

Food & bev catalogue

buyer

www.carlevari.it

www.guerrierosrl.it

www.chicza.it

www.alcenero.com

www.oldelpaso.it

www.sempreghiotti.it

www.petitforestier.com

www.altromercato.it

www.amicachips.it

www.bergader.it

www.loretocaffe.it

www.badiadimorrona.it

www.birrakarma.com

www.salumificiomainelli.com

www.shaktihoney.com

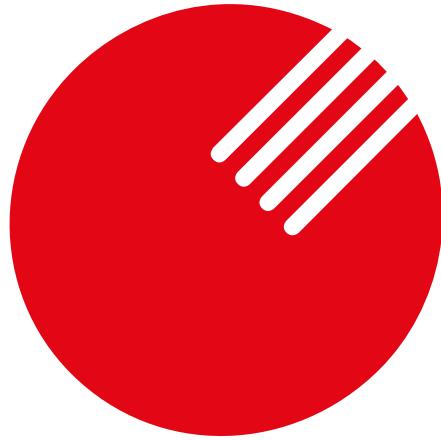
www.sideaspezie.com

www.pastacecchin.it

www.bottegadisicilia.it

www.birraoxiana.it

www.ravanettiprosciutti.it



CIBUS

20° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA
11/14 MAGGIO 2020



**WELCOME TO
FOODLAND**

www.cibus.it | cibus@fiereparma.it | Follow CIBUS on:    

FIEREDI PARMA

FEDERALIMENTARE
Servizi s.r.l.


THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE


Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale


ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e
l'internazionalizzazione delle imprese italiane


Regione Emilia-Romagna


CRÉDIT AGRICOLE
Banca ufficiale delle Fiere di Parma

qreactive



LA
FRESCHEZZA
DELLA
TRADIZIONE



WWW.COPPIELLO.IT



FRANTOIO
MORO
dal 1954

www.oliomoro.it



Frantoio Moro snc
Via Caniparola, 26
54035 Caniparola di Fosdinovo (MS)
Tel. 0187/673184 - info@oliomoro.it

100% italiano



• GOLD SELECTION •



Il Buono d'Italia

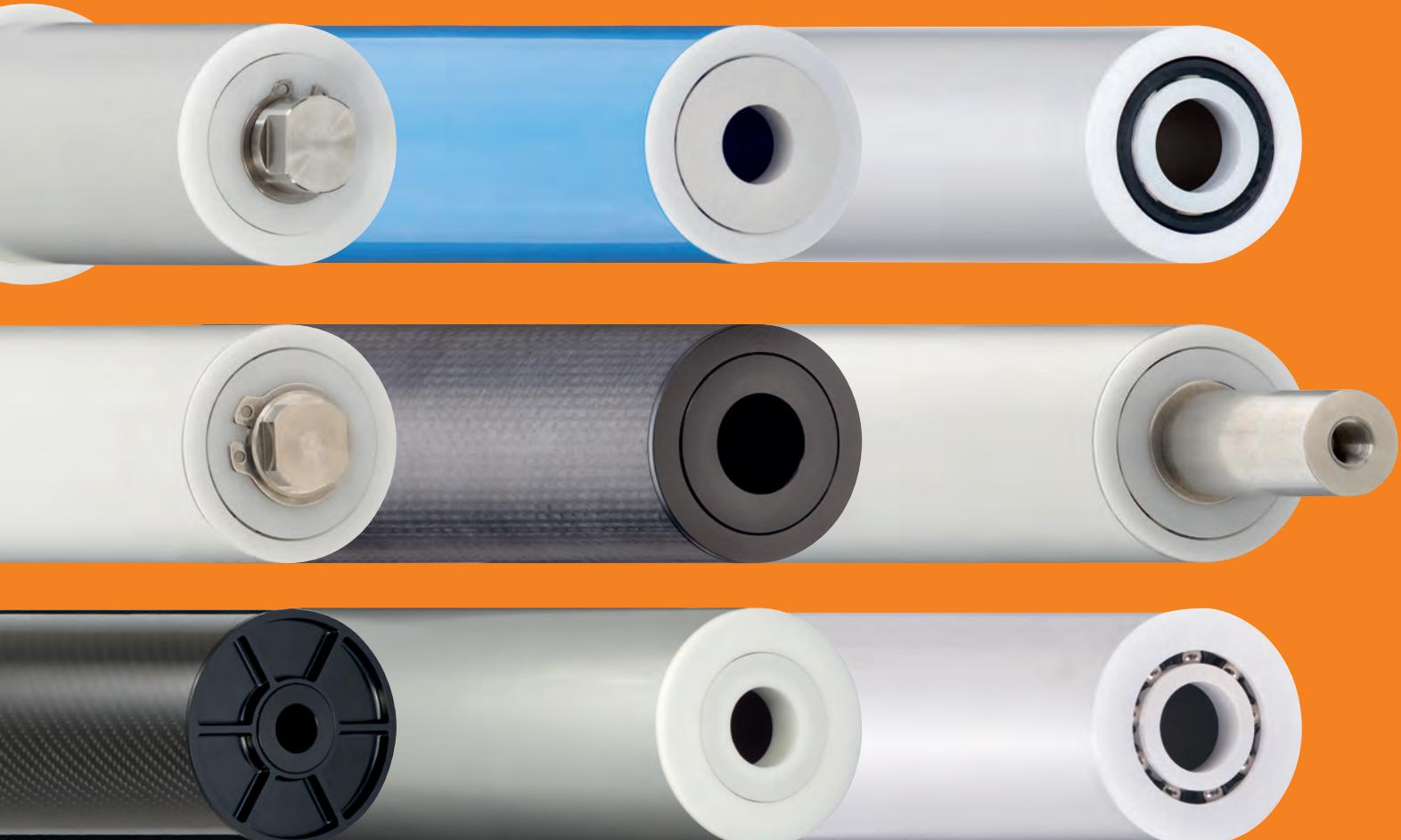


www.olioluglio.it



motion? plastics!

Rulli di guida xiros® BBT per il settore alimentare



igus® srl
Via delle Rovedine, 4
23899 Robbiate (LC)

Tel. 039 59 06 1
Fax 039 59 06 222
igusitalia@igus.it

igus®.it



www.jolandadecolo.it

JOLANDA DE COLÒ

Jolanda de Colò perfectly mixes old traditions with modern processing of the raw materials, as well as a careful selection of farms.

The history of Jolanda De Colò began in 1976, when Mrs Alana, out of passion, revived an abandoned Friulian farming activity: that of the raising of liver geese and the subsequent processing of liver and meat. Her passion spread to the whole family. During the years, Alana together with her husband Antonello, her son Bruno and all the staff, have built a company capable of offering the market a wide range of food products and wine specialities of the highest quality and excellence. Beyond the goose. Currently, the plant of over 5,000 square meters can process over 2,000 products that represent an important offer in the national and international food sector. In 2019 the company has boasted a great variety and excellent quality of products with top-level customer service.

LOVE, PASSION AND EXPERIENCE FOR MORE THAN 40 YEARS.



JOLANDA DE COLÒ

Un'antica tradizione e una moderna trasformazione della materia prima, uniti a un'accurata selezione degli allevamenti, danno vita alle eccellenze di Jolanda de Colò.

La storia dell'azienda Jolanda De Colò nasce nel 1976, quando la signora Alana, per passione, ridiede vita ad una antica e abbandonata attività contadina friulana: l'allevamento di oche da fegato e le successive trasformazioni del fegato e delle carni. La passione si è allargata a tutta la famiglia. Alana con il marito Antonello, il figlio Bruno e tutti i collaboratori, hanno nel tempo costruito un'azienda capace di offrire sul mercato una ampia gamma di produzioni alimentari e specialità enogastronomiche di assoluta qualità e eccellenza. Oltre l'oca. Attualmente nello stabilimento di oltre 5.000 mq di superficie, vengono lavorati oltre 2.000 prodotti che costituiscono un'offerta importante nel settore alimentare nazionale ed internazionale.

Nel 2019 l'azienda ha vanta varietà e qualità di prodotto con un alto livello di servizi al cliente.

AMORE, PASSIONE ED ESPERIENZA DA 40 OLTRE ANNI.

some contents

preserving



CP&G Srl-Ayo Alimenti: naturali per
vocazione, buoni per passione - pp. 96/99

meat



F.lli Guerriero: pig-carving and
processing company - pp. 132/135

oil



Olio luglio Medsol. srl - since 1953:
pp. 40/43

wine



Velenosi Srl: Prope Velenosi
pp. 116/119

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

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 6 - 2020

managing editor
Enrico Maffizzoni
direzione@editricezeus.com

beverages

Gemelli Drinks GmbH: We wanted something we couldn't find - pp. 136/139

confectionery

Altromercato: sugar altromercato, every grain counts - pp. 128/131

pasta

Laboratorio Alimentare Cecchin Andrea e Carlo srl - pp. 28/31

aromas

Sidea snc: Flavours from distant lands we know closely - pp. 124/127

gastronomy

Buscema Gastronomia srl:
pp. 74/77

services

Galileo spa: Villa D'Este home Tivoli: experience and unmistakable style.
pp. 110/112

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
Chiara Natalucci

printing
Zeus agency



**FRANTOIO
MORO**

dal 1954

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL “IGP TOSCANO COLLINE DELLA LUNIGIANA”

The history of the company is over a century long, but only since 1954, the grandfather Alfredo, decides to take full advantage of the agriculture potential of the hills of Fosdinovo. His passion has contributed to the development of the company which, thanks to the introduction of new production techniques, has constantly improved. Today we continue to believe in the local economy and in the development of a full certified oil from our territory, an extra Virgin Olive Oil IGP from Tuscany - Colline della Lunigiana.

It is obtained by processing exclusively olives of our territory, pressed in just 6 hours from the harvest, managed by our Farm and by contributions from local producers.

The origin of the product is guaranteed by the Certification of the Consortium for the Protection of Tuscan Extra Virgin Olive Oil, which carries out strict controls on all stages of production and on the quality of the product itself.





L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "IGP TOSCANO - COLLINE DELLA LUNIGIANA"

La storia dell'azienda è lunga oltre un secolo, ma solo dal 1954, il nonno Alfredo, decide di sfruttare appieno il potenziale agricolo delle colline Fosdinovesi e di dedicarsi quindi all'attività di Frantoiano. La sua passione ha contribuito allo sviluppo dell'azienda che, anche grazie all'acquisizione delle nuove tecniche produttive, si è costantemente migliorata. Oggi continuiamo a credere nell'economia locale e nello sviluppo di un Olio completamente Certificato del nostro Territorio, un Olio extra vergine d'oliva TOSCANO IGP - Colline della Lunigiana.

È ottenuto lavorando esclusivamente olive del nostro Territorio, frante in sole 6 ore dalla raccolta, gestite dalla nostra Azienda Agricola, e da conferimenti di produttori locali.

L'Origine del prodotto è garantita dalla Certificazione del Consorzio per la Tutela dell'Olio extravergine di oliva Toscano, che effettua rigidi controlli su tutte le fasi di produzione e sulla qualità del prodotto stesso.



Thanks to a project dedicated to the enhancement of our Territory, in the Municipality of Fosdinovo, we take care of more than 1200 plants from which we obtain olives to give life to this Excellence that is the extra virgin olive oil "IGP Toscano - Colline della Lunigiana".

It's ideal with bruschetta, pinzimonio, fresh vegetables, legumes, soups, grilled meat, barbecued ribs, baked fish with aromatic herbs, octopus salad, grilled roasts and shellfish.

Awards 2018 and 2019:

- Special Mention at the "Tuscany Food Awards"
- Selected from the best DOP and Tuscany IGP oils
- Special mention "Golden Mermaid" of Sorrento

SHOP ONLINE:
www.oliomoro.it



Grazie ad un progetto dedicato alla valorizzazione del nostro Territorio, nel Comune di Fosdinovo, ci prendiamo cura di più di 1200 piante da cui ricaviamo le olive per dare vita a questa Eccellenza che è l'Olio extravergine di oliva "IGP Toscano - Colline della Lunigiana".

È ideale con bruschette, pinzimonio, verdure fresche, legumi, minestre, zuppe, carne alla brace, costate alla brace, pesci al forno con erbe aromatiche, insalata di polpo, arrosto grigliati e crostacei.

Premi 2018 e 2019:

- Menzione speciale ai "Tuscany Food Awards".
- Selezionato fra i migliori oli Dop e Igp Toscani
- Menzione speciale "Sirena D'oro" di Sorrento

ORDINI ONLINE SU:
www.oliomoro.it



La montagna nei formaggi. Dal 1902.

BERGADER

The Bergader story is a story of the mountains. It began in 1902 in the alpine village of Waging am See, where Basil Weixler worked in his small dairy with passion and dedication using only the best milk from the surrounding pastures. The name Bergader, which literally means "mountain vein" reflects the origins of this cheese produced in the high Alpine peaks with the fine quality milk. It also indicates a profound respect for nature and for mountain traditions.

