

Food & bev

catalogue

buyer

M
MARENCHINO
una storia di famiglia

www.marenchino.it

Bergader
La montagna nei formaggi. Dal 1902.

www.bergader.it

Pan di Vaso SRL
Produzione Pane Grattugiato

www.pandivico.com

**LA VINICOLA
DEL TITERNO**

www.lavinicoladeltiterno.it

SCRIANI

www.scriani.it

LAURETANA
The lightest water in Europe

www.lauretana.com

FRATELLI
Cecchin
PASTAFRESCA

www.pastacecchin.it

MARCATI
con la tradizione nel cuore

www.gaglianomarcati.it

LugliO
Il Buono d'Italia

www.olioluglio.it

L'IMPERO
del SOLE
SIDEA
Since 1948

sideaspezie.com - limperodelsole.it

SLOW WINE FAIR

slowinefair.slowfood.it

*Tentazioni
Pugliesi*

www.tentazionipugliesi.it

**Italia
Longevity**
FOOD WINE LIFESTYLE
LIVE LONGER BETTER

www.italybureau.it

ANTICO MULINO
SARTORI
Passione di famiglia dal 1589

www.mulinosartori.it

OLEIFICIO
FIorentINI
FIRENZE

www.fiorentinifirenze.it

**COMMERCIALE
PEGASO**

www.commercialepegasosrl.it

**PREFORMATI
ITALIA**

www.preformatiitalia.it

CIBUS
21° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

www.cibus.it

**TUTTOFOOD
MILANO**

www.tuttofood.it

anuga

www.anuga.com

FISH'S KING[®]
CENTRO SURGELATI

SPEDIZIONI IN TUTTA ITALIA

Fai la spesa sul nostro e-commerce

**ORDINA SU
WWW.FISHKING.IT/SHOP**

**MIGLIOR
E-COMMERCE
FOOD
EMERGENTE
CATEGORIA
FROZEN**

ITALIA



®
SCRIANI



Twenty experience



SALUMIFICIO SCHETTINO
RAFFAELE S.R.L
Uffici e stabilimento di produzione

VIA MALTA 127 - 83022
BAIANO (AV) - ITALIA
TEL. +39 081 8212149



Oct 7-11, 2023 Cologne
Hall: 05.2 Stand nr: E-037

Secolo 21 Organic excellences of Sicily

SECOLO21.COM



PREMIO gold



PREMIO silver



Olivonomy PARIS AWARDS



GAMBERO ROSSO



NOVITÀ

ZAHARA gin

Gin siciliano con acqua del Mediterraneo



FRATELLI
Cecchin
PASTAFRESCA

Piacere quotidiano



Tentazioni Pugliesi®

IRRESISTIBILI PER NATURA

Tentazioni Pugliesi Organic Line is the result of our commitment to the care of good, healthy and genuine products. It all started with simple but extremely genuine and natural organic ingredients: soft wheat flour and extra virgin olive oil mixed with wisely based on an ancient Apulian recipe. Over the years our Organic proposal has expanded increasingly, differentiating itself in order to meet various needs of our consumers, moving around the pivotal idea of combining taste and health in a genuine and fragrant sensory experience.

La Linea Biologica Tentazioni Pugliesi è il risultato del nostro impegno nella cura di prodotti buoni, sani e genuini. Tutto inizia con semplici ingredienti biologici estremamente genuini e naturali: farina di grano tenero e olio extravergine di oliva miscelati con sapienza secondo un'antica ricetta pugliese. Negli anni la nostra proposta Biologica si è ampliata sempre di più, differenziandosi per soddisfare le diverse esigenze dei nostri consumatori, muovendosi intorno all'idea cardine di coniugare gusto e salute in un'esperienza sensoriale genuina e profumata.



Tentazioni Pugliesi BIO
al grano Khorasan – 200 g

Tentazioni Pugliesi BIO
al grano Multicereali – 200 g

Mr Krunc BIO
MPK 6pz da 35 g

Tentazioni Pugliesi BIO
all'olio evo – 200 g

Tentazioni Pugliesi BIO
ai semi di finocchio – 200 g

ENJOY THE GOOD OF NATURE

S.P. 130 Trani-Andria km. 2
76125 Trani (BA) – Italy
Tel 0039 0883 588 803
Fax. 0039 0883 506 904 / 0039 0883 195 9507
info@tentazioniipugliesi.it

www.tentazioniipugliesi.it



some contents

wine



Azienda Agricola Scritani:
Twenty Experience.
pp. 10/15

dairy



Cooperlat Soc. Coop. Agricola: territory,
tradition, quality and innovation.
pp. 16/18

oil



Fiorentini Firenze spa:
presents the new line of "climate
friendly" products. pp. 20/25

preserving



O.p. Ortofrutticoli Gruppo Tarulli S.c.a.r.l.:
Quality and sustainability on
The consumer's table.
pp. 76/79

editorial management and registered
office: Via Cesare Cantù, 16
20831 Seregno (MB) - ITALY
Tel. +39 0362 244182

Catalogue of Food & Beverage products
for retailers, buyers, and hospitality sector.
Published: annual
Registration: Court of Monza
15/2018 of 13.11.18

stampa 3 - ANUGA

In partnership with:



web site: www.editricezeus.com
e-mail: redazione@editricezeus.com
portal: www.allfoodonline.com
e-mail: marketing@allfoodonline.com
skype™: editricezeus

Showcase of food&beverage
products, wines and alcoholics
year 9 - 2023

managing editor
Enrico Maffizzoni
direzione@editricezeus.com

sausage



Mendelspeck GmbH Srl:
pleasure with tradition.
pp. 90/92

water



Lauretana Spa: the lightest water
in Europe.
pp. 104/106

Frozen foods



Fish's King: innovate to grow:
Fish's King leader in the frozen food
market - pp. 120/123



Sonia V. Maffizzoni
Editorial Manager

Are we facing the beginning of a new era for the food & beverage sector? We will find out soon enough, but for now, it suffices to consider that food choices are certainly changing. Attention to health and ethics, respect for the environment, along with a tendency to reduce meat consumption, are rewriting the pages of global cuisine.

meat - seafood



Intertonno Srl - Sardanelli: presents
a new line of ready-made sauces.
pp. 136/139

But it's not just the ingredients - be they plant-based, superfoods, fake meat, or alternative proteins - that are experiencing the excitement of a new dimension: the 'how' food and beverages are consumed is also an aspect with new contours. We have no time to waste in this high-paced society. Thus, we give the green light to ready-to-eat, ready-to-cook, and ready-to-go products... in line with a generalized sense of speed and 'readiness' that companies will certainly need to take into account.

editorial manager
S.V. Maffizzoni
redazione@editricezeus.com

editorial production
Sonia Bennati
bennati@editricezeus.com

account dep. manager
Elena Costanzo
amministrazione@editricezeus.com

project and layout design creative dep.
ZEUS Agency
grafica@editricezeus.com

translations
BAYAN TECH FZC

printing
Zeus agency





seguici su   

www.tartufi.it

TRUFFLE: FROM TUSCANY WITH LOVE

For over 30 years, the **Truffle** Company Stefania Calugi has specialized in the processing and sale of fresh truffles and truffle-based products. Valuing its land, Stefania Calugi creates traditional recipes from the Tuscan tradition, as well as innovative products that allow experiencing truffles with every dish, pairing them with various flavors, from sweet to savory.

The Stefania Calugi line includes over 200 **Made in Italy** products, with almost the entire range being Gluten-free, Vegan, and certified Halal. The truffles used come from the San Miniato Hills and the Crete Senesi regions and are shipped within 24-48 hours.



Stefania and her team's objective is to introduce and captivate their audience with the world of truffles and its mysteries through the crafted recipes and pairings. The safety and quality of their products are guaranteed thanks to the careful selection of raw materials and the use of state-of-the-art machinery. The company uses natural ingredients to create products without preservatives, catering to a diverse audience, from restaurants and industries to end consumers.

"Tartufi dal 1908" represents a history of passion, tradition, and dedication. The company's foundation is built upon the quality of raw materials, preservation and respect for the territory, and the



goodness of the products. **Stefania Calugi truffles** are shipped to over 40 countries, and to reach their entire audience, they have revamped their **online shop**, offering a continuously available service. Customers can not only purchase products and fresh truffles but also discover new releases, recipes, and information about truffles and the company's reality.

Stefania Calugi is chosen every day for:

- **High-quality** products and excellent raw materials
- **Respect** for the territory
- Certified **Made in Italy**
- Artisanal processing
- **Organic truffle** fields owned by the company
- **Guaranteed 24-48h shipping**
- **Gluten-free, vegan, and halal** products.

www.tartufi.it





IL TARTUFO: DALLA TOSCANA CON AMORE



L'azienda di **Tartufi** Stefania Calugi da oltre 30 anni è specializzata nella lavorazione e vendita di tartufi freschi e prodotti al tartufo. Valorizzando la sua terra, Stefania Calugi realizza ricette tipiche della tradizione toscana, ma anche prodotti innovativi che permettono di provare il tartufo con ogni pietanza accostandolo ad ogni sapore dal dolce al salato.

La linea Stefania Calugi comprende oltre 200 prodotti **Made in Italy**, quasi l'intera gamma è Gluten free, Vegan e certificata Halal. Il tartufo utilizzato proviene dalle Colline Sanminiatesi e dalle Crete Senesi, e viene spedito in 24-48h. Obiettivo di Stefania e del suo team è far conoscere e appassionare il suo pubblico al tartufo e al suo misterioso mondo attraverso le ricette e gli abbinamenti realizzati. La sicurezza e la qualità del prodotto è garantita grazie alla selezione accurata delle materie prime e all'uso di macchinari di ultima generazione. L'azienda utilizza ali-

menti naturali per realizzare prodotti senza conservanti. Questo permette di soddisfare tutto il suo pubblico: dal ristoratore, all'industria fino al consumatore finale. **Tartufi dal 1908** indica una storia di passione, tradizione, impegno. La qualità delle materie prime, la tutela e il rispetto del territorio e la bontà dei prodotti sono i fondamenti su cui si basa l'azienda. **Stefania Calugi tartufi** spedisce in oltre 40 paesi, ma per raggiungere tutto il suo pubblico ha rinnovato il suo **shop on-line** per offrire un servizio sempre disponibile, dove non solo poter acquistare prodotti e tartufo fresco, ma anche scoprire le novità, le ricette e le informazioni riguardanti il tartufo e la realtà dell'azienda.

Stefania Calugi viene scelta ogni giorno per:

- Prodotto di **qualità** e materie prime d'eccellenza
- **Rispetto** del territorio
- Certificato **Made in Italy**
- Lavorazione artigianale
- **Tartufo biologico** di proprietà
- **Spedizioni garantite** in 24-48h
- Prodotti **gluten free, vegan, halal.**

www.tartufi.it



®
SCRIANI

TWENTY EXPERIENCE

Scriani winery is a little jewel in the heart of Valpolicella, a fertile land of flavors and traditions, designed by the rows of its renowned vineyards and anchored to the undulating background of sweet hills.

It is in fact located in the town of Fumane in the heart of Valpolicella Classica and the main vineyards are located on a beautiful hill called Monte S.Urbano to the east and La Costa to the west. It is a corner of generous nature, where for generations are sowed and harvested fruits of extraordinary quality, from terrace to terrace, from vineyard to vineyard with the care and passion that have always distinguished these people. It is precisely to





TWENTY EXPERIENCE

L'azienda agricola Scriani è un piccolo gioiello nel cuore della Valpolicella, una terra fertile di sapori e tradizioni, disegnata dai filari dei suoi rinomati vigneti ed ancorata allo sfondo ondeggiante di dolci colline.

Si trova infatti nel paese di Fumane nel cuore della Valpolicella Classica e i principali vigneti sono situati su una bellissima collina denominata Monte S.Urbano ed est e La Costa ad ovest. Si tratta di un angolo di natura generosa, in cui da generazioni



celebrate this heritage, made of passion, dedication, tradition, and love for things well done that Twenty was born, a family jewel born on the occasion of the 20th anniversary of the Scriani company to unite the origins with the present.

It is a refined, rich blend, coming from the heart of the most authentic Valpolicella. An exclusive wine, produced in only 1700 bottles, to leave its mark. Its color is ruby and its taste is full-bodied, intriguing, and round.

It is characterized by the scent of plum, notes of vanilla, and a warm and pleasant aftertaste reminiscent of cocoa.

It is aged for ten years in oak casks and it is perfect to be matched with robust dishes such as roasts, game meat, seasoned cheese, or red meat in general. It is also excellent as a meditation wine.





vengono seminati e raccolti frutti di straordinaria qualità, di terrazza in terrazza, di vigna in vigna con la cura e la passione che da sempre contraddistinguono questa gente.

È proprio per celebrare questa eredità, fatta di passione, dedizione, tradizione e amore per le cose fatte bene che nasce **Twenty**, un gioiello di famiglia nato in occasione dei 20 anni dell'azienda Scriani per unire le origini al presente.

Si tratta di un blend ricercato, ricco, proveniente dal cuore della val-



But Twenty is not only the fruit of the wise art of winemaking.

Twenty is in fact born from paper, pen, and inkwell, the tools used by our ancestors, the village scribes who gave shape to words by releasing on the paper the story of the people they met. T

wenty is the fruit of the vine that transforms over time. It is elegance, perfection, beauty enclosed in a flower that carries infinite messages.

It is the beginning, from where everything is born.

A symbol of life, the beginning of something unique. It is the guardian of the thoughts, ideas, and secrets of the history of a family, of a company, and the legacy that this company and this family wish to transmit.

www.scriani.it





policella più autentica. Un vino esclusivo, prodotto in sole 1700 bottiglie, per lasciare il segno. Il suo colore è rubino e il suo gusto corposo, intrigante e rotondo.

È caratterizzato dal profumo di prugna, da note di vaniglia e da un retrogusto caldo e piacevole che ricorda il cacao.

Viene affinato dieci anni in botti di rovere, ed è perfetto da abbinare a piatti robusti come arrosti, selvaggina, formaggi stagionati o carni rosse in genere. Ottimo anche come vino da meditazione.

Ma Twenty non è solo il frutto della sapiente arte della vinificazione.

Twenty nasce infatti da carta, penna e calamaio, gli strumenti che usavano i nostri avi, gli scrivani del paese che davano forma alle parole rilasciando sul foglio la storia delle persone che incontravano.

Twenty è il frutto della vite che nel tempo si trasforma. È eleganza, perfezione, bellezza racchiuse in un fiore che porta infiniti messaggi.

È l'inizio, da dove tutto nasce. Un simbolo di vita, l'inizio di qualcosa di unico. È custode dei pensieri, delle idee dei segreti della storia di una famiglia, di un'azienda, e dell'eredità che questa azienda e questa famiglia vogliono trasmettere.

www.scriani.it



TERRITORY, TRADITION, QUALITY AND INNOVATION

Trevalli Cooperlat is a dynamic and modern second-grade agrifood Cooperative company. Since the beginning, sixty years ago, it has been able to build an innovative entrepreneurial model to realize a strategic plan, placing itself among best in class firms in the Italian dairy industry.

The company resulted from the progressive cohesion of 11 cooperatives, located in 7 different Italian regions. The headquarters is in Jesi (AN) where the liquid milk (fresh, including High-Quality QM, ESL, UHT), the UHT cream (for cooking, spray, for whipping), the fresh and ESL cream, the béchamel, the desserts and the vegetable creams are produced.

Fresh and aged cheeses and ricotta come from the other factories of the Company (Amandola, Colli al Metauro). The milk supplied by the associates is collected daily and transformed in the different factories to maintain very high levels of specialization and quality in each product category.

The above underlines the philosophy and the strategy of Trevalli Cooperlat not only on fresh milk but also on PDO, TSG and typical



TERRITORIO. TRADIZIONE. QUALITÀ E INNOVAZIONE

Trevalli Cooperlat è una società cooperativa agroalimentare di secondo grado dinamica e moderna, che in sessant'anni ha costruito un modello imprenditoriale innovativo in grado di realizzare un rilevante disegno strategico, posizionandosi tra i primi gruppi lattiero-caseari italiani. Le 11 cooperative socie sono dislocate in 7 regioni e la sede principale è a Jesi (AN) dove si producono latte liquido (fresco, tra cui l'Alta Qualità, Alta Qualità QM, ESL, UHT), panna UHT (cucina, spray, montare), panna fresca ed ESL, besciamella, dessert, creme vegetali. I formaggi freschi e stagionati e la ricotta provengono dagli altri stabilimenti della Società (Amandola, Colli al Metauro).

Il latte conferito dai soci viene raccolto giornalmente e trasformato negli stabilimenti per mantenere altissimi livelli di specializzazione e qualità in ogni singola categoria di prodotto. Quanto sopra rimarca la filosofia e la strategia di Trevalli Cooperlat non solo sul latte fresco, ma anche sui formaggi DOP, STG e tipici e su tutti quei prodotti che traggono dalla localizzazione e dal legame al territorio quel valore aggiunto che li caratterizza. La Trevalli Cooperlat ha agito sin dagli esordi con lungimiranza in area industriale, affiancando alla trasformazione del latte produzioni innovative come le cre-





me vegetali per ogni utilizzo (da montare e per cucina) imponendosi come leader nazionale e raggiungendo i mercati internazionali con il marchio Hoplà. L'azienda è presente in diversi canali: GDO, Discount, Normal Trade, Catering-Ingrosso ed Export (che fa oltre il 20% del fatturato).

Rilevante, per quantità e perizia tecnica, è la vasta ed eterogenea produzione di bombole spray che vanno dalla panna (anche senza lattosio) alle ricette mix sino a quelle 100% vegetali.

La Cooperlat ha negli anni acquisito e affinato un vastissimo know how che le permette di proporre al mercato nuovi prodotti che, opportunamente valorizzati da un marketing attento, hanno garantito e garantiscono lo sviluppo e la crescita economica della Società.

www.trevalli.cooperlat.it

cheeses and on all those products that derive their added value from the link with the territory.

Trevalli Cooperlat has acted with foresight in the industrial area, combining milk processing with innovative products such as vegetable fat-based creams for every use (for whipping and cooking), establishing itself as a national leader and reaching international markets with the Hoplà brand.

The Company is present in several sales channels: Retail, Catering-Wholesale, B2B. The Exports account for more than 20% of turnover. The vast and heterogeneous production of spray cans, ranging from cream (even lactose-free) to mix recipes up to 100% vegetable ones, is significant in terms of quantity and technical expertise. Over the years, Cooperlat has acquired know-how that allows it to provide the market with new products which, appropriately enhanced by careful marketing, have guaranteed and still guarantee the Company's development and economic growth.

www.trevalli.cooperlat.it



FRESCHEZZA e BONTÀ dai MONTI SIBILLINI

Freshness and Taste from the Sibillini Mountains



treValli[®]

BONTÀ del PARCO[®]

MOZZARELLA • BURRATA • STRACCIATELLA



Da oltre **60 anni** TREVALLI è a fianco dei consumatori per offrire prodotti della migliore qualità, nel **rispetto delle tradizioni** e delle **eccellenze del territorio** e valorizzando ogni passaggio della filiera del latte. È con questo spirito che nasce **BONTÀ DEL PARCO**, una linea di prodotti freschi a pasta filata (**Mozzarella, Burrata, Stracciatella**) realizzata nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini.

*TREVALLI, 60 years of experience to guarantee the highest quality for consumers by fully respecting the **territory** and its **traditions** and promoting every step of the milk value chain. **BONTÀ DEL PARCO**, Mozzarella, Burrata and Stracciatella produced in the very heart of the Sibillini Mountains National Park.*





FIORENTINI FIRENZE PRESENTS THE NEW LINE OF “CLIMATE FRIENDLY” PRODUCTS

From 2020 **Fiorentini Firenze S.p.A** is on the market with three new products of the “Climate Friendly” family: Extra Virgin Olive Oil, **100% Italian**, the flagship of the company’s production, not only accompanied by **a specific certificate of traceability** for each bottle, but “capable of respecting the environment” with **a zero climate impact thanks to the offsetting of carbon emissions**.

THE FIORENTINI FIRENZE COMPANY

Founded in 1996, Fiorentini Firenze has over time specialized in providing a service of **processing, bottling, packaging and storage of extra virgin olive oil** for a wide range of customers that now includes **the most important Italian and European GD and GDO chains**, as well as **the main multinational groups in the food sector**. The new production site in Colle di Val d’Elsa (SI), inaugurated in 2017, consists of **a 250 square meter analysis laboratory** and **an oil storage center of about 15 million liters**. The bottling plant consists of **6 lines** with an average daily production capacity of about **200,000 bottles**; the product storage department is equipped with **2000 pallet places with four covered loading bays**.

GROWTH, TOWARDS THE FUTURE

In 1998 the company approached the foreign market, **first with the US market**, followed by **the German market** in 2001. Since then, the development performance increases by more than 20% every year, so that **at the end of 2015 the total number of packaged bottles is over 43,500,000 units**, with





FIorentini FIRENZE PRESENTA LA NUOVA LINEA DI PRODOTTI "CLIMATE FRIENDLY"

Dal 2020 **Fiorentini Firenze S.p.A** è sul mercato con tre nuovi prodotti della famiglia "Climate Friendly": **Olio Extravergine di Oliva, 100% Italiano**, fiore all'occhiello della produzione aziendale, non solamente corredato di un **certificato di tracciabilità specifico** per ogni bottiglia, ma "capace di rispettare l'ambiente" con un **impatto climatico pari a zero grazie alla compensazione delle emissioni di carbonio**.

L'AZIENDA FIORENTINI FIRENZE

Fondata nel 1996 **Fiorentini Firenze** si è nel tempo specializzata per fornire un servizio di **lavorazione, imbottigliamento, confezionamento e stoccaggio di olio extra vergine** di oliva per una vasta clientela che annovera oggi le più **importanti catene della GD e GDO italiana ed europea**,



sales **for 70%** on international markets, mainly consisting of **Germany, USA, Brazil**, France, Japan, China, Russia, England, Switzerland and **the remaining 30%** on domestic markets.

As of today, 2020, the annual production **exceeds 50,000,000 bottles between private label and the three company brands** ANTICO FRANTOIO, OLIVETA, FIORENTINI FIRENZE.

The company's objective is **to increase the volume of exports to the foreign market by up to 70%**, through products increasingly aimed not only at underlining its importance in large-scale distribution but also at **acquiring an increasingly strong identity in the eyes of the end consumer**: the values with which Fiorentini Firenze has grown over the years are and will always be a guarantee of quality. Quality not only in the excellence and in the control of the raw material to be used but also **the quality of the production chain itself**, based now more than ever on **new te-**

chnologies, on eco-sustainability and ethical and social responsibilities.

THE VALUE OF INNOVATION

The company Fiorentini Firenze S.p.A invests a lot in technological innovation and sustainable energies: the storage facilities are one of the first facilities in Italy to provide the new technology of Conservation under nitrogen and processing with Cold Cycle, and the entire operational management center uses photovoltaic and geothermal energy systems for at least 40% of its energy needs. With the recent construction of the new plant, the company also pays particular attention to the issue of sustainability, a balance between the development of its economic activity and the protection of the environment, thus becoming an excellence in the oil industry not only for the high standard of production but also because, aware of its commercial importance, it invests to eliminate the climate impact of its work and launches new **Climate Friendly** products on the market.



nonché i **principali gruppi multinazionali del settore alimentare**. Il nuovo stabilimento di produzione di Colle di Val d'Elsa (SI), inaugurato nel 2017, è composto da un **laboratorio di analisi di 250 mq** e di un **centro di stoccaggio di olio da 15 milioni di litri** c.ca.

L'imbottigliamento è costituito da **6 linee** con capacità produttiva media giornaliera di circa **200.000 bottiglie**; il reparto di stoccaggio prodotti è provvisto di **2000 posti pallet** con quattro baie di carico coperte.

LA CRESCITA, VERSO IL FUTURO

Nel 1998 l'azienda si avvicina con il mercato estero, **prima con il mercato Usa**, a cui segue dal 2001 il **mercato tedesco**.

Dal quel momento, la performance di sviluppo incrementa di oltre il 20% ogni anno, tanto che **a fine del 2015 il totale delle bottiglie confezionate va oltre i 43.500.000 di unità**, con vendite per il 70% su mercati internazionali, costituiti principalmente da **Germania, Stati Uniti, Brasile, Francia, Giappone, Cina, Russia, Inghilterra,**

Svizzera e il restante 30% su mercati nazionali. Ad oggi, 2020, la produzione annuale **supera le 50.000.000 bottiglie tra private label e i tre marchi aziendali** ANTICO FRANTOIO, OLIVETA, FIORENTINI FIRENZE.

Obiettivo dell'azienda quello di **incrementare i volumi di esportazione del mercato estero fino al 70%**, attraverso prodotti sempre più mirati non solo a sottolineare la propria importanza nella grande distribuzione ma anche all'**acquisizione di un'identità sempre più forte agli occhi del consumatore finale**: i valori con cui Fiorentini Firenze cresce negli anni sono e saranno sempre garanzia di qualità.

Qualità non solo nell'eccellenza e nel controllo della materia prima da usare ma anche **qualità della catena produttiva in sé**, improntata adesso più che mai sulle **nuove tecnologie, sull'ecosostenibilità e sulle responsabilità etiche e sociali**.

IL VALORE DELL' INNOVAZIONE

L'azienda Fiorentini Firenze S.p.A investe molto sull'innovazione tecnologica e sulle ener-



Arriva il nuovo olio SOSTENIBILE

Climate Friendly!

Per la prima volta in Europa un'azienda italiana QUANTIFICA e AZZERA le emissioni di CO₂ per una bottiglia di olio.

Gold Standard

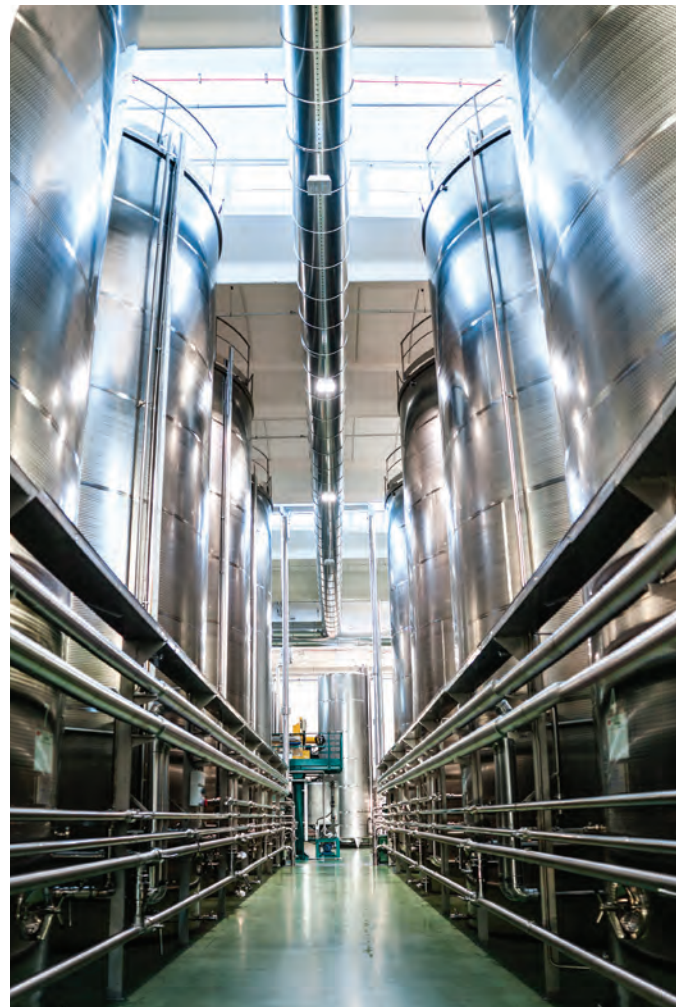
CLIMATE FRIENDLY PRODUCTS, AN ASSUMPTION OF RESPONSIBILITY

For the first time in Europe an Italian company **quantifies and eliminates CO₂ emissions** by offsetting them with the program "PLANTING BIODIVERSE FOREST IN PANAMA" certified **GOLD STANDARD**: developed by **Forest Finance** and expanded by the partners **Sustainable Timber** and **Isla Cebaco**, the project is based on a system that combines **the production of high-quality sustainable timber and cocoa with the protection of biodiversity** and the restoration of the ecosystem. With the Climate Friendly products, Fiorentini does not only aim to sensitize the end-user through the choice of an eco-friendly product, but it takes first the responsibility to improve its environmental performance creating social promotion and economic self-sufficiency for local populations in developing countries.

THE NEW "OLIVE I LOVE" BRAND: FIORENTINI FLORENCE'S ONLINE SALES CHANNEL KICKS OFF

From the second half of 2023 Fiorentini Firenze will inaugurate its new online sales channel with the brand dedicated to it: OLIVE I LOVE. With an assortment initially composed exclusively of 3 references it will propose high quality products "seasoned" by a fresh and appealing design and communication, for a young target that prefers online as its main purchasing channel.

www.fiorentinifirenze.it





gie sostenibili: l'impianto di stoccaggio è uno dei primi impianti in Italia a prevedere la nuova tecnologia di Conservazione sotto azoto e lavorazione con Ciclo del Freddo, e l'intero centro direzionale operativo utilizza impianti energetici fotovoltaici e geotermici per almeno il 40% del proprio fabbisogno energetico.

Con la recente costruzione del nuovo stabilimento, l'azienda presta inoltre particolare attenzione al tema della sostenibilità, equilibrio tra lo sviluppo della propria attività economica e la salvaguardia dell'ambiente, divenendo così eccellenza nell'industria olearia non solo per l'alto standard di produzione ma anche perché, conscia della propria importanza commerciale, investe per azzerare l'impatto climatico del suo operato e lancia sul mercato i nuovi prodotti **Climate Friendly**.

I PRODOTTI CLIMATE FRIENDLY. UNA PRESA DI RESPONSABILITÀ

Per la prima volta in Europa un'azienda italiana **quantifica ed azzerare le emissioni di CO2** compensandole con il programma "PLANTING BIODIVERSE FOREST IN PANAMA" certificato **GOLD STANDARD**: sviluppato da **Forest Finance** e ampliato dai partner **Sustainable Timber**

e **Isla Cebaco**, il progetto si basa su un sistema che combina la **produzione di legname e cacao sostenibili di alta qualità con la protezione della biodiversità** e il ripristino dell'ecosistema.

Con i prodotti Climate Friendly Fiorentini non mira esclusivamente a sensibilizzare l'utente finale attraverso la scelta di un prodotto ecosostenibile, ma si assume per prima la responsabilità di migliorare le proprie performance ambientali creando promozione sociale ed autosufficienza economica per le popolazioni locali nei paesi in via di sviluppo.

IL NUOVO BRAND "OLIVE I LOVE": AL VIA IL CANALE DI VENDITA ONLINE DI FIORENTINI FIRENZE

Dalla seconda metà del 2023 Fiorentini Firenze inaugurerà il nuovo canale di vendita online con il brand ad esso dedicato: OLIVE I LOVE.

