

# PANADERÍA, BOLLERÍA, TARTAS Y DERIVADOS

Industrias de panificación y bollería.  
Obradores de charcutería pastelera.  
Panadería industrial y masas congeladas.  
Obradores tradicionales y envasados especiales.  
Productos frescos o ultra congelados.  
Almacenes y plataformas de expedición.

La constante evolución de la tecnología en el campo de la panificación y la aparición de procesos más productivos son dos de las claves que determinan la competitividad de las industrias en el sector.

Como especialistas alimentarios, GEI.2A garantiza la correcta y más productiva implantación de los procesos industriales para dotar a sus empresas clientes de las mejores condiciones para posicionarse en el mercado.

**GEI-2A**



## BAKERY AND CONFECTIONERY

Bakery and Pastry Industries  
Pizza and Sandwiches  
Industrial Bakery  
Pastry Workshops  
Fresh or Deep-frozen Products  
Warehouses and Shipment Docks

The constant evolution of technology in the field of bakery and the emergence of more productive machinery are two key factors determining competitiveness in this industry sector.

As specialists in the agricultural food sector, GEI-2A guarantees the right and most productive introduction of industrial processes that will provide our industrial clients with the best conditions to position themselves in the market.

## BOULANGERIE ET VIENNOISERIE

Industries de panification et de boulangerie.  
Ateliers de charcuterie pâtisserie.  
Boulangerie industrielle.  
Ateliers de boulangerie pâtisserie.  
Produits frais ou surgelés.  
Entrepôts et plates-formes d'expédition.

La constante évolution de la technologie dans le domaine de la panification et l'apparition d'ingrédients plus productifs sont deux des clés qui déterminent la compétitivité des industries dans ce secteur. En tant que spécialistes agroalimentaires, GEI-2A garantit la plus efficace et la plus productive implantation des processus industriels.