In line with the creativity and attention to flavor that have long been Bergader's hallmarks, in the 1920s Weixler decided to produce Bergader Edelpilz which firmly established the brand's popularity and which still uses the original recipe today. In the 1960s the company entered the Italian market, finding its way onto delicatessen cheese counters and quickly becoming a leader in its field. The launch of Bavaria Blu in 1972 confirmed Bergader as an international reference brand in the blue cheese sector and in 1979 the company received the "Goldener Zuckerhut", a coveted award in the food industry.





BERGADER

La storia di Bergader è una storia di montagna. Ha inizio nel 1902 nel paesino alpino di Waging am See, dove Basil Weixler lavora con passione nel suo piccolo caseificio, rifornendosi del latte più buono dei pascoli circostanti. Il nome Bergader – letteralmente vena di montagna – racconta l'origine di questo formaggio, prodotto sulle alte vette con latte di altissima qualità. Un nome che signifì a rispetto per la natura e per la tradizione montana. Con la creatività e l'attenzione al gusto che da sempre caratterizzano Bergader, Weixler decide di produrre negli anni Venti il Bergader Edelpilz, che ha consacrato la popolarità del marchio e che conserva ancora oggi la sua ricetta originale. Negli anni Sessanta l'azienda sbarca sul mercato italiano, facendosi strada nel settore dei formaggi da banco e diventando in poco tempo una realtà leader del suo ambito. Nel 1972 il lancio del Bavaria Blu conferma Bergader come marchio di riferimento internazionale.



2006 saw the introduction in Italy of Cremosissimo, a soft cheese that became a firm favourite with the public and quickly established itself as the second-best seller in the national market for this type of cheese. At the end of 2018, Bergader Italia decided to launch Almkäse slices, whose unique quality and taste was created to satisfy demand in the new "ready-made" market, an increasingly expanding trend in recent years. Finally, at the end of 2019, the innovative Bavaria Blu appeared on the Italian market in three versions. This brand-new product entered the market as a new variety of soft blue cheese thanks to the unprecedented combination of two types of mould: white mould on the outside (penicillium camembert) and blue mould on the inside (penicillium Roquefort). This style of innovation immediately intrigued and then firmly convinced the Italian consumer, who is able to find this speciality cheese increasingly available on the shelves of both super- and hyper-markets.

www.bergader.it

nel settore dei formaggi erborinati e le consente di ottenere nel 1979 il "Goldener Zuckerhut", ambito premio del settore alimentare.

In Italia è stato introdotto il Cremosissimo nel 2006, un formaggio a pasta molle che ha conquistato il palato del pubblico imponendosi velocemente come il secondo player sul mercato nazionale di questa tipologia casearia.

Poi, a fine 2018, Bergader Italia ha voluto proporre le fettine Almkäse per impreziosire con la sua qualità e gusto il nuovo mercato dei "subito pronti", tendenza sempre più in crescita negli ultimi anni. A fine 2019 arriva anche in Italia l'innovativo Bavaria Blu in tre varianti, che entra come segmento nuovo dei pasta molle erborinati grazie all'inedita convivenza di due muffe: la muffa bianca esterna (penicillium camemberti) e la muffa blu all'interno (penicillium roqueforti). Tale livello di innovazione ha subito incuriosito e poi convinto il consumatore italiano, che troverà questa specialità sempre più presente sugli scaffali di super e ipermercati.

www.bergader.it

La 1^a linea professionale di preparati per dolci vegani in Italia!



Specialisti in
Pasticceria e Panificazione.
Dal 1981.



VEGANOK
AZIENDA N. 0962

Veganbel®

www.veganbel.it

In un mondo che cambia, crescono i simpatizzanti orientati ad una alimentazione vegana. Preparare una Colomba senza burro, latte e uova? Con la nostra nuova linea di preparati VEGANBEL diventa un gioco da ragazzi! La linea comprende preparati anche per frolla, croissant, cake ed altri dolci, tutti con ingredienti esclusivamente vegetali.

In a changing world, the followers for a vegan diet are increasing. Preparing a leavened pie without eggs, butter and milk with our new line of mixes VEGANBEL becomes child's play! The line also includes specific products for short pastry, croissants and other cakes, all with vegetable ingredients only. For information VEGANBEL@ESKA.IT

EXTENSIVE RANGE OF ORGANIC CHOCOLATE PIECES CREATES NEW INSPIRATIONS

With some 20 new organic chocolate creations, HERZA Schokolade is bringing a whole new excitement to muesli, snack mixes and ice cream. In addition to the three trend varieties caramel, cheesecake and coffee, this specialist in small chocolate pieces also has special highlights like protein-rich chocolate leaves, fruity dark chocolate chips with raspberry, and chunks with hemp seeds.

Caramel in many facets: Caramel is one of today's top flavours in many product categories. HERZA is addressing this trend with its new organic caramel product range. This includes Simply Caramel leaves of organic milk chocolate with creamy-milky caramel flavour, and Toffee Crunch milk chocolate chunks with coconut sugar and crunchy organic caramel pieces. The high cocoa butter content gives both a very creamy mouth feel. For an exciting contrast there are the flat Salty Caramel cubes of white caramel chocolate with sea salt.

Trendsetting cheesecake: Whether in cake, pralines, yogurt, ice cream or cereals, cheesecake flavor is featured in more and



continue on page 19



KING PELAGIQUE GROUP

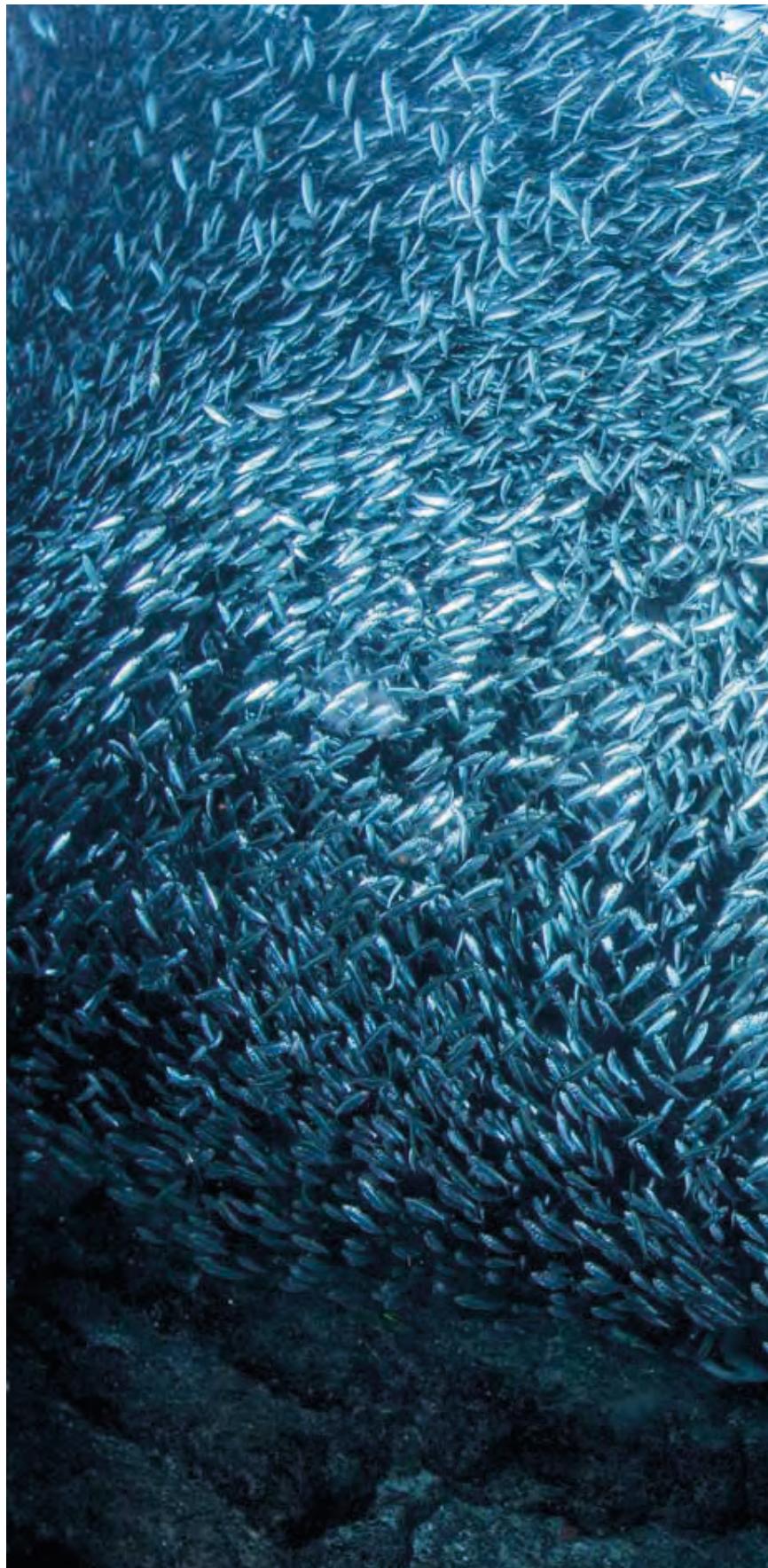
King Pelagique group is a Moroccan pelagic group in the fish industry. We try to have vertically integrated structures with headquarters in the fishing port of DAKHLA Morocco. With more than 30 years of experience in the fishing industry, one of our assets is the excellent location.

Our company, just a few miles away from one of the richest fishing grounds on earth, with the best sardine and mackerel in the world. These factors give us the opportunity to guarantee the highest quality within all our products: Sardine, Mackerel, Horse Mackerel. The importance of each part of the process is extremely relevant until arriving to the final product, our 4 RSW vessels with a quota of 80000 Ton have been fitted with the most sophisticated and recent equipment, to ensure sustainable method of fishing and cooling in first class quality.

THE GROUP IS COMPOSED OF FOUR MAIN COMPANIES:

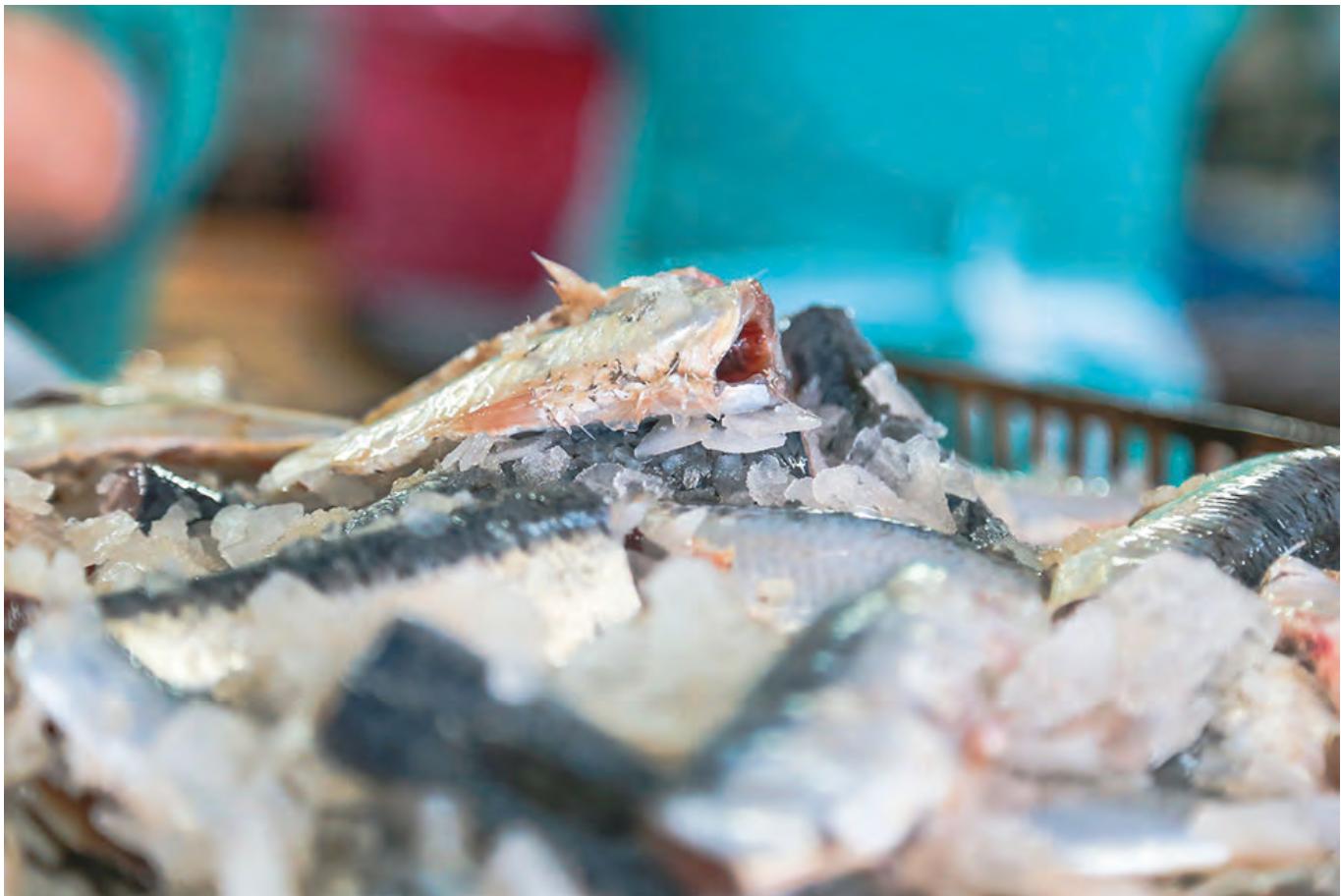
GOLD SEA FISH: where the reception of the fish is executed with great care, its activities are receiving, grading, selecting and freezing the fish, with a freezing capacity of 200 MT per a cycle of 12 hours and storage of more than 2000 tons of frozen products:

- sardina pilchardus WR and HGT in BQF, IQF
- Mackerel WR and HGT in BQF, IOF- Fillet Sardine IQF



catalogue





ERG CONSERVE: The canning plant, it has got the shortest canning time production in Morocco. We only need 5 hours from unloading the vessels to the final step of the process. It has a production capacity of 400 000 cans per day, we can provide our own brands or guarantee you products with your private label. We export to Germany, Spain, Italy, Portugal, USA, the Middle East and Africa.