Con un assortimento inizialmente composto esclusivamente da 3 referenze proporrà prodotti di alta qualità "conditi" da un design ed una comunicazione fresca ed accattivante, per un target giovane che predilige l'online come principale canale di acquisto.

www.fiorentinifirenze.it

“THE ART OF SWEETNESS: WHEN COMPANIES COMPETE WITH MASTER ARTISANS”

The evolution of industrial confectionery
production challenging tradition

The world of sweets has always been associated with the craft of artisans, with pastry chefs and chocolatiers meticulously working to create unique and irresistible delicacies. However, in recent years, some food companies have embarked on an epic challenge: to produce confectionery products with the same quality and attention to detail as master artisans.

This trend has been driven by the growing consumer demand for high-quality sweets, coupled with the need to achieve large-scale production.

Some companies have shown that it is possible to combine the best of both worlds: the consistency and precision of industry and the authentic flavor and craftsmanship.

The Secret of the Equation: Technology and High-Quality Ingredients

The key to this success has been technological innovation and the use of high-quality ingredients. Leading confectionery companies are investing in cutting-edge machines that can replicate the gestures and techniques of an experienced pastry chef.

These machines can mix, knead, and bake with a precision that was unimaginable just a few years ago.

But technology alone is not enough. The secret ingredient of these companies is the choice of top-quality ingredients. Belgian chocolate, French butter, Piedmontese hazelnuts, Bourbon vanilla—these are just some of the ingredients found in the products of these companies. The quality of the ingredients is essential to achieve the desired authentic flavor and consistency.

The Art of Balance: Quality and Large-Scale Production

One of the biggest challenges for these companies has been finding the balance between quality and large-scale production. Producing sweets on an industrial scale without compromising taste and consistency requires extraordinary attention to detail.



Our Editorial Office



images: pexels.com

Olive
I Love®



Innamorati del gusto

In esclusiva solo on-line su:

WWW.OLIVEILOVE.IT

To do this, many companies have developed advanced quality control methods, employing expert tasters and chemists to ensure that every batch of products meets the highest standards. This commitment to quality has allowed these companies to earn international certifications and recognition.

The Consumer Experience

But what do consumers think? The answer is surprising. Many consumers have enthusiastically embraced sweets produced by these companies, appreciating the consistent quality and wide availability of products they offer. Mass-produced sweets with artisanal quality have found a special place in the hearts and tables of many people.

The Future of Sweetness: A Blend of Tradition and Innovation

In conclusion, the confectionery sector is undergoing a true revolution, in which some companies are challenging artisanal tradition with high-quality large-scale production. The use of advanced technology and exquisite ingredients is opening new opportunities for the world of sweets.

While artisanal confectionery will continue to hold a special place in the hearts of consumers, these companies are demonstrating that it is possible to blend tradition with innovation, offering exceptional sweets to a broader audience. The future of sweetness looks promising, with a blend of tradition and innovation that will satisfy the palates of all.





DAL 1966
FRANCONE
 SOLO COSE BUONE

Il sapore della tradizione italiana
 THE TASTE OF ITALIAN TRADITION



 **Antipasti sott'olio**
 APPETIZERS IN OIL

 **Funghi**
 MUSHROOMS

 **Olive condite**
 MARINATED OLIVES

 **Olive in salamoia**
 OLIVES IN BRINE



Rispetto e amore per le materie prime

Prodotti destinati alla Grande Distribuzione, al Retail e al Catering
 PRODUCTS FOR RETAILERS, LARGE-SCALE DISTRIBUTION AND CATERING COMPANIES

Una confezione per ogni esigenza

AVAILABLE IN DIFFERENT PACKAGES AND WEIGHTS



Via Galileo Ferraris, 14 - Druento (TO) Italy
www.franconesrl.it



 +39 011 994.5504
 +39 011 984.4771
info@franconesrl.it



Scarica il nostro
Catalogo



THE TASTE OF ITALIAN TRADITION

You know families Sunday lunches, the ones that maybe are not in use anymore? At that time, on Italians' tables, especially southern Italians', those lunches could not go without the olives, and all those vegetables in oil -artichokes, dried tomatoes, eggplant... -that each family provided to preserve and store just after the harvest and eat during the year, on special occasions.

And now, in our recipes you can taste those same flavors, those scents and those colors, which are perfect to make not only your family's dinners, but also your cocktails and your parties more cheerful and appetizing.

All our olives are selected from the best Italian, Greek and Mediterranean cultivars.

Making the appropriate selection at the right time, immediately after harvesting, when the fresh olives are immersed in the brine that will lead them to acquire the taste, the color and the scent that make them unique is the first fundamental step to revive the ancient recipes: natural olives that you can taste at the right point of maturation, olives combined with hot pepper, spices and a pinch of garlic, or sweetened and flavored with sweet and sour pepper and onions in vinegar.

These and many others are the proposals that we offer to our loyal customers.

IL SAPORE DELLA TRADIZIONE ITALIANA

Avete presente i pranzi domenicali, quelli che forse ormai non si usano più? Un tempo, sulle tavole degli italiani, le tavole del sud soprattutto, in quei pranzi non potevano assolutamente mancare le olive, e tutti quegli ortaggi conservati sott'olio -carciofini, pomodori secchi, melanzane... -che ogni famiglia provvedeva a conservare appena dopo la raccolta per poterli gustare tutto l'anno nelle occasioni speciali.

Quegli stessi sapori, quei profumi, quei colori eccoli oggi nelle nostre ricette, pronte a alleggerire e rendere più stuzzicanti anche le nostre feste o i nostri aperitivi, oltre ai pranzi e le cene.

Tutte le nostre olive sono selezionate fra le migliori cultivar italiane, greche e dell'intera area mediterranea. Sceglierle e acquistarle nel momento migliore, subito dopo la raccolta, quando le olive ancora fresche vengono immerse nella salamoia che le porterà ad acquisire il gusto, il colore e il profumo che le distingue è il primo fondamentale passo per poter far rivivere al meglio le antiche ricette: olive al naturale da poter gustare al giusto punto di maturazione, olive unite a peperoncino piccante, spezie e un pizzico di aglio, oppure addolcite e insaporite con peperone in agrodolce e cipolline in aceto. Queste e tante altre sono le proposte che offriamo alla nostra affezionata clientela.





And not just olives, of course. With the same care and passion, we work dried tomatoes, artichokes, aubergines, wild onions, mushrooms... all packaged either in buckets or bags in atm, for gastronomy counters sale, or in smaller packages such as take away small atm bags, trays or buckets.

The raw materials and the processing aspect are not the only things we take great care of. The environmental aspect is also something we take in due account. For this reason, a photovoltaic system has been supplying the 80% of energy to the entire plant. Today, the expansion of the company has required a new photovoltaic system that we have just installed this year.

www.franconesrl.it



E non solo olive, naturalmente. Con medesima cura e passione, lavoriamo pomodori secchi, carciofini, melanzane, lampascioni, funghi... il tutto confezionato sia in formati quali secchielli o buste in atm, adatti alla vendita dei banchi di gastronomia, sia in formati più piccoli: vaschette, secchielli o buste ideali per la vendita a libero servizio.

Oltre alla cura per le materie prime e per il processo di lavorazione, abbiamo sempre dato grande importanza all'aspetto ambientale. Per questo, ormai da anni, un impianto fotovoltaico fornisce all'intero stabilimento l'80 % dell'energia. Oggi, l'espansione dell'azienda ha reso necessario un nuovo impianto fotovoltaico che abbiamo provveduto ad installare proprio quest'anno.

www.franconesrl.it





La montagna nei formaggi. Dal 1902.

BERGADER CREMOSISSIMO: the delicious soft cheese from the mountains

120 YEARS OF BERGADER: A MOUNTAIN STORY

The Bergader dairy farm has a history that began 120 years ago, in 1902, in the Alpine village of Waging am See, where Basil Weixler worked tirelessly at his little cheese factory, using milk from cows grazing on the surrounding pastureland.

The name Bergader – meaning literally “mountain vein” – encapsulates the origin of this cheese. It is a name that signifies love for nature and for the mountain tradition – two elements with which the dairy farm is inextricably intertwined.

The founding family, now in its fourth generation and still working at the company, is committed to ensuring the authentic goodness of our great-tasting dairy products.

BRINGING THE “MOUNTAIN VEIN” TO YOUR TABLE

Rolling hillsides, verdant pasture and, in the background, the breathtaking panorama of the mountains: this is the wonderful landscape of the Bavarian Prealps, where Bergader is born. Right here – on the 1,700 farms run by the local mountain farmers – is the source of the fresh milk that Bergader uses to produce its speciality cheeses.





CREMOSISSIMO BERGADER:
il morbido ed elegante formaggio
di montagna

CENTOVENTI ANNI DI BERGADER:
UNA STORIA DI MONTAGNA

L'azienda casearia Bergader ha una storia che inizia 120 anni fa, nel 1902 nel paesino alpino Waging am See, dove Basil Weixler lavora con passione nel suo piccolo caseificio di paese, fornendosi del latte dei pascoli che lo circondano.

Il nome Bergader - letteralmente vena di montagna - racconta proprio l'origine di questo formaggio. Un nome che significa amore per la natura e per la tradizione montana, due elementi a cui l'azienda casearia è strettamente legata.

La famiglia fondatrice è giunta alla quarta generazione e continua ad essere presente in azienda, testimoniando e raccontando la passione per i sapori buoni e autentici dei prodotti caseari.

LA FILIERA DELLA "VENA DI MONTAGNA"

Dolci colline, pascoli verdeggianti e, sullo sfondo, il panorama mozzafiato delle montagne: ecco lo splendido paesaggio delle Prealpi Bavaresi in cui nasce Bergader. È proprio qui, nelle 1.700 fattorie degli allevatori montani locali, che ha origine il latte fresco con cui produce le proprie specialità casearie.



THE ELEGANT SIMPLICITY OF MOUNTAIN CHEESES

Smooth, fragrant and delicate, Cremosissimo – in a practical, resealable, 175g crescent-shaped pack – is a soft cheese that has, as the name implies, an exceptionally “creamy” heart, contained within an edible white rind: a combination of consistencies that brings with it all the flavour of the mountain, giving you a gourmet taste experience that captures all the subtleties of the upland pastures.

Gluten-free, GMO-free and free from preservatives, this cheese meets the needs of consumers who are increasingly focused on the genuine nature of products. Moreover, thanks to the use of microbial rennet, it is suitable for vegetarians.

All the quality, aroma and taste of the cheese is captured in the new crescent-shaped pack, which is stylish, resealable and ideal for maintaining the freshness of the product.

www.bergader.it

L'ELEGANTE SEMPLICITÀ DEI FORMAGGI DI MONTAGNA

Morbido, profumato e delicato, il Cremosissimo nel pack a mezzaluna pratico e richiudibile da 175 gr, è un formaggio a pasta molle caratterizzato da un cuore – come dice il nome del prodotto stesso – “cremosissimo” racchiuso da una crosta bianca edibile: una combinazione di consistenze che porta con sé tutto il sapore della montagna, un'esperienza avvolgente per palato, una scoperta delle sfumature più raffinate delle alte vette.

Senza glutine, senza conservanti e senza OGM, questo formaggio soddisfa le esigenze di un pubblico sempre più attento alla naturalità dei prodotti e, grazie all'utilizzo del caglio microbico nella sua formulazione, risulta adatto alla dieta vegetariana.

A preservare in modo ottimale le caratteristiche qualitative e organolettiche del formaggio è la nuova confezione a mezzaluna: elegante, richiudibile e ideale per mantenere la freschezza del prodotto.

www.bergader.it



Bergader

La montagna nei formaggi. Dal 1902.

Morbido, profumato, delicato.



Il gusto della montagna ogni giorno sulla tua tavola.

Tentazioni
Pugliesi®

INTERNAL REORGANIZATION AS A CHALLENGE TOWARDS THE FUTURE

What are the fundamental steps that a growing company must face in the near future?

“The essential challenge to emerge and consolidate revenues is placing one’s brands on foreign markets”.

This is the response provided by Vito Lotito, Sales Manager of Tentazioni Pugliesi, a company born from Giovanni Matera’s desire to create an industrial company that fully respects the gastronomic traditions of Puglia, in a region that offers the best raw materials such as flour, extra virgin olive oil, and wine, essential for the preparation of the snacks that represent Puglia worldwide: taralli.

“To best meet the growing demand for our labels on the shelves of both national and international retail, we decided to innovate our products, while preserving their healthiness derived from the boiling and subsequent baking process. However, we optimized the dough by avoiding ad-ded yeast and creating new product variants, such as multi-grain and whole wheat taralli, which are highly appreciated by Italian and international consumers, with a continuously growing demand.

To create new solutions suitable for consumers and their tastes, we decided to innovate both internal processes and machinery: a decisive choice that allowed for the reorganization of time and workfor-ce. Furthermore, reorganizing the team also

means adopting new monitoring and lean optimization sy-stems. That’s why we have started a process of digitization and inter-connection that enables process control and constant optimization of products and overall logistics. No order is ever considered minor; it is always incorporated into the production cycles without causing disruptions or overburdening the production lines.

One word definitely encapsulates all the evolution noted in our constant growth: training.

Continuous training, at all levels, enables us to tackle the challenges of everyday life and grow with confidence, with the ultimate goal of customer satisfaction and corporate well-being.

Seeing is believing: Tentazioni Pugliesi is one of the future-oriented entities that has fully embraced the challenges of the future by investing in its resources through growth paths both in terms of hu-man resources and technology.

Training, combined with the determination of the corporate management, has met the ongoing de-mand for quality that dominates consumer product choices, working to maintain and confirm the brand in the markets through the right blend of industrialization and the preservation of a production tied to tradition. This includes simple recipes, top-quality ingredients,





LA RIORGANIZZAZIONE INTERNA COME SFIDA VERSO IL FUTURO

Quali sono i passi fondamentali che un'azienda in crescita deve affrontare nel prossimo futuro?

"La sfida essenziale per emergere e per consolidare i fatturati è l'inserimento dei propri brand sui mercati esteri."

*Questa è la risposta che viene data da Vito Lotito, responsabile commerciale di Tentazioni Pugliesi, azienda nata dal desiderio di Giovanni Matera di creare un'azienda industriale che rispetti appieno le **tradizioni gastronomiche pugliesi**, in un territorio che offre le migliori materie prime quali farine, olio extravergine di Oliva e vino, essenziali per la preparazione degli snack che rappresentano la puglia nel mondo: i taralli.*

"Per affrontare al meglio la crescente richiesta delle nostre label sugli scaffali della GDO Nazionale ed Internazionale, in Tentazioni Pugliesi abbiamo deciso di Innovare i nostri prodotti, conservando la loro origine salutare data dal processo di bollitura e successiva cottura in forno, ma ottimizzando gli impasti evitando lieviti aggiunti e creando nuove varianti di prodotto, come i taralli multicereali e gli integrali, molto apprezzati dai consumatori italiani e non, e con una richiesta in continua crescita.

Per poter creare nuove soluzioni idonee ai consumatori ed ai loro gusti, abbiamo deciso di innovare sia i processi interni che i macchinari: scelta decisiva che ha permesso la riorganizzazione del tempo e della forza lavoro.

Ma ancora, riorganizzare il team significa anche dotarsi di nuovi sistemi di monitoraggio ed ottimizzazione della lean, ed è per questo che abbiamo in atto un processo di digitalizzazione ed interconnessione che permette il controllo dei processi e l'ottimizzazione costante dei prodotti e della logistica di insieme. Nessun ordine viene mai considerato minore, ma viene sempre inserito nei cicli di produzione senza creare disguidi o affaticamenti delle linee di produzione.

Una parola sicuramente racchiude tutta l'evoluzione che si denota dalla costante crescita: formazione.

Una formazione continua su tutti i livelli che ci permette di affrontare le sfide di tutti i giorni e crescere con sicurezza, avendo come obiettivo ultimo la soddisfazione dei nostri clienti ed il benessere aziendale.

Provare per credere: Tentazioni Pugliesi è una delle realtà future oriented che ha colto appieno le sfide del futuro decidendo di investire nelle proprie risorse con percorsi di crescita sia a livello umano che a livello tecnologico.

La formazione unita alla grinta del management aziendale, ha colto la continua richiesta di qualità che fa da padrone nella



and the retention of the entire traditional taralli production process, including boiling and baking, ensuring that the taralli always taste as if they were just freshly baked.

Despite market difficulties and fluctuations, the company has maintained its market share over the years, with an impressive 11-point increase in turnover compared to the previous year. Tentazioni Pugliesi now ranks among the top players on a national level, both in terms of shelf presence and, of course, quality.

We have increased production by 13.5% compared to the previous year," proudly stated Vito Lotito, indicating the regions in both Italy and Europe where their brand has become a permanent fixture in consumers' homes.

Demand for private labels is also on the rise, thanks to the company's organizational capacity to meet brand demands in terms of both time and quality competitiveness.

Through a reorganization and optimization of production phases, along with the use of local suppliers for raw materials to reduce transport cost increases, Tentazioni Pugliesi strives to maintain

the right price point for consumers, preventing a destabilization of the end user's purchasing power.

Topic: The Healthy Snack Focused on Well-being

To maintain the segment of healthy snacks, the brand "Traditional Taralli with Extra Virgin Olive Oil", from the "Dal Forno di Giovanni Matera" line, was created: all the goodness and authenticity of taralli made according to the traditional recipe of Puglia, packaged in convenient 35-gram sachets in a practical 6-piece multipack. This is essential for facing daily life with a healthy recharge.

Ongoing studies will lead to innovations in the world of snacks by adding essential elements to achieve not only the unmistakable taste of the Puglian region but also the right energy provided by simple and natural elements that help you tackle your day with vigor and vitality.

The foundation upon which Tentazioni Pugliesi's new product lines are based is the preservation of taste combined with the healthiness of an enriched product that can satisfy not only the palate but also the energy needs with the right vitamin and protein intake, designed to become the ideal snack for both adults and children to face the day.

www.tentazionipugliesi.it



scelta dei prodotti da parte del consumatore, lavorando e confermando il brand sui mercati grazie al giusto connubio tra industrializzazione e mantenimento di una produzione legata alla tradizione, con ricette semplici, ingredienti di altissima qualità, ed il mantenimento di tutto il processo di produzione classico del tarallo, composto sia dalla **bollitura** che dalla cottura in forno, ottenendo così la conservazione di tutte le proprietà organolettiche del tarallo, che sarà sempre come appena sfornato.

L'azienda ha mantenuto le quote di mercato conquistate negli anni nonostante le difficoltà e le oscillazioni del mercato, con ben 11 punti di miglioramento del fatturato rispetto all'anno precedente, Tentazioni Pugliesi che si posiziona tra i top player a livello nazionale, sia in termini di presenza a scaffale che ovviamente a livello qualitativo.

Siamo arrivati a produrre il 13,5% in più rispetto all'anno precedente - ci ribadisce soddisfatto Vito Lotito, indicandoci le zone, sia in Italia che in Europa, dove il loro brand è ormai stabilmente nella casa dei consumatori.

In crescendo anche la richiesta di private label, grazie alla capacità organizzativa aziendale che è capace di sopperire alle richieste dei brand, sia in termini di tempo che di competitività qualitativa.

Grazie ad una riorganizzazione ed un'ottimizzazione delle fasi di produzione, oltre che ad un mantenimento dei fornitori locali per le materie prime abbattendo l'aumento dei costi di trasporto, Tentazioni Pugliesi cerca di mantenere il giusto price cap per il consumatore, in modo da evitare la destabilizzazione del potere di acquisto dell'utente finale.

Lo snack salutare che guarda al benessere

Per mantenere il segmento dello snack sempre più salutare, nasce il brand "Taralli Tradizionali con olio extravergine di oliva" della linea "Dal forno di Giovanni Matera": tutto il buono e genuino del tarallo fatto secondo la ricetta tradizionale pugliese, in pratiche bustine da 35 grammi confezionate in un pratico multipack da 6 pezzi, indispensabile per affrontare la quotidianità dedicandosi una pausa che ricarichi in maniera salutare.

Nuovi studi in corso che porteranno ad innovare il mondo dello snack grazie all'aggiunta di elementi indispensabili per ottenere oltre al gusto inconfondibile del territorio pugliese, la giusta energia data da elementi semplici e naturali che aiutano a proseguire la propria giornata con grinta e vitalità.

Il fondamentale su cui si basano le nuove linee in uscita di Tentazioni Pugliesi è il mantenimento del gusto unito alla salubrità di un prodotto arricchito, che possa soddisfare non solo il palato, ma anche il fabbisogno energetico con il giusto apporto vitaminico e proteico studiato per divenire lo snack ideale per affrontare la giornata per grandi e piccini.

www.tentazionipugliesi.it



THE MOST RELIABLE PARTNER IN THE WORLD OF SPICES BLENDS

Three generations of passion and culture, experience and innovation have made SIDEA - L'Impero del Sole the most reliable partner in the world of Spices Blends. Spices, herbs and aromatic seeds are very different ingredients and require specific attention in each manufacturing process in order to preserve the precious essential oils that characterize them.

Sidea - L'Impero del Sole is a highly specialized and recognized company in the field of direct import and processing of spices and aromatic herbs. Thanks to the experience gained in 75 years of history, our company combines traditional methods with modern technologies, creating products of the highest level, precious because they keep the organoleptic qualities of the individual spices intact and offer a rich and persistent sensoriality.

Our strength is knowing how to create exclusive blends: cure, blends, seasonings and rubs with a strong character and great harmony, inspired by the cuisines all over the world, but also by the Italian and international tradition. We want to satisfy every kind of customer. We guarantee product safety and traceability following the **FSSC 22000 5.1 Certification** standards and all the regulations in force.





IL PARTNER PIÙ AFFIDABILE NEL MONDO DELLE MISCELE DI SPEZIE

Tre generazioni di passione e cultura, esperienza ed innovazione hanno reso SIDEA - L'Impero del Sole il partner più affidabile nel mondo delle Miscele di Spezie.

Spezie, erbe e semi aromatici sono prodotti molto diversi tra loro e richiedono delle attenzioni specifiche in ogni processo di lavorazione per poter conservare i preziosi oli essenziali che le caratterizzano.

Sidea - L'Impero del Sole è una realtà altamente specializzata e riconosciuta nel settore dell'importazione diretta e della trasformazione di spezie ed erbe aromatiche. Grazie all'esperienza maturata in 75 anni, nella nostra azienda si coniugano metodi tradizionali a moderne tecnologie per realizzare dei prodotti di altissimo livello, preziosi perché mantengono intatte le qualità organolettiche delle singole spezie ed offrono una sensorialità ricca e persistente.

Il nostro punto di forza è saper creare dei blends esclusivi: conce, miscele, seasonings e rubs con un forte carattere e una grande armonia, ispirati alle Cucine del Mondo, ma anche alla tradizione italiana ed internazionale. Desideriamo soddisfare ogni tipologia di clientela, anche la più esigente e raffinata. Garantiamo la sicurezza delle materie prime e la tracciabilità seguendo gli standard di **Certificazione FSSC 22000 5.1** e tutte le Normative vigenti.

Il fiore all'occhiello della nostra azienda è, senza dubbio, il comparto **Ricerca e Sviluppo**, sempre in piena attività. Da qui, nascono nuove idee e si attivano sinergie con i clienti interessati a creare delle formulazioni personalizzate.

SELEZIONARE, TRASFORMARE, CREARE. Dalla pianta al vostro piatto, garantiamo noi!

Importazione dalle Origini.
Trasformazione in sede.
Confezioni per:
Food Service, Retail,
Industria Alimentare.

 **SHOP ON LINE**

Quality Certification
FSSC 22000 - 5.1




**L'IMPERO
del SOLE**



SIDEA

Since 1948

www.sideaspezie.com

www.limperodelsole.it



Via dei Fiori, 1/A - 35018
San Martino di Lupari (PD) - Italy
Tel. +39 (0)49.5952158 - (0)49.9460737
info@sideaspezie.com





25-27 FEBRUARY 2024,
AT BOLOGNAFIERE
the 3rd edition of
Slow Wine Fair, the
international fair of good,
clean and fair wine

Slow Wine Fair, the only international exhibition dedicated to good, clean and fair wine, returns for its third edition at **BolognaFiere** from **Sunday 25 to Tuesday 27 February 2024**.

It is organised by **BolognaFiere** and **SANA**, the International Exhibition of Organic and Natural Products, under the artistic direction of **Slow Food**, and promotes wines that are the result of **sustainable agriculture**, aimed at respecting biodiversity, protecting the agrarian landscape, the cultural and social growth of farming communities, and increasing consumer awareness.

The success of the 2023 edition was decreed by **more than 10,000 entries**, more than half of which from HORECA operators, distributors and importers, who appreciated the **high quality** of the wines on offer: **750 wineries** were present (+50% compared to SWF 2022), with **more than 100 international producers**, and **4,000 labels**. And with the support of **ITA**-Italian Trade Agency and the Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation, **hundreds of buyers** came to BolognaFiere, creating the conditions for producers to access new markets.





DAL 25 AL 27 FEBBRAIO 2024, A BOLOGNAFIERE, LA 3^A EDIZIONE DI SLOW WINE FAIR, LA FIERA INTERNAZIONALE DEL VINO BUONO, PULITO E GIUSTO

La terza edizione della **Slow Wine Fair**, l'unica fiera internazionale dedicata al vino buono, pulito e giusto, si terrà a **BolognaFiere da domenica 25 a martedì 27 febbraio 2024**.

Organizzata da **BolognaFiere** e **SANA**, Salone Internazionale del Biologico e del Naturale, con la direzione artistica di **Slow Food**, la Slow Wine Fair promuove i vini frutto di un **agricoltura sostenibile**, tesa al rispetto della biodiversità, alla tutela del paesaggio agrario, alla crescita culturale e sociale delle comunità agricole, e a rendere i consumatori più consapevoli.

Il successo dell'edizione 2023 è stato decretato da **oltre 10.000 ingressi**, più della metà dei quali di operatori dell'**HORECA**, distributori e importatori, che hanno apprezzato l'**elevata qualità** dei vini proposti: **750 cantine** presenti (+50% rispetto alla SWF 2022), con **più di 100**



The selection of the wineries, **hundreds** of which **have already joined** the Slow Wine Fair 2024, will meet the requirements set out in the Slow Food Manifesto of good, clean and fair wine, the Slow Wine guide and the assessments of a specially established tasting commission, not to mention the role of **FederBio** with reference to organic wines.

Always sold out in 2023, **masterclasses** and **conferences** are back. They will focus on the topics of climate change, regulations to protect DOC (controlled denomination of origin) wines and the activities promoted by the Slow Wine Coalition.

Even more space will be given to the world of **Spirits** and **Mixology**: in the **Fiera dell'Amaro d'Italia** area, promoted by Amaroteca and ANADI - Associazione Nazionale Amaro d'Italia, excellent producers will tell the story of their bitters and their links with local ingredients and recipes, while the pathway among the **sustainability partners** will highlight innovative technologies, plants, equipment and services connected to the sustainable wine supply chain.

slowinefair.slowfood.it/en/

produttori internazionali, e **4.000 etichette**. E con il supporto di ICE-Agenzia e del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, a BolognaFiere sono confluiti **centinaia di buyer**, creando le premesse per l'accesso dei produttori a nuovi mercati.

La selezione delle cantine, che hanno **già aderito a centinaia** alla Slow Wine Fair 2024, risponderà ai requisiti fissati nel Manifesto Slow Food del vino buono, pulito e giusto, alla guida Slow Wine e alle valutazioni di una commissione d'assaggio appositamente istituita, senza contare il ruolo di **FederBio** nella scelta dei vini biologici.

Sempre sold out nel 2023, tornano le **masterclass** e i **convegni**, che verteranno sui temi del cambiamento climatico e della regolamentazione a tutela delle DOC, e sulle attività promosse dalla Slow Wine Coalition.

Ancora più spazio verrà dato al mondo degli **Spirits** e della **Mixology**: nell'area della **Fiera dell'Amaro d'Italia**, promossa da Amaroteca e ANADI - Associazione Nazionale Amaro d'Italia, produttori di eccellenza racconteranno la storia dei propri amari e i loro legami con ingredienti e ricette locali, mentre il percorso tra i **partner della sostenibilità** metterà in luce tecnologie, impianti, attrezzature e servizi innovativi connessi alla filiera del vino sostenibile.

slowinefair.slowfood.it/

FRESCHEZZA

E GENUINITÀ FIRMATE

RIVERFRUT



Studiart.it

Riverfrut® &





FROM THE FIELD TO THE TABLE, QUALITY, FLAVOUR AND GOODNESS

Piacenza, 1980: the Bertuzzi brothers, Angelo and Emilio, founded Riverfrut, the farming company that still produces and distributes vegetables, both fresh (the core business has always been green beans) and semi-processed such as cooked and grilled vegetables, soups, creams and burgers.

Quality, sustainability and the marrying of tradition and innovation have been the hallmarks for the past fifty years of the Piacenza-based brand that is always quick to identify and respond to the demands of modern-day living: the pre-cooked range, which has its origins in the Cottintavola line, lends itself to quick, tasty and at the same time healthy eating.

The goal of our sustainable agriculture is to ensure that our natural products are free from additives, oils and preservatives, and to safeguard the soil and those who work it; the processed products, in turn, benefit from the application of techniques designed to protect their nutritional and organoleptic properties, preserving the freshness of the raw ingredients.

That's why Riverfrut carefully manages the entire production cycle, as evidenced by the prestigious national Eco Pack award, attesting to the use of environmentally sustainable packaging; not to mention the planting of 500 trees - including tall conifers and hedges - around the factory, and the considerable savings in water and energy resulting from the investments made in recent years.

The controlled supply chain and the state-of-the-art plant on an area of 30,000 m² located in Niviano di Rivergaro ensure that the company remains very well-positioned in most of the large supermarket chains, both in Italy and abroad. And in addition, the family-run company also has a reputation as a reliable co-packer for several national and foreign supermarket chains, for both fresh and processed products: the numerous certifications achieved over the years (Global Gap, IFS, BRC, Organic and Kosher) are testimony to this. As if all this were not enough, an in-house Research & Development team is constantly striving to come up with novel products that can appeal to the latent needs of consumers, by taking on increasingly complex and stimulating challenges.

www.riverfrut.com





**DALLA TERRA
ALLA TAVOLA, QUALITÀ, GUSTO
E NATURALITÀ**

Piacenza, 1980: i fratelli Angelo ed Emilio Bertuzzi fondano Riverfrut, la società agricola che tutt'ora produce e distribuisce verdure ed ortaggi, sia freschi (core business è da sempre il fagiolino) sia semilavorati quali cotti, grigliati, zuppe, vellutate e burger.

