# Tanagrina, il segreto per un’ottima pizza

sddefault-708ddc0c

Con una tradizione di qualità consolidata in oltre trent’anni di attività, l’Industria Alimentare Tanagrina rappresenta oggi un punto di riferimento a livello nazionale per l’alimentazione e la preparazione della pizza. “Fondata per volontà e merito di Francesco Scorza continua con i suoi figli ad essere una delle realtà più sane e solide del settore lattiero-caseario italiano”.

Con la moderna struttura produttiva di oltre 12mila metri quadrati di San Pietro al Tanagro, a sud della provincia di Salerno, l’Industria Alimentare Tanagrina si contraddistingue nel panorama del settore grazie all’alta qualità dei suoi prodotti, sottoposti alle più severe norme del Sistema Qualità, con un’accurata selezione delle migliori materie prime ed un’attenzione costante in tutte le fasi di lavorazione, fino alla creazione di un innovativo packaging. Specializzati nella produzione dei formaggi freschi a pasta filata, che meglio si prestano all’utilizzo nelle preparazioni in cucina e soprattutto per la pizza, il tutto in formati specifici per uso professionale e pronti all’uso: Mozzarella in filoni, cubettata e a taglio Julienne, i vari formaggi filanti e affumicati.



Nel tempo abbiamo affiancato alla nostra produzione anche la commercializzazione dei prodotti espressione del nostro territorio, come la rinomata Mozzarella di bufala campana Dop e la gustosissima burrata. Alla base della filosofia che nel tempo ha decretato il successo dell’azienda c’è, oltre alla più trentennale esperienza, anche la capacità di coniugare le più moderne tecniche di produzione con la tradizione e la genuinità artigianale, con continui investimenti in nuove tecnologie. L’attenzione costante verso il cliente, la stretta collaborazione con i fornitori, il monitoraggio continuo delle tendenze del mercato, consentono alla Tanagrina di poter rispondere sempre alle richieste più esigenti. I principali mercati di riferimento sono il catering e la grande distribuzione, in Italia, in Europa ed anche oltreoceano.