Our size: 1/4 club, 1/2 high (425g), R0100 (1Kg), R02000 (2Kg), Dingley (105g; 135g)

ERG DÉLICE: The precooking unit uses fresh white fish to produce and innovate added value products (Breaded) with a capacity of 10 MT per day:

Fish balls
Fish Nuggets
Fish finge s
Fish Burgers
Rillette of Mackerel

PROTEIN AND OIL INDUSTRY: is the only company that produce fish meal and fish oil located in Dakhla in the biggest fishery area of Morocco which represents until now 89% in all the country. All our production comes from sardines (90%) and the rest from Mackerel. Our fish meal contains essential amino acids, it contains valuable protein and is rich in essential fatty acids, omega 3, EPA and DHA.

www.kingpelagique.com



NATURALMENTE BUONA

CON MENO DELLO
10,002%
DI SODIO

*Santo
Stefano*

acquasantostefano.it

continue from page 15

more categories. HERZA's new white chocolate organic cheesecake range can be used for attractive new product ideas. For example, the Simply Cheesecake leaves with yogurt and lemon oil provide fresh, fruity indulgence. The Strawberry Cheesecake double leaves are a visual and fla our highlight. They consist of two different layers of white chocolate, one refined with yogurt and lemon oil, the other with yogurt and strawberry powder. Wild blueberry pieces give the third new variety a striking purple colour – the irregular Blueberry Cheesecake pieces with their special handmade character.

Coffee shop specialities as chocolate pieces: Coffee and chocolate are the perfect combination, and so HERZA is presenting favourite coffee shop classics in a new line of organic chocolate pieces. The Café Latte white and dark chocolate marbled squares contain mocha powder for a pleasantly milky coffee fla our. The Latte Macchiato double chips feature organic mocha chocolate covered in white chocolate, for an unusual two-colour look. The new Caramel Macchiato double leaves are inspired by the coffee drink of the same name, but instead of frothed milk they have a layer of white caramel chocolate on dark mocha chocolate. The Frappé erythritol chocolate chunks with organic mocha paste offer sugar-reduced enjoyment. The erythritol sweetener gives these white chocolate pieces a cooling effect, almost like ice coffee. The Espresso chopped organic dark milk chocolate bits, by contrast, feature 70% cocoa content for a robust note, and are enriched with crunchy chopped coffee beans for a special fla our experience.

Organic chocolate standouts: Among the standouts of the new lineup are HERZA's organic chocolate leaves enriched with at least 20% organic milk protein, which are ideal for giving fitne s mueslis or snacks attractive added value. There are also irregular chopped organic semisweet 70% cocoa chocolate chips with brisk organic raspberry pieces that are a great fit for exclusive product ideas. The 65% cocoa semisweet chunks with 10% hemp seeds are naturally organic and naturally a real trendsetter. Sweetened with coconut sugar, they're perfect for leading-edge snack products.



GRUPO BIMBO UK LTD

IS PART OF GRUPO BIMBO, THE LARGEST GLOBAL BAKERY COMPANY WITH OVER 190 BAKERIES WORLDWIDE.

The bagel market continues to show positive growth in the UK and Europe #, bucking mainstream bakery trends – bagels are also the fastest growing bread carrier on menus due to their versatility across all parts of the day.* We manufacture and supply bagels to both the Retail and Foodservice markets across Europe with our distinct ranges, developed for differing business needs.

Our ambient New York Bakery Co. brand is the UK's number one bagel brand in both volume and value #. To build upon this success, we have developed a longer life range exclusively for the International market, which we already supply into the Republic of Ireland and Belgium and have plans to expand into other new markets across Europe. (#source: IRI, * MCE Eating out Panel 2018).

For Foodservice, we offer two ranges of frozen bagels:

AUTHENTIC NEW YORK STYLE BAGELS

For when only an authentic bagel will do!



catalogue



IT'S ALL ABOUT THE BAGELS

Our New York style bagels are made by traditional methods that have been used for centuries and are still used today by the best bakeries in New York. Boiling before baking creates a truly authentic bagel with a soft inside and chewy outer crust and makes for a more artisanal appearance.

MADE FOR CHILLING

Our recipe formulation has been specially developed to help ensure our bagels retain their authentic taste and texture even when filled and chilled.

IDEAL AS A SANDWICH CARRIER

Our chill chain recipe makes our Authentic New York Style bagels ideal for Food to Go where they will keep fresh throughout life.

We offer 8 different flavours and all our bagels are suitable for vegetarians & vegans.

For recipe ideas visit

www.newyorkbakerycofoodservice.com

SAN FRANCISCO STYLE BAGELS

For a lighter style bagel

Our range of San Francisco style bagels are steam baked which produces a softer textured bagel with a lighter, fluffier interior and a thinner outer crust. This makes them ideal for customers looking for an alternative to bread, rolls and other carriers.

IDEAL FOR BURGERS

When you want your burger to take centre stage you need a carrier that complements your offer. Our bagels are the perfect choice and come in a range of sizes, with the option to slice for extra convenience on our most popular lines.

WIDE RANGE OF FLAVOURS & SIZES

Our San Francisco bagels come in a wide range of flavours & sizes to meet differing needs and add interest to menus and include Mediterranean and Cheese & Jalapeno varieties.

PERFECT FOR ENTERTAINING

Our Minis & Canapé size bagels will add a touch of style to your entertaining offer. We also supply bagels for in-store bakery in a range of baking forms: part baked – for that fresh from the oven experience, or ready to defrost and serve.

Our [San Francisco style bagel] bakery is Kosher and Halal approved.





BAGELS ARE QUICK AND EASY TO PREPARE AND CAN BE:

- sliced then toasted or grilled to serve topped or filled;
- heated in a Panini grill or rapid reheat oven;
- heated on a hot plate before adding toppings or filling

NEW YORK BAKERY CO. RETAIL RANGE

The Real Deal – Deliciously Soft & Chewy
Boiled & Baked Bagels.

Our New York Bakery Co. ambient range has a shelf life of up to 30 days and is available in core flavours of Original, Sesame and Multigrain with opportunities for other variants including Wholemeal, Red Onion and Cinnamon & Raisin. Available in packs of 4.

For more information visit
www.newyorkbakeryco.com/contact-us



ITALSEMPIONE INTERNATIONAL FREIGHT FORWARDING: QUALITY AND EXPERIENCE TO SHIP YOUR GOODS EVERYWHERE

We travel thousands of kilometres every day to guarantee accurate and timely deliveries all over the world.

We are specialized in the logistics and forwarding of perishable goods and we know how to handle the whole transportation process keeping the cold chain intact, thus preserving the quality and integrity of the products. Thanks to our 30-year cooperation with the main producers of cheeses, hams and wines, we have acquired a specific and thorough experience in this sector.

We offer shipments by air and ocean, both reefer and dry, for any destination in the world along with regular consolidated services which reduce shipping costs for small quantities of goods.

We keep an even temperature from pick up to delivery using refrigerated vehicles, owned

ITALSEMPIONE SPEDIZIONI INTERNAZIONALI: QUALITÀ ED ESPERIENZA PER TRASPORTARE I TUOI PRODOTTI NEL MONDO

Ogni giorno percorriamo migliaia di chilometri garantendo consegne puntuali e precise in tutto il mondo.

Siamo specialisti nella logistica e spedizione di alimentari deperibili e gestiamo tutte le fasi del trasporto mantenendo intatta la catena del freddo, salvaguardando così la qualità e l'integrità dei prodotti. Abbiamo acquisito una trentennale esperienza specifica collaborando con i più grandi caseifici, prosciuttifici e produttori vinicoli italiani.

Effettuiamo spedizioni marittime ed aeree sia reefer che dry, oltre ad offrire servizi consolidati regolari per le principali destinazioni nel mondo, con un conseguente contenimento dei costi per la spedizione di piccoli quantitativi di merce.

La temperatura viene mantenuta costante dal ritiro alla consegna fina e grazie all'utilizzo di una flotta di mezzi refrigerati, magazzini di proprietà a temperatura controllata ed imballaggi specifici per le varie temperature (da -20°C a +15°C). Ogni fase del processo viene monitorata ed effettuata nel rispetto del protocollo H.A.C.C.P. Il nostro ufficio doganale interno fornisce inoltre l'assistenza necessaria per l'espletamento delle pratiche doganali.

Grande o piccolo che sia il tuo business, qualunque sia il tuo prodotto, Italsempione ti offrirà la soluzione più adatta alle tue esigenze, garantendo sempre il massimo della professionalità.
Contattaci per avere una quotazione:

www.italsempione.it

FROM SALERNO
TO SEOUL IN A DAY.
WITHOUT
SPILLING
A DROP.



FROM PARMA TO THE BIG APPLE. RIPE FOR THE BISTROS OF MANHATTAN.



temperature controlled warehouses (from -20°C till +15°C) and special packages specifically created to avoid any thermal shock. Each step of the process is monitored and carried on in compliance with H.A.C.C.P. protocol. Our in-house customs office can supply all necessary assistance to fulfil import-export declarations.

However large or small your business is, whichever your product is, Italsempione will always offer you the right solution for your shipment requirements, guaranteeing the utmost quality and professionalism. Contact us for a quotation: www.italsempione.it

FROM BAROLO
TO TOKYO.
BARELY TIME
TO BREATHE.



Deep ruby red, rich bouquet, berry fruits on the nose. That's what wine lovers expect from me. That's why I am happy when I am delivered by **Italsempione**. It's like travelling in the hands of a sommelier: during the shipment, **they respect my temperature and handle me gently**. This way, people around the world can savour the unique pleasure that comes straight from the best Italian cellars.

www.italsempione.it
perishable@italsempione.it
Ph. +39 02 903501

WE MOVE YOUR STORY FORWARD

IS ITALSEMPIO®



CECCHIN ANDREA AND CARLO FOOD LABORATORY

The taste is that of fresh pasta. The secret is a passionate love that has kept all the genuine characteristics of the homemade product, made with fresh ingredients that remind forgotten flavours.

The doughs are the result of exclusive recipes developed within the company: durum wheat semolina, water, seasonal vegetables and the culinary tradition of Veneto - all this contributes to exalt the product up to our tables for a tasty and rich daily menu.

Choosing the best flours, which help the pasta to be compact and rough, fresh eggs and the most genuine ingredients, Pastifici





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, acqua, verdure di stagione e la tradizione culinaria veneta contribuiscono 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 tutta veneta, eseguita con sapiente arte ai massimi livelli di qualità e servizio.

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

Siva dalla pasta fresca all'uovo, ai tortelloni e ravioli ripieni con le verdure di stagione. Dai cappelletti e fagottini al prosciutto crudo, alle crespelle pronte da mettere in forno, 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 vent'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.



Cecchin is a symbol of a homemade production all over Veneto, made with skilful art at the highest levels of quality and service.

Managed by Andrea and Carlo Cecchin, the esteemed family-run artisan laboratory- which nonetheless makes use of modern production processes - boasts a varied and carefully selected range of homemade products, carefully selected with some specialities of the house.

They range from fresh egg pasta to tortelloni and ravioli filled with seasonal vegetables.

From cappelletti and dumplings filled with ham to ready-to-bake crespelle with a variety of delicious fillings. From potato or pumpkin gnocchi to sweet tortelli stuffed with custard and jams.





Everything is made in the name of genuineness.

The business began twenty years ago, when two brothers, Andrea and Carlo Cecchin, decided to start a new adventure in a sector that had always fascinated them and that they knew very well.

The two brothers ran the business on their own, following both the production and the commercial side; later on, thanks to the success they achieved, some trusted people joined the company.

At first, the products were sold mainly in shops, delicatessens and restaurants of the area, but later on, also the big distribution started to appreciate them and now they can be found also in the best supermarkets.

Some years ago, the historical headquarters of Galliera Veneta moved to Tezze sul Brenta, near the production plant.

In both plants, there are cutting-edge equipment and machinery, which allow artisanal processing, with the best working standards in total respect of HACCP and hygiene requirements.