Qualità, sostenibilità e coesistenza di tradizione e innovazione connotano da ormai cinquant'anni il marchio piacentino, attento e puntuale a soddisfare le esigenze della modernità: V gamma, riconducibile alla linea Cottintavola, si presta infatti a un consumo rapido, gustoso e al contempo salutare. Le coltivazioni sostenibili mirano a restituire prodotti naturali, privi di additivi, oli e con-

servanti, nel rispetto della terra e di chi la lavora; i trasformati, a loro volta, prevedono l'impiego di tecniche volte a tutelarne le proprietà nutritive e organolettiche, conservando la freschezza della materia prima.

Pertanto Riverfrut pone particolare attenzione all'intero ciclo produttivo, come testimonia il prestigioso premio nazionale Eco Pack, attestante l'utilizzo di confezioni ecosostenibili; per non dimenticare la messa a dimora di 500 piante – tra conifere ad alto fusto e siepi – attorno allo stabilimento, e il notevole risparmio idrico ed energetico grazie agli investimenti degli ultimi anni.

La filiera controllata e l'impianto d'avanguardia su un'area di 30.000 m² sito a Niviano di Rivergaro consentono all'impresa agricola di mantenere un ottimo posizionamento in gran parte della GDO italiana ed estera. Non solo, la società a conduzione familiare si distingue anche come affidabile copacker per parecchie insegne della GDO nazionali e non, sia per i freschi sia per i trasformati: a garanzia di ciò, le numerose certificazioni conseguite negli anni (Global Gap, IFS, BRC, Biologico e Kosher).

Come tutto questo non bastasse, un team interno di Ricerca & Sviluppo s'impegna costantemente nel promuovere prodotti inediti che possano sollecitare i bisogni latenti dei consumatori, affrontando sfide sempre più complesse e stimolanti.

www.riverfrut.com





P R E M I U M
Q U A L I T Y
R I C E

RICE CHAMPIONS FOOD AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY

The case of SP SPA Riseria Italiana in Stroppiana (Vercelli) for the integration of supply chains and diversification of the value proposition.

Why rice?

Italian rice is an excellence of our agri-food heritage and represents more than 50% of the entire European production. It has a taste that is suitable for countless preparations in the kitchen, in the production of food products and not only, as the outer parts (husks) are also used for green building. It is a food with very ancient origins and is gluten-free, well digestible and unlikely to cause allergic reactions or intolerances. Rice is the essential food for more than half the world's population, the world's leading cereal not only in terms of consumption but also for its extraordinary nutritional values.

About SP SPA Italian Rice Company

SP SPA's core business is the processing and sale of bulk and packaged rice for third parties and the marketing of its own product lines. With all the solidity that comes from the combination of careful family management and the support of investors from other sectors, with industrial and commercial knowledge and techniques, it has been possible for SP SPA to continuously modernise its plants and create a highly specialised professional and managerial team.

IL RISO CAMPIONE DELLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E AMBIENTALE

Il caso SP SPA Riseria Italiana di Stroppiana (Vercelli) per l'integrazione delle filiere e la diversificazione della proposta di valore.

Perché il riso?

Il riso italiano è un'eccezione del nostro patrimonio agroalimentare e rappresenta oltre il 50% circa dell'intera produzione europea. Ha un gusto che si adatta ad infinite preparazioni in cucina, nella produzione di prodotti alimentari e non solo, in quanto le parti esterne (lolla) vengono utilizzate anche per bioedilizia. È un alimento dalle origini antichissime ed è un prodotto senza glutine, ben digeribile e difficilmente provoca reazioni allergiche o intolleranze. Il riso è l'alimento essenziale per più di metà della popolazione mondiale, il primo cereale al mondo non solo per consumi ma anche per i suoi straordinari valori nutrizionali.

Chi è SP SPA riseria italiana

Il core business di SP SPA è la lavorazione e vendita di riso sfuso e confezionato per conto terzi e la commercializzazione di proprie linee di prodotto. Con tutta la solidità che deriva dalla combinazione di una attenta conduzione familiare e con il supporto di investitori di altri settori, con conoscenze e tecniche industriali e commerciali, si è reso possibile in SP SPA un continuo ammodernamento degli impianti e la nascita di un team professionale e manageriale altamente specializzato.

SP SPA ha saputo percorrere i tempi e diventare un produttore di riferimento nel proprio settore, cogliendo le nuove sfide e opportunità del mercato e annoverando tra i propri clienti i più importanti nomi dell'industria alimentare italiana e grandi player a livello internazionale.

Con nuove linee di produzione SP SPA riseria italiana ha avviato un percorso di sostenibilità, con partner molto vicini nel territorio e un sostegno, non solo l'ambito agricolo, alla coltura e alla cultura del riso, prodotto localmente ma anche nell'integrazione con player industriali e artigiani, acetieri, birrifici e distillerie, eccellenze nel loro campo.

Negli impianti di lavorazione tecnologicamente all'avanguardia e automatizzati di Stroppiana, SP SPA, riseria italiana si presenta nel panorama nazionale come leader e innovatore dei processi produttivi, nell'integrazione delle filiere e dei conferenti, nella sostenibilità ambientale, e nella diversificazione dell'offerta che oggi è declinata in nuovi prodotti alimentari, anche grazie alla proficua collaborazione con vari player internazionali.



SP SPA has been able to anticipate the times and become a reference manufacturer in its sector, seizing the new challenges and opportunities of the market and counting among its customers the most important names in the Italian food industry and major players at international level. With new production lines, SP SPA Italian rice producer has embarked on a path of sustainability, with partners very close to the territory and support, not only in the agricultural sphere, to the cultivation and culture of rice, produced locally, but also in the integration with industrial players and artisans, vinegar makers, breweries and distilleries, excellences in their field.

In its technologically avant-garde and automated processing plants in Stroppiana, SP SPA, an Italian rice mill, presents itself on the national scene as a leader and innovator in production processes, in the integration of supply chains and suppliers, in environmental sustainability, and in the diversification of its offer, which today is declined in new food products, also thanks to the profitable collaboration with various international players.

From its foundation in 2000 to the completion of several modules at the beginning of the year 2021, SP SPA, an Italian rice mill in Stroppiana, boasts an integrated plant

that can process from paddy rice (rice cut in the field and dried by farmers) to white rice with an annual production of around 120,000 tonnes. One of the first companies in Italy to subject rice to closed-loop natural treatment, SP is a leader dedicated to the continuous reduction of emissions into the atmosphere, in line with the company's values.

In addition to 100 per cent raw material utilisation, SP supports its production energetically with a dedicated photovoltaic plant, soon to be further expanded.

Patrizia Scalafiotti, CEO of SP: *"The investment made of almost 40 million in total in industrial assets over the last 7 years places SP as one of the leading players in the sector in terms of installed production capacity and innovative plants. The change in the corporate structure that took place in December 2020 with the entry of industrial and financial shareholders through a "club deal", as well as the inclusion of new managerial figures within the company, place us as a company at the forefront of the sector, which looks to the future with strong growth objectives, especially on international markets. Rice is the number one eating cereal in the world and as such SP has initiated an industrial plan to move from a local to an international context with speed and tenacity.*



Dalla fondazione nel 2000 al completamento di diversi moduli all'inizio dell'anno 2021, SP SPA, riseria italiana di Stroppiana vanta un impianto integrato che può eseguire la lavorazione dal risone (riso tagliato in campo ed essiccato dagli agricoltori), fino al riso bianco con una produzione annua di circa 120.000 tonnellate.

Una delle prime aziende in Italia a sottoporre il riso al trattamento di disinfestazione naturale, SP è un leader dedicato alla continua riduzione delle emissioni nell'atmosfera, in linea con i valori aziendali.

Oltre al 100% di utilizzo della materia prima, SP supporta energeticamente le proprie produzioni con un impianto fotovoltaico dedicato, presto oggetto di un ulteriore ampliamento.

Patrizia Scalafiotti, Amministratore Delegato di SP, dichiara: *"L'investimento effettuato di quasi 40 milioni complessivi in asset industriali negli ultimi 7 anni pone SP come uno dei principali player nel settore per capacità produttiva installata ed impianti innovativi. L'avvicendamento nella compagine societaria avvenuta nel dicembre 2020 con l'ingresso di soci industriali e finanziari attraverso un "club deal", nonché l'avvenuto inserimento di nuove figure manageriali all'interno dell'azienda, ci pongono come una società all'avanguardia nel settore, che guarda il futuro con obiettivi di forte crescita soprattutto sui mercati internazionali. Il riso è il primo cereale consumato al mondo e come tale SP ha avviato un piano industriale per passare da un contesto locale a un contesto internazionale con velocità e con tenacia.*

"Terminata una prima fase aziendale ora l'obiettivo è quello di crescere soprattutto in UE ed Extra UE sfruttando il nostro impianto produttivo, la nostra conoscenza del prodotto e portando innovazione e servizio ad un mercato dinamico e in evoluzione", commenta Matteo Soppera Direttore Commerciale di SP. "Abbiamo avviato un percorso di "Brand identity" con l'obiettivo di una nuova identificazione dell'azienda sul mercato e una presentazione completa di tutti i nostri prodotti in linee dedicate. In considerazione della nostra esperienza decennale in ambito mercato riso sushi, abbiamo lanciato anche una linea dedicata "Sensei", non solo legata al prodotto riso ma che sarà ampliata in ambito condimento e

aceto, con la partnership di un grande acetiere, nonché il "riso pre-cotto ready for poke".

All'interno di un processo di nuova Brand Identity e riqualificazione della proposta di valore, SP SPA ha sviluppato una proposta commerciale e strategica unica, per una nuova consapevolezza di consumo, e per integrare sempre di più il riso con le esigenze dei consumatori:

- **Classic Line:** qualità nella semplicità;
- **Gourmet Line:** prodotti speciali principalmente per l'alta cucina;
- **Bio Line:** linea biologica;
- **Sensei Line:** è soprattutto un concept di prodotti dedicato al mercato "sushi"
- **Etnic Line:** basmati e jasmine;
- **lo Chef Line:** risotti pronti a tutti i gusti con ingredienti di assoluta qualità;

SP SPA è uno dei pochi produttori che ha promosso questi progetti trasversali, lungo varie filiere, per la valorizzazione del riso e per una nuova cultura, non più focalizzata solo sulla proposta commerciale del semplice riso da cucina, ma il riso come elemento unico che, grazie alle sue capacità organolettiche, è la base ideale anche per aceto, birra e distillati senza dimenticare olio di riso ricco di Omega 3.

La Unique Selling Proposition di SP SPA continua su queste linee guida presentandola linea del riso "ready made", in vaschette, per il settore del riso pronto da mangiare, a supporto dei prodotti per vending machine e pokè per piatti da preparare in autonomia a casa o al lavoro. L'intento è sempre valorizzare il riso anche nelle pause di lavoro, garantendone tutte le sue caratteristiche e proprietà nutritive, per accompagnare a un piatto principale, o come piatto unico dove aggiungere solo i condimenti.

Il riso passa dunque da coltura agricola a coltura agricola, o meglio a "terroir", un concetto nato nell'industria agro-alimentare francese, inizialmente per la viticoltura, ma che oggi indica la valorizzazione di un ambiente naturale (suolo, clima), con tecniche umane ereditate dalla tradizione, per ottenere un prodotto originale, non riproducibile, e le cui qualità essenziali sono strettamente collegate al sito di produzione.

www.spspa.it

“Having completed an initial business phase, now the objective is to grow especially in the EU and non-EU by exploiting our production facility, our knowledge of the product, and by bringing innovation and service to a dynamic and evolving market,” comments **Matteo Soppera, SP’s Sales Director**. *“We have started a ‘Brand identity’ process with the aim of a new identification of the company on the market and a complete presentation of all our products in dedicated lines. In view of our decades of experience in the sushi rice market, we will also launch a dedicated ‘Sensei’ line, not only linked to the rice product, but which will be expanded in the condiment and vinegar area, with the partnership of a major vinegar maker, as well as ‘pre-cooked rice ready for poke’.*

As part of a process of new brand identity and redevelopment of the value proposition, SP SPA has developed a unique commercial and strategic proposition, for a new awareness of consumption, and to increasingly integrate rice with consumer needs:

- **Classic Line:** quality in simplicity;
- **Gourmet Line:** special products mainly for “Chef”;
- **Bio Line:** organic line;
- **Sensei Line:** it is a concept products line dedicated to the “sushi” market
- **Ethnic Line:** basmati and jasmine;
- **lo Chef Line:** italian risotto with top quality ingredients;

SP SPA is the only manufacturer that has promoted these transversal projects, along various supply chains, for the valorisation of rice and for a new culture, no longer focused only on the commercial proposition of simple cooking rice, but rice as a unique element that, thanks to its organoleptic capacities, is also the ideal base for vinegar, beer and spirits, not forgetting rice oil rich in Omega 3.

SP SPA’s Unique Selling Proposition continues along these lines the ‘ready-made’ rice line, in trays, for the ready-to-eat rice sector, supporting products for vending machines and poké for dishes to be prepared independently at home or at work. The intention is always to enhance rice even during work breaks, guaranteeing all its characteristics and nutritional properties, to accompany a main dish, or as a single dish where only the seasonings need to be added.

Rice thus passes from agricultural crop to agricultural culture, or rather to ‘terroir’, a concept that originated in the French agri-food industry, initially for viticulture, but which today indicates the enhancement of a natural environment (soil, climate), with human techniques inherited from tradition, to obtain an original, non-reproducible product, whose essential qualities are closely linked to the production site.

www.spspa.it





SP

PREMIUM
QUALITY
RICE

WELLNESS BALANCE SINCE 1932

A “natural source of wellbeing” that has flowed in the Tuscan hills around Montopoli in Val d’Arno and San Miniato since 1932. Tesorino water rises in the countryside around Montopoli Val d’Arno (Pisa) in an unspoilt and protected environment, far from urban and industrial developments. By 1932, Sorgente Tesorino spring water had already become known as health-giving water and was esteemed by physicians for its purifying and therapeutic qualities. In 1941, the Sorgente Tesorino company was founded and it began bottling this water for sale in Tuscany. Initially, the bottling process was carried out by hand. The mineral aquifer of the spring was and still is mostly composed of fine sands dating back to the Pliocene epoch, some 15 million years ago, which help give the water a balanced mineral salt content. In the Pliocene, the Montopoli area was submerged by the sea, and when it receded in later eras, it left behind shells and sands with the ability to filter and mineralise water.

In combination with a healthy diet, Tesorino water can help achieve the right balance for the body’s needs.

If you read the label on Sorgente Tesorino water, you will notice the high levels of macro elements that are vital for our health, such as calcium and magnesium, which give the water a high fixed residue value (an indication of its richness in mineral salts). At the same time, however, Sorgente Tesorino boasts a lightness comparable to that of oligomineral water; its degree of mineralisation is, in fact, low and the high fixed residue value mainly derives purely from calcium and magnesium ions.

Sorgente Tesorino is more specifically a bicarbonate-sulphate-alkaline-earth water, and is thus characterised by high concentrations not only of calcium and magnesium but also of bicarbonate and sulphate. This balanced mineral composition makes it suitable for supplementing the diet from infancy through to advanced age, and makes it particularly beneficial during physical activity. It has also shown specific therapeutic indications in supporting the prevention and resolution of calculosis and various digestive, urinary and vascular system disorders. In view of the water’s properties, the company’s objective is to continue to focus on the world of sport, but also to re-launch the brand nationally and internationally. The company is currently undergoing a consolidation phase in its target market of Tuscany and an expansion phase with various projects for growth.

Sorgente Tesorino mineral water may have diuretic effects; it promotes digestion; it is microbiologically pure.

www.tesorino.com



FRESCA.
EFFERVESCENTE
BUONA.



Equilibrio di Benessere



EQUILIBRIO DI BENESSERE DAL 1932

Una "sorgente naturale del benessere" che dal 1932 si trova sulle colline toscane, intorno a Montopoli in Val d'Arno e San Miniato. L'acqua Tesorino sgorga nelle campagne intorno a Montopoli Val d'Arno (Pisa) in un ambiente incontaminato e protetto, lontano da insediamenti urbani ed industriali. Nel 1932 l'acqua della Sorgente Tesorino era già nota come acqua salubre ed apprezzata dai medici per le sue qualità depurative e terapeutiche. Nel 1941 fu costituita la società Sorgente Tesorino ed iniziò l'imbottigliamento per la commercializzazione di quest'acqua in Toscana. Inizialmente le operazioni di imbottigliamento venivano compiute a mano. La falda minerale della sorgente era ed è composta per lo più da sabbie finissime risalenti all'epoca del Pliocene, circa 15 milioni di anni fa, che contribuiscono a rilasciare un equilibrato contenuto di sali minerali. In quell'epoca la zona di Montopoli era sommersa dal mare e quando nelle ere successive si è ritirato, sono rimaste conchiglie e sabbie in grado di filtrare l'acqua, mineralizzandola. L'acqua Tesorino può concorrere, insieme ad una corretta alimentazione, al raggiungimento del giusto equilibrio dei fabbisogni dell'organismo. Leggendo l'etichetta dell'acqua Sorgente Tesorino si notano le alte concentrazioni di macro elementi importantissimi per la nostra salute quali calcio e ma-

gnesio, che le conferiscono un alto valore di residuo fisso (indice della ricchezza in sali minerali dell'acqua). Al contempo però la sorgente Tesorino vanta una leggerezza paragonabile a quella di una oligominerale, il suo grado di mineralizzazione è infatti basso e l'alto valore di residuo fisso è dato prevalentemente dai soli ioni calcio e magnesio. Sorgente Tesorino è più nello specifico un'acqua bicarbonato-solfato-alcalino-terrosa, caratterizzata quindi da alte concentrazioni non solo di calcio e magnesio ma anche di bicarbonato e solfato. Questa equilibrata composizione di minerali la rende adatta ad integrare la dieta dall'età pediatrica fino al soggetto anziano e la rende particolarmente indicata durante l'attività fisica. Ha mostrato inoltre indicazioni terapeutiche specifiche nel coadiuvare la prevenzione e la risoluzione di calcolosi e di vari problemi a carico del sistema digerente, urinario e vascolare. L'obiettivo dell'azienda, viste le proprietà dell'acqua, è continuare a puntare sul mondo dello sport, ma anche rilanciare il marchio a livello nazionale e all'estero, oggi l'azienda è in una fase di consolidamento nel mercato di riferimento toscano e in fase di espansione con diversi progetti per la sua crescita.

L'acqua minerale Sorgente Tesorino può avere affetti diuretici; facilita i processi digestivi; è microbiologicamente pura.

www.tesorino.com

ANALISI CHIMICA E CHIMICO FISICA: Università degli Studi di Roma
"La Sapienza" / Dipartimento di Biologia Ambientale - Roma il 23/12/2021



Parametro	Risultato	Unità di misura
Temperatura alla sorgente	13,2	°C
Concentrazione ioni idrogeno PH	7,5	Unità di pH
Conduttività a 20 °C	945	µS/cm
Durezza totale	49	°f
Residuo fisso a 180 °C	663	g/L
Anidride carbonica libera	32	mg/L
Sodio	30	mg/L
Potassio	1,1	mg/L
Calcio	149	mg/L
Magnesio	27	mg/L
Azoto ammoniacale (NH ₄)	< 0,05	mg/L
Silice	11	mg/L SiO ₂
Fluoruri	0,3	mg/L
Cloruro	36	mg/L
Nitrato	1,3	mg/L
Bicarbonato	401	mg/L
Solfato	177	g/L



CHEMICAL AND PHYSICAL-CHEMICAL ANALYSIS: Sapienza University
of Rome / Department of Environmental Biology - Rome, 23/12/2021

Parameter	Result	Unit of measurement
Temperature at source	13.2	°C
Hydrogen ion concentration (pH)	7.5	pH unit
Conductivity at 20 °C	945	µS/cm
Total hardness	49	°F
Total dissolved solids at 180 °C	663	g/L
Free carbon dioxide	32	mg/L
Sodium	30	mg/L
Potassium	1.1	mg/L
Calcium	149	mg/L
Magnesium	27	mg/L
Ammoniacal nitrogen (NH ₄)	< 0.05	mg/L
Silica	11	mg/L SiO ₂
Flourish	0.3	mg/L
Chloride	36	mg/L
Nitrate	1.3	mg/L
Bicarbonate	401	mg/L
Sulphate	177	g/L



Equilibrio di Benessere dal 1932

La salute è un piacere
PURO



Sorgente Tesorino - MLC s.r.l.
Via Costa al Bagno, 6
56020 Montopoli in val d'Arno - Pisa
info@tesorino.com - tel 0571 466 534

ATTIVITÀ: Canali di vendita
Iper, Super, Porta A Porta e Export

MARCHE IMBOTTIGLIATE:
Tesorino - Classificazione Minerale





PROMOTING THE TRUE ITALIAN FOOD LIFESTYLE ALL OVER THE WORLD

Valsa Group as leading manufacturer of chilled, frozen and ambient pizzas and snacks, identifies its primary goal in promoting the true Italian food lifestyle all over the world. The headquarters is located in Valsamoggia, in the very heart of Italy. This is where the history of the Group began, nevertheless our roots go from North to South, through our 6 plants: in a purely Italian entrepreneurial path.

Our daily commitment could be easily summed up: CULTURE. EXCELLENCE. INNOVATION.

Thanks to our R&D Department, always attentive to consumers' needs as well as to emerging trends, at very beginning 2023 Valsa Group launches a new product line, both for chilled and frozen ranges: Italian pinsa with extra topping. An exclusive flour mix and high hydration make our pinsa the best





VALORIZZARE L'ITALIANITÀ NEL MONDO

Valsa Group, realtà di riferimento nella produzione di pizze e snack freschi, surgelati e a temperatura ambiente, si pone come obiettivo primario la valorizzazione dell'italianità nel mondo. La sede centrale si trova a Valsamoggia, nel cuore dell'Italia. Lì nasce la storia del Gruppo, ma le nostre radici si trovano da Nord a Sud, in 6 stabilimenti: un percorso territoriale e imprenditoriale prettamente italiano. Il nostro impegno quotidiano si può facilmente riassumere: CULTURA. ECCELLENZA. INNOVAZIONE.

Grazie al nostro dipartimento Ricerca & Sviluppo, sempre atten-



occasion to experience the authentic taste of Italy. Light and fragrant, hand stretched one by one, as in the real Italian tradition. Available in many flavors, from Margherita till Truffle, from Amatriciana till Diavola, our pinsa is always able to bring customers to Italy within a bite.

Valsa Group is a reliable and well-known business partner in 50 countries around the world; this has been made possible thanks to the choices and investments in sustainability, production capacity, organizational integration and convenience innovation, with a special commitment to process transparency, waste reduction and green energy use.

www.valsagroup.it



to ai bisogni del consumatore e ai trend emergenti, all'inizio del 2023 Valsa Group lancia una nuova linea di pinsa farcita, in versione fresca o surgelata. Un esclusivo mix di farine e l'alta idratazione la rendono perfetta per assaporare gli autentici profumi d'Italia. Leggere e fragranti, tirate a mano una ad una, nella migliore tradizione italiana. Disponibile in tanti gusti, dalla Margherita alla Tartufo, dalla Amatriciana alla Diavola, la nostra pinsa è capace di portare i consumatori in Italia al primo morso.

Valsa Group è oggi un partner commerciale consolidato e affermato in 50 Paesi del mondo; ciò è stato possibile grazie alle scelte e agli investimenti in materia di sostenibilità, capacità produttiva, integrazione organizzativa e innovazione in termini di servizio, con uno speciale impegno verso la trasparenza del processo, la riduzione degli sprechi e l'impiego di energia green.

www.valsagroup.it

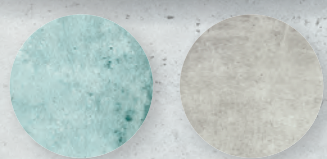


Pinsa

An exclusive flour mix and high hydration make our pinsa the best occasion to experience the scents of Italy.



TRUFFLE AND HAM, SALAMI, MARGHERITA, HAM AND MUSHROOMS, AMATRICIANA, GOAT CHEESE AND HONEY



FRESH FROZEN

VALSA GROUP

www.valsagroup.it



A RANGE OF PRODUCTS TO SATISFY THE MOST DISCERNING CONSUMERS

The Salumificio Schettino Raffaele was born in Mugnano del Cardinale, a town in lower Irpinia, famous for the art of Italian charcuterie for over 700 years.

It all started over a century ago when in 1905 the forefathers of Raffaele Schettino, founder of the present Salumificio, opened a small shop in the center of the town.

Today Salumificio Schettino, thanks to the entrepreneurial spirit of the sons, together with the new generation, is a company equipped with cutting-edge systems and technologies that are expertly combined with a century of knowledge in the art of charcuterie.

The factory produces and sells at a national and European level through commercial dealers, and organized sales in terms both of large scale distribution and normal trade.

The production of the Salumificio Schettino reflects the values upon which the business is based: love of tradition, constant attention to quality, authenticity, through the exclusive use of meat coming from pigs bred and processed in Italy. The pride of the Schettino production is the Mugnano del Cardinale salami, with its characteristic fist shape, followed by the equally renowned Naples salami. These two typical regional products are flanked by the whole line of national products: from the sweet and spicy Naples sausage to the Milanese and Hungarian salamis, and products like the Ventricina, the Roman Spianata and fine mignon specialties such as the Capocollo, Coppa and Pancetta.

www.salumischettino.it





**UNA GAMMA DI PRODOTTI IN GRADO
DI ACCONTENTARE I PALATI PIÙ RAFFINATI
E I CONSUMATORI PIÙ ATTENTI**

Il Salumificio Schettino Raffaele nasce a Mugnano del Cardinale, paese della bassa Irpinia, famoso per l'arte salumiera italiana da oltre 700 anni.

Tutto ha inizio oltre un secolo fa quando nel 1905 gli avi di Raffaele Schettino, Fondatore dell'attuale Salumificio, aprirono una piccola bottega al centro del paese.

Oggi il Salumificio Schettino, grazie allo spirito imprenditoriale dei figli, insieme alla nuova generazione, è un'azienda dotata di impianti e tecnologie all'avanguardia che si coniugano sapientemente ad un secolo di conoscenze nell'arte salumiera.

Il Salumificio produce e commercializza al livello nazionale ed europeo tramite intermediari commerciali, ed è organizzata per le vendite nei canali GDO e NORMAL TRADE. La produzione del salumificio riflette i valori su cui si fonda l'azienda: amore per le tradizioni, attenzione costante alla qualità, genuinità, attraverso l'uso esclusivo di carni provenienti da suini nati e lavorati in Italia.

Il fiore all'occhiello della produzione schettino è il salame di Mugnano del Cardinale, dalla caratteristica forma a pugno, seguito dall'altrettanto rinomato salame di napoli.

Questi due prodotti tipici regionali si affiancano all'intera linea di prodotti nazionali: dalla Salsiccia Napoli dolce e piccante al Salame Milano ed Ungherese, da prodotti come la Ventricina, la Spianata Romana e mignon fino a specialità quali il Capocollo, Coppa e Pancetta.

www.salumischettino.it



DISTRIBUTION OF RAW MATERIALS FOR THE FOOD INDUSTRY



Marcello Melosi – CEO Toscana Trading

Toscana Trading Srl was founded in 1996 as an importer and distributor of caseins, rosins and basic chemicals. Over the years we have focused our activity on the **distribution of products of natural origin, from renewable sources and free of toxic or harmful substances.**

These products include carnauba wax, beeswax, rosins and rosin esters. We later included food ingredients such as whey, rice and pea proteins, as well as more common additives such as citric acid and ascorbic acid.

Our priority is to ensure a high quality of the raw materials we distribute, we take a rigorous approach in selecting reliable and trusted suppli-



DISTRIBUZIONE MATERIE PRIME PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

Toscana Trading Srl nasce nel 1996 come importatore e distributore di caseine, colofonie e prodotti chimici di base.

Nel corso degli anni abbiamo focalizzato la nostra attività sulla **distribuzione di prodotti di origine naturale, provenienti da fonti rinnovabili e privi di sostanze tossiche o nocive.**

Tra questi prodotti rientrano la cera carnauba, la cera d'api, le colofonie e gli esteri di colofonia.

In seguito abbiamo incluso ingredienti alimentari come i sieri del latte, le proteine di riso e di pisello, così come gli additivi più comuni come l'acido citrico e l'acido ascorbico.

La nostra priorità è garantire un'alta qualità delle materie prime che distribuiamo, adottiamo un approccio rigoroso nella selezione di fornitori affidabili e di fiducia. In questo modo possiamo garantire prodotti di alto livello ai nostri clienti.

Uno dei nostri principali punti di forza è la **flessibilità del servizio**, supportiamo e affianchiamo i clienti



ers. In this way we can guarantee high quality products to our customers.

One of our main strengths is the **flexibility of the service**, we support and support customers in their growth, we do not impose any minimum order and we respond to requests for offers within 24 hours, also carrying out urgent delivery services.

We have a range of about 60 raw materials at our warehouse in Livorno available for immediate delivery and we are also able to respond to requests for large quantities.

We don't want our business to stop at just selling, for us the customer is a partner in all respects and we do our best to ensure that they are competitive on the market and increase their sales to the benefit of both parties. We are proud to have suppliers and customers who have followed us for over 15 years, demonstrating that maintaining an attitude of fairness and seriousness always pays off.

We have been ISO 9001 certified since 2004. We have also been certified BIO since 2016

www.toscanatrading.it

nella crescita, non imponiamo nessun minimo d'ordine e rispondiamo alle richieste di offerta entro 24 ore, effettuando anche servizi di consegna urgenti.

Disponiamo di una gamma di circa 60 materie prime presso il nostro magazzino di Livorno disponibili in pronta consegna e siamo in grado di rispondere anche a richieste per quantitativi importanti.

Non vogliamo che la nostra attività si fermi alla sola vendita, per noi il cliente è un partner a tutti gli effetti e ci adoperiamo in modo che sia competitivo sul mercato ed aumenti le proprie vendite a vantaggio di entrambe le parti.

Il nostro orgoglio è avere fornitori e clienti che ci seguono da oltre 15 anni, a dimostrazione che mantenere un atteggiamento di correttezza e serietà ripaga sempre.

Siamo certificati ISO 9001 dal 2004. Siamo anche certificati BIO dal 2016

www.toscanatrading.it





*le grandi cose nascono
dai piccoli elementi.*



INGREDIENTI DI ALTA QUALITA'
PER L'INDUSTRIA **ALIMENTARE, COSMETICA, NUTRIZIONE SPORTIVA.**

Importiamo e distribuiamo da oltre 25 anni materie prime naturali provenienti esclusivamente da fonti rinnovabili. Forniamo additivi e ingredienti per il settore alimentare e per la cosmetica, prodotti

sempre disponibili che vengono consegnati ai Clienti in pochi giorni. Materie di alta qualità che costituiscono gli elementi di base per realizzare prodotti di valore.


