



El placer de ser simplemente auténticos



Bogotá 89-38 y av. De los Boyes (La Carolina)

Baqueros Moreno E7-06 y Diego de Amago (La Mariscal)



Bogotá N28-52 y Grande Centenario



El equipo de Al Forno Pizzeria es un factor clave para mantener el alto estándar de calidad en los productos y servicios que ofrece.

Al Forno ringrazia tutti i nostri distinti fornitori

Al Forno Pizzeria nació hace seis años de la mano de Jacqueline Grant, Santo Tomás y Sergio Rosero. La experiencia de los tres en el sector gastronómico les permitió ofrecer a sus clientes un nuevo concepto: pizza gourmet artesanal. Esta nueva propuesta logró la acogida de un importante sector del público que busca y se entusiasma con las ofertas que frecuentaban el local ubicado en las calles Baqueros Moreno y Diego de Amago. El éxito logrado fue el motor que dio la pauta para impulsar la creación de una nueva sucursal, que surge a otro segmento, que se ubica en la calle Bélgica y avenida De los Boyes. Un ambiente acogedor dirigido a la

simplemente al ingrediente extra que cautivó la atención de un grupo que creció con rapidez. En la actualidad, es el sitio que atiende más consumidores a diario y se transformó en el centro de operaciones del negocio. La expansión de la marca Al Forno nos permitió a sus socios abrir un punto logístico que les permite atender la demanda a domicilio. Este lugar se instaló en las calles Brasil y Grande Centenario. Se trata de un sitio destinado exclusivamente para este servicio, que pronto se transformó en el taller central de una exitosa cadena, que próximamente abrirá su cuarto restaurante para dedicar a los residentes de Cumbayá. Estas emprendedoras mujeres en la actualidad dan trabajo a

44 personas que contribuyen con su esfuerzo al prestigio de un restaurante que empieza a ser reconocido internacionalmente. La Cámara de Comercio Italiana de Ecuador y el Instituto Nacional de Investigación Turística de Roma-Italia, han tomado en consideración a Al Forno Pizzeria en una granulación para obtener la certificación de calidad para los restaurantes en la categoría de "Mantillo Oportuna Italiana", como una forma de garantizar su producto y servicio. En los próximos meses es probable que este sello forme parte de los medallas de Jassat y Sertina, después de todo la compañía es "el ángel" que cativa a los clientes que llegan a deleitarse con una pizza auténticamente italiana.

Al Forno es gourmet y artesanal. "El placer de essere semplicemente autentici"



Próxima apertura en Cumbayá




SAN PEDRO
 Pizzería
Al Forno
 Pizzeria
 en su
 aniversario

Santa Helena
 Pizzería & Pastelería

Calle 100 No. 100-100, San Pedro, San José, Costa Rica
 Tel: (506) 2222-1000 / 2222-1001
 Fax: (506) 2222-1002 / 2222-1003
 Email: info@al-forno.com
 Web: www.al-forno.com


DA
 DISTRIBUIDORA ALIMENTARIA
 COSTA RICANA
 S.A.

Distribuidora de Alimentos
 y Bebidas en Costa Rica

Calle 100 No. 100-100, San Pedro, San José, Costa Rica
 Tel: (506) 2222-1000 / 2222-1001
 Fax: (506) 2222-1002 / 2222-1003
 Email: info@da.com
 Web: www.da.com


CUSIMANO
 IMPORT CIA. LTDA.

La gastronomía italiana
 Felicitas a *Al Forno*
 Pizzeria en su aniversario



Calle 100 No. 100-100, San Pedro, San José, Costa Rica
 Tel: (506) 2222-1000 / 2222-1001
 Fax: (506) 2222-1002 / 2222-1003
 Email: info@cusimano.com
 Web: www.cusimano.com





* Responsables de publicidad: Costa Rica - Pizarra: San Pedro, San José, Costa Rica. * Distribuidora de Alimentos y Bebidas en Costa Rica: D.A. * Distribuidora de Alimentos y Bebidas en Costa Rica: D.A. * Distribuidora de Alimentos y Bebidas en Costa Rica: D.A. * Distribuidora de Alimentos y Bebidas en Costa Rica: D.A.