Both plants are IFS certified

www.pastacecchin.it



I due fratelli gestivano tutto da soli, seguendo sia la parte della produzione che quella del commercio; in seguito, grazie al buon successo riscosso, entrarono a far parte dell'azienda anche alcune persone di fiducia

I prodotti, inizialmente, venivano commercializzati soprattutto nei negozi, gastronomie e ristoranti della zona, successivamente, anche la grande distribuzione li ha apprezzati ed ecco che ora, si trovano anche presso le migliori catene di iper e supermercati.

Da qualche anno, la sede storica di Galliera Veneta si è spostata a Tezze sul Brenta, vicino all'unità produttiva già presente.

In ambedue gli stabilimenti, 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; entrambi gli stabilimenti sono certificati IFS.

www.pastacecchin.it

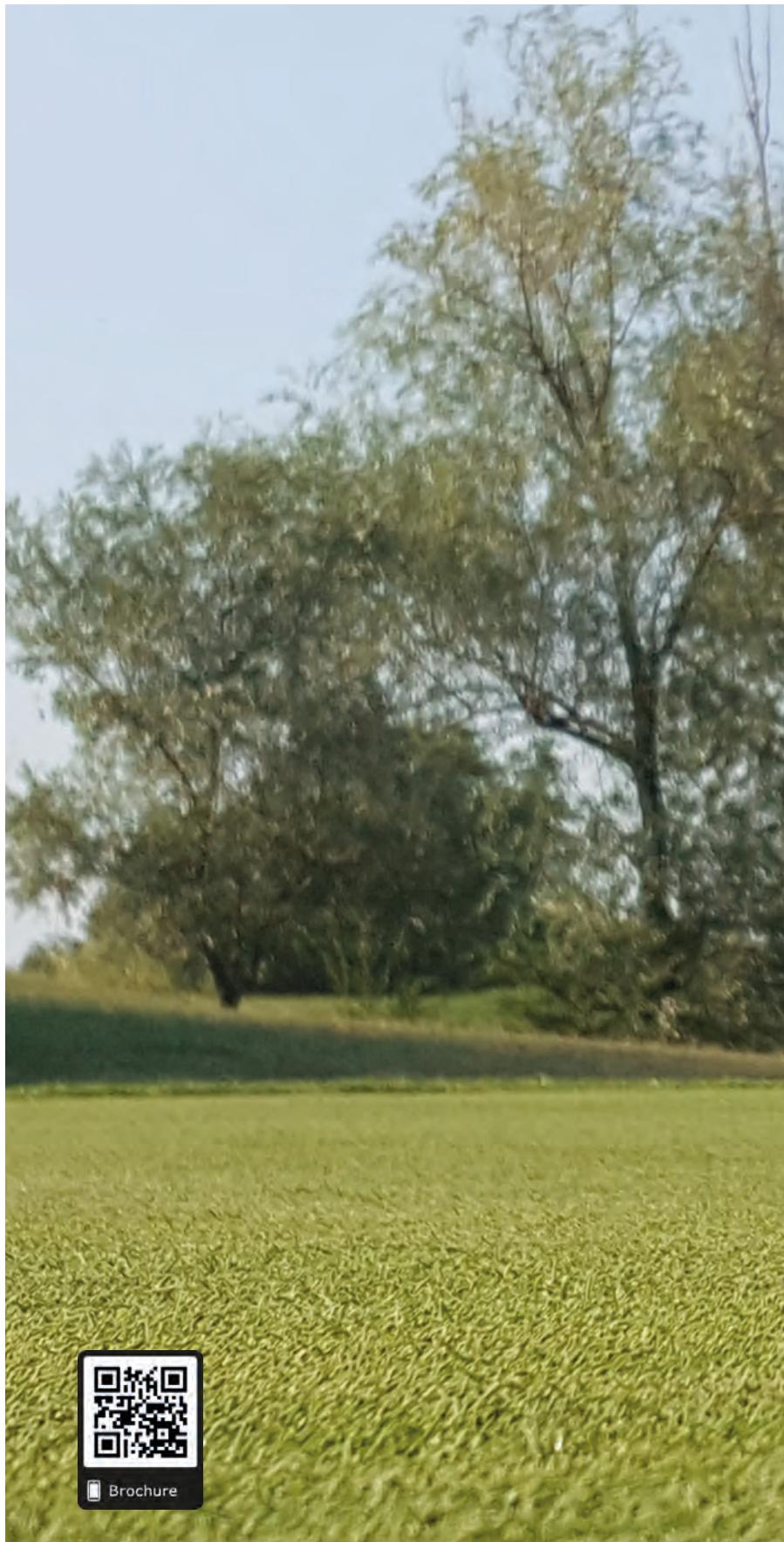


MODERN ARTISAN ROASTING

Loreto caffè is a modern and artisanal roasting, inspired by an idea and the passion of Sebastiano Giardinelli, innovative man as well as a great coffee connoisseur. The company selects the best green coffee (Arabic and Robusta) making high quality mixture following the traditional rules, including the slow roasting.

Production

The company integrating traditions and new technologies aims at the packaging of coffee beans for the sector Horeca, capsules and pods for vending and GDO, following each phase of production to always guarantee a product quality. We produce three types of bar blends under the Loreto brand: Crema





MODERNA TORREFAZIONE ARTIGIANALE

Loreto caffè è una moderna torrefazione artigianale, nata da un'idea e per passione di Sebastiano Giardinelli, uomo creativo e votato all'innovazione nonché grande intenditore di caffè. L'azienda seleziona le migliori origini di caffè crudi (Arabica e Robusta) creando delle miscele di qualità eccellenti seguendo le procedure di tostatura lenta e nella tradizione delle regole antiche di tostatura rendendo il caffè Loreto unico ed inimitabile.

Produzione

L'azienda integrando tradizioni e nuove tecnologie punta al confezionamento di caffè in grani per il settore Horeca, capsule e cialde per il vending e GDO, seguendo ogni fase della produzione per garantire sempre un prodotto di qualità. Produciamo a marchio Loreto tre tipi di miscele bar: Crema Bar, Sublime, Prestige, una miscela per il Vending ed una Miscela Biologica. Si ha la possibilità di produrre il prodotto a marchio (Private Label) pensato per le imprese che possiedono un marchio affermato e che desiderano presentarsi sul mercato con una linea completa , contando sul know how e la qualità eccellente di Loreto caffè.

Franchising

Loreto Caffè Store si contraddistingue da un layout moderno, esso ti accoglie all'interno di un ambiente piacevole e ti mette di fronte ad una vasta scelta che consente di trovare le soluzioni adatte a te, per



Bar, Sublime, Prestige, a mixture for Vending and one Biological Blend. You have the possibility to produce the branded product (Private Label) designed for businesses who have a well-known and desired brand present on the market with a complete line, counting on the know-how and excellent quality. Loreto Caffè Store is characterised by a modern layout, it welcomes you in a comfortable environment. It offers a wide choice to provide the solutions our customers are looking for. Inside our sales points you can find only products branded Loreto caffè, as coffee beans, ground coffee, capsules, cardboards, coffee machines, infusions, barley, ginseng, liqueurs, sorbets etc etc. Loreto caffè, in addition to the products and services, provides all the know-how and advices concerning the goodwill.

Loreto Caffè Store is the ideal solution to take up an activity, providing a widely-consumed product with a growing market.

www.loretocaffe.it

godere di una buona pausa caffè. All'interno del punto vendita troverai solo prodotti firmati Loreto caffè, dal caffè in grani, macinati, capsule, cialde, macchine di caffè al thè, tisane, orzo, ginseng, sorbetti, liquori ecc. Loreto Caffè oltre ai prodotti ed ai servizi fornisce tutto il know-how e la consulenza per l'avviamento.

Loreto Caffè Store è la soluzione ideale per avviare la tua attività fornendo un prodotto di largo consumo e in forte crescita.

www.loretocaffe.it



L'azienda italiana leader dello snack free-from



BIO • VEGAN • RAW • GLUTEN FREE



GRANOLA



FRUTTA ATTIVATA



CIOCCOLATO



BARRETTE



SPALMABILI



VEGGY

La magia del lavoro a freddo

Meraviglie srl
Via del Commercio, 16,
37066 Sommacampagna VR
Tel. 045 894 9681

www.maama.it



Meraviglie
THE SUSTAINABLE SWEETNESS OF BEING



MERAVIGLIE SRL

MERAVIGLIE S.r.l. is an Italian firm located in Sommacampagna, close to Verona. Established in 2015, our company has brand new facilities and pipelines where we manufacture chocolate bars, energy and protein fruit bars by using raw cacao and superfoods ingredients only, such as goji berries, baobab fruit pulp, spirulina algae, reishi mushrooms, siberian pine nuts, cashews, etc...

Any product of ours is Organic and Kosher certified, Gluten Free, Vegan and all of them are also Sugar Free but the chocolate bars which are sweetened only with coconut- blossom nectar, a natural, not refined sugar with lowest glycemic index.

Our mission is offering our customers delicious moments of pure happiness, for a sustainable indulgence that make them feel better and healthier.

CHOCOLATO BIOLOGICO CON PROBIOTICI

da FAVE di CACAO

GRAND CRU PERÙ

con ZUCCHERO di COCCO

maama
98%
FONDENTE EXTRA

RAW
SOTTO I 45°

vegan • bio • senza glutine

con 1 miliardo di cellule vitali Bacillus Coagulans



MERAVIGLIE SRL

Meraviglie Srl è una azienda Italiana con sede a Sommacampagna (Verona), che produce e commercializza in Italia ed all'estero una vasta gamma di prodotti dolcari biologici a marchio VIVOOL, MAAMA e CAMPO MADRE.

Fondata nel 2015, Meraviglie possiede linee di produzione ed attrezzature di nuovissima concezione con le quali creiamo tavolette di cioccolato e barrette di frutta energetiche e proteiche utilizzando esclusivamente Cacao da fave non tostate e ingredienti come le bacche di Goji, la polpa del frutto di Baobab, l'alga Spirulina, i funghi Reishi ed altri, tutti componenti che, di natura, possiedono proprietà e valori nutrizionali superiori alla media tanto da meritarsi l'appellativo di "Superfoods".

Tutti i prodotti Meraviglie sono Raw: li lavoriamo a freddo per preservare a pieno i loro benefici naturali e la purezza del gusto e li racchiudiamo in una confezione ad alta protezione per mantenere intatte le proprietà nutrizionali degli ingredienti. Sono inoltre certificati biologici e Kosher, senza glutine né lieviti, vegani nonché senza zuccheri aggiunti ad eccezione delle tavolette di cioccolato che sono addolcite solo con zucchero da fiori di cocco, un dolcificante totalmente naturale ed a basso indice glicemico.

La nostra missione è dare a tutti la possibilità di



For this reason we select our ingredients very carefully by choosing highest quality raw materials from pristine forests of South America like Ecuador, and from Africa and Asia, everything obtained through organic agriculture methods and fair trade commerce, thus preserving both our environment's integrity and farmers's human dignity.

All MERAVIDGLIE's products are raw that is cold-processed to preserve their full healthful benefits and pure taste. In addition we protect them into high barrier fl wpacks in order to keep their flavor and nutritional properties intact.

Our product portfolio is growing day by day as we want to give as many consumers as possible the opportunity of joining us in what we like to define as our healthy re-evolution.

www.meraviglie.net

concedersi deliziosi momenti di intensa felicità, un'indulgenza sostenibile e più sana che ci faccia sentire meglio.

Per questo selezioniamo con estrema cura gli ingredienti dei nostri prodotti, scegliendo materie prime della miglior qualità provenienti dalla foreste primarie del Sud America (Ecuador) e da Africa ed Asia, tutte ricavate attraverso i metodi dell'Agricoltura Biologica e secondo i principi del commercio Equo Solidale, così da rispettare tanto l'integrità del nostro ambiente quanto la dignità delle persone coinvolte nella filie a produttiva.

I prodotti Meraviglie sono in costante crescita, così da dare a quante più persone l'opportunità di unirsi a noi in ciò che amiamo definire la nostra benefi a Re-Evoluzione.

www.meraviglie.net



TRADIZIONE, QUALITÀ E FUTURO



PANTALEO AGRICOLTURA

la nostra filosofia

La nostra azienda ha scelto di fare propri gli obiettivi dell'**agricoltura biologica** con una serie di scelte mirate alla preservazione di questo bellissimo scorcio di Puglia. Bisogna passeggiare per i viali della nostra tenuta in un giorno d'estate, per comprendere appieno la scelta di vita e la filosofia che ci guida nel lavoro. Tutto assume i contorni di un'esperienza sensoriale di altri tempi: gli odori persistenti e fragranti della terra e dei suoi frutti, le mille tonalità di colori che sfumano le une nelle altre, baciata dal sole e incorniciata da un cielo terso, il gusto genuino e croccante che solo un ortaggio raccolto dalla pianta e mangiato sul posto può regalare. Solo in quel momento si può apprezzare il perché facciamo tutto questo.



Pantaleo Agricoltura s.r.l.

via case sparse snc ss16 km 867

72015 Speziale di Fasano

Brindisi - Puglia

Tel. +39 339 827 8120

P.IVA 02187280744



Il Buono d'Italia

OLIO LUGLIO, SINCE 1953

Great expanses of olive trees, table-lands furrowed by the man's hand and bright chromatisms are the frame 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 extravirgin olive oil in 1953. Their attachment to tradition and the attention to the changings 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 country-side 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 genuiness, deliciousness and the high quality of this oil, "the good of Italy".