TOSCANA TRADING
Natural Sources Worldwide

info@toscanatrading.it www.toscanatrading.it
NSW Toscana Trading S.r.l. Via San Marco, 33 Montecatini Terme (PT) Italy - Tel. +39.0572.772663

FOOD LABORATORY CECCHIN ANDREA AND CARLO

The delicious taste of fresh pasta. Passion is the secret - along with a formidable determination to protect local culinary traditions by using only the freshest ingredients to create and enhance flavors and aromas that have been lost elsewhere. The pasta dough emanates from a special recipe devised on the farm: Semolina durum wheat, Soft 0 wheat flour, and fresh eggs. Fresh meats and vegetables are prepared and cooked in our own kitchens. We use Venetian culinary practices to enhance the

natural flavors until they are able to make their way to consumers' dinner tables and become part of a delicious and variable daily menu. By choosing only the best flours for correct compactness and texture of the pasta, freshly laid eggs and genuine ingredients, Pastificio Cecchin has become symbolic of homemade artisan production, using skilful professional knowhow and the highest quality and service standards. Managed by Andrea, Carlo and Laura Cecchin, the esteemed family-run artisan



LABORATORIO ALIMENTARE CECCHIN ANDREA E CARLO

Il sapore è quello gustoso della pasta fresca. Il segreto è una passione e un amore che ha conservato tutte le caratteristiche di genuinità del prodotto fatto in casa con ingredienti freschissimi capaci di esaltare sapori e fragranze altrove dimenticate.

Gli impasti sono frutto di esclusive ricette elaborate in azienda: semola di grano duro, farina di grano tenero 0 e uova. La carne e le verdure sono preparate e cotte nelle nostre cucine. La tradizione culinaria veneta contribuisce ad esaltare il prodotto fino a giungere nelle nostre tavole per un saporito e assortito menù quotidiano.

Scegliendo le migliori farine, che consentono alla pasta di mantenere compattezza e ruvidità, uova fresche e i più genuini ingredienti, il Pastificio Cecchin è simbolo di una produzione artigianale casareccia, eseguita con sapiente arte ai massimi livelli di qualità e servizio.





workshop - utilizes important modern production processes and has released a wide range of its own production and house specialty products.

These vary from fresh egg pasta to handmade tortelloni and ravioli stuffed with vegetable fillings. There are handmade cappelletti and fagottini filled with cured prosciutto, and artisan crespelle ready to be put in the oven or in the microwave (for a quick and easy meal) with a choice of exquisite fillings; and then there are potato or pumpkin gnocchi or sweet tortelli stuffed with custard and fruit conserves.

All in the name of authenticity.

The business began circa 25 years ago, when the two brothers Andrea and Carlo Cecchin started a new venture in a sector that had always fascinated them and that they knew very well.

"Our goal is to bring a genuine and honest product to the consumer's table."

In the IFS certified factories, there are state-of-the-art systems and machinery which transform raw materials into finished products using the best possible work and safety standards in full compliance with HACCP.

www.pastacecchin.it

Gestito da Andrea, Carlo e Laura Cecchin, lo stimato laboratorio artigiano a conduzione familiare - che tuttavia si avvale di moderni processi produttivi - vanta una svariata gamma completa e selezionata di produzione propria e specialità della casa.

Si va dalla pasta fresca all'uovo, ai tortelloni fatti a mano e ravioli ripieni con le verdure. Dai cappelletti e fagottini al prosciutto crudo, alle crespelle pronte esclusivamente fatte a mano da mettere in forno o in microonde (come piatto pronto) con una scelta di squisiti ripieni; fino agli gnocchi di patate o di zucca ed ai tortelli dolci farciti con creme e marmellate.

Il tutto all'insegna della genuinità.

L'attività, ha inizio circa 25 anni fa, quando i due fratelli Andrea e Carlo Cecchin decisero di iniziare una nuova avventura in un settore che li aveva sempre affascinati e che conoscevano molto bene.

Il nostro obiettivo è quello di portare sulle tavole del consumatore un prodotto genuino ed onesto.

Negli stabilimenti di proprietà, vi sono presenti impianti e macchinari di ultima generazione, che permettono una lavorazione artigianale, ma con i migliori standard lavorativi possibili nell'assoluto rispetto delle norme HACCP ed igieniche; gli stabilimenti sono certificati IFS.

www.pastacecchin.it



GRUPPO  *bio*
organizzazione di produttori
TARULLI OP.

UVA BIOLOGICA - ORGANIC GRAPES
KONTROLLIERT ÖKOLOGISCHE TAFELTRAUBEN

Don't dream it... have it!

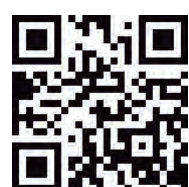


BIOUISSE
ORGANIC

demeter



Zona PIP: Viale G. Saponaro Sindaco
70016 NOICÀTTARO (BA) Italy
Tel. +39 080 478 37 61 - Fax +39 080 478 38 14
info@gruppotarulliop.it - www.gruppotarulliop.it





GRUPPO TARULLI OP: QUALITY AND SUSTAINABILITY ON THE CONSUMER'S TABLE

Since 1993 table grapes from organic farming.

Founded in 2007, primarily located between Bari and Taranto, Gruppo Tarulli OP has been producing and commercializing organic table grapes since 1993.

The company has always strongly invested in sustainability and respect for the ecosystem, seeking to make the best use of natural resources and directing itself towards the development of alternative energies, with the aim of minimizing its impact on the environment.

The group is also certified by the CPPB for the organic method and by Bio Suisse, and boasts other important certifications such as Demeter, Global Gap, IFS, BRC.

In 2015, the company obtained the Demeter certification, which requires that fertilization, cultivation and breeding respect and promote the fertility and vitality of the soil, as well as the typical qualities of plant and animal species.

The group also benefits from the collaboration of the best logistics companies in Europe to optimize delivery times and preserve the freshness of the product. Thanks to this collaboration, it exports freshly picked grapes from July to December on the international markets.

We met Marilena Daugenti Tarulli, owner of the company together with her husband, to get to know this Puglia-based company a little closer, a flagship of our Made in Italy when it comes to table grape production.

Ms. Tarulli, so you only produce table grapes, correct?

Exactly, our company specializes in the organic and biodynamic cultivation of grapes, and I would like to emphasize this. We were born 30 years ago, starting from a small plot of a few hectares of my family, subsequently converted,



by **Sonia V. Maffizzoni**
Editorial Manager



GRUPPO TARULLI OP: QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ SULLA TAVOLA DEL CONSUMATORE.

DAL 1993 UVA DA TAVOLA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.

Costituitasi nel 2007, situata principalmente tra Bari e Taranto, il Gruppo Tarulli OP produce e commercializza uva da tavola da agricoltura biologica dal 1993.

Da sempre l'azienda ha fortemente investito sui temi di sostenibilità e rispetto dell'ecosistema cercando di impiegare al meglio le risorse naturali e indirizzandosi verso lo sviluppo di energie alternative, con l'intento di abbassare al massimo il proprio impatto sull'ambiente, non a caso il gruppo è anche certificato dall'ente CPPB per il metodo biologico e da Bio Suisse, oltre che vantare altre importanti certificazioni quali: Demeter, Global Gap, IFS, BRC.

Nel 2015 l'azienda consegue la certificazione Demeter che prevede che la concimazione, la coltivazione e l'allevamento rispettino e promuovano la fertilità e la vitalità del terreno e allo stesso tempo le qualità tipiche delle specie vegetali e animali. Il gruppo inoltre si avvale della collaborazione delle migliori aziende nel settore logistica in Europa per ottimizzare i tempi di consegna e preservare la freschezza del prodotto. E grazie proprio a questa collaborazione esporta puntualmente da luglio a dicembre uva freschissima sui mercati internazionali. Abbiamo incontrato Marilena Daugenti Tarulli, titolare dell'azienda congiuntamente al marito, per conoscere un po' più da vicino questa realtà pugliese, fiore all'occhiello del nostro Made in Italy per quanto riguarda la produzione di uva da tavola.

Sig.a Tarulli, quindi voi producezete solo uva da tavola, è corretto?

Esatto, la nostra azienda è specializzata nella coltivazione biologica e biodinamica di uva, e questo ci tengo a sottolinearlo.

Siamo nati ben 30 anni fa, partendo da un piccolo appezzamento di pochi ettari della mia famiglia, successivamente convertito, perseguendo con grande spirito di iniziativa e coraggio un sogno oggi realtà.

Quando avete iniziato a convertirvi all'agricoltura biologica?

In effetti, abbiamo sempre e solo fatto uva BIO, siamo quindi stati un po' gli antesignani di un



Four chats with...

pursuing a dream that is now a reality with great initiative and courage.

When did you start converting to organic farming?

In fact, we have always and only done BIO grapes, so we were a little ahead of a trend that is now strongly felt and pursued.

In fact, we started with this direction, for us BIO has always been a vocation.

How much does organic farming impact your product?

A lot and positively, of course.

For us, quality is a fundamental paradigm, we are recognized as producers of high-quality BIO grapes, both from an organoleptic and a visual point of view, i.e. appearance, definitely attractive and inviting.

Can you give us an example of how you pursue the concept of quality?

Well, in fact, we do many activities that guarantee a product of the highest quality on the consumers' tables, among these one of the most significant for us was converting half of the company to Demeter as well as BIO. In July, the Bio grape harvest began at O.P. ORTOFRUTTICOLI. The careful selection of mature clusters, through sophisticated refractometers, allowed for precise harvesting. Initially, lower yields challenged the season, persisting for two months. Despite this, the quality of the grapes gained both internal and external acclaim.

"Our commitment to quality has borne fruit," says the director. "Organic grapes continue to demonstrate their potential, with exceptional flavor profiles."

However, the economic aspect is concerning: current prices do not cover costs. "The financial challenge is real," admits the director, emphasizing the substantial investments in organic vineyards. The company hopes for favorable weather in the second half of the season to support high quality. Maintaining elevated standards remains a priority, despite the challenge of prices and costs.

In summary, the Bio grape harvest at the company has begun successfully, achieving high quality. However, economic challenges require attention. The company remains dedicated to excellence, both in products and economic sustainability. The evolution of the second half of the season will determine the company's production landscape.

www.gruppotarulli.it



“ **COTTON CANDY:**
Uva dal profumo e dal gusto
dello zucchero filato ”





trend che oggi è fortemente sentito e perseguito. In effetti noi siamo partiti già con questo indirizzo, per noi il BIO è sempre stata una vocazione.

Quanto impatta l'agricoltura biologica sul vostro prodotto?

Tantissimo e positivamente, è ovvio. Per noi la qualità è un paradigma fondamentale, siamo riconosciuti come produttori di uve BIO di alta qualità, sia dal punto di vista organolettico che da quello visivo, cioè dell'aspetto, decisamente accattivante ed invitante.

Ci può dare un esempio di come perseguite il concetto di qualità?

Beh, in effetti di attività ne facciamo tante grazie alle quali garantiamo un prodotto di altissima qualità sulle tavole dei consumatori, tra queste una delle più significative per noi è stata l'aver convertito metà dell'azienda come prodotto Demeter oltre che BIO.

Nel mese di luglio è iniziata la raccolta delle uve Bio da O.P ORTOFRUTTICOLI. La selezione accurata dei grappoli maturi, tramite sofisticati rifrattometri, ha permesso una raccolta precisa. Inizialmente, rese inferiori hanno sfidato la stagione, persistendo per due mesi. Nonostante ciò, la qualità delle uve ha conquistato consensi interni ed esterni.

"Il nostro impegno per la qualità ha dato frutti", dice il direttore. "Le uve bio dimostrano ancora il loro potenziale, con profili gustativi eccezionali". Ma l'aspetto economico preoccupa: i prezzi attuali non coprono i costi. "La sfida finanziaria è reale", ammette il direttore, sottolineando gli alti investimenti nelle vigne bio. L'azienda spera in un clima favorevole nella seconda metà della stagione per sostenere l'alta qualità. Mantenere standard elevati resta priorità, nonostante la sfida dei prezzi e dei costi

In sintesi, la raccolta delle uve Bio presso l'azienda è partita con successo, raggiungendo alta qualità. Tuttavia, sfide economiche richiedono attenzione. L'azienda resta impegnata nell'eccellenza, sia nei prodotti che nella sostenibilità economica. L'evolversi della seconda metà della stagione determinerà il panorama produttivo dell'azienda.

www.gruppotarulli.it





PALLINI COMPANY

Pallini company, is a family owned company, located in Rome, that produces world known spirits and syrups and it was founded by Mr. Nicola Pallini in a small village in the center of Italy, in 1875. They soon became famous for the quality of his Mistrà Pallini. Mistrà is a dry aniseed liqueur, generally drunk with coffee, on the rocks or with some water. In 1960 a brand new product was created that soon became the number 1 Sambuca in the US and many other markets: Romana Sambuca.

Following this huge success Pallini decided to change its range of products to move to something which potentially could have been bigger than Romana Sambuca. Pallini Limoncello was created and after 7 years of intense work it has become number 1 limoncello in the USA and Duty Free worldwide. Pallini Limoncello is a unique liqueur produced with lemons, coming from the Amalfi coast and this gives our limoncello its special citrus taste. Pallini Limoncello is our key product and we normally promote it together with our customers in more than 30 countries all over the world.

PALLINI

L'azienda Pallini, è un'azienda a conduzione familiare, con sede a Roma, che produce liquori e sciroppi conosciuti in tutto il mondo ed è stata fondata dal Sig. Nicola Pallini in un piccolo villaggio nel centro Italia, nel 1875. Ben presto divennero famosi per la qualità dei il suo Mistrà Pallini. Il Mistrà è un liquore secco all'anice, generalmente bevuto con il caffè, con ghiaccio o con dell'acqua.

Nel 1960 fu creato un nuovo prodotto che presto divenne la Sambuca numero 1 negli Stati Uniti e in molti altri mercati: Romana Sambuca.

A seguito di questo enorme successo la Pallini decise di pensare a qualcosa che potenzialmente avrebbe potuto essere più grande di Romana Sambuca. Nasce Pallini Limoncello che dopo soli 7 anni di intenso lavoro è diventato il limoncello numero 1 negli USA e Duty Free nel mondo. Il Limoncello Pallini è un liquore unico prodotto con i limoni provenienti dalla Costiera Amalfitana che gli conferiscono il suo speciale sapore di agrumi. Il Limoncello Pallini è il nostro prodotto di punta ed è distribuito in più di 30 paesi in tutto il mondo. 1875: Nicola Pallini, il fondatore dell'Antica Casa Pallini, è il commerciante più importante d'Abruzzo. Produce vino e liquori aromatizzati molto amati dalla gente del posto.

1917: Virgilio, figlio di Nicola, trasferisce la distilleria a Roma, vicino al Pantheon e crea il Mistrà Pallini, il liquore all'anice che diventa presto il più amato dai romani



1875: Nicola Pallini, the founder of Antica Casa Pallini, is the most prominent merchant in Abruzzi. He made wine and flavored liqueurs that were much loved by locals.

1917: Virgilio, Nicola's son, moves the distillery to Rome, near the Pantheon and establishes Mistrà Pallini as the predominant anise liqueur enjoyed by the Romans.

1962: Virgilio's sons, Nicola and Giorgio, move the distillery to via Tiburtina, the production area of Rome, where it is still today.

1971: Virgilio Pallini Jr, the current CEO, joins the company and builds Romana Sambuca as the No. 1 Sambuca in the United States.

2001: Micaela, Virgilio's daughter, launches Pallini Limoncello in the US.

2015: Pallini Limoncello is distributed in more than 30 countries all over the world.

2016: Micaela Pallini becomes CEO of the company.

2021: Micaela Pallini becomes President of Federvini.

2022: Pallini announces the purchase, production and distribution of Amaro Formidabile.

www.pallini.com



1962: i figli di Virgilio, Nicola e Giorgio, trasferiscono la distilleria in via Tiburtina, zona di produzione di Roma, dove si trova ancora oggi.

1971: Virgilio Pallini Jr, l'attuale amministratore delegato, entra in azienda e lancia la Romana Sambuca come la Sambuca n. 1 negli Stati Uniti.

2001: Micaela, figlia di Virgilio, lancia Pallini Limoncello negli Stati Uniti.

2015: Pallini Limoncello viene distribuito in più di 30 paesi in tutto il mondo.

2016: Micaela Pallini diventa amministratore delegato della società.

2021: Micaela Pallini diventa Presidente di Federvini.

2022: Pallini annuncia l'acquisto, la produzione e la distribuzione di Amaro Formidabile.

www.pallini.com

AMARO

FORMIDABILE

ROMA

ELIXIR AMARICANTE FINISSIMO





PAN DI VICO RESEARCH AND DEVELOPMENT

The R&D department of PAN DI VICO, through studied analyzes of food macro trends, works every day to create innovative and customized products for the industrial sector, HORECA, RETAIL and GDO and satisfy every request of the ever-changing market.

This is how our line of “Special Panature” was born, from ethnic and refined origins with the aim of making even the simplest dish irresistible and special, whether it be meat, fish or vegetables.

Among the range of PAN DI VICO products there are also:

spiced breading, products made with the sole addition of paprika and/or turmeric during the manufacturing processes, extra crunchy breading such as the “rustica” or the “corn flakes breading” or the “Mix breading” to obtain more delicious breading and creative.

www.pandivico.com



panatura mediterranea



panatura mexican



panatura orientale



panatura aglio e prezzemolo



**PAN DI VICO
RICERCA E SVILUPPO**

Il reparto R&D di PAN DI VICO, attraverso analisi studiate dei macro trend alimentari, lavora ogni giorno per creare prodotti innovativi e personalizzati per il settore industriale, HORECA, RETAIL e GDO e soddisfare ogni richiesta del mercato sempre in continua evoluzione.

Nasce così la nostra linea di "Panature Speciali", dalle provenienze etniche e ricercate con l'obiettivo di rendere irresistibile e particolare anche il piatto più semplice che possa essere di carne, pesce o verdure.

Tra la gamma di prodotti PAN DI VICO vi sono anche:

le panature speziate, prodotti realizzati con la sola aggiunta di paprica e/o curcuma durante i processi di lavorazione, le panature extra croccanti come la "rustica" o la "panatura corn flakes" o la "panatura Mix" per ottenere panature più sfiziose e creative.

www.pandivico.com



La rustica

panatura corn flakes

panatura Mix



Next Ingredients

WE ARE WHAT WE EAT



RAW MATERIALS FROM TRADITION TO INNOVATION

Next Ingredients was born in 2017 from the observation that market demand and supply are changing with an unknown speed until recent times. The will of the founders was to create a reality reactive to changes that would perpetuate tradition by constantly renewing it.

We are a modern company constantly searching for new ingredients, applications, and innovative combinations to improve product performance. Thanks to our multi-application and transversal skills resulting from expe-





LE MATERIE PRIME DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE

Next Ingredients nasce nel 2017 dalla constatazione che domanda e offerta di mercato mutano con una rapidità che fino a qualche anno fa era sconosciuta. La volontà dei fondatori è stata quella di creare una realtà reattiva ai cambiamenti che perpetua la tradizione rinnovandola costantemente.

Siamo un'azienda moderna alla continua ricerca di nuovi ingredienti, applicazioni e combinazioni innovative, per migliorare le prestazioni dei prodotti. Grazie a competenze multi-applicative e trasversali frutto dell'esperienza lavoriamo in diversi settori: dall'alimentare al nutraceutico, dal farmaceutico al pet food. Siamo l'azienda dalle molteplici "anime" green.

rience, we work in different sectors:: from food to nutraceutical, from pharmaceutical to pet food. We are the company with multiple green 'souls'.

Our main ingredients are:

- Algae
- Botanical Extracts
- Fibres
- Functional Ingredients (antioxidants, collagen, encapsulated actives)
- Natural Colorants
- Natural Preservatives
- Natural Sweeteners
- Probiotics and Yeasts
- Plant Proteins
- Vitamins and Minerals

We are exclusive distributors of several specialties in selected countries of South-East Europe for:

- Mafoo WorldWide LLC: manufacturer of licorice extracts & pure derivatives of Glycyrrhiza products, powered by the science of MagnaSweet®.
- Bio-Life Science: manufacturer of astaxanthin with ASTAFIT® and ASTACOS® OL50 brands.
- Genosa: manufacturer of Hytolive® obtained from olive fruit, 100% naturally processed with interesting properties. (On request)
- Polypan: manufacturer of natural preservatives obtained by the science of Flavomix™.
- Turval: together we've developed Pastae Mater, a gluten-free mother yeast powder containing B0399®, a probiotic yeast resistant to most antibiotics, gut friendly and 100% made in Italy.

www.nextingredients.eu
pm@nextingredients.eu



I nostri ingredienti principali sono:

- Alghe
- Coloranti Naturali
- Conservanti Naturali
- Dolcificanti Naturali
- Estratti Botanici
- Fibre
- Ingredienti Funzionali (antiossidanti, collagene, attivi incapsulati)
- Probiotici e Lieviti
- Proteine Vegetali
- Vitamine e Minerali

Siamo distributori esclusivi di diverse specialities in paesi selezionati del Sud-Est Europa per:

- Mafoo WordWide LLC: produttore di estratti di liquirizia e di derivati puri della Glycyrrhiza contenenti la tecnologia MagnaSweet®.
- Bio-Life Science: produttore di astaxantina con i marchi ASTAFIT® e ASTACOS® OL50.
- Genosa: produttore di Hytolive® ottenuto dall'oliva, lavorato in modo 100% naturale e con interessanti proprietà. (Su richiesta)
- Polypan: produttore di conservanti naturali ottenuti mediante la tecnologia Flavomix™.
- Turval: insieme abbiamo sviluppato il Pastae Mater, un lievito madre in polvere senza glutine contenente il B0399®, un lievito probiotico resistente alla maggior parte degli antibiotici, gut friendly e 100% made in Italy.

www.nextingredients.eu
pm@nextingredients.eu



MENDELSPECK: PLEASURE WITH TRADITION

As the name suggests, the story of the family business begins in the 1960s on the Mendel Pass and continues from 1984 to the present day in Termeno. The foundation was laid by Roberto Larcher, a trader who traveled from one village to another with his Volkswagen van, selling groceries. When the demand for speck increased, he decided to start production on his own.

From an initial 20 pieces, the number quickly grew to 50, then 100, and so on, until the space in the cellar on the Mendel Pass was no longer sufficient for production. The family then decided to move to Termeno to expand the business further. With the move to Termeno, a new chapter began for the company.

Large production spaces, modern equipment, and some additional helping hands led to the rapid growth of the business. Other products were soon added, and now the product range is very extensive.

Speck remains the main star of production, but there is also bacon, sausages, specialties like Carne Salada, and even cooked ham in the Mendelspeck product repertoire. The family has always been committed to finding new production and processing methods while still preserving traditional elements in production. For exam-





MENDELSPECK: GUSTO CON TRADIZIONE

Come suggerisce il nome, la storia dell'azienda di famiglia inizia negli anni '60 sul Passo della Mendola e prosegue dal 1984 fino ai giorni nostri a Termeno sulla Strada del Vino. Il fondamento fu posto da Roberto Larcher, un commerciante che viaggiava da un paese all'altro con il suo furgone Volkswagen vendendo generi alimentari. Quando la richiesta di speck aumentò, decise di iniziare la propria produzione. Da iniziali 20 speck, il numero crebbe rapidamente a 50, poi a 100 e così via, finché lo spazio nella cantina sul Passo della Mendola non fu più sufficiente per la produzione. La famiglia decise quindi di trasferirsi a Termeno per espandere ulteriormente l'azienda. Con il trasferimento a Termeno, iniziò un nuovo capitolo per l'azienda. Grandi spazi di produzione, attrezzature moderne e alcune mani aggiuntive contribuirono alla rapida crescita dell'azienda. Lo speck rimane il protagonista principale della produzione, ma sono disponibili anche pancetta, salumi, prodotti speciali come la Carne Salada e persino il prosciutto cotto. La famiglia è sempre stata impegnata a cercare nuovi metodi di produzione e lavorazione, ma senza mai dimenticare gli elementi tradizionali nella produzione. Per questo motivo, ad esempio, ogni prosciutto viene ancora massaggiato a mano con una miscela di sale e spezie, per la fase di affumicatura vengono utilizzati solo legni di faggio a basso contenuto di resina, e il processo di maturazione avviene lentamente e delicatamente, permettendo alla carne di sviluppare il suo sapore in modo tranquillo. Quest'ultimo passo, la maturazione, avviene dal 2015 a un'altitudine di 1100 metri a Neuradein, la seconda sede dell'azienda, dove le condizioni sono ideali. L'azienda rimane un'impresa familiare, con la terza generazione già impegnata in posizioni di leadership. Da alcuni anni, la famiglia ha lanciato una seconda linea di prodotti, facilmente riconoscibile dalla loro etichetta nera. La linea "Famiglia Larcher" rappresenta il vertice culinario dei prodotti realizzati dall'azienda.

www.mendelspeck.com

ple, each speck is still hand-massaged with a mixture of salt and spices, only low-resin beechwood is used for smoking, and the aging process is slow and gentle, allowing the meat to develop its flavour peacefully. This final step, aging, has been taking place since 2015 at an altitude of 1100 meters in Neuradein, the company's second location, where the conditions are ideal. The company remains a family business, with the third generation already involved in leadership positions. For several years now, the family has introduced a second product line, easily recognizable by their black label. The "Famiglia Larcher" line represents the culinary peak of the products produced by the company.

www.mendelspeck.com





*Italian quality,
tradition and passion
since 1963*



Famiglia Larcher

“Inside every single piece of speck there is all the passion for my family’s work, our values and the respect for an art that is handed down from father to son.”

Famiglia Larcher



LOGISTICA UNO: NEW OPENING OF DISTRIBUTION CENTRE (CEDI) TO IMPROVE EFFICIENCY AND SERVICE QUALITY

In the era of growing e-commerce and increasingly rapid demands, the opening of new distribution centres plays a key role in supply chain optimisation: centres that are vital nodes for the efficient delivery of goods to consumers, positively influencing the customer experience and contributing to the success of companies.

The opening of new distribution centres enables companies to place their products closer to their target markets. This results in shorter delivery times and optimised logistics operations. By reducing the distance between the product and the end customer, new distribution centres reduce transit times and improve the overall efficiency of the supply chain. With Logistica Uno, in June of this year, after only a few months of design and development, Pam-RetailPro's cedi-platform located at the Maddaloni Marcianise (Caserta) South Europe Freight Village, 25,000 square metres (storage capacity of 38,000 pallets), with a rail connection, was born.

Opening a new distribution centre allows the company to distribute its inventory in a more balanced way, reducing the risk of out-of-stocks and enabling

LOGISTICA UNO: NUOVA APERTURA DEL CENTRO DI DISTRIBUZIONE (CEDI) PER MIGLIORARE L'EFFICIENZA E LA QUALITÀ DEI SERVIZI

Nell'era dell'e-commerce in crescita e delle richieste sempre più rapide, l'apertura di nuovi centri di distribuzione gioca un ruolo fondamentale nell'ottimizzazione della catena di fornitura: centri che rappresentano nodi vitali per la consegna efficiente di merci ai consumatori, influenzando positivamente l'esperienza del cliente e contribuendo al successo delle aziende.

L'apertura di nuovi centri di distribuzione consente alle aziende di collocare i propri prodotti più vicino ai mercati di destinazione. Ciò si traduce in tempi di consegna più brevi e nell'ottimizzazione delle operazioni logistiche. Riducendo la distanza tra il prodotto e il cliente finale, i nuovi centri di distribuzione riducono i tempi di transito e migliorano l'efficienza complessiva della catena di fornitura.

Nasce con Logistica Uno, nel giugno di quest'anno, dopo pochissimi mesi di progetto e sviluppo, la piattaforma cedi di Pam-RetailPro ubicata presso l'interporto Sud Europa Maddaloni Marcianise (Caserta), di 25.000 metri quadrati (capacità di stoccaggio di 38.000 pallet), con raccordo ferroviario.

L'apertura di un nuovo centro di distribuzione permette all'azienda di distribuire in modo più equilibrato il proprio inventario, riducendo il rischio di esaurimento delle scorte e consentendo una gestione più precisa. Questo è particolarmente cruciale in settori in cui la domanda può variare in modo significativo nel tempo.

La merce di questo cedi andrà a coprire le consegne presso i punti di vendita Pam-RetailPro - circa 120 - di Campania, Puglia, Abruzzo, Molise, Lazio.

Il cedi ospita il secco unicamente per Pam-RetailPro, tra i principali vantaggi del nuovo Centro di Distribuzione evidenziati dal direttore commerciale Alberto D'Agostino di Logistica Uno:

“una maggiore efficienza operativa: la struttura è stata progettata per ottimizzare il flusso



more precise management. This is particularly crucial in sectors where demand can vary significantly over time. The goods of this cedi will be delivered to Pam-RetailPro sales points - about 120 - in Campania, Apulia, Abruzzo, Molise and Lazio.

The cedi houses dry goods uniquely for Pam-RetailPro, among the main advantages of the new Distribution Centre highlighted by Sales Director Alberto D'Agostino of Logistica Uno:

“greater operational efficiency: the facility has been designed to optimise the flow of goods and reduce delivery times; a covered area of 25,000 square metres entirely dedicated to Pam’s ‘dry’ category products with a storage capacity of 38,000 pallets, round-the-clock deliveries even at night for a total, to date, of 100 deliveries per day. Highlighting the ability to handle higher volumes: the Cedi is designed to handle increasing volumes of goods, enabling us to meet the demand for our products and services. An important plus is the improvement of service quality: thanks to software for automated storage of goods so that the fragility index is managed and controlled. Last but not least, we are always looking to reduce our environmental impact: our new facility has been designed with a focus on energy efficiency and environmental sustainability, reducing the impact of our operations on the environment by using rail transport, which is possible thanks to the rail connection attached to the platform”.

Logistica Uno takes care of every aspect on behalf of Pam-RetailPro: unloading of goods, arrangement, preparation, loading, direct delivery to the points of sale via its own carriers, with vehicles suitable for the

purpose (with electric trolley). Also on behalf of the brand, goods collection (returns) is also carried out directly at the points of sale.

