Nuestras instalaciones se hayan situadas en Alcoy, cuentan con dos factorías de producción y 10 centros de distribución propia donde elaboramos artesanalmente todos nuestros productos, bien sea de producción normal o producción según demanda del consumidor.

Disponemos de distintos departamentos para la elaboración de los diferentes artículos disponiendo de dos ubicaciones para la producción de pan y similares, bollería o dulces y pastelería.

Respecto a las máquinas de producción de la masa y horneado contamos con la última tecnología desde amasadoras, cámaras para fermentación a temperatura constante, hornos giratorios con humedad, cámaras especiales para la ultracongelación a – 40º para productos especiales y cámaras de mantenimiento para la conservación de algunos productos.

Todos nuestros elaborados se realizan manualmente dándoles el acabado perfecto de antaño lo que le da un valor añadido a nuestros productos pues no se realizan en cadenas de producción continuas, situación normalizada en la actualidad y son repasados unidad a unidad.

Derivado de todo lo expuesto con anterioridad hemos conseguido una calidad de producto difícil de conseguir en cualquier cadena de producción masiva donde no  intervenga la mano del profesional para dar un acabado personalizado , no obstante la capacidad de producción es muy elevada  dada la profesionalidad de nuestro equipo humano y pudiendo de esta manera y con gran facilidad cambiar en cualquier momento el tipo de producción dependiendo de la demanda  con un rápido servicio hasta los centros de distribución o a los propios clientes directamente.

Dada esta innovadora concepción de producción podemos desarrollar con gran facilidad cualquier producto que se nos demande con diferentes tipos de composición, tamaño, forma o presentación, tanto en el campo de la panadería propiamente dicha o en diferentes productos como bollería , pastelería o productos para hostelería y eventos.