Medsol srl is one of the biggest bottler companies in PDO Terra di Bari Extra Virgin olive





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,

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 extravirgin 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.

Medsol provides Italian and international customers with the same attention to quality, ensuring full traceability of products. We are certified I S, BRC, Kosher and Halal.

www.olioluglio.it





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 spicca per la sua autenticità e per le sue note proprietà benefiche, l'olio EVO D.O.P. (denominazione di origine protetta).

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.

www.olioluglio.it



PETIT FORESTIER, THE "COLD" RENTAL COMPANY

Petit Forestier has more than 100 years of experience in the refrigeration industry.

PETIT FORESTIER is a family-owned company founded in France in 1907 that applies its know-how in the refrigeration industry, in which it is an undisputed leader.

The company is based on a large rental park - over 55,000 vehicles, 44,000 refrigerated display units and 2,900 refrigerated containers - and an extensive network of agencies in 21 countries, in Europe, Africa, the Middle East and the United States.

Thanks to this network, PETIT FORESTIER serves over 15,000 customers with a constant commitment to quality and excellence of service.

European leader in refrigeration rental

Petit Forestier has chosen to develop its know-how exclusively in the refrigeration sector and it markets a multi-product offer covering the rental of vehicles, refrigerated display units and refrigerated containers.



Petit Forestier's activity is mainly organized around two major sectors:

• Refrigeration

Petit Forestier is the only European company in the rental market to develop its know-how exclusively in the refrigeration sector. Its expertise guarantees the quality of its products.

• All-inclusive service

For short, medium or long term rental, Petit Forestier offers customizable solutions. It offers a complete service that includes all preventive, maintenance and repair operations.

Petit Forestier uses its experience to offer tailor-made solutions and excellent quality of service with maximum efficiency, safety and comfort.

Petit Forestier offers a service 100% guaranteed by the professionals of refrigeration.

CONTACT

www.petitforestier.it



PETIT FORESTIER, IL NOLEGGIATORE DEL FREDDO

Petit Forestier ha più di 100 anni di esperienza nell'ambito del freddo.

PETIT FORESTIER, è un'azienda familiare fondata in Francia nel 1907 che esercita il suo know-how nel settore del freddo, nel quale è leader. L'azienda si basa su un grande parco a noleggio - oltre 55.000 veicoli, 44.000 mobili e 2.900 container frigoriferi - e su una vasta rete di agenzie in 21 paesi, in Europa, Africa, Medio Oriente e anche negli Stati Uniti. Grazie a questa rete, PETIT FORESTIER serve oltre 15.000 clienti con la volontà costante della qualità e dell'eccellenza del servizio.

Leader europeo del noleggio frigorifero
Petit Forestier ha scelto di sviluppare il suo know-how esclusivamente nel settore del freddo e commercializza un'offerta multiprodotto che copre il noleggio di veicoli, mobili e container frigoriferi.
L'attività di Petit Forestier è organizzata principalmente intorno a due settori principali:

- Freddo**
Petit Forestier è l'unica società europea sul mercato del noleggio a sviluppare il proprio know-how esclusivamente nel settore del freddo. La sua specializzazione è la garanzia della qualità dei suoi prodotti.
- Servizio "tutto compreso"**
Per il noleggio a breve, media o lunga durata, Petit Forestier offre prodotti personalizzabili. Essa integra un servizio completo che comprende tutte le operazioni di prevenzione, manutenzione e riparazione. Petit Forestier utilizza quest'esperienza per offrire soluzioni su misura e un'ottimale qualità di servizio con la massima efficienza, serenità e comfort.

Petit Forestier offre un servizio garantito al 100% dai professionisti del freddo.

CONTATTO: www.petitforestier.it



SICILIAN GASTRONOMIC TRADITION

Our company was founded with the aim of enhancing the Ho.Re.Ca. the Sicilian gastronomic tradition. From the desire to make daily a high-level taste experience, here the branded products "Sempre Ghiotti": they are ready-to-eat meals that give the authentic taste of Sicilian specialties, in all their fragrance and tastiness.

The raw materials, selected to become the main ingredients, have an excellent quality and the recipes come directly from the Sicilian tradition. Thanks to the products "Sempre Ghiotti" the Sicilian cuisine is suitable for everyone! With "Sempre Ghiotti" we serve the genuine Sicily, with its smells and authentic flavors.

We share all real Sicilian products, not only those famous around the world, but also special dishes of local origin. We have chosen the most traditional recipes of our land. For all that, we aim to complete your tasting experience: bit by bit we want to make you plunge into a totally Sicilian flavor. Another aspect that characterizes us is the desire to look "beyond our horizon", for some time, we have been working to make the Sicilian cuisine "within the world's reach."





LA TRADIZIONE GASTRONOMICA SICILIANA

La nostra azienda è nata con l'obiettivo di valorizzare nel settore Ho.Re.Ca. la tradizione gastronomica siciliana. Dal desiderio di rendere quotidiana un'esperienza di gusto di alto livello, nascono i prodotti "I Sempre Ghiotti": piatti già pronti che regalano il gusto autentico delle specialità siciliane.

Le materie prime, selezionate per diventare gli ingredienti principali, sono di ottima qualità e le ricette sono quelle originali

Frozen Foods



So, we experiment with the use of autochthonous and very high-quality raw materials from all over the planet to combine them with the typical recipes of the Mediterranean diet. Raw materials are our mainstay because they come from local from-farm-to-fork production realities that preserve the natural genuineness of the ingredients.

The preparation of the dishes is handmade in kitchens meant for catering, it is not mechanically or factory made.

Once ready, we proceed with immediate -40 ° freezing of the product that guarantees the optimum conservation without the use of additives, and it maintains intact the original taste. In addition to the mandatory regulations relating to the processing of food products, our company, just to get into other markets, is Halal certified since 2018 and has been registered for a long time already with the FDA by implementing all the requirements that the United States of America imposes.

www.sempreghiotti.it





della tradizione siciliana, ma con un pizzico di innovazione. Grazie ai prodotti "I Sempre Ghiotti" la cucina siciliana è alla portata di tutti! Con "I Sempre Ghiotti" portiamo in tavola la Sicilia genuina, con i suoi odori e sapori autentici.

Scegliamo le ricette tradizionali della nostra terra, le reinterpretiamo considerando le nuove tendenze di gusto e le esigenze delle cucine professionali.

Portiamo in tavola soluzioni di facile preparazione che puntano ad una completa soddisfazione gustativa: boccone dopo boccone vogliamo farvi immergere nel gusto tutto siciliano!

Un altro aspetto che ci caratterizza è il desiderio di guardare "oltre il nostro orizzonte", da tempo lavoriamo per rendere la cucina siciliana "alla portata del mondo".

Quindi, sperimentiamo l'uso di materie prime autoctone e di altissima qualità provenienti da tutto il pianeta per combinarle con le ricette tipiche della dieta mediterranea.

Le materie prime sono il nostro pilastro perché provengono da realtà produttive locali dalla fattoria alla tavola che preservano la genuinità naturale degli ingredienti. La preparazione dei piatti è fatta a mano in cucine destinate alla ristorazione, non è fatta meccanicamente o in fabbrica.

Una volta pronto, procediamo con l'immediato abbattimento del prodotto a -40° ciò garantisce la conservazione ottimale senza l'uso di additivi e mantiene intatto il gusto originale.

Oltre a seguire le normative cogenti relative all'attività di trasformazione dei prodotti alimentari, la ns. azienda è certificata Halal dal 2018 ed è, già da tempo, registrata presso FDA mettendo in atto tutte le prescrizioni che Gli Stati Uniti D'America impongono.

www.sempreghiotti.it



KARMA BREWERY

The KARMA brewery appeared on the scene of the production of Italian craft beers in 2008 in Alvignano, Campania. But the first experiments took place in 2005 in the garage at home of the visionary founder Mario Cipriano, when this activity was the prerogative of a few pioneers.

To meet the increased production needs and to have a welcoming venue for the events promoted and managed by the brewery, in 2014 he moved to the new Alife plant, on the slopes of the Matese Massif (Samnite Apennines).

Mario Cipriano's inspiration was driven by the profound conviction that Italian craft beer, with its specific peculiarities, should be rethought and reinvented by combining the local flavors and aromas of the peasant tradition.

The term KARMA is used in Indian religions: it implies the idea of "creating something by acting" and is well suited to the idea of dynamism and creativity, the basis of the philosophy underlying the choices of the brewery.

KARMA, like authentic craft beers, is refermented in the bottle and has sediment. This production process makes it possible to maintain all the nutritional and organolep-





BIRRIFICIO KARMA

Il birrificio KARMA si affaccia sulla scena della produzione di birre artigianali italiane nel 2008 ad Alvignano, in Campania. Ma le prime sperimentazioni avvengono nel 2005 nel garage di casa del visionario fondatore Mario Cipriano, quando tale attività era prerogativa di pochi pionieri.

Per soddisfare le accresciute esigenze produttive e per avere una sede accogliente per gli eventi promossi e gestiti dal birrificio, nel 2014 si è trasferito nel nuovo impianto di Alife, alle pendici del Massiccio del Matese (Appennino Sannita). L'estro di Mario Cipriano è stato mosso dalla profonda convinzione che la birra artigianale italiana, dotata di sue speci-



tic qualities unchanged. Its quality is guaranteed by the use of selected German and English malts, organic chestnut honey, the best German and American hops.

KARMA beer also redisCOVERS poor and local ingredients such as wine must from native vines, orange peels, lemon, "annurca" apple, as well as the renowned Kimbo coffee, which give it a unique flavor.

Its personality is highlighted by the elegant external presentation of the product, which is particularly pleasant from a visual point of view, allowing it to be immediately recognizable.

These prerogatives allow it to be well present in Belgium, Germany and the United Kingdom.

Over the years, the brewery has also developed an original ecosystem between producers, consumers and the production chain, networking with the most genuine local realities.

www.birrakarma.com





fiche peculiarità, vada ripensata e reinventata combinando i sapori e i profumi locali della tradizione contadina.

Il termine KARMA è utilizzato nelle religioni indiane: esso implica l'idea di "creare qualcosa agendo" e ben si addice all'idea di dinamicità e creatività, alla base della filosofia che muove le scelte del birrificio.

KARMA, come le autentiche birre artigianali, è rifermentata in bottiglia e presenta sedimento. Tale processo produttivo permette di mantenere inalterate tutte le qualità nutrizionali e organolettiche. La sua qualità è garantita dall'utilizzo di selezionati malti tedeschi e inglesi, miele di castagno biologico, i migliori luppoli tedeschi e americani.

La birra KARMA riscopre inoltre ingredienti poveri e locali come il mosto di vino da vitigni autoctoni, bucce d'arancia, limone, mela "annurca", oltre al rinomato caffè Kimbo, che le danno un sapore unico.

La sua personalità è evidenziata dall'elegante presentazione esterna del prodotto, particolarmente gradevole sotto l'aspetto visivo, permettendone l'immediata riconoscibilità.

Tali prerogative le permettono di essere ben presente in Belgio, Germania e Regno Unito. Il birrificio ha inoltre sviluppato negli anni un originale ecosistema tra produttori, consumatori e filie a produttiva, facendo rete con le realtà più genuine del territorio.

www.birrakarma.com



KAASLUST
★★★
1823

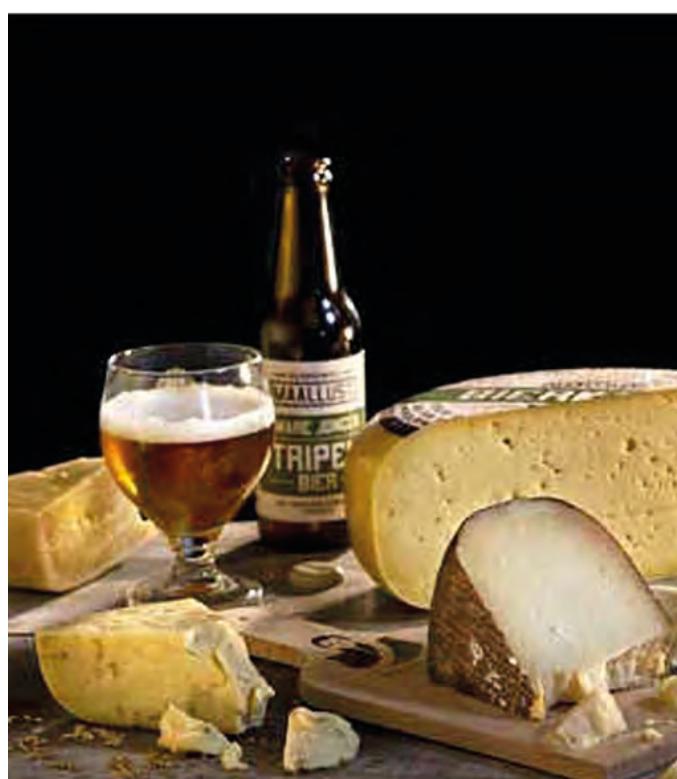
Jan Craens varies endlessly with cheese DAIRY FACTORY IN VEENHUIZEN

Jan? Oh, he's round the back." Maallust Brewery's brewer points to a bright white building with high, narrow doors. The building, formerly Veenhuizen's dairy factory, now houses Kaaslust, cheese dairy and shop run by Jan Craens.