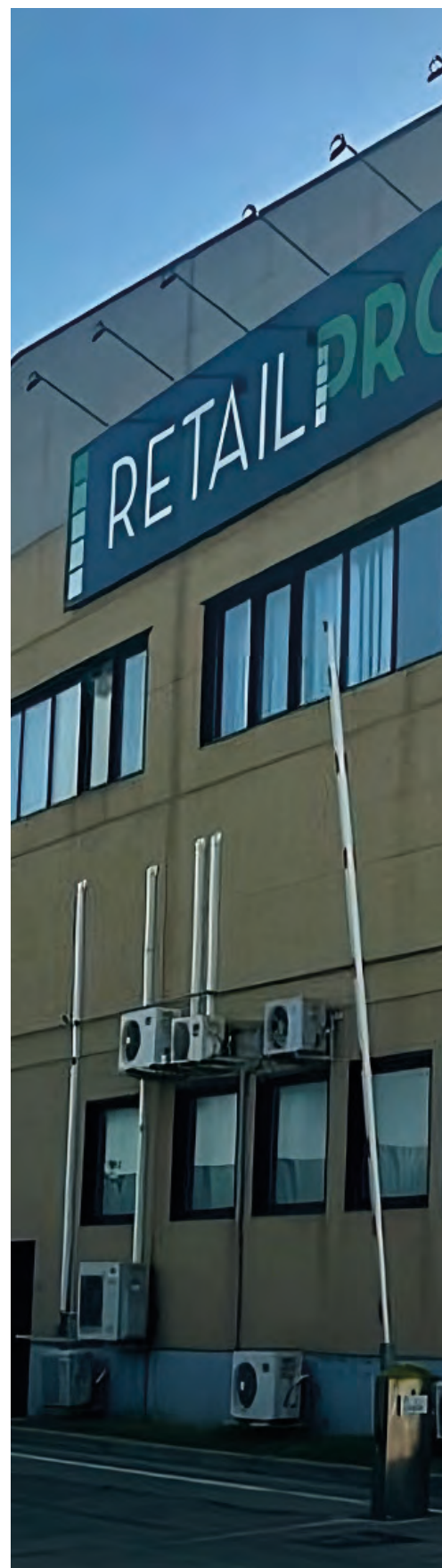
For Logistica Uno this is the first experience in close synergy with a large-scale retail trade sign on the organisation and management of a Ce.Di. (for other signs the service provided is transport) “There are two objectives ahead: to support the growth of Pam-RetailPro and at the same time replicate the same activity in the north, where we already have available platforms. On the other hand, already 80 per cent of the goods we deliver to the cedi already belong to our customers,” continues D'Agostino.

The opening of the new Distribution Centre represents a significant step in our commitment to offer high quality products and services to our customers. We are confident that this new facility will help us maintain our leading position in the industry and further improve our customers' satisfaction.

The project is ambitious and also looks abroad, where Logistica Uno is already present with intermodal transport.

Logistica Uno: also sustainable in the cedi developed for Pam-RetailPro

“An example of how Logistica Uno not only knows how to work with customers by customising every service for them throughout the supply chain, but how it also manages to combine business with social sustainability, these facilities generate employment of resources that can have a positive impact on the social and economic fabric of surrounding communities. We care a lot about the environment: not for nothing have we been measuring our Carbon Footprint since last year. A large





delle merci e ridurre i tempi di consegna; una superficie coperta di 25.000 metri quadrati interamente dedicati ai prodotti categoria "secco" di Pam con capacità di stoccaggio di 38.000 pallet, consegne h 24 anche in orari notturni per un totale, ad ora, di 100 consegne giorno.

In evidenza la capacità di gestire volumi più elevati: il Cedi è stato progettato per gestire volumi di merci in aumento, consentendoci di soddisfare la domanda dei nostri prodotti e servizi.

Un plus importante è il miglioramento della qualità del servizio: grazie ad un software per lo stoccaggio automatizzato delle merci affinché venga gestito e controllato l'indice di fragilità.

Non ultimo lo sguardo sempre attento sulla riduzione dell'impatto ambientale: la nostra nuova struttura è stata progettata con un'attenzione particolare all'efficienza energetica e alla sostenibilità ambientale, riducendo l'impatto sull'ambiente delle nostre operazioni utilizzando il trasporto via treno possibile grazie al raccordo ferroviario annesso alla piattaforma".

Logistica Uno si occupa per conto di Pam-Retail

Pro di ogni aspetto: scarico delle merci, sistemazione, preparazione, carico, consegna diretta ai punti di vendita tramite vettori di proprietà, con mezzi adatti allo scopo (con carrello elettrico). Sempre per l'insegna viene anche effettuata l'attività di ritiro merce (resi) direttamente presso i punti vendita.

Per Logistica Uno si tratta della prima esperienza in stretta sinergia con un'insegna della Gdo sull'organizzazione e la gestione un Ce.Di. (per altre insegne il servizio fornito è quello del trasporto) "Due gli obiettivi a tendere: sostenere la crescita di Pam-RetailPro e contestualmente replica-



part of the reduction in environmental impact comes from the use of rail freight, which is a strategic solution for the company. This is all part of the medium to long-term plans of Logistica Uno, which is seeing steady growth in terms of turnover and is increasingly widespread in terms of transport and warehousing of goods” explains the general manager of Logistica Uno Gianluca Cornelli.

In an ever-changing business landscape, companies must be able to adapt quickly to changing customer needs. The opening of new distribution centres offers flexibility, allowing companies to expand their geographical presence in response to market demand, while remaining competitive and ahead of the game.

In conclusion, the opening of new distribution centres is a strategic move that goes beyond the simple handling of goods. They help improve the speed and efficiency of logistics operations, positively influencing the customer experience and the success of the company. The ability to adapt and the creation of local employment opportunities make these centres a key element in the contemporary economic landscape.

www.logisticauno.it

re la stessa attività al nord, dove già possediamo piattaforme disponibili. D'altra parte già l'80% della merce che consegniamo presso i cedi è già di nostri clienti” continua D'Agostino.

L'apertura del nuovo Centro di Distribuzione rappresenta un passo significativo nel nostro impegno a offrire prodotti e servizi di alta qualità ai nostri clienti. Siamo fiduciosi che questa nuova struttura ci aiuterà a mantenere il nostro posizionamento di leadership nel settore e a migliorare ulteriormente la soddisfazione dei nostri clienti.

Il progetto è ambizioso e guarda anche all'estero, dove già Logistica Uno è presente con trasporti anche intermodali.

Logistica Uno: sostenibili anche nel cedi messo a punto per Pam-RetailPro

“Un esempio di come Logistica Uno non solo sappia lavorare con i clienti customizzando ogni servizio che li riguarda lungo tutta la supply chain, ma di come riesca anche ad abbinare al business la sostenibilità sociale, queste strutture generano occupazione di risorse che possono avere un impatto positivo sul tessuto sociale ed economico delle comunità circostanti.

Teniamo molto all'aspetto ambientale: non per altro dallo scorso anno misuriamo la nostra Carbon Footprint. Buona parte della riduzione di impatti



ambientali avviene grazie all'utilizzo del trasporto delle merci su rotaia, soluzione strategica per l'azienda. Il tutto rientra nei progetti a medio lungo termine di Logistica Uno, che sta vedendo una crescita costante in termini di fatturato e che conta una capillarità sempre maggiore in termini di trasporto e deposito merci" spiega il direttore generale di Logistica Uno Gianluca Cornelli.

In un panorama commerciale in continua evoluzione, le aziende devono essere in grado di adattarsi rapidamente alle mutevoli esigenze dei clienti. L'apertura di nuovi centri di distribuzione offre flessibilità, consentendo alle aziende di espandere la loro presenza geografica in risposta alla domanda del mercato, rimanendo competitive e all'avanguardia.

In conclusione, l'apertura di nuovi centri di distribuzione rappresenta una mossa strategica che va oltre la semplice gestione delle merci. Essi contribuiscono a migliorare la velocità e l'efficienza delle operazioni logistiche, influenzando positivamente l'esperienza del cliente e il successo dell'azienda. La capacità di adattamento e la creazione di opportunità di lavoro locale rendono questi centri un elemento chiave nel panorama economico contemporaneo.

www.logisticauno.it



Noi di Logistica Uno
viviamo tutto
con trasporto.

Scegliere un partner affidabile come Logistica Uno, esprime la certezza che qualunque tipo di prodotto sarà trattato come qualcosa di veramente prezioso.

Vivere con passione il proprio lavoro vuol dire metterci ogni giorno qualcosa in più. La massima cura che noi di Logistica Uno riserviamo nella gestione e nel trasporto dei vostri prodotti è parte del nostro DNA, un'impronta che si è formata in anni di esperienza e cultura di questo lavoro. Attraverso processi certificati, garantiamo una gestione ottimale del flusso della merce, dal ritiro allo stoccaggio, arrivando alla consegna. E lo facciamo per molteplici settori: food & beverage, electronics, paper, healthcare. Noi di Logistica Uno garantiamo un servizio completo, customizzato ed efficiente, trasmettendo sempre la sicurezza di essere in buone mani. Anzi nelle migliori.

logisticauno.it



Trasporti



Magazzini



Sicurezza



Innovazione



Sostenibilità



THE REFERENCE POINT FOR ENTHUSIASTS OF QUALITY FOOD

With its working method dedicated to bread, doughs, cereals, and traditional Italian pizza, Lievitomadre stands out for its authenticity and genuineness.

The brand offers a unique opportunity through franchising, allowing the creation of production laboratories for both large and small businesses. Additionally, Lievitomadre provides the necessary furnishings and equipment, organizes specific training for staff, and offers constant support to resolve any issues that may arise along the way.

Lievitomadre's consulting approach is based on personalization and planning the specific needs of each client. The offered consultation, even if partial, is highly targeted and adapts to the real requirements of each individual. The goal is to create a working en-



**LIEVITOMADRE È IL PUNTO DI RIFERIMENTO
PER GLI APPASSIONATI DEL CIBO DI QUALITÀ**

Con il suo metodo di lavoro, dedicato al pane, agli impasti, ai cereali e alla pizza della tradizione italiana, Lievitomadre si distingue per la sua autenticità e genuinità.

Il marchio offre un'opportunità unica attraverso la concessione del proprio brand, consentendo la creazione di laboratori di produzione, sia per grandi che per piccole realtà. Inoltre, Lievitomadre fornisce arredi e attrezzature necessarie, organizza formazioni specifiche per il personale e offre un supporto costante per la risoluzione di eventuali problemi che possano insorgere lungo il percorso.

L'approccio consulenziale di Lievitomadre si basa sulla personalizzazione e sulla pianificazione delle necessità specifiche di ogni cliente. La consulenza offerta, anche parziale, è altamente mirata e si adatta alle reali esigenze del singolo. L'obiettivo è creare un ambiente di lavoro in cui la tradizione e le tecniche di produzione si fondono per offrire prodotti di eccellenza.

“Non tutti gli investimenti sono uguali: se i conti non tornano, chiamaci”. Questa è la sfida che Lievitomadre lancia ai potenziali investitori nel settore del food. L'azienda sottolinea l'importanza di una valutazione accurata degli aspetti economici e finanziari prima di intraprendere una nuova attività. Il team di esperti di Lievitomadre è pronto a offrire supporto e consulenza per garantire che gli investimenti siano ponderati e vantaggiosi.

environment where tradition and production techniques merge to offer excellent products.

“Not all investments are equal: if the numbers don’t add up, call us.”

This is the challenge that Lievitomadre throws to potential investors in the food industry.

The company emphasizes the importance of accurately evaluating the economic and financial aspects before embarking on a new venture.

Lievitomadre’s team of experts is ready to provide support and advice to ensure that investments are well-considered and advantageous.

The passion for pizza is a universal phenomenon, and Lievitomadre is fully aware of it. Italian pizza, with its crispiness and authentic flavors, continues to conquer the palates of people worldwide.

With Lievitomadre, it is possible to learn the techniques and secrets to create high-quality pizza, respecting tradition and satisfying the tastes of the most demanding customers.

But what does it really mean to test tradition?

For Lievitomadre, it means preserving the recipes and methodologies passed down from generation to generation, keeping intact the characteristics that make Italian products unique.

Every ingredient, every step in the preparation, is carried out with care and attention to ensure that tradition is respected and valued.

If you are interested in investing in a culinary masterpiece, Lievitomadre is the ideal partner. With an approach that constantly aims for quality and excellence, the company offers a unique experience in the food industry.

Every detail is meticulously taken care of, leaving nothing to chance.

lievitomadretorino.it





La passione per la pizza è un fenomeno universale e Lievitomadre ne è pienamente consapevole. La pizza italiana, con la sua croccantezza e i sapori autentici, continua a conquistare il palato di persone in tutto il mondo. Con Lievitomadre, è possibile apprendere le tecniche e i segreti per creare una pizza di qualità, rispettando la tradizione e soddisfacendo i gusti dei clienti più esigenti.

Ma cosa significa realmente testare la tradizione? Per Lievitomadre, significa preservare le ricette e le metodologie tramandate di generazione in generazione, mantenendo intatte le caratteristiche che rendono unici i prodotti italiani. Ogni ingrediente, ogni gesto nella preparazione, viene eseguito con cura e attenzione, per garantire che la tradizione venga rispettata e valorizzata.

Se siete interessati a investire in un capolavoro culinario, Lievitomadre è il partner ideale. Con un approccio che mira costantemente alla qualità e all'eccellenza, l'azienda offre un'esperienza unica nel settore del food. Ogni dettaglio viene curato con la massima precisione e nulla viene lasciato al caso.

lievitomadretorino.it



UN VERO FORNO SOTTO CASA

LIEVITOMADRE

PANE AL FORNO • PIZZA AD ARTE

- LIEVITAZIONE NATURALE
- FARINA MACINATA A PIETRA
- INGREDIENTI MADE IN ITALY
- ECCELLENZA ITALIANA



lievitomadretorino.it

info@lievitomadretorino.it

+39 3467598143

LAURETANA®

The lightest water in Europe

LAURETANA: THE LIGHTEST WATER IN EUROPE

Premium brand on the Food&Beverage international panorama, Lauretana is the lightest water in Europe, thanks to its 14 mg/liter of fixed residue.

A real gift from the alpine nature, Lauretana water originates from the hydrogeological area of Monte Rosa glacier and it springs from a source in an unpolluted place at more than 1000 meters high.

Its purity is maintained thanks to the bottling near the source.

The Firm from Biella, based in Graglia, has been producing mineral water for more than half a century, it has always been oriented towards the quality of the product and its customers' satisfaction. Lauretana has established a relation of confidence and loyalty with its customers, thanks to the punctual and transparent communication of the characteristics of the product and the business values.

The excellence and uniqueness of Lauretana make it the ideal water for children, athletes, food lovers and all those who daily choose well-being in their life.

LAURETANA – L'ACQUA PIÙ LEGGERA D'EUROPA

Premium brand del panorama internazionale Food&Beverage, Lauretana è l'acqua più leggera d'Europa, grazie ai suoi 14mg/l di residuo fisso.

Autentico dono della natura alpina, Lauretana ha origine nell'area idrogeologica del ghiacciaio del Monte Rosa e sorge in un territorio incontaminato a oltre 1000 metri d'altezza.

La sua purezza resta inalterata anche grazie all'imbottigliamento che avviene a poca distanza dalla fonte.

L'azienda di Graglia (Biella), che imbottiglia acqua minerale da oltre mezzo secolo, è sempre stata orientata alla qualità del prodotto e alla soddisfazione dei suoi clienti, con i quali ha stabilito un rapporto di fiducia e lealtà, grazie alla comunicazione trasparente e puntuale delle caratteristiche del prodotto e dei valori dell'azienda.

L'eccellenza e la purezza di Lauretana la rendono un'acqua ideale per i bambini, gli atleti, gli amanti della buona tavola e per tutti coloro che hanno scelto il benessere come stile di vita.





The pleasure of drinking Lauretana is a worldwide privilege, in the elegant bottle signed Pininfarina it is available in the best restaurants throughout the world. In the 75cl and 33cl packaging it has revolutionized the premium segment of food&beverage inspiring other brands in the sector.

Preferred by the best chefs and restaurateurs, Lauretana is the perfect water for gourmet choices or traditional dishes, since it respects the original fullness of the flavors, without influencing their taste. Thanks to its 6.0 pH it favors the digestive process.

Lauretana, the lightest water in Europe, with its very low content of sodium, only 0.88 mg/l and 0.60° f of hardness, stimulates diuresis, increases hydration and prevents the development of kidney stones.

Excellence of Made in Italy, Lauretana places itself as a premium brand in the most important exhibitions, national and international, dedicated to Food&Beverage, Fitness&Wellness, art, medicine, lifestyle. A 360° commitment because Lauretana is much more than a water: it is an experience to live.

To stay informed about Lauretana activities: lauretana.com and the social profiles Facebook and Instagram.

www.lauretana.com

Bere Lauretana è un privilegio in tutte le parti del mondo, anche nell'elegante bottiglia firmata da Pininfarina, disponibile nei migliori ristoranti del mondo. Nella versione da 75cl e da 33cl, questo contenitore ha rivoluzionato il segmento premium del Food&Beverage ispirando altri brand del settore.

Scelta dai migliori chef e ristoratori del mondo, Lauretana è l'acqua perfetta sia per i piatti più innovativi sia per quelli tradizionali perché esalta la vera origine dei sapori, senza interferire sul gusto. Inoltre, grazie al pH di 6.0 favorisce il processo digestivo.

Lauretana, l'acqua più leggera d'Europa, con un basso contenuto di sodio, appena 0,88 mg/l e 0,60°f di durezza, stimola la diuresi, aumenta l'idratazione e aiuta a prevenire lo sviluppo dei calcoli renali.

Eccellenza del Made in Italy, Lauretana prende parte come premium brand alle più importanti manifestazioni di settore, nazionali e internazionali, dedicate al Food&Beverage, Fitness&Wellness, arte, medicina e lifestyle... un impegno a 360° perché Lauretana è molto più di un'acqua: è un'esperienza da vivere.

Per restare informati sull'attività di Lauretana: lauretana.com e i profili social Facebook e Instagram

www.lauretana.com

The pleasure of lightness.
The charm of elegance.



Design
pininfarina

TDS/fixed residue
14 mg/l

SGI.IT.IT

With its iconic glass dress signed Pininfarina, Lauretana, the lightest water in Europe, is the symbol of good taste Made in Italy in the best restaurants of the world.

Follow the lightness    www.lauretana.com

LAURETANA®

The lightest water in Europe



ITALIA LONGEVITY® EXPORT IMPORT BUSINESS CLUB

Italy is one of the countries where people live the longest, thanks to proper diet, healthy and tasteful food and lifestyle, good wine.

We associate only small companies that are direct producers of original, authentic, certified, made in Italy products and Italian lifestyle services.

EXPORT CLUB: COLLABORATIVE PROPOSITION

ItaliaLongevity club invests on international development of our partners in Italy and abroad.

CERTIFIED and AWARDED MADE IN ITALY PRODUCERS

We associate only artisanal companies from all the regions of Italy, encompassing quality, tastiness, safety and healthiness. Our values are ethics, sustainability, innovation, culture.

RETAILERS, ON TRADE, HORECA, B2B2C, COOPERATIVE IMPORTERS, LOCAL HUBS

Worldwide consumers look for health in nourishing, price, green features, traceability: you find **all of them by sourcing from ItaliaLongevity export club.**

The foreign trade partners in the club are much more than buyers: they are the real







ambassadors of Italian Culture and may benefit from our investment in ontrade initiatives.

A single point of access where buyers provide their wish list and directly interact with the producers in the club. Consolidation, logistic support and groupage shipments are granted from Italy; Benefits: Longevity Week contest, Educational tours to Italy, private label , franchised scheme. Our associates continuously provide updated offers of innovate food, wine, lifestyle products, delicious while also healthy and beautiful.

WHY SOURCE WITH ITALIALONGEVITY CLUB:

1. Best quality/price ratio; eco friendly packages; No GMO , no additives, certified Pdo/Pgi/ Organic
2. Deal directly with the manufacturer without intermediation.
3. Upload your wish list, or request for specific "Longevity value" Products/ services you are looking for and receive information, catalogues, quotes, samples
4. Apply as official **ItaliaLongevity Club member** to source, buy , resell the certified assortment of Italia Longevity products, and get the benefits of our investment on foreign markets.
5. Your Listing to the Italia Longevity Export Import Club is FREE after your first sample order.



THE LONGEVITY ECONOMY

Italy is source of thousands of different products and services, be it food, organic, tourism, lifestyle, smart ageing and so on, that are a perfect match for the needs of the people who want a longer, healthier, better life. Heal by eating and live longer better.

We invest on our foreign and Italian partners. Discover our collaborative export schemes.

www.italybureau.it
gv@italialongevity.it





SCAN NOW.
TASTE OUR
SELECTION!

#trufflerevolution



More than Truffle!

WE SELECT THE BEST RAW MATERIALS TO ENSURE SAFETY AND TASTE. OUR FRESH AND PRESERVED TRUFFLES ARE PROCESSED FOLLOWING GENUINE AND INNOVATIVE RECIPES TO OFFER MANY HEALTHY AND FLAVORFUL PRODUCTS READY TO MEET THE NEEDS OF CONSUMERS AND PROFESSIONALS.



STEFANIA CALUGI[®]
tartufi dal 1908



We proudly satisfy Italian and international safety food standards

seguici su   

www.tartufi.it





MARENCHINO GROUP - SPECIALISTS IN ITALIAN PIEDMONTESE PDO CHEESES AND DAIRY SPECIALTIES

Marenchino is a story of family and love for cheeses, the story of someone who has been able to identify the jewels of the land in which they live by making dairy products with a unique taste and authenticity.

This story originated in the Fifties in the Province of Cuneo, in a generous land between the pristine pastures of the Alps and the amazing land of the Langhe, a land where animals give genuine and nutritious milk and traditions are handed down together with the passion for good things.

starting from the historic factories in Savigliano, over time the company has established itself throughout the Piedmont area, making important acquisitions that have brought the Marenchino Group to





GRUPPO MARENCHINO: SPECIALISTI DEI FORMAGGI DOP E SPECIALITÀ CASEARIE PIEMONTESI

Marenchino è una storia di famiglia e di amore per i formaggi, il racconto di chi ha saputo individuare i doni della terra in cui vive realizzando prodotti caseari dal sapore unico e dalla genuinità indiscussa.

Questa storia ha origine negli anni Cinquanta in Provincia di Cuneo, in una terra generosa tra i pascoli incontaminati ai piedi delle Alpi e le curve rigogliose delle Langhe. Una terra in cui gli animali donano un latte genuino e nutriente e le tradizioni si tramandano assieme alla passione per le cose buone.

A partire dagli storici stabilimenti di Savigliano, nel tempo l'azienda si è affermata su tutto il territorio piemontese, realizzando acquisizioni importanti che hanno portato il Gruppo Marenchino a una visibilità di scala nazionale mantenendo inalterati gli stessi valori di sempre: Tradizione, Localismo e Qualità. Oggi, il Gruppo Marenchino racchiude le realtà Cisalpino e Perla, che si sono contraddistinte per rappresentare le specialità casearie piemontesi in Italia e nel Mondo.



Lavoriamo seguendo la filiera corta per tutte le tipologie di latte: vaccino, ovino e caprino. Da sempre collaboriamo direttamente con gli allevatori della zona che conferiscono quotidianamente il latte: fresco e 100% del Piemonte. Garantiamo così la miglior qualità ai nostri consumatori ed uno sviluppo sostenibile del territorio.

La produzione dei nostri formaggi viene fatta in maniera tradizionale, come una volta, la stagionatura è lenta, fatta ancora a mano, forma dopo forma, rigorosamente su assi di legno.

Il Gruppo, offre diverse tipologie di packaging al fine di garantire un migliore servizio che garantisca freschezza del prodotto e minor impatto ambientale, creando e sviluppando nuove occasioni ed attitudini al consumo. Il Gruppo Marenchino investe continuamente nella ricerca e nello sviluppo di materiali sempre più sostenibili che siano "green" e funzionali al loro utilizzo.

Attualmente il Gruppo vanta nel proprio assortimento, di produzione propria, 5 DOP: Toma Piemontese, Bra Tenero, Bra Duro, Raschera, Murazzano ed una serie di Specialità a pasta molle realizzate con latte caprino, ovino e vaccino: una cremosa combinazione di tre lattini pastorizzati per ottenere formaggi unici, un vero tesoro dal gusto irresistibile e dalla consistenza morbida e scioglievole.

www.marenchino.it



visibility on a national scale while maintaining the same values as always: Tradition, Localism and Quality.

Today, Marenchino Group includes the companies Cisalpino and Perla, which have stood out for representing the Piedmontese dairy specialties in Italy and in the world.

We work following the short chain for all types of milk: cow, sheep and goat. We have always collaborated directly with the farmers of the area who deliver the milk every day: fresh and 100% from Piedmont. In this way we guarantee the best quality to our consumers and a sustainable development of the territory.

The production of our cheeses is done in the traditional way, as it once was, the maturing is slow, still done by hand, shape after shape, rigorously on wooden planks.

Marenchino Group offers different types of packaging in order to guarantee a better service that guarantees product freshness and lower environmental impact, creating and developing new occasions and attitudes to consumption. Marenchino Group continuously invests in research and development of increasingly sustainable materials that are "green" and functional in their use.

Currently the Group produces 5 PDO Cheeses in its range, of its own production: Toma Piemontese, Bra Tenero, Bra Duro, Raschera, Murazzano and several soft specialties cheeses made with goat, sheep and cow milk: a creamy combination of three milks to obtain unique cheeses, a real treasure with an irresistible taste and a soft and melting texture.

www.marenchino.it



GAGLIANO MARCATI A CENTENARY COMPANY

This is the undisputed heritage of MARCATI, a family company now in its fourth generation, Marcatti has been part of the history of Italy and Europe throughout the last 100 years, going through two wars, the economic crisis of 1929 and the economic boom of the 1960s.

It all began in Veronella, a small town in the province of Verona, in 1919 thanks to two brothers, Pietro and Luigi Marcatti in their pharmacy. In 1929, Pietro opened his first industrial headquarters in Verona (damaged by a bombing in 1944 during World War II). Its reconstruction, in 1946, allowed Pietro and, a few years later, his son Giuseppe, to resume the marketing of the products in Northern Italy.

From 1978, the third generation, formed by Pietro, Andrea and Maria Paola, completed a series of important acquisitions, and production was progressively renewed by including a vast assortment of Grappas and typical liqueurs. This strengthened the company's presence in the European markets, in particular in Northern Europe, to which it gradually added those of the rest of the world. Today MARCATI, ERCOLE GAGLIANO, MORANDINI branded liqueurs and spirits are exported to more than 40 countries and the company





**GAGLIANO MARCATI
UNA AZIENDA CENTENARIA**

E questo l'indiscusso patrimonio di MARCATI, family company giunta alla quarta generazione, 100 anni in cui alla storia di Marcati si intreccia con quella dell'Italia e dell'Europa, attraversando due guerre, la crisi economica del '29 e il boom economico degli anni '60.

Tutto inizia a Veronella, piccolo paese in provincia di Verona nel 1919 grazie a due fratelli, Pietro e Luigi Marcati nella farmacia di proprietà; Nel 1929, Pietro apre a Verona la prima sede industriale (danneggiata da un bombardamento nel 1944 durante la II Guerra Mondiale). La sua ricostruzione, nel 1946, permette a Pietro e pochi anni dopo al figlio Giuseppe, di riprendere la commercializzazione dei prodotti nel Nord Italia.

achieves 35% of its turnover abroad, with a production of 5 million bottles (2021).

Having come through the difficult years of the pandemic and the consequent crisis in consumption in the catering world, the company, despite the difficult historical moment that saw extreme increases in the cost of raw materials, is opening up new markets in emerging countries that bode well for the near future.

BACIO DELLE MUSE RISERVA Grappa is today the most representative spirit of the wide range produced in the Sona plant, but we certainly cannot forget liqueurs such as Limoncello Della Limonaia or Tiramisù, which are an expression of the high production standards in response to the increasingly demanding and selective international market.

www.gaglianomarcati.it



Una lunga tradizione di famiglia.

An age-old family tradition.

GRAPPA del Centenario

100 Marcati
Grappa di Amarone
con astuccio
70 cl - 40% vol.



N°119



Dal '78 la terza generazione, formata da Pietro, Andrea e Maria Paola, l'azienda completa una serie di importanti acquisizioni, viene progressivamente rinnovata la produzione inserendo un vasto assortimento di Grappe e liquori tipici, rafforzando la presenza nei mercati europei, in particolare in Nord Europa, a cui aggiunge, via via, quelli del resto del mondo. Oggi i liquori e i distillati a marchio MARCATI, ERCOLE GAGLIANO, MORANDINI sono esportati in più di 40 paesi e l'azienda realizza all'estero il 35% del proprio fatturato con una produzione di 5 milioni di bottiglie (2021).

Archiviati i difficili anni della pandemia e della conseguente crisi dei consumi nel mondo della ristorazione l'azienda, nonostante il difficile momento storico che vede iperbolici aumenti delle materie prime, sta aprendo nuovi mercati in paesi emergenti che fanno ben sperare nel prossimo futuro.

La Grappa **BACIO DELLE MUSE RISERVA** è oggi il distillato più rappresentativo della ampia gamma di referenze prodotte nello stabilimento di Sona, ma certamente non si possono dimenticare liquori come il Limoncello Della Limonaia o il Tiramisù che sono espressione degli elevati standard produttivi a risposta della sempre più esigente e selettiva domanda del mercato internazionale.

www.gaglianomarcati.it



INNOVATE TO GROW: FISH'S KING LEADER IN THE FROZEN FOOD MARKET

Fish's King is a success story of a long evolution in the frozen food sector, from a small family business in 1988 to a joint stock company. In 2022, four wholesale and retail sales centers and a distribution network that reaches all of central-southern Italy.

The main office is located in Somma Vesuviana structured on 5000 square meters, the other offices are located in Naples, Nola and Saviano.

The Frozen Food sector has undergone considerable changes over the last decade, to which the company has always managed to adapt. To date, its product portfolio includes around 900 varieties, including fish, vegetables, meat, vegetables, breaded, processed, ice cream and pastry. The company addresses both the HO.RE.CA. (boasting the best restaurant and catering realities) that the G.D.O. Customers are reached directly by the company, but also through a dense network of commercial agents. The corporate strategy has changed over time according to the needs of the





**INNOVARE PER CRESCERE: FISH'S KING
LEADER NEL MERCATO DEI SURGELATI**

Fish's King è una storia di successo di una lunga evoluzione nel settore dei surgelati, da piccola impresa familiare del 1988 a S.P.A. nel 2022, quattro centri di vendita all'ingrosso e al dettaglio e una rete distributiva che raggiunge tutto il Centro Sud Italia. La sede principale si trova a Somma Vesuviana strutturata su 5000 metri quadri, le altre sedi si trovano a Napoli, Nola e Saviano.

Il settore del Frozen Food nel corso dell'ultimo decennio ha subito notevoli cambiamenti, ai quali l'azienda è sempre riuscita ad adattarsi. Ad oggi il suo portafoglio prodotti comprende circa 900 varietà, tra cui ittici, verdure, carni, vegetali, impanati, elaborati, gelati e pasticceria.

L'azienda si rivolge sia all'HO.RE.CA. (vantando le migliori realtà ristorative e di catering) che alla G.D.O. I clienti vengono raggiunti in modo diretto dall'azienda, ma anche tramite una fitta rete di agenti commerciali. La strategia aziendale è mutata nel tempo a seconda delle esigenze del mercato, cercando di crescere investen-





market, trying to grow by investing more in technology. In fact, to date the processes are mostly automated without losing customer personalization, stocks are continuously under control through batch tracking and semi-automated warehouse.

