DIANA

2.0

Il gusto della nuova tradizione

UNA STORIA DI FAMIGLIA

Diana 2.0 è il naturale proseguimento di una storia di famiglia

Da **“Nonno Tammaro”,** che ha dedicato la vita all’agricoltura e al pomodoro fresco, fino alla seconda generazione guidata oggi da un giovane agronomo, uniamo tradizione e innovazione con attenzione alla sostenibilità.

Un percorso che affonda le radici nell’esperienza agricola e si apre a una visione contemporanea, valorizzare le eccellenze del territorio campano con rispetto, cura e competenza.

dianaduepuntozero.it



DAL SEME AL PRODOTTO FINITO

Seguiamo ogni fase della filiera, valorizzando una produzione a km 0

Dalla selezione dei semi alla coltivazione, fino alla trasformazione e al confezionamento, ogni passaggio è controllato direttamente per garantire qualità, tracciabilità e autenticità.



DIANA
2.0



PRODOTTI SOSTENIBILI

Crediamo in un'agricoltura responsabile e in processi produttivi sostenibili.

Utilizziamo vetro, alluminio e packaging riciclabile per ridurre l'impatto ambientale e preservare la qualità dei nostri prodotti, in armonia con la natura.

SCELTI DAI PROFESSIONISTI DEL GUSTO

La nostra eccellenza al servizio del tuo business

Diana 2.0 è presente nel settore HORECA, ristoranti, pub, pizzerie e boutique gourmet scelgono i nostri prodotti per portare in tavola qualità, affidabilità e sapore autentico.

dianaduepuntozero.it



OVUNQUE, CON LA STESSA CURA

La nostra logistica, al vostro servizio

Effettuiamo spedizioni in tutta Italia e all’estero, mantenendo inalterata la qualità dei nostri prodotti.

dianaduepuntozero.it



DIANA
2.0

I NOSTRI PRODOTTI SONO REALIZZATI SENZA COLORANTI E SENZA CONSERVANTI

Scopri il sapore autentico di Diana 2.0

081 180 867 85
info@dianaduepuntozero.it
dianaduepuntozero.it