Behind the shop counter, a glass wall affords a great view of the space behind it where cheeses are maturing on long wooden shelves. "This one's a trial," says Jan, pointing to a few small cheeses in which hop leaves have been incorporated. "Combined with the beer in the cheese, it might result in another unusual flavor."

Beer? In cheese? Jan nods. "Have a taste." He cuts a slice from what at first sight appears to be an ordinary young cheese, matured for six weeks and light yellow in colour.

Briefly, there is only the robust, creamy sensation of a traditionally made product. But then, suddenly, like a jack-in-the-box, the flavor of beer jumps out at you. Subtle but unmistakable. And subsequently irresistible. "It's the best-selling cheese at the moment," Jan says. And that's hardly surprising. But his other cheeses are also well worth tasting. The Gouda is full-flavored and creamy, a bit buttery. And then there's his personal favorite, the Torba Casa. Another delight. There's a story behind the name. "I wanted to name a cheese after the village, but Veenhuizen sounds so ordinary.





So I translated it into Italian. Torba is peat (veen) and casa is house. So it became Torba Casa." He grins. "It cost me a bottle of wine to come up with it, but it was worth it." While Jan talks about his cheeses, it's as though the room lights up. He beams as he talks about rennet and starter cultures, various kinds of milk and maturing processes, only to add almost apologetically, "I just love cheese."

Old factory

He's been involved in cheese-making almost his whole working life. For years, he milked his own cows at his farm in the Frisian village of Oudega, half an hour away from here, and made Hooidammer cheese. But demand increased and Jan did not want to produce on a large scale. So he changed direction, sold the cows and the dairy and went to work as an advisor for farmers wanting to switch to organic production. Along the way, he got involved in the re-designation of vacant buildings in rural areas. That brought him to Veenhuizen, where several buildings from the former farming community lay abandoned and neglected. They included the former dairy factory.

The building, dating from 1903, was drab with flaking paint but Jan saw potential.

He started making plans to refurbish the grounds of Maallust, named after the old mill. A cheese dairy would fit nicely in the old dairy factory. "When the restoration was completed, the Government Buildings Agency was looking for people to operate it. To my surprise, they were quite hard to find. People liked the idea but they weren't enthusiastic about actually running a business there. So I thought, why not rent it myself?"

The kegs of beer come from the neighbouring Maallust Brewery

And that's what happened. Jan went back to his old craft of cheese-making. He doesn't use only cows' milk. He also buys sheep, goat and sometimes buffalo milk. There are differences between the types of milk, and the consistency varies too. "It depends on the season and the feed the cows are being given. Sometimes the milk is yellowish. Then it's high in fat. Every now and then, drops of oil and even tiny specks of butter are floating in it. You see those drops of oil later in the cheese, it's really funny."

"You see drops of oil in the milk later in the cheese"

www.kaaslust.nl





oncaffè

Accendi
la tua pausa





ON CAFFÈ

On caffè srl is an important Italian company that produces coffee capsules compatible with main systems on the market, in the versions: Compostable, Biodegradable, Thermoformed, Aluminum.

The company established in 2017 is based on the know-how of the founding members with important experience in the sector since the early 90s. Thanks to the recent establishment of the company, the production plants are among the most recent and technological machinery in the sector, which allows On caffè srl to serve customers among the most important in Europe. The company's core business is the packaging for third parties of capsules compatible with the formats Lavazza a Modo Mio, Lavazza Firma, Lavazza Blue,

In addition to the new e technological Nespresso compatible capsules Compostable and biodegradable, which can also be customized on the body of the capsule itself becoming an important one

also a marketing tool, all while maintaining the best quality and properties of coffee for an optimal cup result.

All our capsules are oxygen barrier. The packaging is done by passing through degassing systems with transport always in nitrogen systems, please consult our website

www.oncaffè.com



1caffè

Accendi
la tua pausa



ON CAFFÈ'

On caffè srl è un'importante realtà Italiana che produce capsule di caffè compatibili con i principali sistemi in commercio, nelle versioni: Compostabili , Biodegradabili, Termoformato, Alluminio.

L'azienda costituita nel 2017 si basa sul know-how dei soci fondatori con importante esperienza nel settore dagli inizi degli anni 90.

Grazie proprio alla recente costituzione dell'azienda gli impianti produttivi sono tra i più recenti e tecnologici macchinari del settore, che permette alla On caffè srl di servire clienti tra i più importanti d'Europa.

Il core Business dell'azienda è il confezionamento contro terzi di capsule compatibili con i formati Lavazza a Modo Mio, Lavazza Firma, Lavazza Blue , oltre alle nuove e tecnologiche capsule compatibili Nespresso Compostabili e biodegradabili,che possono anche essere personalizzate sul corpo della capsula stessa diventando un importante strumento anche di Marketing, il tutto mantenendo la miglior qualità e proprietà del caffè per un risultato in tazza ottimale.

Tutte le nostre capsule sono a barriera d'ossigeno Il confezionamento avviene passando attraverso impianti di degassaggio con trasporto sempre in azoto. Per la visione degli impianti vi invitiamo a consultare il nostro sito internet

www.oncaffè.com

RAVANETTI RAW HAMS CRAFTMANSHIP



The Ravanetti Artemio Ham Factory is a small company located in Castrignano Costa on the Parma hills, at 600 meters above sea level, and therefore enjoys an optimal position for ham curing.

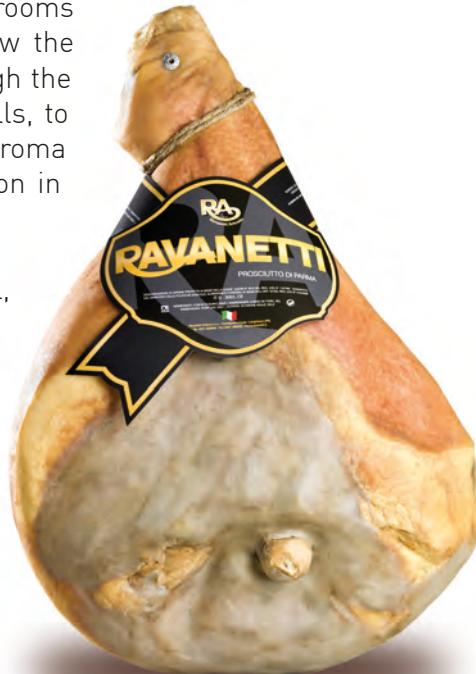
Our production is exclusively dedicated to Parma Ham, legs from heavy pigs born and bred in Italy and from farms and slaughterhouses recognized by the D.O.P.

Starting from a careful selection of the raw material, it follows a process carried out respecting tradition and using sea salt as the only ingredient, adding our experience that allows us to work ham with care and absolute craftsmanship.

By ventilating the maturing rooms by opening the windows we allow the wind coming from the sea, through the woods and pine forests of our hills, to give our ham a unique flavor and aroma that finds its maximum expression in the long maturing process.

The excellence of the raw material, the value of the craftsmanship, the long seasoning, the passion, the commitment and the accuracy in carrying out the artisan vocation of our lands; a delicate process in which the unmistakable bouquet of our ham flavors.

www.ravanettiprosciutti.it





RAVANETTI PROSCIUTTI CRUDI LAVORAZIONE ARTIGIANALE

Il Prosciuttificio Ravanetti Artemio è una piccola azienda situata a Castrignano Costa sulle colline parmensi, a 600 metri sul livello del mare, e gode quindi di una posizione ottimale per la stagionatura del prosciutto.

La nostra produzione è dedicata esclusivamente al Prosciutto Di Parma, cosce provenienti da suini pesanti nati ed allevati in Italia e da allevamenti e macelli riconosciuti dal disciplinare D.O.P.

Partendo da una selezione accurata della materia prima segue una lavorazione eseguita nel rispetto della tradizione e utilizzando come unico ingrediente il sale marino aggiungendo la nostra esperienza che ci permette di lavorare a mano prosciutto per prosciutto con attenzione e assoluta cura artigianale.

Arieggiando i locali di stagionatura mediante l'apertura delle fine tre permettiamo al vento proveniente dal mare, attraversa i boschi e le pinete delle nostre colline, di conferire sapore ed aroma unico al nostro prosciutto che trova la sua massima espressione nella lunga stagionatura.

L'eccellenza della materia prima, il valore della lavorazione artigianale, la lunga stagionatura, la passione, l'impegno e l'accuratezza nel portare avanti la vocazione artigiana delle nostre terre; un delicato processo in cui fioris e il bouquet inconfondibile del nostro prosciutto.

www.ravanettiprosciutti.it



AMICA CHIPS AN ITALIAN STORY

Amica Chips is an Italian company established at the beginning of the '90s. It is very famous in the salted potato chips and savoury snack sector, its 500g pack has been a best seller in Italy for years, and its success is due to the choice of high quality and simple raw materials.

Very attentive to innovation, the company is constantly engaged in studying and developing new packaging technologies, such as the innovative pack called "straight on the table". Through pressure on the upper part, this new packaging turns into a practical container that always stays upright.

In the last few months, the company has also been focused on an intense research and development work for the "KIDS" sector, where it was decided to create a small snack ready to be eaten in a practical packaging including a 95% fruit smoothie and a pack of chips.



ROCCO IS BACK!



AMICA CHIPS UNA STORIA TUTTA ITALIANA

Amica Chips è una azienda nata agli inizi degli anni 90, molto conosciuta nel settore chips&snack salati, la referenza delle patatine da 500g è da anni la più venduta in Italia, ed il successo si basa sulla scelta delle materie prime, semplici, ma di grandissima qualità.

Since the launch on the market of Amica Snack and the cheesy Bi-bip version, the numbers have constantly grown, to the point that the company has invested further to produce a 100% recyclable paper external pack.

A high-impact testimonial has been called for the advertising campaign - it's Rocco Siffredi, already linked to the famous brand by another successful story, born in 2006 with a commercial that has become a real cult. Today Rocco Siffredi is back, not only as an actor: he returns as an icon, presenting the same character in dark glasses and a silk dressing gown that is still very much alive in the imagination of Italians today.

The ongoing initiatives and innovations suggested by Amica Chips seem to please the market, which sees the company in constant growth and expansion also abroad, where it records a +28% of sales in 2018, confirming that MADE IN ITALY is always a key driving point.

Thanks to these figures, the company is expected not only to maintain high growth rates but to further increase these results to over 105 million in the next two years.

www.amicachips.it





Molto attenta all'innovazione è costantemente impegnata a studiare e promuovere nuove tecnologie di confezionamento, come le "dritte in tavola", un nuovo ed innovativo pack che permette tramite una pressione nella parte superiore di trasformare il packaging del prodotto in un pratico contenitore per servire le chips che resta appunto "sempre dritto".

L'ultimo periodo ha visto un intenso lavoro di ricerca e sviluppo anche per il settore "KIDS", dove allo SNACK per antonomasia (le patatine) è stato deciso di affiancare in una pratica vaschetta un piccolo frullato al 95% di frutta, così da creare una piccola merenda pronta al consumo. Dal lancio sul mercato di Amica Snack e dalla sua diversificazione con la versione Bi-bip formaggio i numeri sono in costante crescita, tanto da aver spinto l'azienda ad investire ulteriormente per promuovere un pack esterno 100% in carta riciclabile.

Per la comunicazione è stato chiamato un testimonial di forte impatto... Rocco Siffredi, già legato al celebre marchio da una storia di successo, nata nel 2006 con uno spot diventato un autentico cult.

Oggi Rocco Siffredi torna, non soltanto come attore: torna come icona, riproponendo in chiave attuale il personaggio in occhiali scuri e vestaglia di seta che vive ancora oggi nell'immaginario degli italiani.

Le costanti iniziative e innovazioni che propone Amica Chips pare piacciono al mercato, che vede l'azienda in costante crescita ed espansione anche all'estero, dove registra nel 2018 un +28% delle vendite, segno che il MADE IN ITALY è sempre una caratteristica trainante fondamentale.

Grazie a questi dati ci si aspetta non solo di mantenere alti ritmi di crescita, ma di incrementarli ulteriormente arrivando a superare i 105 MIO entro il futuro biennio.

www.amicachips.it





SOILS AND LANDSCAPES

The Scariani winery in Fumane is a small jewel in the heart of the Valpolicella Classica area, a fertile land of tastes and traditions, designed by the rows of its famous vineyards and anchored to the undulating backdrop of sweet hills.

A corner of generous nature which sows and harvests fruit of extraordinary quality, from terrace to terrace, from vine to vine with the care and passion that has always distinguished these people.

The Cottini family has a long agricultural history and has founded the values of their work on the farming culture passed on by generations.

A passion for the land and a deep awareness of our roots have given the most authentic meaning to our lives for years. Cultivating grapes with love according to traditions, in full respect of nature, means giving a continuity and authenticity to our projects and ensures an outcome which always lives up to our ambitions.