Fundamental for Fish's King SPA is the respect of the cold chain, maintaining the temperature of the products at -18° from the moment in which the goods are sent from the suppliers and stored in the warehouses to when they are delivered to the final customer, making use of a logistics system and a fleet of vehicles equipped with the latest isothermal technologies.

From 2017 the company to differentiate itself even more on the market for quality and good corporate reputation, has approached the private label, creates the aMare - Frozen Food brand, registered both at national and European level, selecting only the best suppliers who respect the BRC, IFS, ISO 14001, ISO 9001 certifications. In 2019 Fish's King created the first e-commerce in the frozen food sector in Campania and in 2023 it was awarded as "Best emerging food e-commerce frozen category" at the FICO in Bologna.

www.fishking.it

do maggiormente in tecnologia. Difatti, ad oggi i processi sono perlopiù automatizzati senza perdere la customizzazione del cliente, le scorte sono continuamente sotto controllo attraverso il tracciamento dei lotti e semi automazione del magazzino.

Fondamentale per Fish's King SPA è il rispetto della catena del freddo, mantenendo inalterata la temperatura dei prodotti a -18° dal momento in cui la merce viene inviata dai fornitori e stoccata nei magazzini a quando viene consegnata al cliente finale, avvalendosi di un sistema logistico integrato e di un parco automezzi dotati delle ultime tecnologie isotermitiche.

Dal 2017 l'azienda per differenziarsi ancora di più sul mercato per qualità e buona reputazione aziendale, si è affacciata al private label, creano il marchio aMare - Frozen Food, registrato sia a livello nazionale che europeo, selezionando solo i migliori fornitori che rispettano le certificazioni BRC, IFS, ISO 14001, ISO 9001. Nel 2019 Fish's King ha creato il primo e-commerce nel settore dei surgelati in Campania e nel 2023 è stato premiato come "Miglior e-commerce food emergente categoria frozen" al FICO di Bologna.

www.fishking.it



FORGRANA IS PRESENTING ITS "SUPER" RANGE PARMIGIANO REGGIANO

Forgrana Corradini S.p.A., founded in 1850 and located between Parma and Reggio Emilia, has received an award as a historical Italian company. The ageing, storage and distribution of Parmigiano Reggiano and Grana Padano is the company's core business, as well as the production of grated, fresh and dehydrated products, and the division of the cheeses into all portion sizes. In addition to selling in Italy, Forgrana exports its products to several European and non-European countries. We pay extra attention to quality, and our importers consider Italian excellence to be a value that must be preserved and spread.





**FORGRANA PRESENTA IL PARMIGIANO
REGGIANO DELLA LINEA "SUPER"**

Forgrana Corradini S.p.A., nata nel 1850 e situata tra Parma e Reggio Emilia, è stata premiata come azienda storica italiana. Stagionatura, stoccaggio e distribuzione di Parmigiano Reggiano e Grana Padano sono il core business dell'azienda, insieme alla produzione di grattugiati, freschi e disidratati, e di porzionati in tutte le pezzature. Oltre al commercio nel Bel Paese, Forgrana esporta in vari paesi europei ed extra-europei. Siamo molto attenti alla ricerca della qualità, e gli importatori considerano l'eccellenza italiana un valore da preservare e diffondere.

typical cheeses

Today, Forgrana is presenting its jewel in the crown: its “**Super**” range **Parmigiano Reggiano**. It is an extremely high-quality DOP product, available in various sizes. It is best consumed by cutting it with a knife and eating it as an aperitif together with a glass of good wine. This product is a delicacy enveloping all your senses wherever you are, in a small Italian square or at the top of a city skyscraper, providing a moment of pleasure and relaxation in this chaotic world we live in.

Our most important grated product is **Fresco Più**, a great, versatile mix, made with the aid of an innovative cleanroom. This technology provides a constant mix with excellent conditions of wholesomeness for this grated cheese with a much longer expiration date compared to similar products from other brands.

In this same production area, we have a soft, tasty **fresh grated Parmigiano Reggiano**, perfect for simple dishes, such as pasta with tomato and basil sauce, or the traditional Italian pasta dishes like pasta with pesto, lasagne, or tortellini in broth. The must-have ally in your kitchen.

With its monthly production capacity for these products of 100,000 Kg, Forgrana combines tradition and innovation, the source of great pride for the Corradini family who has been improving the level of the brand for decades.

www.forgranacorradini.it





Oggi Forgrana presenta un suo fiore all'occhiello: il **Parmigiano Reggiano della linea "Super"**. Si tratta di una DOP molto pregiata, disponibile in vari formati. La sua maggiore valorizzazione si ottiene tagliandolo con coltello e gustandolo come aperitivo insieme ad un calice di buon vino. In una tipica piazzetta italiana o in cima ad un grattacielo metropolitano, questo prodotto è una delizia che coinvolge tutti i sensi, regalando un momento di piacere e relax in questa società frenetica.

Tra i grattugiati, il nostro più significativo prodotto è il **Fresco Più**, un mix molto buono e versatile, realizzato con l'ausilio di un'innovativa camera bianca. Questa tecnologia permette una miscela costante e condizioni di salubrità ottimali per la produzione di un grattugiato con scadenza molto più lunga rispetto a prodotti analoghi di altre marche.

Sempre in quest'area produttiva, abbiamo un **grattugiato fresco di Parmigiano Reggiano**, soffice e gustoso, che valorizza sia piatti semplici, come la nostra pasta al pomodoro e basilico, che i grandi primi della tradizione italiana, come la pasta al pesto, le lasagne, i tortellini in brodo. Un alleato indispensabile in cucina.

Con una capacità produttiva mensile, per questi prodotti, di 100.000 kg, Forgrana coniuga tradizione e innovazione, motivo di grande orgoglio per la famiglia Corradini, che attraverso i decenni porta il brand a livelli sempre più alti.

www.forgranacorradini.it



PASTRY CHEF FOR PASSION

Bronte Dolci is a confectionery company specializing in the production of traditional artisan sweets.

It was born in 1997 from the idea and experience of three Bronte pastry chefs: Antonino Caruso and the brothers Pietro and Giuseppe Bellitto.

Over the years, the company has maintained the same artisan quality as its pastry shops and has managed to export its products all over the world: from Germany to Australia, from the USA to the United Arab Emirates. Bronte Dolci's corporate philosophy is based on just one guiding principle: respect. Respect for tradition. Following the tradition of pastry-making and respecting the recipes handed down from the past is a fundamental rule for us. We are the guardians of a thousand-year-old culinary heritage whose roots are lost in the mists of time. We are proud to share it with the world.

Respect for the raw materials, rigorously selected and of the highest quality, the products of our Sicilian land, rich in precious fruits: from our exquisite pistachios to the delicious almonds, from the tasty hazelnuts to the sweet strawberries, from the fresh lemons to the juicy oranges.





PASTICCERI PER PASSIONE

La Bronte Dolci è un'azienda dolciaria specializzata nella produzione di dolci tradizionali artigianali. Nasce nel 1997 dall'idea ed esperienza di tre pasticceri brontesi: Antonino Caruso e i fratelli Pietro e Giuseppe Bellitto. L'azienda ha mantenuto negli anni la stessa qualità artigianale delle pasticcerie, riuscendo ad esportare i propri prodotti in tutto il mondo: dalla Germania all'Australia, dagli Usa agli Emirati Arabi.

La Bronte Dolci ha alla base della propria filosofia aziendale un solo comandamento: il rispetto. Il rispetto per la tradizione. Seguire la tradizione pasticceria, e osservarne i dettami che ci vengono tramandati dal passato è regola fondamentale per noi.

Siamo custodi di un patrimonio culinario millenario, le cui radici si perdono nella notte dei tempi. Siamo orgogliosi di condividerlo con tutto il mondo. Il rispetto per le materie prime, rigorosamente selezionate e di prima qualità, prodotti della nostra Terra Siciliana, ricca e prospera di frutti preziosi: dal nostro superbo pistacchio alle deliziose mandorle, dalle sfiziose nocciole alle dolcissime fragole, dai freschi limoni alle succose arance. Il rispetto per i tempi: i tempi di preparazione, di lievitazione, di cottura, di riposo. Nessuna di queste fasi è lasciata al caso, ogni passaggio nel nostro laboratorio merita il tempo giusto che si deve alle realizzazioni di prodotti al pistacchio da ricordare. Il rispetto





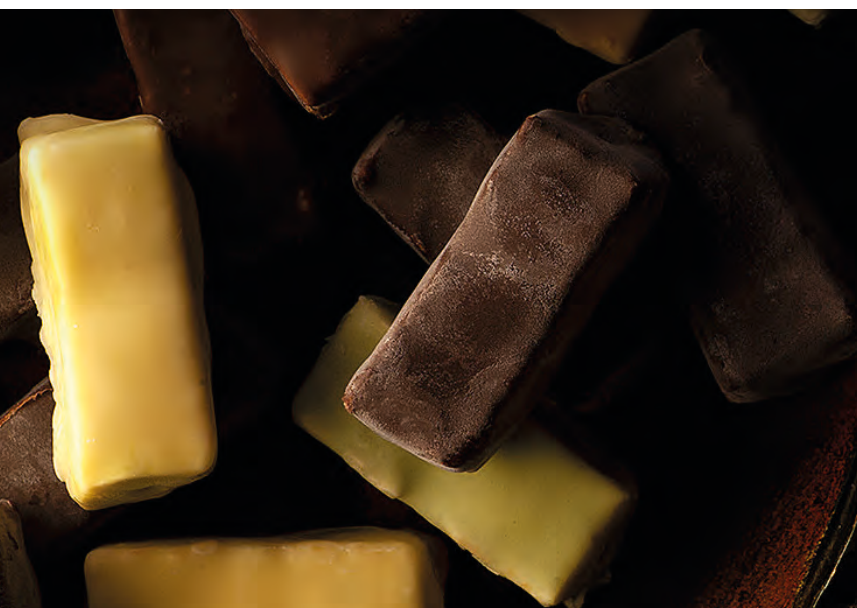
Respect for time: preparation, rising, cooking and resting. None of these phases is left to chance, each step in our laboratory deserves the right amount of time to create memorable pistachio products.

Respect for our pastry chefs, artisans of taste and wise masters. Free to create, to innovate, to give the best of themselves in the preparation of our desserts, guided by great passion and enormous professionalism.

Respect for our customers, who deserve the best on their tables because they trust us and choose us every day, knowing that we will not disappoint them. Respect for ever more demanding palates, thanks to a production range that includes 60 products in various traditional confectionery items: nougat, panettone, brittle, Easter doves, pesti, spreadable creams, pastries and semi-finished products for the HO.RE.CA. sector.

www.brontedolci.it





per i nostri pasticceri, artigiani del gusto e sapienti maestri.

Liberi di creare, di innovare, di dare il meglio di sé nella preparazione dei nostri dolci, guidati da grande passione e da enorme professionalità. Il rispetto per i nostri clienti, che meritano il meglio sulle loro tavole, perché si fidano di noi e ci scelgono ogni giorno sapendo che non li deluderemo.

Il rispetto dei palati sempre più esigenti, grazie a una produzione che conta ben 60 referenze declinate in diversi dolci tipici della tradizione: torroni, panettoni, croccanti, colombe pasquali, pesti, creme, paste e semilavorati per il settore Ho.re.ca.

www.brontedolci.it



Brontedolci

FINISSIMA PASTICCERIA BRONTESE



BRONTEdolci SRL

Viale Kennedy stab. 37 (zona artigianale)

95034 Bronte (CT), Sicilia - Italia

+39 095 7724090 - +39 375 6547578

info@brontedolci.it - export@brontedolci.it - marketing@brontedolci.it

www.brontedolci.it





MANTENERA FARM: AN EXQUISITE BLEND OF TRADITION AND INNOVATION IN THE WORLD OF OLIVE OIL

In the heart of the picturesque municipality of Tricarico, nestled on a hilltop at 460 meters above sea level, lies the Mantenera farm.

Founded in 2014 by Andrea Subelli, a Milan native in search of a life change, Mantenera has quickly established itself as a beacon of excellence in the production of internationally acclaimed extra virgin olive oils. With a sprawling expanse of 4 hectares and 500 olive trees, including several centuries-old specimens, the Mantenera farm is a haven of organic and uncontaminated olive production.

Uncompromising in their commitment to quality, the Mantenera farm has garnered numerous accolades for their exceptional oils. Their dedication to organic farming practices has earned them the prestigious Slow Food Secular Olives Presidium certification, while their innovative olive grove management techniques ensure a minimal carbon footprint. By eschewing mechanical processes in favor of manual labor, the farm reduces CO2 emissions significantly. Additionally, the strategic grassing methods employed by the farm promote biodiversity, conserve water, and prevent soil erosion.

The Mantenera farm boasts two distinct labels, each offering a unique and ex-

quisite oil. The Mantenera Biologico label presents an organic oil crafted from hand-picked Coratina and Leccino olives. This medium-intensity oil exudes a robust green fruity flavor, striking a perfect balance between bitterness and spiciness. Its exceptional quality has garnered international recognition, earning the farm several prestigious awards.

For a truly exceptional and exclusive experience, the Mantenera farm presents the Secular Mantenera label. This extraordinary oil is derived from the oldest olive trees of the Majatica and Ogliarola varieties, preserved under the Slow Food Presidium. With distinctive notes of thistle and a fruity aroma reminiscent of black olives, this oil offers a delicate and refined flavor that complements even the most exquisite dishes. Not only does it please the palate, but it also contributes to the conservation of biodiversity, showcasing the farm's commitment to sustainability. In addition to their remarkable products, Mantenera goes the extra mile in providing exceptional services to its discerning customers. The farm's website, www.mantenera.com, serves as a gateway for visitors to explore the world of centuries-old olive groves. Offering more than just a glimpse into their ancient heritage,





MANTENERA FARM: UN RAFFINATO MIX DI TRADIZIONE E INNOVAZIONE NEL MONDO DELL'OLIO DI OLIVA

Nel cuore del pittoresco comune di Tricarico, incastonata sulla cima di una collina a 460 metri sul livello del mare, si trova l'Azienda Mantenera.

Fondata nel 2014 da Andrea Sumbelli, un milanese in cerca di un cambiamento di vita, Mantenera si è rapidamente affermata come punto di riferimento nell'ambito della produzione di olio extravergine di oliva di fama internazionale. Con una vasta estensione di 4 ettari e 500 alberi di ulivo, tra cui diverse piante secolari, l'azienda Mantenera è un paradiso di produzione di olive biologiche e incontaminate. Intransigenti nel loro impegno per la qualità, l'Azienda Mantenera ha ottenuto numerosi riconoscimenti per i loro oli eccezionali.

La loro dedizione alle pratiche di agricoltura biologica li ha portati a ottenere la prestigiosa certificazione Slow Food Presidium per Olivi Secolari, mentre le loro innovative tecniche di gestione degli oliveti garantiscono una minima impronta di carbonio.

Abbandonando i processi meccanici a favore del lavoro manuale, la Azienda riduce significativamente le emissioni di CO2. Inoltre, i metodi strategici di inerbimento utilizzati dalla Azienda favoriscono la biodiversità, il risparmio idrico e prevengono l'erosione del suolo. L'Azienda Mantenera vanta due etichette distinte, ognuna delle quali



Mantenera welcomes guests to indulge in meditation and tasting events amidst the serene olive groves.

Understanding the importance of personalized attention, the farm offers an online consultancy service to guide customers in making the perfect choice from their range of products. With transparency at the forefront, Mantenera has joined the ICE TrackIT Blockchain project, enabling customers to trace the entire production chain and ensuring utmost transparency. The mission of the Mantenera farm is clear: to produce the highest quality extra virgin olive oil while honoring the land and environment that nurtures it. Every bottle of Mantenera oil is a testament to their passion, meticulous workmanship, and unwavering commitment to sustainability and biodiversity conservation.

With their unique blend of tradition and innovation, Mantenera is revolutionizing the world of olive oil, one drop at a time.



offre un olio unico e squisito. L'etichetta Mantenera Biologico presenta un olio biologico realizzato con olive Coratina e Leccino raccolte a mano.

Questo olio di media intensità emana un robusto sapore fruttato verde, un perfetto equilibrio tra amaro e piccante. La sua eccezionale qualità ha ottenuto riconoscimenti internazionali, guadagnando all'Azienda diversi premi prestigiosi. Per un'esperienza davvero eccezionale ed esclusiva, l'Azienda Mantenera presenta l'etichetta Secolare Mantenera.

Questo straordinario olio è derivato dagli alberi di ulivo più antichi delle varietà Majatica e Ogliarola, conservati sotto il Presidium Slow Food. Con note distinte di cardo e un aroma fruttato che ricorda le olive nere, questo olio offre un sapore delicato e raffinato che si abbina perfettamente anche ai piatti più ricercati. Non solo soddisfa il palato, ma contribuisce anche alla conservazione della biodiversità, dimostrando l'impegno dell'Azienda per la sostenibilità. Oltre ai loro notevoli prodotti, Mantenera va oltre nel fornire servizi eccezionali ai suoi clienti esigenti. Il sito web della Azienda, www.mantenera.com, funge da porta d'accesso per i visitatori per esplorare il mondo degli

uliveti secolari. Offrendo più di un semplice sguardo sul loro antico patrimonio, Mantenera invita gli ospiti a godersi eventi di meditazione e degustazione tra i sereni uliveti.

Comprendendo l'importanza dell'attenzione personalizzata, l'Azienda offre un servizio di consulenza online per guidare i clienti nella scelta perfetta tra la loro gamma di prodotti. Con la trasparenza in primo piano, Mantenera si è unita al progetto ICE TrackIT Blockchain per garantire la massima trasparenza attraverso il QR Code scansionabile su ogni bottiglia.

La missione dell'Azienda Mantenera è chiara: produrre l'olio extravergine di oliva di più alta qualità, onorando la terra e l'ambiente che lo nutre. Ogni bottiglia di olio Mantenera è una testimonianza della loro passione, maestria artigianale e impegno incondizionato per la sostenibilità e la conservazione della biodiversità.

Con il loro mix unico di tradizione e innovazione, Mantenera sta rivoluzionando il mondo dell'olio di oliva, una goccia alla volta.





SARDANELLI

MAESTRI TONNIERI DAL 1817

SARDANELLI PRESENTS A NEW LINE OF READY-MADE SAUCES

Three new references mark the entry of Sardanelli, a brand belonging to the Intertonno s.r.l. company, into one of the trendiest markets in Italy - the ready-made sauces.

The company, which boasts a centuries-old tradition in the processing and marketing of fish products, has recently presented three ready-made fish-based sauces: squid ink sauce, tuna sauce and a sauce containing olives, capers and tuna.

Sardanelli hence expands its product range, capable of targeting and satisfying the needs of consumers who choose a ready-to-eat product that is versatile and quick to use, without sacrificing the taste and quality that distinguish the brand.





**SARDANELLI PRESENTA
UNA NUOVA LINEA DI SUGHI PRONTI**

Tre nuove referenze segnano l'ingresso di Sardanelli, brand appartenente all'azienda Intertonno s.r.l, in un mercato tra quelli di maggiore tendenza in Italia, quello dei sughi pronti.

L'azienda, che vanta una tradizione secolare nella lavorazione e commercializzazione di prodotti ittici ha da poco presentato tre sughi pronti a base di pesce: un sugo pronto al Nero di Seppia, un sugo pronto al Ragù di Tonno e un sugo pronto con Olive, Capperi e Tonno.

Sardanelli amplia così la sua offerta con dei prodotti in grado di soddisfare i palati dei consumatori e rispondere ai bisogni di chi desidera un prodotto pronto al consumo, versatile e veloce da utilizzare, senza rinunciare al gusto e alla qualità che contraddistinguono il brand.

Con i sughi pronti Sardanelli è infatti possibile non solo portare a tavola il sapore del mare, realizzando primi piatti e altre portate degne di un ristorante, ma scoprire un nuovo

With Sardanelli's ready-made sauces it is indeed possible not only to bring the taste of the sea to the table, preparing first courses and other dishes worthy of a restaurant, but also to discover a new way of eating Sardanelli tuna, the company's flagship product. In fact, two of the ready-made sauces were produced using Sardanelli yellowfin tuna in olive oil processed in the Maierato plant in Calabria, an area that boasts an ancient tradition of tuna processing, still passed down today.

The same quality of tuna was chased in the other raw materials, selecting the best quality of squid, olive oil, Italian tomatoes and Sicilian olives and capers.

For Intertonno s.r.l this is the second brand extension. Last year, the company had previously entered the market for typical Calabrian products, with a line which included the "tarallini" with olive oil, fennel and chilli pepper, the white and wholemeal "frees", and the "fileja" - a traditional Calabrian pasta format.

The new sauces can be purchased on the company's e-commerce, shop.sardanelli.it





modo per consumare il Tonno Sardanelli, prodotto di punta dell'azienda. Per la realizzazione di due dei sughi pronti è stato infatti utilizzato il Tonno Sardanelli pinna gialla all'olio di oliva lavorato nello stabilimento di Maierato, in Calabria, un territorio che vanta un'antica tradizione nella lavorazione del tonno che ancora oggi viene tramandata.

La stessa qualità del tonno è stata ricercata nelle altre materie prime, selezionando la migliore qualità di seppie, olio di oliva, pomodoro italiano e olive e capperi siciliani.

Per la Intertonno s.r.l si tratta della seconda estensione di marca. L'azienda, già lo scorso anno, aveva fatto il suo ingresso nel mercato dei prodotti tipici di Calabria con una linea comprendente tarallini all'olio di oliva, al finocchio e al peperoncino, le frese bianche e integrali e i fileja, un formato di pasta tipico della tradizione Calabrese.

I nuovi sughi sono acquistabili sull'e-commerce dell'azienda shop.sardanelli.it

È PRONTO!

Semplici, veloci e soprattutto buoni.



i nuovi sughi pronti
SARDANELLI
acquistali su
shop.sardanelli.it



THE GREEN GOLD MINE IN THE HEART OF APULIA

FROM THE PASSION OF A PIONEER EMERGES THE ALOE ARBORESCENS PLANTATION BY ENERGIA DELLE PIANTE

Driven by a passion for medicinal plants and the products that can be derived from them—supplements, nutraceuticals, cosmetics—Dr. Pietro Rossi, a chemical expert and pharmacy graduate, has realized a dream: a cultivation and production company.

The portfolio includes over 250 products and a plantation with 300,000 aloe arborescens plants.

These plants are grown according to certified organic guidelines and are processed into juices and extracts immediately after harvesting, using cold processing to preserve the balance of various components. “After graduating, I opened Italy’s first para-pharmacy with an at-





**LA MINIERA D'ORO VERDE
NEL CUORE DELLA PUGLIA**

DALLA PASSIONE DI UN PIONIERE
NASCE LA PIANTAGIONE DI ALOE
ARBORESCENS DI ENERGIA DEL-
LE PIANTE

La passione per le piante officinali e i prodotti che se ne possono ricavare - integratori, nutraceutici, cosmetici - ha portato il dottor Pietro Rossi, perito chimico e laureato in farmacia, a realizzare un sogno, un'azienda di coltivazione e produzione.

In portfolio oltre 250 prodotti e una piantagione con 300.000 piante di aloe arborescens coltivate secondo il disciplinare biologico e certificato, trasformate in succhi ed estratti subito dopo la raccolta, processate a freddo senza alterare gli equilibri dei vari componenti.



tached herbalist shop,” says Pietro Rossi, owner of Energia delle Piante and Bio Botanicals. “I continued my training in homeopathy, iridology, and naturopathy, but I felt the need to go further.

So, I bought a farmhouse in the countryside of Villa Castelli, on the outskirts of Grottaglie (Taranto), and converted it into a 2,500-square-meter production site.

My encounter with Father Romano Zago and his recipe for aloe arborescens, as an adjuvant for patients undergoing treatment for oncological and radiotherapeutic conditions, detoxifying, tonic, and energetic, capable of restoring the body’s homeostasis, was pivotal.” The plantations cover approximately 10 hectares, five of which are under greenhouse conditions, and utilize clean energy from photovoltaic panels.

It is a “green” gold mine for those in need of ingredients for their own productions, from pharmaceuticals to supplements and cosmetics.

www.energiadellepiante.com





“Dopo la laurea aperto la prima parafarmacia d'Italia con annessa erboristeria - racconta Pietro Rossi, titolare di Energia delle Piante e Bio Botanicals - Ho proseguito con la formazione in omeopatia, iridologia e naturopatia ma avevo bisogno di andare oltre.

Così ho acquistato una masseria in agro di Villa Castelli, periferia di Grottaglie (Taranto) trasformandola in un sito produttivo di 2.500 metri quadri.

L'incontro con Padre Romano Zago e la sua ricetta per l'aloë arborescens, come coadiuvante per i pazienti in cura per patologie oncologiche e radioterapiche, detossicante, tonico ed energetico in grado di ristabilire l'omeostasi dell'organismo". Le piantagioni si sviluppano su circa 10 ettari di cui cinque in serra, e utilizzano l'energia pulita dei pannelli fotovoltaici. Una miniera d'oro "verde" per chi ha bisogno di ingredienti per le proprie produzioni, dal farmaceutico, integratori e cosmetici.

www.energiadellepiante.com



**ALOE VERA SUCCO
CON MIRTILLO ROSSO**
da certificazione biologica



ALOE ARBORESCENS RICETTA DI PADRE ROMANO ZAGO
da agricoltura biologica certificata



ALOE VERA SUCCO PURO AL 100%
da agricoltura biologica
certificata





CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO: THE HISTORY TELLER

Wine and Montepulciano share a profound historical link – that is a Tuscan territory that is long associated with extraordinary natural and artistic patrimony. Geographically located amongst beautiful countryside lies an architectural jewel of a city that has remained structurally unchanged since 1580. The landscape appears almost “privileged” because of the valuable wine produced here. With such a glorious and important past, the territory of Montepulciano holds its history and its Vino Nobile close. These elements essentially guarantee a mark of quality and authenticity to everything sourced in such a “noble land” both now and in the future. Vino Nobile di Montepulciano is the first Italian wine to be awarded the Denominazione di origine controllata e garantita (Docg) label.

Approximately one billion euros: this figure quantifies the worth of Vino Nobile di Montepulciano between asset values, turnover and production. The average annual value of wine production comes to around 65 million euros. That is not to





**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO:
UN VINO CHE SI RACCONTA**

Montepulciano e il vino rappresentano un connubio che ha profonde radici storiche ed è proprio in questa area geografica della Toscana, già caratterizzata dalla straordinaria ricchezza di un patrimonio artistico e paesaggistico in cui si incontrano e si fondono un bellissimo territorio ed una conformazione architettonica del centro abitato rimasta inalterata dal 1580, che nascono vini di eccezionale pregio che fanno apparire questa terra quasi come "privilegiata".

Il passato glorioso e l'importanza del legame tra il territorio di Montepulciano, la sua storia e il Vino Nobile sono tuttora gli elementi essenziali per garantire, nel presente come nel futuro, qualità e autenticità a tutto ciò che viene da questa "terra nobile". Nel 1980 il Vino Nobile di Montepulciano è stato il primo vino italiano a ricevere la D.o.c.g. Oggi la cifra che quantifica il Vino Nobile di Montepulciano tra valori patrimoniali, fatturato e produzione è di un miliardo di euro.

Circa 65 milioni di euro è il valore medio annuo della produzione vitivinicola, senza contare che circa il 70% dell'economia locale è indotto diretto del vino. Una cifra importante



mention that about 70% of the local economy is directly related to wine.

This figure is significant in a territory where, out of 16,500 hectares of municipal area, about 2,000 hectares are planted vineyards, i.e., about 16% of the municipal landscape. Of these, 1,208 hectares have been registered for growing *Vino Nobile di Montepulciano* DOCG wine, whilst 324 hectares have been registered for *Rosso di Montepulciano* DOC wine. More than 250 winegrowers cultivate these vineyards (there are about 90 bottlers in all, 80 of which are members of the producers' Consortium).

About one thousand permanent employees currently work in the wine sector in Montepulciano, which is not to mention the many seasonal employees that ought to also be considered. In 2022, 7.1 million bottles of *Vino Nobile* (+6% compared to 2021) and 2.8 million bottles of *Rosso di Montepulciano* (+7.7% compared to 2021) went on the market.



www.consorziovinonobile.it



per un territorio nel quale su 16.500 ettari di superficie comunale, circa 2.000 ettari sono vitati, ovvero il 16% circa del paesaggio comunale è caratterizzato dalla vite.

Di questi 1.208 sono gli ettari iscritti a Vino Nobile di Montepulciano Docg, mentre 324 gli ettari iscritti a Rosso di Montepulciano Doc.

A coltivare questi vigneti oltre 250 viticoltori (sono circa 90 gli imbottiglieri in tutto dei quali 80 associati al Consorzio dei produttori). Circa mille i dipendenti fissi impiegati dal settore vino a Montepulciano, ai quali se ne aggiungono altrettanti stagionali.

Nel 2022 sono state immesse nel mercato 7,1 milioni di bottiglie di Vino Nobile (+6% rispetto al 2021) e 2,8 milioni di Rosso di Montepulciano (+7,7% rispetto al 2021).

www.consorziovinonobile.it

Attività realizzata con il contributo del MASAF, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28 ottobre 2022 (cfr. par. 3.3 dell'allegato D al d.d. 302355 del 7 luglio 2022)



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

TOSCANA

A glass of beauty



“ ITALIAN ORGANIC FOOD IN 2023 ”



The Covid-19 pandemic certainly had a negative impact on the Italian organic food industry. However, this sector has begun to recover as consumers resume demand for delicious perishables. In the first six months of 2022, profits in Italian food exports rose by 16% compared to the previous years.

Germany, France, and Benelux are the biggest areas for importing Italian food products. However, there is also a thriving B2B industry within Italy itself. In 2023, there are several trends for food production and distribution to be aware of. Here are some of them.

Food Traceability

When a restaurant purchases food products from a supplier, they want traceability for all sections of the supply chain. This is especially true for meat such as poultry, as animal welfare is a major concern. Organic and ethically

sourced meat will likely be a key focus for the industry in 2023. Italy provides a large amount of fish to both local and international businesses.

Companies that are transparent about their practices will seem more attractive.



Our Editorial Office



image: Freepik.com

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO, TOSCANA. THE HISTORY-TELLER.



È in Toscana, terra aristocratica e madre del Rinascimento, che si rinnova da secoli la produzione del VINO Nobile di Montepulciano. È qui, su terreni antichi, che mani esperte coltivano da generazioni le sue uve di Sangiovese. È qui che il VINO Nobile di Montepulciano riposa per 24 mesi, ottenendo il colore rosso rubino, il profumo intenso, le sfumature floreali e fruttate. Ed è sempre qui che la sua unicità prende vita, in equilibrio perfetto tra passione e tutela della qualità, saper fare e rispetto dell'ambiente, storia e futuro.

