



Il **Gruppo Woods Sweet Officina Dolciaria**, nasce nel 2018 formata da imprenditori F&B, chef ed un maître pâtissier tra i più apprezzati come start up, dall'unione delle attività incentrate nel comparto dell'Alta Pasticceria con soluzioni fruibili per ogni esigenza, dal salato al dolce, spaziando tra vaso cotture, piatti gourmet, piccoli e grandi lievitati e cioccolateria.

L'idea visionaria nasce dalla volontà di realizzare un brand, che partendo da Roma, riprenda tutte le peculiarità della pasticceria mondiale per condividere una vera e propria esperienza emozionale e autentica nel gusto.

La Mission è la realizzazione costante e continua nel tempo di un business di produzione che garantisca un'artigianalità legata alla materia prima, alle tecniche di lavorazione, e al tempo stesso alla realizzazione di prodotti unici che siano creativi, dedicati e di tendenza in un mercato molto esigente e competitivo.

Grazie all'accuratezza nella selezione delle materie prime, all'utilizzo di linee produttive tecnologicamente all'avanguardia e al minuzioso controllo durante tutte le fasi di processo, Officina Dolciaria Woods Sweet garantisce un prodotto di altissima intensità.

Woods si riflette in ogni piccolo/grande evento realizzato con attenzione, seguendo i principi di professionalità e competenza volta alla totale soddisfazione del cliente.

Garantiamo alle nostre partnership, versatilità, dinamicità, rapidità della lavorazione, attraverso la cura di un concept di successo per rispondere ad ogni esigenza aziendale.

## **L'OFFERTA DEDICATA AGLI ASSOCIATI CONFINDUSTRIA**

Scegli per i tuoi associati e clienti:

- Stagionale Natale e Pasqua - Grande lievitato natalizio e stagionalità pasquale, come regalo aziendale il tutto brandizzato ad hoc. Sconto 15% da listino.
- Pralineria Luxury - Morbide delizie di gusto con forme, colori, packaging dedicati e brandizzati. Sconto 20% da listino.
- Servizi dedicati ed esclusivi - Private label, dropshipping, co-packing.

## **CONTATTI**

Michele Valeri

Cell: 351 6560435

E-mail: [thewood.valeri@gmail.com](mailto:thewood.valeri@gmail.com)

Sito web: [the-woods.it](http://the-woods.it)