Stefano Cottini, owner of the winery SCRI-ANI, young winemaker in love with his vineyard, watching the big producers, attending and documenting and catching up on technology innovations, it takes wisdom from the old values and experiences of the past, succeeding with simplicity and a dash of unconsciousness to impose its authenticity investing everything with passion, in the hope that the enterprise value, follows the success.





TERRENI E PAESAGGI

Con il marchio SCRIANI, vecchio soprannome che stava a distinguere la famiglia Cottini, i proprietari hanno voluto dare identità ad una lunga tradizione spesa nel mestiere vitivinicolo.

L'azienda si trova a Fumane, nel cuore della Valpolicella Classica, zona famosa per i suoi vini.

I principali vigneti sono situati su due bellissime colline "Monte S. Urbano ad est e "La Costa" a Ovest.

Stefano Cottini, titolare dell'Azienda Agricola SCRIANI, coadiuvato dalla giovane moglie Mariangela e dalla figlia Mara; una famiglia patriarcale da decenni vocata al vino. Questo giovane viticoltore, innamorato dal suo vigneto, osservando grandi produttori, frequentando e documentandosi e aggiornandosi sulle innovazioni tecnologiche, prende saggezza dai vecchi valori ed esperienze del passato, riuscendo con semplicità ed un goccio d'inconscienza ad imporre la propria autenticità investendo con passione tutto, nella speranza che al valore imprenditoriale, segua il successo.

I terreni, situati ad un'altitudine che varia dai 250 ai 400 metri s.l.m., presentano un andamento in parte pianeggiante in parte terrazzato con muri a secco e sono costeggiati da un pittoresco corso d'acqua a carattere torrentizio, denominato "Vaio".

Dai falsipiani si possono ammirare dei bellissimi ed affascinanti panorami che si aprono sulla stessa Valpolicella, che si estendono da Verona al Lago di Garda.

Dal punto di vista agronomico la composizione dei terreni è di medio impasto con decise componenti



di calcare grigio eocenici e tufi basaltici particolarmente adatti a vigneti destinati a produzioni di altissime qualità.

La gestione dei vigneti rispetta l'equilibrio ambientale senza ricorrere a forzature idrico-alimentari e conservando le aree boschive limitrofe.

Le cure colturali che vanno dalla potatura alla raccolta sono fatte a mano secondo i concetti della migliore e consolidata tradizione viticola.

La vendemmia, effettuata esclusivamente con la raccolta manuale, in tutti i vigneti viene condotta in modo frazionato in funzione soprattutto della produzione del Recioto e dell'Amarone.

Per le uve che originano questi vini infatti si procede ad una raccolta selettiva (fine settembre) dei grappoli più esposti e spargoli che vengono poi collocati in piccole cassette di legno in fruttai arieggiati per un periodo di 100-120 giorni.

Lo splendido reparto cantina è curato attamente per seguire da vicino tutte le delicate fasi vinificatorie.

La tradizione familiare prevede infatti operazioni di particolare attenzione e delicatezza.

La cantina è dotata di contenitori di diversa natura e capacità: dall'acciaio inox al rovere di Slavonia alle più moderne barriques.

Dai metodi classici di vinificazione ai suggerimenti dell'innovazione tecnologica del settore, i COTTINI consegnano al territorio vini d'eccellente personalità e robustezza. Dal Valpolicella Classico, Superiore, Ripasso, il Recioto, Carpanè ed il mitico Amarone..Strepitosi, intriganti e grandi tutti, perché nati in campagna e non in cantina.

www.scriani.it

In our vineyards we do the pruning and harvesting exclusively by hand, a carefully selected picking of the grapes in order to preserve the spirit of the precious grapes, caressing their sweetness and character. A yearly ritual which reveals the wonder of an effort which transforms and brings joy and energy even to the air.

"Mandolari", "Bosco", "Carpanè", "Tondin", "La Costa" are pieces of land which host vines aged between nine and fifty two years, raised by the pergola system, in single and double rows, for a density of three thousand three hundred plants per hectare.

The vineyards are positioned according to a logic that takes into account not only the terrain characteristics, but also the pattern of the surrounding woods.

A research for balance and respect in order to infuse quality and health, producing purity and transparency, all of these values are transmitted to our wines.

The most noble wine produced by Scariani is the Amarone, which refines for eighteen months in barriques, followed by eight months in oak barrels and a further six months in the bottle.

The wine cellar is cared for in the greatest detail in order to ensure the greatest precision during each winemaking stage.

A prestigious selection combining body, perfumes and tastes, from delicate to intense, with unique nuances produced by the grape varieties: Corvina, Rondinella, Molinara and others.

Prizes and awards obtained at prestigious events are the most tangible evidence that the Scariani represents one of the most respected names in the panorama of Italian winemaking.

www.scriani.it



®
SCRIANI

AMARONE DELLA
VALPOLICELLA
IL VINO E LA SUA TERRA

Azienda Agricola "I Scriani" Via Ponte Scrivan, 7 - 37022 Fumane (VR) - Italia
Tel. + 39 045.6859251 - Fax. + 39 045.6801071 - info@scriani.it - www.scriani.it



SICILIAN BEVERAGE COMPANY

BIBITE POLARA, THE HISTORIC LEADING SICILIAN BEVERAGE COMPANY PRESENTS BIO SICILIA, ITS LATEST LINE OF SOFT DRINKS: ONLY SICILIAN CITRUS FRUITS FROM ORGANIC FARMING AND A HIGHER PERCENTAGE OF FRUIT IN JUICE DRINKS.

If citrus are the fruits that best describe Sicily, Bibite Polara is the beverage company that best







preserves all their flavours. On the market for over 60 years, Polara has always told Sicily all over the world through its products.

The most famous varieties of Sicilian organic citrus fruit have been employed for the production of Bio Sicilia, the newest line of soft drinks which is about to be placed on the international market in eight different flavours:

- Red Orange (22% Sicilian red orange GPI juice),
- Orangeade (22% Ribera orange PDO juice),
- Lemonade (15% Syracuse lemon PGI juice),
- Lemon-Mandarin (17% Sicilian mandarin and lemon juice),
- Pomegranate (15% pomegranate juice), and still Citron Juice with natural cedar infusion,
- Chinotto with natural extract of Sicilian bitter orange, and Gassosa with a natural infusion of Syracuse lemon GPI.

No artificial flavours, preservatives and dyes, only natural aromas and extracts, Italian cane sugar, organic certified agricultural ingredients, and a higher percentage of Sicilian fruit juice: these are the essential features that make Polara Bio Sicilia special.

Bio Sicilia soft drinks, available in recyclable glass bottles of 27.5 cl, are perfect to be enjoyed at any time of the day and with a great va-

riety of food, from the most exclusive street food to organic dishes, from gourmet pizza to sought-after sandwiches.

Only health, genuine and high-quality ingredients: the new line, which is part of the high-end segment presented for the first time at ANUGA Cologne, the most important international trade fair for the agri-food sector, is already in the heart of those who have tasted it to the point of winning the Italian Food Product Innovation Award in the beverage sector.

Healthy and authentic flavor of the past enclosed within natural and organic soft drinks: Polara chooses taste, health and nature.

www.polara.it



*Un bouquet
di gusti e profumi
dai giardini
siciliani*



con ingredienti
da agricoltura biologica



BUSCEMA GASTRONOMIA SRL

Active since 1987, BUSCEMA GASTRONOMIA SRL, has a factory located in the industrial area of Crotone, located on an area of 13000 m² of which 4000 m² covered and is equipped with advanced systems and technologies in order to guarantee the highest hygienic-sanitary standards in the production of gastronomic specialties.

All this, with the aim of ensuring safety, controlling risks and strengthening customer trust.

Professionalism, quality, always placing the customer at the center of our attention, the search for continuous improvement, are the principles that have always characterized our work. Principles that translate daily into an accurate choice of raw materials used for the preparation of food, in a production process adequate to the rules dictated on





BUSCEMA GASTRONOMIA SRL

Attiva dal 1987 la BUSCEMA GASTRONOMIA SRL, dispone di uno stabilimento situato nella zona industriale di Crotone, posizionato su un area di 13000 m² di cui 4000 m² coperti ed è dotata di impianti e tecnologie all'avanguardia al fine di poter garantire i più elevati standard igienico -sanitari nella produzione di specialità gastronomiche.

Tutto ciò, con l'obbiettivo di garantire sicurezza, controllare i rischi e rafforzare la fiducia del cliente.

La professionalità, la qualità, il porre il cliente sempre al centro delle nostre attenzioni, la ricerca del miglioramento continuo, sono i principi che caratteriz-





hygiene control on products and in a service that, thanks to a widespread distribution network, allows us to supply all our customers weekly, both in Italy and abroad.

Our specialties are composed of an assortment of grilled vegetables, vegetables in oil, seasoned olives and marinated fish, and are presented in elegant vacuum-packed trays, in different formats for the retail and Horeca channels ready to be served at the table, as appetizers , side dishes or as main courses.

Among our latest news, we have created a line of already seasoned grilled vegetables, with very low oil content and a line of legume salads ready to be served.

www.buscemagastronomia.it





zano da sempre il nostro lavoro. Principi che si traducono quotidianamente in un'accurata scelta delle materie prime utilizzate per la preparazione dei cibi, in un processo produttivo adeguato alle normative dettate in materia di controllo igienico sui prodotti ed in un servizio che, grazie ad una capillare rete distributiva, ci permette di rifornire settimanalmente tutti i nostri clienti, sia in Italia che all'estero.

Le nostre specialità sono composte da un assortimento di ortaggi grigliati, ortaggi sott'olio, olive condite e pesci marinati, e si presentano in eleganti vaschette confezionate sottovuoto, in diversi formati per i canali retail ed Horeca pronte per essere servite a tavola, come antipasti, contorni oppure come secondi piatti.

Tra le nostre ultime novità, abbiamo creato una linea di verdure grigliate già condite, con bassissimo contenuto di olio ed una linea di insalate di legumi pronte da essere servite

www.buscemagastronomia.it



ESALTIAMO IL LORO SAPORE

I GRIGLIATI · I MARINATI · I RIPIENI · LE OLIVE · ORTAGGI ALL'OLIO · PRODOTTI IN ATMOSFERA ATM



CHAMPIONING THE ASIAN FOOD HERITAGE

Sane e autentiche, con una varietà di oltre 350 prodotti, le salse AsianMeals® sono miscelate da un elenco quasi infinito di spezie, erbe e verdure fresche selezionate di qualità per offrirti i sapori asiatici originali. Originari del Malay, dell'India, del Cinese, del Thai, del Nyonya e dell'eredità indonesiana, i nostri prodotti di qualità sono completi e convenienti da usare. Questi prodotti senza M.S.G., con aggiunta di coloranti sintetici o conservanti, sono disponibili come salse, fritture, curry, marinate, salse, condimenti per insalate, zuppe e condimenti. I prodotti sono confezionati per servizi di ristorazione, requisiti industriali e istituzionali, etichette private e linee di vendita al dettaglio per i consumatori. Con le nostre salse all-in-one, puoi sfornare piatti di qualità da ristorante adatti per una festa.

Ad ANUGA quest'anno lanciamo 5 categorie di nuovi pasti pronti per l'ambiente confezionati in una ciotola di carta biodegradabile al 100%.

- Questi sono:
- 1. Rice Noodle Soup Bowl
- 2. Ciotola di spaghetti di riso con salsa
- 3. Ciotola di zuppa di noodle Konjac
- 4. Ciotola per noodle Konjac con salsa
- 5. Zuppe di verdure miste

Fai un salto al nostro stand nella Hall 1.1, sotto il padiglione della Malesia - Stand B54, Stand 29 per provare alcuni dei nuovi sapori.

Siamo alla ricerca di importatori e distributori per questi nuovi prodotti, nonché distributori di servizi alimentari per le nostre salse asiatiche di qualità per soddisfare la maggior parte delle voci di menu asiatiche.

asianmeals.com



catalogue



MS1500:2009
1045-08/2004

Food & bev

CAFFÈ TRINCA

Caffè Trinca was born from the entrepreneurial intuition of its founder, Giuseppe Trinca. He offers the possibility of raising the common roasting and a 2.0 version dedicating his results to the realization of products with high quality standard and of sublime aesthetic impact. This choice is the result of a natural evolutionary path that leads, after lengthy research, to a decisive change in the coffee segment, which up until then had been little appreciated, placing the Trinca Coffee in the rose of excellence. Right from the start, the choice to position oneself in the comparison of the single-portions is decisive and successful. In addition to coffee beans and ground coffee, Caffè Trinca is specialized in the production of pods and capsules compatible with all systems integrated in the market. Product distribution is well established throughout the Sicilian territory on the reference channels. Supermarkets, large-scale distribution and organized distribution are now solid business partners. The strict control of quality standards has allowed, over the years, to gain esteem and trust from the numerous customers, so much so as to give rise to the need to open a branch of the company that deals with "private brand". today there are many brands, of great success and of national importance, which are produced and customized by Caffè Trinca and appreciated by thousands of consumers. Caffè Trinca, by now consolidated on the national scene and in several foreign countries also with other brands, always looking for new challenges, strategic strategies to let the final consumer experience the complete experience bringing it into their own "exclusive world". The continuous and tireless research has allowed to merge together the deep tradition of coffee, which has its roots in the distant past, with technological and strategic innovation, generating culture and greater attention towards a primary product for the life of each individual.

www.caffetrinca.it





PREMIUM FRUIT AND VEGETABLES

The history of the company began in the 1950s when Tommaso Carlevari, farmer and owner of a small family-run agricultural business, had the intuition to sell directly the products of his land. A successful choice considering that this activity was to become the beating heart of a successful business, handed down from father to father for three generations. The experience in the field, combined with a great entrepreneurial and managerial ability gained over the years, has laid the foundations for the development of an innovative company. Today Carlevari S.r.l. successfully operates in the wholesale and retail trade of premium fruit and vegetables. With an efficient team and technologically advanced facilities, Carlevari is an important point of reference in the market, which is able to offer a wide range of services to meet the demands of all types of customers. Since 2000 the company has also developed specific expertise in the organic sector by creating a dedicated and certified "business unit".