**CONSORZIO
DI TUTELA**



TOSCANA



image: Freepik.com

Technological Advancements

The rise of eCommerce has transformed the Italian organic food industry. It has expanded the different types of products available to order. B2B logistics can become more efficient in the coming year as new forms of technology are embraced. On the other hand, classic staples such as pasta and vegetables will still be ordered wholesale by customers all over the world. Technology could even be used in the production of the food itself. For example, olive oil companies may use new hardware and software to increase their yield on a factory scale without undermining their organic status.

Fast Delivery

Advanced GPS apps and delivery drones allow perishable Italian foodstuffs to reach the customer in a shorter amount of time. This means that in 2023, restaurants can get fresh products and serve them on the same day. Pizza continues to be an extremely popular form of Italian food. Live yeast is required to make the dough. In the past, organic yeast would have died before reaching the customer. As a result, people resorted to canned products instead.

Demand for Shelf Life

Meanwhile, 2022 saw a marked increase in the demand for food with an enhanced shelf life. This poses an issue for suppliers of organic products. Firms will need to find ways to make items last longer without resorting to the use of additives.



image: Freepik.com



07-09
NOV 2023
Dubai World Trade Centre

THE HEART OF
SWEETS & SNACKS
IN THE MIDDLE EAST



Discover the world's most
flavorful, innovative, and
trending product lines at
ISM Middle East

- CONFECTIONERY & DESSERTS
- ICE CREAM
- COCOA, CHOCOLATE & CHOCOLATE PRODUCTS
- SNACK FOODS
- DATES & DATE PALM PRODUCTS

4 EVENTS | 3 DAYS | 1 VENUE



GULFOOD
MANUFACTURING



THE SPECIALITY
FOOD FESTIVAL



PRIVATE LABEL
MIDDLE EAST

#ISMMiddleEast

REGISTER TO VISIT

ism-me.com



RIMINI TAKES ON AN IRISH FLAVOUR: RYE RIVER ARRIVES AT BEER&FOOD ATTRACTION

Fans of craft beers can taste some of the IPAs that have made the world's most award-winning brewery famous. The event runs from 19 to 22 February at Beer & Food Attraction 2023, at the Warsteiner stand in hall A5/C5.

Young, passionate, craft, independent and Irish. This is Rye River, which shares Warsteiner's independence and passion for beer. A partnership announced in late 2022 that enriches Warsteiner Italia's product portfolio while offering Rye River the opportunity to increase its business outside Ireland, in a country – Italy – that is a global reference point in the craft beer market.

Rye River, based in Celbridge – a stone's throw from Dublin – is a craft brewery that was founded in 2013 by Tom Cronin. In a matter of years, it has conquered the Irish market and achieved global renown, collecting hundreds of awards, to the point of being the most awarded brewery in the world.

At this point, Rye River's portfolio consists of 34 unique and origi-

nal recipes, each developed with a careful selection of hops and malts to produce astounding aromas and flavours.

The launch of Rye River in Italy starts officially at Beer & Food Attraction in Rimini. This will be followed up by an extensive programme of events and marketing initiatives over the next 3 years.

At Beer & Food Attraction 2023 in Rimini (19-22 February), the familiar Warsteiner Pub concept – this is the name of the Warsteiner stand, with its unmistakable style that gives visitors a unique experience – will be enhanced with a new space: an Irish Beer Garden dedicated to Rye River. Not to be missed is the food experience served up by the BBQ Geeks team, who will be combining special dishes with Rye River IPAs this year.

There will be guests and entertainment: Rye River's Master Brewer, Bill Laukitis; Sales Director, Peter Maguire; Kuaska, the well-known champion of independent beer; Teo the Beer Chef with his IPA risottos,





**RIMINI SI TINGE D'IRLANDA:
AL BEER&FOOD ATTRACTION
ARRIVA RYE RIVER!**

Gli appassionati di birre artigianali potranno gustare alcune delle IPA che hanno reso celebre il birrificio più premiato del mondo. L'appuntamento è dal 19 al 22 Febbraio al Beer & Food Attraction 2023 presso lo stand Warsteiner, nella hall A5/C5..

Giovani, appassionati, artigianali, indipendenti e irlandesi. Questa è Rye River, che con Warsteiner condivide l'indipendenza e la passione per la birra. Una partnership annunciata alla fine del 2022, che arricchisce il portafoglio prodotti di Warsteiner Italia e che offre a Rye River la possibilità di incrementare il proprio business fuori dall'Irlanda, in un paese - l'Italia - che è un punto di riferimento globale nel mercato della birra artigianale.

Rye River, con sede a Celbridge - a pochi passi da Dublino - è un birrificio artigianale fondato nel 2013 da Tom Cronin, che in pochi anni ha letteralmente conquistato il mercato irlandese e una grande fama globale, raccogliendo centinaia di premi, fino ad essere il birrificio più premiato al mondo.

and the folk band Drunken Lullabies, who will perform live every day at 4.30 pm.

Not only a trade launch, but also for consumers: On Sunday 19 February the Fermata Est venue in Rimini will host the first official Rye River event, with free admission to the public from 9.30 pm. In addition, anyone who downloads the coupon from the Warsteinerlovers.it platform will receive a free Rye River IPA.

In the midst of digital and product innovation, Warsteiner, the traditional Westphalian independent house, is increasingly focused on a process of renewing its organisation and brand positioning.

According to Luca Giardiello, CEO of Warsteiner Italia, "Warsteiner Italia's strategy for Rye River will focus on the HoReCa channel, and will concentrate on expanding its offer, first with a range of IPAs, in 2023, and then with more traditional Irish products in the coming years. There will certainly be no shortage of surprises, such as seasonal products or limited editions, to which Rye River fans are accustomed".

Giovanni Mondini, Trade Marketing Manager at Warsteiner Italia adds, "The IPA market seems mature in Italy, but in actual fact it has not yet reached the general public. For this reason we have decided to launch 4 IPAs: a session, a traditional English style, a 7% West Coast IPA – all award-winning beers to please the enthusiasts – and finally an entry level beer like Coastal IPA, which is extremely pleasant to drink and with its low degree of bitterness (IBU 20) is an idea introduction for many new consumers to this style"

"In addition to our customers, opinion leaders and journalists have also been enthusiastic about this new development in Italy", says Silvia Serpelloni, Brand Manager, "we are seeing curiosity and a desire to taste Rye River's beers, and I believe that the path we are taking can satisfy anyone who wants to try new, approachable, tasty and above all craft IPAs!"

Here is a description of the beers that will mark the start of Rye River's journey in Italy:

LIL' BANGIN' SESSION IPA: A smooth and highly drinkable session IPA with intense aromas of

ripe, juicy tropical fruit, tangerine and pine, with a silk-smooth body imparted by the wheat. The colour is golden, with a persistent head. Silver Medal 2020 and Bronze 2021 at the World Beer Awards.

COASTAL IPA: a modern IPA loaded with citrus notes, especially pink grapefruit. It has a resinous and tropical character, brewed with a mix of oats, wheat and barley.

RETRO IPA: a distinctly malty IPA, inspired by more traditional recipes. Balanced, with a caramel malt, floral hop aroma and a superb sensation on the palate. Cascade and Columbus hops stand out among the malt aromas of this distinctly vintage IPA. Silver Medal in 2020 and 2022 at the World Beer Awards.

BIG BANGIN' IPA: inspired by the West Coast IPA style of the United States, using only the finest Maris Otter barley malt and heavily hopped with aromatic tropical varieties. Gold Medal 2021 and Silver 2022 at the World Beer Awards.

warsteiner.it



Il portafoglio di Rye River, ad oggi, si compone di 34 ricette uniche e originali, ognuna delle quali sviluppata con una selezione accurata di luppoli e di malti, che conferiscono aromi e sentori sorprendenti.

Il lancio di Rye River in Italia inizia ufficialmente con il Beer & Food Attraction di Rimini per poi articolarsi in un ampio programma di eventi e iniziative di marketing che si svilupperanno nei prossimi 3 anni.

In occasione di Beer & Food Attraction 2023 a Rimini (19-22 Febbraio), l'ormai noto concept Pub Warsteiner - così si chiama lo stand Warsteiner, con il suo stile inconfondibile che permette ai visitatori di vivere un'esperienza unica - si arricchisce di un nuovo spazio: un Irish Beer Garden dedicato a Rye River. Immancabile la food experience guidata dal team di BBQ Geeks, che quest'anno abbinerà piatti speciali alle IPA Rye River.

Non mancheranno ospiti ed intrattenimento: il Mastro Birraio di Rye River Bill Laukitis; Kuaska, il celebre paladino della birra indipendente; Teo Chef della Birra con i suoi risotti alla IPA, e la folk band Drunken Lullabies che ogni giorno alle 16.30 si esibirà live.

Non solo un lancio trade, ma anche consumer: Domenica 19 Febbraio il locale Fermata Est di Rimini ospiterà il primo evento ufficiale di Rye River, con ingresso libero al pubblico dalle ore 21.30 e la possibilità - per chi scaricherà il coupon dalla piattaforma Warsteinerlovers.it - di ricevere gratuitamente una IPA Rye River.

Tra innovazioni digitali e di prodotto, Warsteiner, la tradizionale casa indipendente della Westfalia, è sempre più orientata ad un processo di rinnovamento della propria organizzazione e del posizionamento dei propri brand.

"La strategia di Warsteiner Italia per Rye River avrà come focus il canale horeca" afferma Luca Giardiello, CEO di Warsteiner Italia "e si concentrerà sul completamento della propria offerta, dapprima con una gamma di IPA, nel 2023, e successivamente con prodotti più tradizionali irlandesi nei prossimi anni.

Non mancheranno di certo sorprese come prodotti stagionali o edizioni limitate, alle quali gli appassionati di Rye River sono abituati."

Giovanni Mondini, Trade Marketing Manager di Warsteiner Italia aggiunge: "Il mercato delle IPA sembra maturo in Italia, ma in realtà non ha ancora raggiunto il grande pubblico. Per questa ragione abbiamo deciso di lanciare 4 IPA: una session, una in stile inglese tradizionale, una West Coast IPA a 7 gradi, tutte birre pluripremiate per accontentare gli appassionati e infine una entry level come la Coastal IPA, estremamente bevibile, che con il suo basso grado di amaro (IBU 20) può introdurre a questo stile tanti nuovi consumatori"

"Oltre ai nostri clienti, anche gli opinion leader e giornalisti si sono dimostrati entusiasti di questa novità in Italia" continua Silvia Serpelloni, Brand Manager, "stiamo registrando curiosità e voglia di assaggiare le birre di Rye River e credo che il percorso che abbiamo iniziato possa soddisfare tutti coloro che vogliono provare IPA nuove, comprensibili, buone e soprattutto artigianali!"

Ecco la descrizione delle birre con cui inizierà il percorso di Rye River in Italia:

LIL' BANGIN' SESSION IPA: Una session IPA morbida e di grande bevibilità con intensi aromi di frutta tropicale matura e succosa, mandarino e pino, con un corpo setoso, conferito dal frumento. Il colore è dorato, la schiuma persistente. Medaglia d'Argento 2020 e Bronzo 2021 ai World Beer Awards.

COASTAL IPA: una IPA moderna carica di note di agrumi, in particolare il pompelmo rosa. Ha un carattere resinoso e tropicale, brassata con un mix di avena, frumento e orzo.

RETRO IPA: una IPA spiccatamente maltata, ispirata dalle ricette più tradizionali. Equilibrata, con un malto caramellato, carattere floreale del luppolo e grande sensazione al palato. I luppoli cascade e columbus spiccano fra gli aromi di malto di questa IPA decisamente vintage. Medaglia d'Argento nel 2020 e 2022 ai World Beer Awards.

BIG BANGIN' IPA: ispirata allo stile IPA della costa occidentale degli Stati Uniti, utilizzando solo il migliore malto di orzo Maris Otter e fortemente luppolata con varietà di luppoli aromatici tropicali. Medaglia d'Oro nel 2021 e Argento 2022 ai World Beer Awards.

warsteiner.it



LA VINICOLA DEL TITERNO

THE SECRET TO MAKING GOOD WINE IS THE PURSUIT FOR QUALITY

The vine and the wine for us, the Di Leone's, represent since ever, the respect for a long tradition and an obligation towards a land – the ancient Sannio – where viticulture is the characterizing element of the environment, and the social – economic life of its inhabitants. Our commitment could be summed up in a practical and intensive daily activity in the vineyard and in the cellar, characterized by sustainability and respect of the tradition, aiming to guarantee a quality wine at the right price.

Our vineyards occupies an area of approximately 12 hectares. Their average altitude is of approx. 250 meters a.s.l. on chalky and clayey soils. The cultivation systems used, are mainly guyot and espalier, and the grape varieties managed are all traditional as Coda di Volpe, Falanghina, Aglianico, Sangiovese and Barbera.





**IL SEGRETO DEL BUON VINO
È LA RICERCA DELLA QUALITÀ**

La Vite e il Vino per noi della famiglia Di Leone, rappresentano il rispetto di una lunga tradizione e l'impegno per una terra, quella dell'antico Sannio, dove la viticoltura rappresenta l'elemento che caratterizza l'ambiente e la vita sociale ed economica dei suoi abitanti. Il nostro impegno si può riassumere in una concreta e quotidiana attività in vigna e in cantina, contraddistinta da sostenibilità e rispetto della tradizione produttiva, con l'obiettivo di garantire un vino di qualità al giusto prezzo.

I nostri vigneti hanno un'estensione di dodici ettari, su terreni argilloso calcarei. Utilizziamo forme di allevamento a guyot e a spalliera, e coltiviamo vitigni tradizionali come Coda di Volpe, Falanghina, Aglianico, Sangiovese, Barbera.

The winery occupies a total area of 6000 sq.m. 3600 sq.m of these are indoor and are located on 3 levels. In the underneath level there is the barrique cellar; On the ground floor there are the plants for the vinification and the tanks for the wine storage, the bottling plants, the warehouse and finally a showroom for direct sales; On the upper floor there are meeting room, all the offices and the wine-lab. The vinification chain is technologically advanced with a capacity of 15 tons of grapes worked per hour, at controlled temperature, from grapes take over to fermentation and storage. The barrique cellar has a capacity of 200 hl with barrels of 18 and 32 hectoliters capacity and smaller barriques. The bottling plant is entirely automated with a production of 6000 bottles per hour. Total yearly bottles produced: 2.500.000. The 100% of the energy used is self-produced through a solar panel plant.

www.lavinicoladeltiterno.it



LA VINICOLA DEL TITERNO

**UN VINO
CHE PROFUMA
DI SANNIO.**

Solopaca
Sannio DOP

lavinicoladeltiterno.it



La Cantina si estende su di una superficie di 6000 mq, di cui 3600 mq coperti, distribuiti su tre livelli. La linea di produzione delle uve è di ultima generazione, con una capacità produttiva oraria di 150 q di uva. La Bottaiia ha una capacità di circa 2000 hl, con botti da 18 e 32 hl e barrique. La linea di imbottigliamento completamente automatizzata, ha una produzione oraria di 6000 bottiglie. Bottiglie prodotte: 2.500.000. Il 100% di energia da noi utilizzata, è prodotta da un impianto fotovoltaico.

www.lavinicoladeltiterno.it



LA VINICOLA DEL TITERNO



Massa di Faicchio
(BENEVENTO)

www.lavinicoladeltiterno.it



OLIO LUGLIO, SINCE 1953

Great expanses of olive trees, tablelands furrowed by the man's hand and bright chromatisms are the frames of the characteristic town of TERLIZZI, in the north of Bari. It's here that our family's roots are and where **the family started** the manufacture of a "nectar" called extra virgin olive oil **in 1953**.

Their attachment to tradition and their attention to the changes of time make the Luglio's firm a point of reference for the working process of the Baresan oil, the most esteemed in the world by experts. The control of the countryside cultivation, the bottling process and the finished products trade are the pride of the Luglio's.

The extraordinary experience handed down from father to son, guarantees the genuineness, deliciousness and high quality of this oil, "the good of Italy".

Medsol s.r.l is one of the **biggest bottler companies in PDO Terra di Bari Extra Virgin olive oil PDO "TERRA DI BARI" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. (The Protected Designation of Origin)** is the important recognition for the value and the quality by which the European Community assures customers about the geographical area of origin and the uniqueness of olive oil production methods in "Terra di Bari".

Environmental conditions and the cultivation methods make our "Terra di Bari" PDO extra virgin olive oil a precious oil. Luglio considers very important the traditional ways of cultivating and pruning olives in order to preserve all their original characteristics. In our range, you can find also "Gold Selection" extra virgin olive oil obtained only from 100% Italian olives.

This kind of oil has an intense aroma, which reminds to one of the olives harvested from the plant at the right degree of ripeness. The characteristic of 100% Italian extra virgin olive oil "Gold Selection" is the balance between bitter and spicy, of medium intensity.

Medsol srl has many certifications such as: ISO 22005, IFS, BRC, KOSHER, HALAL, ORGANIC and P.D.O.

www.olioluglio.it

OLIO LUGLIO, DAL 1953

L'attenzione e la disponibilità verso i Clienti e la passione per l'olio extra vergine di oliva (EVO), prodotto principe della Nostra Terra, sono i valori su cui la **Famiglia Luglio** fonda la sua attività.

Si tratta di una storia d'amore iniziata **nel lontano 1953**, con la coltivazione e la produzione di olio EVO di alta qualità, ed evolutasi nel corso degli anni con l'ambizione di promuovere e condividere i Nostri prodotti per eccellenza con tutte le persone che vogliono apprezzarne i sapori e la storia, accorciando le distanze.

La necessità di essere al passo coi tempi, senza rinunciare alla salvaguardia dell'ambiente, e la volontà di realizzare le esigenze di ciascun Cliente, sempre più sensibile e attento alla salute e alla natura, hanno portato la Famiglia Luglio, fondatrice della Medsol srl, a puntare sull'imbottigliamento di vari tipi di olio, tra cui spiccano per autenticità e per





Le note proprietà benefiche, l'olio EVO D.O.P. (denominazione di origine protetta), l'olio extravergine di oliva "Selezione Oro" viene ottenuto da olive 100% italiane e l'olio extravergine di oliva biologico 100% italiano.

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) è l'importante riconoscimento del pregio e della qualità con cui la Comunità Europea garantisce ai consumatori la zona di origine e la tipicità del nostro olio extravergine di oliva prodotto in "Terra di Bari".

Le condizioni ambientali e le metodologie di coltura degli oliveti nella nostra provincia barese conferiscono all'olio DOP quelle caratteristiche peculiari che ne fanno un olio extravergine di oliva pregiatissimo.

I metodi di coltivazione e i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali, atti a mantenere originali le caratteristiche delle olive. All'interno della gamma dei prodotti "LUGLIO" vi è l'olio extravergine di oliva "Selezione Oro" ottenuto da olive 100% italiane.

Questo olio è caratterizzato da un profumo intenso, che restituisce quello delle olive raccolte dalla pianta al giusto grado di maturazione. La particolarità dell'olio extravergine 100% italiano "Selezione Oro" è l'equilibrio tra amaro e piccante, di media intensità.

Medsol s.r.l. fornisce ai clienti italiani e internazionali la stessa attenzione alla qualità, garantendo la piena tracciabilità dei prodotti.

Medsol s.r.l. dispone di certificazioni quali: ISO 22005, IFS, BRC, KOSHER, HALAL, BIOLOGICO e D.O.P

www.olioluglio.it

“ THE WHOLE WHEAT PASTA TREND: A HEALTHY CHOICE ”

Whole wheat pasta is gaining popularity as a healthier option compared to traditional pasta. Let's explore its benefits and whether this dietary trend is a conscious and useful choice.

In recent years, whole wheat pasta has become a rapidly growing food trend. This shift in dietary habits appears to be fueled by an increasing awareness of the health benefits associated with consuming whole foods. But what exactly is whole wheat pasta, and why is it gaining more popularity among consumers? In this article, we will delve into the phenomenon of whole wheat pasta and assess whether it truly stands as a conscious and beneficial choice.

What Is Whole Wheat Pasta?

Whole wheat pasta is made using whole wheat flour,



By Walter Konrad



100% italiano



• GOLD SELECTION •



Il Buono d'Italia



www.olioluglio.it



which includes all parts of the wheat kernel, including the bran, germ, and endosperm.

This is in contrast to traditional pasta, which is made from refined flour, devoid of bran and germ.

Whole wheat pasta has a darker color and slightly different texture compared to traditional pasta, but many find its richer flavor and higher fiber content appealing.

The Health Benefits of Whole Wheat Pasta

One of the primary reasons whole wheat pasta is gaining popularity is its reputation as a healthier option compared to traditional pasta. Here are some key health benefits associated with consuming whole wheat pasta:

- 1.High Fiber Content:** Whole wheat pasta is rich in fiber, which is essential for digestion and can help regulate blood sugar levels and cholesterol.
- 2.Increased Nutrient Content:** Whole wheat pasta contains a higher quantity of vitamins and minerals compared to refined pasta, thanks to the retention of germ and bran.
- 3.Greater Satiety:** Due to its fiber content, whole wheat pasta tends to make you feel fuller, which can help control appetite and manage body weight.
- 4.Stabilized Blood Sugar Levels:** The fiber in whole wheat pasta can aid in stabilizing blood sugar levels, which is particularly important for individuals with diabetes or those at risk of developing it.
- 5.Promotion of Cardiovascular Health:** Some studies suggest that the consumption of whole foods, including whole wheat pasta, may reduce the risk of cardiovascular diseases.

Is It a Conscious Choice?

Opting to consume whole wheat pasta is undoubtedly a conscious choice when it comes to promoting health. However, there are some important considerations to keep in mind:

- 1.Cost:** Whole wheat pasta tends to be slightly more expensive than traditional pasta. Nevertheless, many believe that the health benefits outweigh this additional cost.
- 2.Taste and Texture:** Some individuals may prefer the taste and texture of traditional pasta. Whole wheat pasta has a heartier flavor and a different texture that may require an adjustment period.
- 3.Individual Nutritional Needs:** The choice between whole wheat and traditional pasta also depends on individual nutritional needs. Not everyone derives the same benefits from whole wheat pasta, so it's important to consider one's health and personal preferences.

In conclusion, the whole wheat pasta trend appears to be supported by a solid foundation of health benefits. However, the choice between whole wheat and traditional pasta should be based on personal preferences and individual nutritional requirements.

Overall, incorporating more whole foods into one's diet can contribute to overall health improvement, but it's essential to do so in a balanced and sustainable manner.

Whole wheat pasta can certainly be a conscious and beneficial choice for those looking to enhance their nutrition and promote long-term health.



Pinsami
CUORE ITALIANO

 is the

pinsa



N. 1 PINSA IN ITALY

DISCOVER MORE AT WWW.PINSAMI.IT / ANUGA TRADE FAIR - HALL 2.2 BOOTH: A - 018

THE "PINSA," A SUCCESS STORY IN ITALY

In recent years, the "pinsa" has become a true Italian phenomenon. Similar to pizza, it stands out with some important features that make it much lighter and more digestible, suitable for both savory and sweet recipes.

The "pinsa" is perfectly suited to be enjoyed at various times of the day: from lunch to dinner, from aperitifs to main courses, or as a bread substitute. Unlike pizza, the dough is enriched not only with wheat flour but also with rice and soy flour. It requires a lengthy leavening process and a "pinched" stretching of the dough, resulting in a distinctive oval shape.

PINSAMI - THE LEADER IN ITALIAN RETAIL

Pinsami, headquartered in the heart of the Italian Food Valley, specializes in premium "pinsa" bases for both retail and food service. Leading the Italian retail market share, it's experiencing exponential growth in Europe and beyond, as its "pinsa" bases are quickly appreciated for their quality, taste, versatility, and quick preparation, leading to high turnover rates in retail stores and strong customer loyalty.

With its new facility in Emilia Romagna, the company has reached a production capacity of about 100,000 "pinsa" per day, following controlled and BRC- and IFS-certified production processes. Pinsami is a young, ambitious company constantly focused on innovation and quality.

Since its foundation, Pinsami has achieved incredible sales results, growing from a revenue of 600,000 euros in 2018 to nearly 5 million euros in 2020, and almost reaching 17 million euros by the end of 2022. The company has even more ambitious goals for the coming years, based on the increasing appreciation of both the Italian and international markets.

LA PINSA, IL CASO DI SUCCESSO IN ITALIA

La Pinsa in questi ultimi anni è diventata un vero e proprio fenomeno italiano. Similare alla pizza, si distingue per alcuni importanti tratti, che la rendono molto più leggera e digeribile, e adatta a ricette salate e dolci.

La Pinsa si presta perfettamente per essere consumata in vari momenti della giornata: dal pranzo alla cena, dall'aperitivo al piatto di portata, o come sostituto del pane.

Il composto, a differenza della pizza, oltre alla farina di frumento, è arricchito da farina di riso e soia e richiede una lunga lievitazione e una stesura "pizzicata" dell'impasto, oltre che una forma finale tipicamente ovale.

PINSAMI LA PINSA N. 1 NELLA GDO ITALIANA

Pinsami, con sede nel cuore della Food Valley italiana, è specializzata in basi Pinsa Premium per il Retail e il Food service. Prima per quota di mercato nel retail italiano, sta crescendo in maniera esponenziale in Europa e oltre oceano, perché le sue basi pinsa sono subito apprezzate per qualità, gusto, versatilità e velocità di preparazione favorendo così altissimi tassi di rotazione in GDO e registrando un'alta fidelizzazione della clientela.

Con il nuovo stabilimento, in Emilia Romagna, l'azienda ha raggiunto una capacità produttiva di circa 100.000 pinse al giorno attraverso processi produttivi controllati e certificati BRC e IFS.

Pinsami è un'azienda giovane, ambiziosa e costantemente proiettata verso l'innovazione e la qualità. Dalla sua fondazione a oggi, Pinsami ha raggiunto risultati incredibili in termini di vendite, passando da un fatturato di 600mila euro nel 2018 a quasi 5 milioni di euro nel 2020, fino a sfiorare i 17 milioni a fine 2022.

Ha obiettivi ancor più ambiziosi per i prossimi anni, basati sull'apprezzamento sempre più rilevante del mercato italiano e di quello estero.

PINSAMI, LA PINSA ITALIANA AMATA ALL'ESTERO

Pinsami sta aumentando velocemente la sua presenza all'estero sia nel canale retail che in quello Food Service, in tutta Europa, e oltre. Le sue basi pinsa sono infatti molto ap-





Pinsomi[®]
CUORE ITALIANO

PINSAMI - THE BELOVED ITALIAN “PINSÀ” ABROAD

Pinsami is rapidly expanding its presence abroad, both in the retail and food service channels, across Europe and beyond. Its “pinsa” bases are highly appreciated for their combination of quick preparation (5 minutes in the oven) and extreme simplicity of use.

These bases are suitable for simple recipes (such as with oil and rosemary for a tasty bread), traditional toppings like tomato and mozzarella, and even gourmet creations, including sweet ingredients.

Moreover, the high digestibility of this baked product sets it apart and makes it even more special and cherished.

The Pinsami dough is a result of various factors: high-quality wheat flour makes the dough well-hydrated, soy flour, rich in protein, eliminates the need for animal fats; rice flour reduces gluten content and contributes to the dough’s digestibility by retaining water during cooking. This initial phase is followed by extended leavening, hand processing to trap as much air as possible in the dough, and finally baking in the oven when the dough is perfectly matured.

Pinsami’s retail range includes both classic and whole wheat “pinsa” bases, which can be





prezzate perché affiancano una elevata velocità di preparazione (5 minuti in forno) a un'estrema semplicità di utilizzo. Le basi infatti si prestano a ricette molto semplici (per esempio con olio e rosmarino per un pane sfizioso), tradizionali con pomodoro e mozzarella, ma anche a ricette gourmet, fino ad arrivare a preparazioni con ingredienti dolci.

Non solo, l'alta digeribilità di questo panificato è facilmente distinguibile e rende il prodotto ancora più speciale e apprezzato.

L'impasto di Pinsami è infatti frutto di diversi fattori: la farina di frumento di alta qualità contribuisce a rendere molto idratato l'impasto, la farina di soia, ad alto apporto proteico, permette di evitare l'utilizzo di grassi animali; la farina di riso, invece, oltre a consentire di ridurre la presenza del glutine, è la principale artefice dell'alta digeribilità dell'impasto perché trattiene l'acqua anche in cottura. A questa prima fase, seguono la lievitazione prolungata, la lavorazione a mano, che permette di trattenere quanto più aria possibile nell'impasto e, infine, la cottura in forno nel momento della maturazione perfetta dell'impasto.

La gamma per il retail si compone della base pinsa classica e integrale, conservabile sia in FRIGO (con shelf life a 60 gg), che in FREEZER (con conservazione fino a 18 mesi) che AMBIENT (che garantisce 90 gg di durata).

LA PINSA ANCHE PER IL FOOD SERVICE

Per gli addetti al Food Service, il grande valore aggiunto è dato dall'uso di basi pinsa precotte di alta qualità che azzerano rischi e sprechi di materie prime, liberano dalla necessità di avere personale specializzato, e assicurano un risultato professionale in soli pochi minuti di cottura.

L'offerta di Pinsami per il Food Service è arricchita da diversi formati: ovale, tonda, mono, maxi, e da diverse tipologie di conservazione, che accolgono le esigenze di diversi tipi di locali.

**PINSAMI SARÀ AD ANUGA
NELLA HALL 2.2, STAND A - 018.**

www.pinsami.it

stored in the FRIDGE (with a shelf life of 60 days), FREEZER (with storage for up to 18 months), or at ROOM TEMPERATURE (guaranteeing 90 days of freshness).

"PINSAMI" FOR FOOD SERVICE TOO

For those in the food service industry, the major advantage lies in using high-quality pre-cooked "pinsa" bases, which eliminate risks and wastage of raw materials, remove the need for specialized personnel, and ensure a professional outcome in just a few minutes of cooking.

Pinsami's food service offering is enriched with various formats: oval, round, single portions, extra-large, and different storage options, catering to the needs of various types of establishments.

**Pinsami will be present at Anuga
in Hall 2.2, Stand A - 018.**

www.pinsami.it





BEVERAGE DISTRIBUTION

Commerciale Pegaso is an Italian company that specialises in the wholesale and retail sale of the top brands of food and beverages, both alcoholic and non-alcoholic.

We are a young but solid business, born out of the passion and professionalism of two entrepreneurs who are experienced in the sector.

Because we work with the largest brands in the beverage industry, we can offer a very wide range of products.

That way we can pay extra attention to the many labels of liqueurs, spirits, champagne,





and sparkling wines, which represent our strong point.

