



HANDELS-, INDUSTRIE-,  
HANDWERKS- UND LAND-  
WIRTSCHAFTSKAMMER BOZEN

INTERNATIONALISIERUNG

CAMERA DI COMMERCIO,  
INDUSTRIA, ARTIGIANATO  
E AGRICOLTURA DI BOLZANO

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Published on *Handelskammer Bozen* (<https://www.bz.camcom.it>)

[Startseite](#) > MASSIMO ZERO GMBH

## MASSIMO ZERO GMBH



**MASSIMO ZERO**

ALTA QUALITÀ ITALIANA  
SENZA GLUTINE

**Adresse:**

Rennstall-weg

**Gemeinde:**

Meran

**Steuernummer:**

02713190219

**Telefon:**

+39 0473233268

**E-Mail:**

info@massimozero.com

**Website:**

www.massimozero.com

## Kontakt Export

**Telefon:**

+39 0473233268

**E-Mail:**

customer@massimozero.com

## Sektor und Untersektoren

Lebensmittel

Teigwaren

## EXPORTPRODUKTE

Glutenfreie Pasta Standardformate 400g, Glutenfreie Pasta Spezialformate 400g, Glutenfreie Pasta 1000g Formate, Pasta Food Service Formate 20\*100g / oder 4kg, Eiernudeln (Tagliatelle, Pappardelle, Tagliolini - 250g), Glutenfreie Bio-Pasta 250g, Glutenfreie Pasta mit Reiskleie 400g, Glutenfreie Pasta mit Glutenfreie Hülsenfrüchtepasta 250g

## Hauptexportmärkte

Europa

Amerika

Asien

Australien und Ozeanien

### **Europa:**

Deutschland

Kroatien

Norwegen

Österreich

Polen

Portugal

Schweden

Schweiz

Spanien

Vereinigtes Königreich

### **Asien:**

China

Israel

Japan

Saudi-Arabien

Vereinigte Arabische Emirate

### **Australien und Ozeanien:**

Australien

### **Amerika:**

Vereinigte Staaten

### **Firmenbeschreibung:**

Massimo Zero ist ein auf die Herstellung hochwertiger glutenfreier Trockenteigwaren spezialisiertes Unternehmen, das auf seinem Zielmarkt (italienische Apotheken und Fachgeschäfte) führend ist. Die Pasta wird nach einem exklusiven Rezept ohne Zusatzstoffe hergestellt, handwerklich mit moderner Technologie verarbeitet und langsam bei niedrigen Temperaturen getrocknet, um einen vollen, 100% italienischen Geschmack zu garantieren. Eine besondere Textur, die der von glutenhaltigen Nudeln sehr ähnlich ist. Die Produktionsstätte mit einer Gesamtfläche von 1400 Quadratmetern, einschließlich Büros, Labors, Lager und Produktionsbereich, verfügt über eine komplette Anlage zur Herstellung von glutenfreien Teigwaren: - 1 Produktionslinie (derzeit etwa 20 SKUs) - 2 Verpackungslinien: eine für Kurzform-Teigwaren und eine für lange/nestige Teigwaren - 1 Pilotanlage für F&E-Aktivitäten (Extruder und Trockner). Das Unternehmen legt großen Wert auf Qualitätsaspekte entlang der gesamten Produktionskette, vom Eingang der Rohstoffe bis zur Lieferung des Produkts ins Lager. Die derzeit erlangten Zertifizierungen sind: IFS Food (höhere Stufe), Glutenfrei (DTP-108), Bio, Koscher. Massimo Zero produziert und vertreibt Nudeln unter seiner eigenen Marke oder einer Eigenmarke und ist in der Lage, verschiedene vom Kunden gewünschte Anpassungen in Bezug auf Rezeptur und Verpackung vorzunehmen.

**Datum: 01-02-2026 15:32**

[Download](#) [1] (1.78 MB)

---

**Links**

[1] <https://www.bz.camcom.it/de/files/massimozero2022plfullcompressedpdf/download?token=MuVEmXId>