliorare la nostra offerta in tecnologia e logistica non è solo un servizio aggiunto ai nostri clienti, ma un vero e proprio omaggio alla nostra terra e alla sua ricchezza.»*