Piellekappa snc
di Luigi Capparelli & C
Sede legale: Via L. Milella 69--70124 Bari
Sede operativa :Via C.Colombo III Trav. Z.I --70010 Capurso (BA)
P.Iva 06384560725
Tel 0805564100-3930931434
emal:info@altrogusto.com
altrogusto@gmail.com

L'Altro Gusto, marchio di proprietà della Piellekappa snc, nasce nel 2007 specializzandosi nella produzione di alimenti senza glutine e ben presto diventa un importante punto di riferimento per le persone con problemi di intolleranza alimentare.
I nostri sforzi sono orientati, non solo a fornire un prodotto "Giusto e Gustoso" ma anche quello di preparare un personale adeguato e curare attentamente i processi di produzione.
L'Altro Gusto per migliorare sempre i suoi prodotti, si interfaccia con gli stessi intolleranti, chiedendo conferme sulla la bontà dei prodotti realizzati, accettando sempre critiche costruttive.
Con l'esperienza acquisita sulla bontà dei prodotti, considerando le varie esigenze dei clienti e i relativi disagi degli nella ristorazione fuori casa, l'Altro Gusto si è proposto al mercato della ristorazione, in modo di rendere la quotidianità degli intolleranti quanto più vicina alla normalità, fornendo anche consulenza e informazioni sull'utilizzo dei suoi prodotti, sia ai ristoratori stessi che ai clienti finali. Inoltre il sostegno ed il continuo interscambio di informazioni e di esperienze con l'Associazione Italiana Celiachia Puglia (AIC) ha permesso di offrire una gamma di prodotti che ha riscontrato l'apprezzamento dei clienti.

Inoltre DIA sanitaria Asl di Bari protocollo n.206872 del 26/10/2016 per la produzione di pasta fresca, prodotti da forno e mix di farine senza glutine.

Nulla- osta Ministeriale per la produzione e il confezionamento per prodotti destinati ad una alimentazione particolare.
Azienda autorizzata dal ministero della salute Decreto Diring.2012/Diet.OFF.779 del 3/aprile/2012.

Nei nostri laboratori si effettua una lavorazione completamente dedicata al "Senza Glutine", per mantenere un'elevata qualità dei prodotti si esegue uno scrupoloso piano di autocontrollo (HACCP) e si lavorano esclusivamente materie prime gluten free, produciamo anche senza lattosio, uova. Per rispettare a pieno le regole alimentari e per eliminare ogni possibile contaminazione crociata utilizziamo solo farine certificate e ai nostri fornitori chiediamo che i prodotti siano in conformità con le direttive Europee 2000/13/CE, 2003/89EC e 2007/68/EC e successive,e in accordo con il Reg. UE 1169/2011e Reg. UE 828/2014.

La confezionatura dei prodotti viene realizzata, in ATP o congelati, in modo da garantire la salubrità dell'alimento, una conservabilità maggiore ed evitare la cross-contamination risk,
In accordo con il Reg. UE 1169/2011e Reg. UE 828/2014 tutti i nostri prodotti sono etichettati come "Gluten free" "Senza Glutine" in quanto con un contenuto di glutine < 20 ppm.

In fede
Dott. Luigi Capparelli

PIELLEKAPPA
di CAPPARELLI L. & C. s.n.c.
Via Milella, 69 - 70124 BARI
P. IVA 06384560725