

CHI SIAMO

Curiosi, creativi e tenaci



LA NOSTRA STORIA CON BRIO

Brio Gluten Free Bakery nasce nel 2014 dalla creatività di Giovanna e Paolo. Nel laboratorio alle porte di Verona impastano e confezionano i loro prodotti esclusivamente gluten free con il desiderio di portare gusto, colore e varietà nel mondo dell'alimentazione free from.

Caratteristiche distintive di Brio sono la scelta degli ingredienti accuratamente selezionati, le lavorazioni artigianali e le confezioni decorative: proprietà per le quali hanno ricevuto premi e riconoscimenti in Italia e all'estero.

TASTY,
HEALTHY,
NATURAL.

MADE IN VERONA



Brio Gluten Free Bakery nasce nel 2014 dalla creatività di Giovanna e Paolo. Nel laboratorio alle porte di Verona impastano e confezionano i loro prodotti esclusivamente gluten free con il desiderio di portare gusto, colore e varietà nel mondo dell'alimentazione free from.

La loro linea di prodotti si è costantemente rinnovata includendo anche referenze senza latte e vegan, sia dolci che salate. Caratteristiche distintive di Brio sono la scelta degli ingredienti accuratamente selezionati, le lavorazioni artigianali e le confezioni decorative.

In pochi anni Brio ha sviluppato il suo mercato sul territorio nazionale e internazionale partecipando a fiere (Pitti Taste Firenze, Speciality & Fine Food Londra, GFExpo Rimini), ricevendo premi e riconoscimenti (Premio Senza 2017, Great Taste 2018) e collaborando con riviste e food blogger (La Cucina Italiana, Il Golosario, Il Corriere della Sera).

In 2014, at just thirty years old, Giovanna and Paolo opened a bakery for gluten-free products in Verona with the mission of bringing flavour, elegance, and variety to the world of food for people with celiac disease.

This artisan line free from gluten also includes products that contain no milk, as well as vegan products, ranging from savory to sweet flavours. Right from the start, the distinctive features of the Brio products were the choice of carefully-selected ingredients, artisanal production and beautiful packs.

The project has constantly evolved until now taking part to fairs (Pitti Taste Firenze, Speciality & Fine Food London, GFExpo Rimini), with awards (Premio Senza 2017, Great Taste 2018) and now is including the distribution of sweet and savory biscuits throughout Italy and abroad.



PIAZZETTA NAPOLEONE 10
SAN MARTINO BUON ALBERGO, VERONA
TEL 327 244 53 33
INFO@BRIOGLUTENFREEBAKERY.COM
BRIOGLUTENFREEBAKERY.COM
f i



IL GUSTO BUONO DEL FATTO A MANO



PIAZZETTA NAPOLEONE 10
SAN MARTINO BUON ALBERGO, VERONA
TEL 327 244 53 33
SALES@BRIOGLUTENFREEBAKERY.COM
BRIOGLUTENFREEBAKERY.COM