Furthermore, we will stand by you when you need to organise events, from concerts to tastings, to attract and entertain customers. We can also train staff with bartender courses for men and women, AIS (Associazione Italiana Sommelier

[Italian Sommelier Association] courses, as well as courses on beer and coffee, etc. We are present in the provinces of Parma, Modena and Reggio Emilia, Bologna and Piacenza, where we also make free home deliveries daily.

www.commercialepegasosrl.it



DISTRIBUZIONE BEVANDE

Commerciale Pegaso è un'azienda italiana specializzata nella vendita all'ingrosso e al dettaglio di prodotti alimentari, bevande alcoliche e analcoliche delle migliori marche. Siamo una giovane ma solida realtà che nasce dalla passione e dalla professionalità di due imprenditori esperti del settore.

Lavoriamo con i più grandi marchi dell'industria del beverage ed offriamo una gamma molto ampia di prodotti, riservando un'attenzione privilegiata alle numerose etichette di liquori, distillati, champagne e spumanti che rappresentano il nostro punto di forza.

Siamo al tuo fianco per organizzare eventi che intrattengano ed attirino clientela, dai concerti alle degustazioni, formiamo il personale con corsi da Barman e Barwoman, corsi AIS, corsi sulla Birra, sul Caffè, etc, etc...

Operiamo nelle province di Parma, Modena e Reggio Emilia, Bologna, Piacenza effettuando anche consegne giornaliere gratuite a domicilio.

www.commercialepegasosrl.it

pegaso



www.commercialepegasosrl.it

commerciale

🏠 Sede operativa: Via Gian Pietro Sardi, 24/A, 43124 Parma
✉ E-mail: info@commercialepegasosrl.it

Secolo
21



SECOLO21: THE ART OF AUTHENTIC SICILIAN FLAVORS

Welcome to the world of Secolo21, where authenticity and a passion for Sicilian flavors come to life.

Located in the heart of Val di Noto, our agricultural company represents the perfect blend of tradition and innovation.

Our History:

Secolo21 was born to preserve and celebrate the natural riches of Sicily. We cultivate citrus fruits, ancient olive trees,

aromatic herbs, and more, following sustainable agricultural practices.

Our Products:

Our range reflects the diversity and goodness of Sicilian flavors.

From Monocultivar Extra Virgin Olive Oil to Organic Jams, from Traditional Liqueurs to Herbal Teas and Ceramic Tea Sets, each product tells the story of this land.



SECOLO21: L'ARTE SICILIANA DEI SAPORI AUTENTICI

Benvenuti nell'universo di Secolo21, dove l'autenticità e la passione per i sapori siciliani prendono vita. Situata nel cuore del Val di Noto, la nostra azienda agricola rappresenta il perfetto connubio tra tradizione e innovazione.

La Nostra Storia:

Secolo21 è nata per preservare e valorizzare le ricchezze naturali della Sicilia. Coltiviamo agrumi, ulivi secolari, erbe aromatiche e tanto altro, seguendo principi di agricoltura sostenibile.



Authentic Taste:

Our raw materials, such as oranges and lemons, carry the warmth of the Sicilian sun in every bite. We produce without preservatives or artificial colors, preserving the authentic Sicilian taste.

Innovation and Tradition:

With Gin Zahara, we blend craftsmanship with creativity, using Mediterranean seawater and the essence of Zagara flower to craft a unique gin.

Our Mission:

Secolo21 promotes sustainability, preserving the environment, and showcasing the Sicilian territory.

Join Us:

Discover our world of flavors and traditions at Secolo21.it. Welcome to Secolo21, where every bite and every sip is a journey into authentic Sicily.

www.secolo21.it

I Nostri Prodotti:

La nostra gamma riflette la diversità e la bontà dei sapori siciliani. Dall'Olio Extravergine di Oliva Monocultivar alle Marmellate Biologiche, dai Liquori Tradizionali alle Tisane e Tisaniere in Ceramica Siciliana, ogni prodotto racconta la storia di questa terra.

Il Gusto Autentico:

Le nostre materie prime, come arance e limoni, portano il calore del sole siciliano in ogni assaggio. Produciamo senza conservanti o coloranti, per mantenere intatto l'autentico gusto siciliano.

Innovazione e Tradizione:

Con il Gin Zahara, uniamo l'artigianato alla creatività, usando l'acqua marina del Mediterraneo e l'essenza di fiore di Zagara per creare un gin unico.

La Nostra Missione:

Secolo21 promuove la sostenibilità, preservando l'ambiente e valorizzando il territorio siciliano.

Unisciti a Noi:

Scopri il nostro mondo di sapori e tradizioni su Secolo21.it. Benvenuti a Secolo21, dove ogni boccone e ogni sorso sono un viaggio nella Sicilia autentica.

www.secolo21.it



© LUCIANO RUBINO GROUP - MOSTACHIOS

*from field
to fork*

PIÙ DI UN SEMPLICE SLOGAN

Da sempre votata alla qualità e al servizio, Fiordelisi si è distinta negli anni non solo come fornitore di semi lavorati premium, ma anche come co-packer per le più importanti PL della distribuzione europea e Usa.

MORE THAN JUST A SLOGAN

Always devoted to quality and service, Fiordelisi has distinguished itself over the years not only as a supplier of premium semi-finished products, but also as a co-packer for the most important PLs of European and US distribution.



from field to fork

[in](#) [f](#) [@](#) FIORDELISISRLS.IT



FIORDELISI THE SUN DRIED AND SEMI DRIED TOMATO SPECIALIST

Fiordelisi, with more than 40 years of experience, can be considered the leading company in Europe and Mediterranean area for the production of sun-dried tomatoes and semi dried tomatoes. Since the beginning the passion for a so traditional product like the sun-dried tomatoes has been linked to the wish to make it more and more innovative. This pushed the Fiordelisi family



**FIORDELISI
LO SPECIALISTA DEL POMODORO
ESSICCATO AL SOLE E SEMI
ESSICCATO**

Fiordelisi, con più di 40 anni di esperienza, può essere considerata l'azienda leader in Europa e nel Mediterraneo per la produzione di pomodori secchi e semi essiccati. Fin dall'inizio la passione per un prodotto così tradizionale come i pomodori secchi è stata legata alla volontà di renderlo sempre più innovativo. Questo ha spinto la famiglia Fiordelisi a sviluppare nuove tecnologie e trovare nuove lavorazioni per rispondere alle necessità dei clienti più esigenti.



to develop new technologies and find new processes in order to respond to the need of the most demanding customers. Almost twenty years ago Fiordelisi started producing also the semi dried tomatoes, becoming the main Italian alternative to the Turkish and north African-French production. Also, for this so demanded product Fiordelisi constantly works to improve the process and obtain the best quality “slow roasted” tomato.

Not only the tomatoes, but also artichokes, peppers, courgettes, aubergines and cherry peppers a full selection of air-dried vegetables and vegetables powders and even a set of frozen ingredients represent the wide range of Fiordelisi products, showing the great flexibility of the company always looking for innovative output and processes.

The care, the passion, the attention that Fiordelisi shows in all the production is the key allowing to supply industrial bakeries and pizza manufacturing companies, ready meals producers, as well as sauces and pastes and anyone want to have the best ingredients for their production all over in the world.

www.fiordelisisrl.it





Quasi vent'anni fa Fiordelisi ha iniziato a produrre anche i pomodori semi secchi, diventando la principale alternativa italiana alla produzione turca e nord africano-francese. Anche per questo prodotto così richiesto Fiordelisi lavora costantemente per migliorare il processo e ottenere la migliore qualità di pomodoro "semi secco".

Non solo i pomodori, ma anche i carciofi, peperoni, melanzane, zucchine e poponcini, una selezione completa di verdure air dried e polveri di verdure e anche un set di ingredienti surgelati rappresentano l'ampia gamma dei prodotti Fiordelisi, a dimostrazione della grande flessibilità dell'azienda sempre alla ricerca di output e processi innovativi.

La cura, la passione, l'attenzione che Fiordelisi mostra in tutta la produzione è la chiave che permette di rifornire panifici industriali e aziende produttrici di pizza, produttori di piatti pronti, oltre a sughi e paste e chiunque nel mondo voglia avere i migliori ingredienti per la propria produzione.

www.fiordelisisrl.it

Supply & Innovation



A LIFESTYLE ALTERNATIVE

The global market for beverages and food products is constantly evolving, and more and more players are seeking to stand out by offering innovative products. It is in this context that Nimbah is positioned, a trend-hunting company with a thousand flavors.

Nimbah was born from its founder's passion for travel and discovery. It takes its name from the contraction of the name of its founder, Abdoulaye BAH, and Mount Nimba, located in Guinea. The company offers carefully selected exotic products from around the world, thus offering a unique sensory experience.

The journey through the senses is at the heart of the Nimbah experience. The founder of the company, inspired by his several travels around the world, chose to share his discoveries and bring to light products little known in the West. Nimbah's catalog includes a wide range of herbal teas, including the famous Rooibos



DISCOVER NIMBAH PRODUCTS

A TASTE OF EXOTICISM

Supply & Innovation



Mandela Tea, but also other infusions from around the world: Chai, Maté or Karak Tea (a ready-to-drink tea from the Middle East). In one cup, dive to meet a continent!

Innovation is one of the core asset of Nimbah's strategy, which has been able to anticipate an increasingly marked trend in the drinks market: non-alcoholic spirits and mocktails.

The company's flagship product? Its range of botanical drinks with Rooibos and Moringa. These non-alcoholic drinks are made using distillation techniques, highlighting the natural and powerful aromas of plants. Nimbah co-develop with Hyca, a French company which uses distillation to develop botanicals drinks without sugar and without additives. Indeed, this method brings out all the aroma of the ingredients and preserves all their benefits. You will discover in our stand at Anuga the latest innovation.

Hyca has developed organic sparkling botanical drinks made with distilled plants ideal to be paired with meal, without alcohol, sugar or calories. Recently they have introduced Botanical lemonades with distilled plants very lightly sweetened and tangy, the perfect balance to have fun without guilt. You will have the opportunity to taste some of their drinks.

This approach makes Nimbah a trendsetter in the beverage market, offering refined alternatives to wellness-conscious consumers. We also sell an infusion of natural rooibos as an artisanal infusion.

Beyond the infusions, coffee lovers will be able to discover a unique and tasty blend of Arabica and Robusta, from Ivory Coast. Then Cascara infusion, made from the pulp of the coffee cherry, will charm the most adventurous. This range of plant-based drinks will awaken all taste buds. In the kitchen, you can find fonio, sorghum and teff: in flour or whole seeds, discover these African cereals and benefit from their positive effects on health. But also: spices, Superfoods, dried products... Healthy foods with obvious virtues that have everything to delight the consumer!



Nimbah incarnate the perfect union between quality, health, flavor and ethics, its a lifestyle alternative in terms of exotic products.

Our product can suits in the horeca, snacking markets.

Find us at the Anuga show in hall 7.1 stand D43 and Trade drink Expo at Excel London UK on October 10 and 11 at stand E61.

You can visit our website www.nimbah.com and reach us at abah@nimbah.com



Antica Latteria di Crema

Dal 1938



Il gusto di fare le cose buone

The enjoyment of making tasty things



Antica Latteria di Crema

Dal 1938

ANTICA LATTERIA DI CREMA: THE TASTE OF CREATING DELICIOUS THINGS

In the heart of the Po Valley, where the art of master cheesemakers has been passed down for nearly a century, using carefully selected milk and ingredients, unique-flavored cheeses are born.

Our passion lies in hard cheeses, where ancient recipes blend harmoniously with new taste trends, creating magical flavors. But we don't only care about trends; our desire is to respect every type of need and always offer new cheeses with a unique and innovative content. In fact, we have patented new blends of milk and spices that we will present in the coming months. All this and much more can be found on our website www.anticalatteriadicrema.it. Since the end of last year, we have also included the "online shop" section, allowing you to order and savor all our excellences.

We are present and active on social media, where our followers stay updated on our products, discover interesting facts about the dairy world, and find appetizing recipes that are easy to make. We invite you to follow us on Instagram: [anticalatteria_crema](https://www.instagram.com/anticalatteria_crema) and Facebook: Antica Latteria di Crema.

Sovrano with Buffalo Milk

Our flagship product: a cheese that is unique in recipe, taste, and name. **We have patented it, and only we at Antica Latteria di Crema can produce and market it.** It is a guarantee of quality and protection for everyone, both for those who sell it and those who wish to savor it.

This aged hard cheese is made by mixing cow's milk with buffalo milk, and it has a hard white rind. It is certified with a minimum aging of 18 months.



**ANTICA LATTERIA DI CREMA:
IL GUSTO DI FARE LE COSE BUONE**

Nel cuore della Pianura Padana, tramandiamo l'arte dei mastri casari da quasi un secolo, utilizzando latte e materie prime attentamente selezionate, per creare formaggi dal sapore unico.

I nostri formaggi a pasta dura sono la nostra passione: accanto alle antiche ricette, abbiniamo nuove tendenze gustative, dando vita a vere e proprie sinfonie di sapori. Tuttavia non ci limitiamo a seguire le tendenze: il nostro obiettivo è soddisfare ogni esigenza e proporre costantemente nuovi formaggi dal contenuto innovativo e unico. Abbiamo addirittura brevettato delle nuove miscele di latte e spezie, che presenteremo nei prossimi mesi.

Potete trovare tutto ciò e molto altro sul nostro sito www.anticalatteriadicrema.it; inoltre, da fine anno scorso, abbiamo anche aggiunto la sezione "shop online", per permettervi di ordinare e gustare tutte le nostre eccellenze.

Siamo attivi sui social media, dove i nostri followers rimangono aggiornati sui nostri prodotti, scoprono curiosità sul mondo caseario e trovano appetitose ricette facili da realizzare. Vi invitiamo a seguirci su Instagram: [anticalatteria_crema](https://www.instagram.com/anticalatteria_crema) e Facebook: Antica Latteria di Crema.

typical cheeses

Sovrano with Buffalo Milk and Vegetable Rennet

An aged hard cheese produced by mixing cow's milk with buffalo milk. It has a hard white rind and is made with vegetable rennet obtained through microbial fermentation. It has a straw-yellow color and a full, delicate taste and aroma. It is certified with a minimum aging of 18 months.

Granamore with High-Quality Italian Milk

An aged hard cheese with a hard rind produced with high-quality Italian milk. It has a finely granular texture with a flaky structure, ranging in color from white to light straw-yellow, and a well-balanced and calibrated aroma.

Organic Parmigiano Reggiano DOP from Mountain Milk

A compact or granular hard cheese made from organic cow's milk, sourced from animals raised in the Emilian mountains without the use of antibiotics. This cheese is impeccable in every aspect and respectful towards nature, ourselves, and our future. It is certified with a minimum aging of 12 months for DOP cheese.

Delights of Cheese Preserved in Oil

Cubes of Quartirolo Lombardo DOP cheese preserved in sunflower seed oil and flavored with spices or used as a filling for small vegetables. Available in 180g jars.

Sovrano con latte di Bufala

Il nostro fiore all'occhiello: un formaggio unico nella ricetta, nel gusto e nel nome. **Abbiamo ottenuto il brevetto e solo noi, dell'Antica Latteria di Crema, possiamo produrlo e commercializzarlo.** È una garanzia di qualità e tutela per tutti: sia per chi lo vende, sia per chi desidera gustarlo. Questo formaggio a pasta dura stagionato viene prodotto miscelando latte vaccino con latte di bufala, e ha una crosta dura di colore bianco. È certificato con una stagionatura minima di 18 mesi.

Sovrano con latte di Bufala e Caglio Vegetale

Un formaggio a pasta dura stagionato, certificato 18





INDUSTRIAL SECTOR

For the agri-food industry, we have developed a range of products that also comply with new certifications, including Kosher and Bio Nop. Our range includes:

- Mozzarella
- Provolone
- Ricotta
- Hard cheeses (whole, packaged, or grated)
- Milk (raw, fresh, and UHT)
- Cream (fresh or UHT)
- Mascarpone
- Butter

Quality to Savor

To truly understand how delicious our cheese is, there's nothing better than **tasting it!** It is through this sensory experience that one can fully appreciate its quality.

www.anticalatteriadicrema.it

mesi, prodotto miscelando latte vaccino con latte di bufala. Ha una crosta dura di colore bianco ed è realizzato con caglio vegetale ottenuto da fermentazione microbica. Presenta un colore paglierino e un gusto e un aroma pieni e delicati.

Granamore con latte italiano di qualità

Questo formaggio a pasta dura stagionato ha una crosta dura ed è prodotto utilizzando latte italiano di alta qualità.

Ha una struttura finemente granulosa con una frattura a scaglie e un colore che va dal bianco al paglierino chiaro. Il suo profumo è calibrato ed equilibrato.

Parmigiano Reggiano DOP Biologico Da latte di Montagna

Un formaggio a pasta dura compatta o granulosa, prodotto con latte vaccino biologico di animali allevati sulle montagne emiliane, senza l'utilizzo di antibiotici.

Questo formaggio è impeccabile in ogni sua caratteristica ed è rispettoso dell'ambiente, di noi stessi e del nostro futuro. È certificato con una stagionatura minima di 12 mesi.

Delizie di formaggio Sott'olio

Cubetti di formaggio Quartirolo Lombardo DOP conservati in olio di semi di girasole e aromatizzati con spezie; si possono utilizzare anche come ripieno per piccole verdure. Disponibili in vasetti da 180g.

SETTORE INDUSTRIA

Abbiamo sviluppato una gamma di prodotti per le industrie agroalimentari, che rispondono alle nuove certificazioni richieste, tra cui Kosher e Bio Nop. La nostra gamma comprende:

- Mozzarella
- Provolone
- Ricotta
- Formaggi duri (interi, confezionati o grattugiati)
- Latte (crudo, fresco e UHT)
- Panna (fresca o UHT)
- Mascarpone
- Burro

Qualità da gustare

Per comprendere davvero quanto sia buono il nostro formaggio, non c'è nulla di meglio che **assaggiarlo!** È solo attraverso questa esperienza di gusto che si può apprezzarne appieno la qualità.

www.anticalatteriadicrema.it



**GULFOOD
MANUFACTURING**

7-9 NOV 2023
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

THE SMARTER FUTURE

Gulfood Manufacturing offers innovative solutions to connect the global food manufacturing industry, providing platforms to unveil new products, services and technologies, connect with industry leaders, address key challenges, create new business opportunities, and gain valuable insights into emerging market trends.



REGISTER TO VISIT
gulfoodmanufacturing.com

PLATINUM SPONSOR

Apical

4 EVENTS | 3 DAYS | 1 VENUE



THE SPECIALITY
FOOD FESTIVAL



Masiello



*A life
for food*



Via E. De Nicola, Z.I.
71042 Cerignola FG
+39 0885 84 13 15
info@masiellofood.it

www.masiellofood.com



A LIFE DEDICATED TO FOOD

A product of the passion of the current owners' grandfather, developed in the distant post-WWII period, today Masiello Food has definitely grown to be one of the most important companies in Apulia's food industry.

The company is currently expertly run by his three grandsons: Alessandro, Francesco, and Valerio, sons of Romano, who have inherited his passion and commitment, primarily strengthening the company's presence in international markets and succeeding in exporting the brand to 55 nations around the world.

The company is located in the Tavoliere delle Puglie, one of the most agricultural areas in the region. The production facility occupies 13,000 square meters, with three production lines that guarantee a high production capacity. One of the companies undisputed strengths is quality. It is BRC, IFS, BIO, and Kosher certified and continuously invests resources in the innovation and improvement of its production systems.

Within the facility is a quality control laboratory equipped with cutting edge tools that are necessary for guaranteeing food safety and consumer health.





UNA VITA PER IL CIBO

Nata dalla passione del nonno degli attuali proprietari nel lontano primo dopoguerra, la Masiello Food oggi è sicuramente una delle realtà più importanti nel comparto agroalimentare pugliese.

Attualmente l'azienda è condotta con professionalità dai tre nipoti, Alessandro, Francesco e Valerio figli di Romano, che ne hanno ereditato passione e impegno rafforzando principalmente la presenza sui mercati internazionali arrivando ad esportare il brand in 55 nazioni nel mondo.

L'azienda ha sede nel cuore del tavoliere delle Puglie, in una delle zone a più alta vocazione agroalimentare. La struttura produttiva si sviluppa su tredicimila mq con tre linee di produzione che garantiscono un'elevata capacità produttiva.





The safety system that has been implemented includes continuous and constant inspections throughout the entire production cycle: analysis of incoming raw materials, inspections during the production process, and inspections of the final product.

All of the machinery used in the various stages of the process are of the latest generation, such as, for example, the X Ray Machine, and are constantly updated in order to guarantee their efficiency and effectiveness.

A research and development team is also present within the company, which, in addition to continuously modifying and improving the more than 200 products that the company already produces, is always looking for new ideas and new products, like the most recently developed "Terrecrude" line (in photo a draft), a range of products made exclusively from Apulian raw ingredients with the addition of extra virgin olive oil and truly appealing packaging, but... that's not all. Soon two more product lines will be introduced.

***News:** PIZZA MOOD is born, the new pizzeria line! 6 low acidity products specifically designed for pizza in both retail and foodservice sizes.

Roman-style Artichokes with stems, Artichoke leaves, Artichoke quarters, Sundried Tomatoes, Leccino Olives all in marinated olive oil and capers in apple vinegar.

All updates will be available online at www.masiellofood.it

Punto di forza indiscusso è la Qualità. L'azienda è certificata BRC, IFS, BIO e Kosher e investe continuamente risorse per innovare e migliorare i sistemi di produzione.

All'interno della struttura è presente un Laboratorio Controllo Qualità dotato di strumentazione all'avanguardia necessaria per garantire la sicurezza alimentare e la salute del consumatore.

Il sistema di sicurezza messo in atto prevede continui e costanti controlli durante tutto il ciclo produttivo: analisi sulle materie prime in arrivo, controlli durante il processo di produzione, controlli sul prodotto finito.

Tutti i macchinari utilizzati nelle varie fasi del processo sono di ultima generazione, come ad esempio la X Ray Machine, e vengono costantemente aggiornati in maniera da garantirne l'efficacia e l'efficienza.

Sempre all'interno dell'azienda è presente un team di Ricerca & Sviluppo che, oltre a modificare e migliorare continuamente le oltre 200 referenze già presenti in assortimento, è costantemente alla ricerca di nuove idee e nuovi prodotti come l'ultima nata: la linea "Terrecrude" (in foto una bozza), una gamma fatta solo da materie prime pugliesi con aggiunta di olio extra vergine d'oliva e con un packaging davvero accattivante ma... non finisce qui. A breve saranno presentate due ulteriori linee.

***Novità:** Nasce PIZZA MOOD, la nuova linea pizzeria! 6 prodotti a bassa acidità studiati appositamente per la pizza sia in formati retail sia per il foodservice. Carciofi con gambo alla romana, Petali di carciofo, Spicchi di carciofo, Pomodori secchi, Olive leccino tutti in olio d'oliva marinato e Capperi in aceto di mele.

Tutti gli aggiornamenti saranno disponibili sul sito web www.masiellofood.it

MOVE YOUR BUSINESS FORWARD

AT THE WORLDWIDE FAIR FOR SAVOURY SNACKS



SNACKEX

XX International Trade Fair for Savoury Snacks & Nuts

STOCKHOLMÄSSEN
STOCKHOLM
19-20 JUNE 2024

SNACKEX.COM

TRENDS
TASTES
TECHNOLOGIES
SUPPLIERS
DECISION-MAKERS
DISTRIBUTORS
TRADE PARTNERS
CUSTOMERS



 Stockholmsmässan

INTERNATIONAL EXHIBITION ON FOOD & BAKERY
PROCESSING & PACKAGING MACHINERY, FOOD PRODUCTS,
RETAILING, HORECA, COLD CHAIN AND ALLIED INDUSTRIES

14th
EDITION

India
F   **D** 2023
EX
.....the largest Food Business show

25-26-27 AUGUST 2023
BIEC, Bangalore, India

CONCURRENT SHOWS:

5th Edition
HRC
E/PO 2023
Hotel, Restaurant & Catering

13th Edition
grainTech
INDIA 2023

12th Edition
DairyTech
India 2023



**BOOK
YOUR STALL
NOW!**

Organizer:



Associate
Partner*:



Supported by*:



In Association
with:



Official Publication:



International
Media Partners



Media Partners:



Online
Media Partner:



*Proposed

For stall booking and other details, please contact:

Phone: 46081634 | Mobile: +91-9899380104 | WhatsApp: +91-9811152139 | E-mail : indiafoodex@gmail.com | Web.: www.indiafoodex.in

we've talked about...

AZIENDA AGRICOLA MANTENERA DI A. SUBELLI

132/135

Contrada Malcanale snc
75019 Tricarico - MT
Italy

AZIENDA AGRICOLA SCRIANI

I COV-1-10/15

Via Ponte Scrivan, 7
37022 Fumane - VR
Italy

BERGADER ITALIA SRL

I COV-34/37

Via Monte Baldo, 14/F
Loc. Calzoni
37060 Villafranca di Verona - VR - Italy

BIOBOTANICALS SRL

140/143

C.da carnevale
72029 Villa castelli - BR
Italy

BOLOGNA FIERE SPA

I COV-46/48

P.zza Costituzione, 6
40128 Bologna - Italy

BRONTEDOLCI SRL

128/131

Viale Kennedy, stab. 37
(zona artigianale)
95034 Bronte - CT
Italy

CALUGI SRL

8-9-111

Via A. Cerbioni, 38
50051 Castelfiorentino - FI
Italy

COMMERCIALE PEGASOS SRL

I COV-170/173

Via Gian Pietro Sardi, 24/A
43124 Parma
Italy

CONSORZIO DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

144/147-149

Via San Donato, 21
53045 Montepulciano - SI
Italy

COOPERLAT SOC. COOP. AGRICOLA

16/19

Via Piandelmedico, 74
60035 Jesi - AN
Italy

DUBAI WORLD TRADE CENTRE - DWTC

151-190

P.O. Box 9292
Dubai
U.A.E - United Arab Emirates

EMME ERRE SRL

UNIPERSONALE

185/189

Via M. Micheli, 7
25124 Brescia - Italy

FIORDELISI SRL

177/181

SP 88 Stornarella
Ascoli Satriano km 0,600
71048 Stornarella - FG
Italy

FIorentini FIRENZE SPA

I COV-20/25-27

Località Belvedere 26/26A
53034 Colle di Val d'Elsa - SI - Italy

FISH'S KING

II COV-120/123

Via Marigliano, 25
80049 Somma Vesuviana - NA - Italy

FORGRANA CORRADINI SPA

124/127

Via 200 Biolche, 6
42016 Guastalla - RE
Italy

we've talked about...

FRANCONE SRL

29/33

Via G. Ferraris, 14
10040 Druento - TO
Italy

GAGLIANO MARCATI SRL

I COV-116/119

Via Molina, 25
37060 Sona - VR - Italy

GRUPPO MARENCHINO

I COV-112/115

Via Martiri delle Foibe, 11
12038 Savigliano - CN
Italy

INTERTONNO SRL

TONNO SARDANELLI

136/139

Via Zona Industriale, Lotto 22
89843 Maierato - VV - Italy

ITALIALONGEVITY DIV.

SULCISDRONE4.0 SRL

I COV-108/110

Via Leonardi, 2
36061 Bassano del Grappa - VI - Italy

LA FORNERIA

DI DEMASI G.& C. SNC.

100/103

Corso Traiano 174/A
10135 Torino - Italy

LA VINICOLA DEL TITERNO SRL

I COV-156/159

Via Iacovelli - Zona PIP
82030 Faicchio - BN
Italy

LABORATORIO ALIMENTARE CECCHIN ANDREA

E CARLO SRL

I COV-4-72/74

Via Maglio, 23
35015 Galliera Veneta - PD
Italy

LAURETANA SPA

I COV-104/107

Frazione Campiglie, 56
13895 Graglia - BI
Italy

LOGISTICA UNO EUROPE SRL

94/99

Via Padania snc
37050 Oppeano - VR
Italy

MASIELLO FOOD SRL

191/195

Via E. De Nicola sn
71042 Cerignola - FG
Italy

MEDIA TODAY PVT. LTD.

197

J-73, Paryavaran Complex,
IGNOU Road,
Neb Sarai
110068 New Delhi - India

MEDSOL SRL

I COV-160-161-163

Viale A. Olivetti, 37
Zona A.S.I.
70056 Molfetta - BA - Italy

MENDELSPECK SRL

90/93

Via Stazione, 19
39040 Termeno
Italy

MULINO SARTORI

I COV

Via Villa, 33
37030 Mezzane di Sotto - VR
Italy

NEXT INGREDIENTS

86/89

Via Redipuglia, 150
21055 Gorla Minore - VA - Italy

we've talked about...

NIMBAH

182/184

38 Bis Rue De Marsinval
78540 Vernouillet
France

NSW TOSCANA TRADING SRL

68/71

Via San Marco, 33
51016 Montecatini Terme - PT
Italy

O.P. ORTOFRUTTICOLI

GRUPPO TARULLI S.C.A.R.L.

75/79

V.le Giacomo Saponaro Sindaco, 23
70016 Noicattaro - BA
Italy

PALLINI SPA

80/83

Via Tiburtina, 1314
00131 Roma RM - Italy

PANDIVICO SRL

I COV-84-85

Via Marco Polo 79 H
56031 Bientina - PI
Italy

PINSAMI SRL

165/169

Via G. De Chirico, 36/G
42124 Reggio Emilia - RE
Italy

PREFORMATI ITALIA SRL

I COV

Via Trieste, 26B
36065 Mussolente - VI - Italy

S.P. SPA

52/57

S.S. 31bis Vercelli-Casale
13010 Stroppiana - VC
Italy

SALUMIFICIO

SCHETTINO RAFFAELE SRL

2-66-67

Vi Malta, 127
83022 Baiano - AV
Italy

SECOLO21 SRL

3-174/176

Contrada Casale SNC
96017 Noto - SR
Italy

SIDEA SNC

DI CASTELLAN GIAMPAOLO & C.

I COV-42/45

Via dei Fiori, 1/A
35018 San Martino di Lupari - PD
Italy

SOC.AGR.

DI BERTUZZI EMILIO & ANGELO

49/51

Strada Comunale per Suzzano, 14
29029 Rivergaro - PC
Italy

SORGENTE TESORINO

MLC SRL

58/61

Via Costa al Bano, n. 6
56020 Montopoli in Val D'Arno - PI
Italy

TENTAZIONI PUGLIESI SRL

I COV-5-38/41

S.p. 130 Km 2,00
76125 Trani - BT
Italy

VALPIZZA SRL

62/65

Via Sbiffia, 97
Loc. Castello di Serravalle
40053 Valsamoggia - BO
Italy

FoodAfrica ^{Cairo}



The 8th International Trade Exhibition for Food & Beverages



BOOK *YOUR SPACE*

12 – 14 DEC 2023

EGYPT INTERNATIONAL EXHIBITION CENTER
CAIRO •

FOODAFRICA-EXPO.COM



{KONZEPT
EXHIBITIONS · EVENTS · MARKETING



www.editricezeus.com



www.allfoodonline.com • www.horeca-online.com