



Un'Opera LAB



tout savoir en 3 points

Nous aidons
les chefs d'entreprise de la **restauration italienne et pizzaioli**
à faire des **économies de temps et d'argent** en réduisant le gaspillage de pâte.

Comment ? En vous proposant un **produit unique et constant** !

Nous luttons **contre les maladies** dues au **gluten**

Par soucis de digestibilité, nous utilisons plusieurs type de farines.

POURQUOI PLUSIEURS FARINES ?

Le mélange de farines permet de modeler l'élasticité du pâte.
L'assemblage de plusieurs farines permet donc d'élever la qualité du
pâte final.

Les farines les plus digestent sont sélectionnées : **Khorasan**, ou
autres **farines complètes**.



Nous misons **à 100%** sur la **qualité**

La qualité c'est une affaire de famille !

En 1979, après une décennie de recherche, Rino, un italien passionné
trouva la recette du pâte parfait... et le fit **breveter** !

En acquérant l'entreprise nous avons conservé son **savoir-faire** et
ses **process**.

C'est pourquoi Rino et sa famille travaillent toujours au seins de
notre équipe, à Genève !

Un'opera LAB c'est :

**UN SAVOUREUX MÉLANGE DU SAVOIR- FAIRE ITALIEN ET DE
LA RIGUEUR SUISSE**



Nous croyons **aux grandes** **économies** !

Pas de petites économies, surtout quand il s'agit de **votre**
entreprise.

Votre temps est si précieux qu'il est devenu notre obsession.

SI VOUS GAGNEZ DU TEMPS, VOUS GAGNEZ AUSSI DE L'ARGENT



COMMANDEZ VOS ÉCHANTILLONS
en écrivant à cette adresse :

rsm@unoperalab.com