OUR VALUES

Responsibility, Quality and Food Safety

Responsibility is the cornerstone of Carlevari's philosophy and business practice. Responsibility towards people - first of all, the customers, the absolute core of our entrepreneurial policy - and towards our employees, collaborators and suppliers.

Responsibility towards the environment, our source of life. Responsibility towards the territory, our roots. This concept is expressed in primary values such as the quality of our products, food safety and the utmost attention to the customer, which guide the company's choices on a daily basis:

only strictly selected suppliers, subject to periodic evaluations provided by our quality system, a pre-sales and after-sales service tailored to meet every need and guarantee excellence in every aspect at a highly competitive price. Entrepreneurial choices that make the difference in the market because they are the result of ethical behaviour that regulates the internal life of the company becoming synonymous with great professional reliability and reliability.

carlevari.it





PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI D'ECCELLENZA

La storia dell'azienda ha inizio negli anni 50 quando Tommaso Carlevari, coltivatore diretto nonché titolare di una piccola realtà agricola a conduzione familiare, ha l'intuizione di commercializzare direttamente i prodotti della sua terra. Una scelta vincente considerato che tale attività diventerà nel tempo il cuore pulsante di un'impresa di successo, tramandata di padre in figlio per tre generazioni.

L'esperienza sul campo, unita ad una grande capacità imprenditoriale e gestionale maturata negli anni, ha gettato le basi per lo sviluppo di un'azienda all'avanguardia, qual è oggi la Carlevari S.r.l., che opera nel commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti ortofrutticoli d'eccellenza. Forte di un team efficiente e di una struttura dotata di mezzi e strumenti tecnologicamente avanzati, Carlevari è oggi un importante punto di riferimento nel mercato, in grado di offrire un'ampia gamma di servizi per rispondere con puntualità alle richieste di ogni tipologia di clientela. Dal 2000 l'azienda ha inoltre maturato una specifica competenza nel settore biologico creando un'apposita "business unit" ad esso dedicata e certificata.

I VALORI

Responsabilità, Qualità e Sicurezza alimentare

La responsabilità è il fondamento della filosofia e della pratica aziendale di Carlevari. Responsabilità nei confronti delle persone – in primis i clienti, fulcro assoluto della nostra politica imprenditoriale – e poi i dipendenti, i collaboratori e i fornitori.

Responsabilità nei confronti dell'ambiente, la nostra fonte di vita. Responsabilità nei confronti del territorio, le nostre radici. Un concetto che si declina in valori primari – qualità dei prodotti, sicurezza alimentare, massima attenzione al cliente – che guidano le scelte quotidiane dell'azienda:

solo fornitori rigorosamente selezionati, soggetti a periodiche valutazioni previste dal nostro sistema di qualità, un servizio pre e post-vendita studiato su misura per soddisfare ogni esigenza e garantire l'eccellenza sotto ogni profilo ad un prezzo altamente competitivo. Scelte imprenditoriali che fanno la differenza nel mercato perché frutto di un comportamento etico che regola la vita interna dell'azienda diventando sinonimo di grande serietà professionale e affidabilità.

carlevari.it



CHICZA, THE CHEWING-GUM THAT IS GOOD FOR THE PLANET

In a competitive market such as chewing gum, EcolBio Srl has proudly launched from the beginning into the revolution triggered by the Mexican Chicleros, exclusively distributing a chewing-gum unique in the world, completely biodegradable and organic certified. In addition to these special features, Chicza is also gluten and lactose free, Kosher certified and therefore 100% vegetable.

For the Chiclero Consortium, producers of Chicza, it was not easy to arrive at this result that speaks of quality, social redemption, sacrifice, passion, immense work and great vision. It is not a coincidence that this extraordinary 100% organic chewing-gum has won and continues to win important Awards and Honours at national and international level, including the first in chronological order the Award for "Best New Organic food" at "Natural and Organic Products Festival" in London in 2009.

The marketing of Chicza offers innumerable advantages for the environment, for the Consumer and for Municipal Administrations. Thanks to the activity of the Chicleros, the true guardians of the Selva Maya, is preserved the 2nd largest forest in the world, considered one of the green lungs of





CHICZA, IL CHEWING-GUM CHE FA BENE AL PIANETA

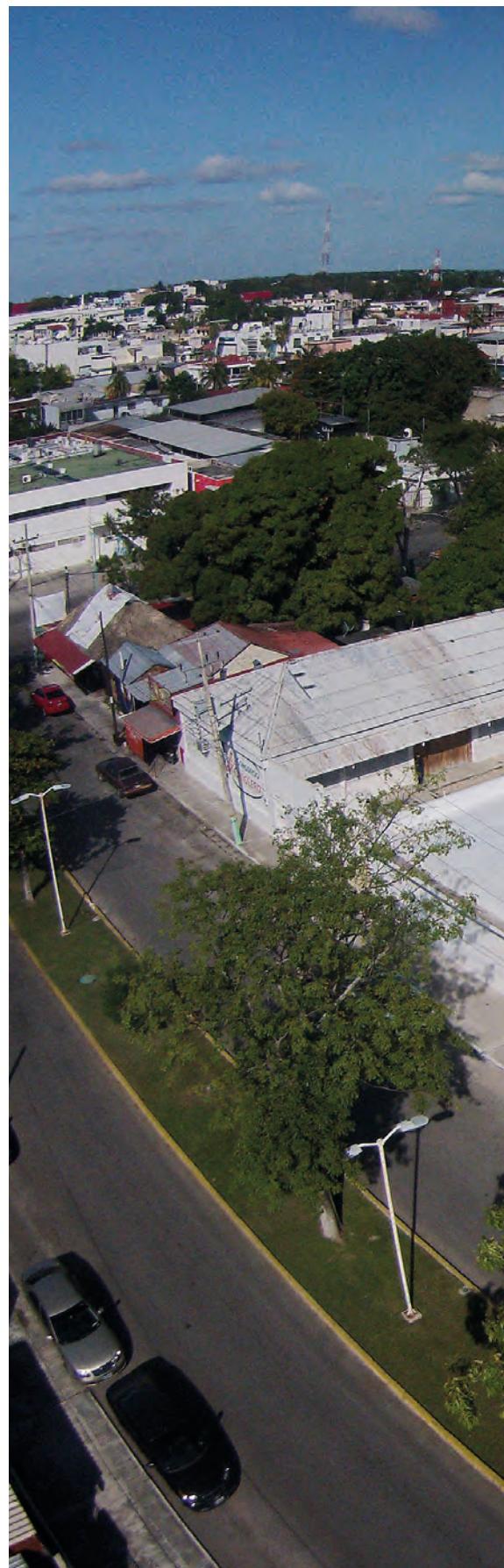
In un mercato competitivo come quello dei chewing-gum, la EcolBio Srl si è orgogliosamente lanciata sin dall'inizio nella rivoluzione innescata dai Chicleros Messicani distribuendo in esclusiva una gomma da masticare unica al mondo, completamente biodegradabile e certificata biologica. Oltre a queste speciali peculiarità Chicza è anche priva di glutine e lattosio, certificata Kosher e quindi vegetale al 100%.

Per il Consorzio Chiclero, produttori di Chicza, non è stato semplice arrivare a questo risultato che parla di qualità, rispetto sociale, sacrificio, passione, immenso lavoro e grande visione. Non a caso questa straordinaria gomma da masticare 100% biologica ha vinto e sta continuando a vincere importanti Premi e Riconoscimenti a livello nazionale e internazionale, tra i quali per primo in ordine cronologico troviamo il premio come "Miglior Nuovo Alimento Biologico" al "Natural and Organic Products Festival" di Londra del 2009.

La commercializzazione di Chicza offre innumerevoli vantaggi per l'ambiente, per il Consumatore e per le amministrazioni Comunali. Grazie all'attività dei Chicleros, i veri guardiani della Selva Maya, si preserva la II° foresta al mondo per estensione, considerata uno dei polmoni verdi del nostro Pianeta dopo la foresta Amazzonica, e l'intero ecosistema lì presente. Oltretutto masticando Chicza si ridurrebbe dra-

our planet after the Amazon forest, and the entire ecosystem present there. Besides chewing Chicza will drastically reduce the environmental pollution caused by conventional chewing-gum employing from 5 to 7 years to biodegrade in the environment. In fact according to official data of an authoritative study carried out in a transparent manner by Comieco in collaboration with the GMI (Green Management Institute) only in Italy are 23 thousand tons of waste that are generally not correctly disposed and abandoned on the streets every year. And all this would have a cost for the municipal administrations, if forced to intervene, equal to 16,4 billion euros of public money only to remove those odious multicolored spots that are seen in the squares, sidewalks and streets of many cities. The Chicza chewing-gum is available in a 30-gram format, containing 12 squares, distributed in natural food stores and organic supermarkets, and in the 4-gram format, containing 2 squares. The tastes currently on the market, all strictly organic certified, are Mint, Lime, Mixed Berry, Spearmint, Cinnamon and the novelty of 2020, the new Coffee flavor. The ingredients currently present in Chicza are organic gum base, organic evaporated sugar cane juice in powder, organic glucose, organic Agave syrup and various organic flavors. But the absolute novelty will be the market launch for the second half of 2020 of the new sugar-free format in the flavors Mint and Lemon, which will once again be the first and only chewing-gum in the world organic certified, 100% biodegradable and sugar-free!

chicza.it - ecolbio.it





sticamente l'inquinamento ambientale causato dai chewing-gum convenzionali che impiegano da 5 a 7 anni per biodegradarsi nell'ambiente. Infatti secondo dati ufficiali di un autorevole studio svolto in maniera trasparente dalla Comieco in collaborazione con la GMI (Green Management Institute) solo in Italia sono 23 mila le tonnellate di rifiuti che generalmente non vengono smaltite correttamente e abbandonate per strada ogni anno. E tutto questo avrebbe un costo per le amministrazioni Comunali, se costrette ad intervenire, pari a 16,4 miliardi di euro di soldi pubblici solo per rimuovere quelle odiose macchie multicolori che si vedono nelle piazze, nei marciapiedi e nelle strade di molte città.

Il chewing-gum Chicza è disponibile nel formato da 30 grammi, contenente ben 12 quadratini, distribuito nei negozi di alimentazione naturale e supermercati biologici, e nel formato da 4 grammi, contenente 2 quadratini. I gusti attualmente presenti sul mercato, tutti rigorosamente certificati biologici, sono Menta, Lime, Frutti Rossi, Menta Verde, Cannella e la novità del 2020, il nuovo gusto al Caffè. Gli ingredienti presenti attualmente in Chicza sono gomma base biologica, succo biologico di canna da zucchero evaporato in polvere, glucosio biologico, sciroppo biologico di Agave e i vari aromi biologici. Ma la novità assoluta sarà il lancio sul mercato per la seconda metà del 2020 del nuovo formato senza zucchero nei gusti Menta e Limone, che sarà ancora una volta il primo ed unico chewing-gum al mondo certificato biologico, 100% biodegradabile e sugar-free!

chicza.it - ecolbio.it



COLLEMASSARI

ColleMassari was founded in 1998 and is part of the Montecucco DOC area in Upper Maremma, a territory which is ideal for the growing of Sangiovese, and situated between the DOCG areas of Brunello di Montalcino and Morellino di Scansano. The first vintage produced was 2000.

The estate of Castello ColleMassari is situated in the foothills of Mount Amiata, at 320 m asl and oriented towards the Tyrrhenian coast.

It enjoys a very favourable microclimate of consistent ventilation and strong thermal excursions.

ColleMassari extends over some 1,285 hectares, with 115 hectares of vineyards, 90 of olive groves and 475 hectares of mixed crop. The remaining area is woodlands and the whole farm is surrounded by a state forest covering some 1,200 hectares.





COLLEMASSARI

ColleMassari nasce nel 1998 ed è compresa nella DOC Montecucco in Alta Maremma, tra le DOCG del Brunello di Montalcino e del Morellino di Scansano, godendo di condizioni ideali per l'allevamento del sangiovese. Il primo millesimo prodotto è del 2000.

La tenuta Castello ColleMassari si trova alle pendici del Monte Amiata, orientata verso il litorale Tirrenico a 320 metri s.l.m. godendo di un microclima favorito da forte ventilazione e da grandi escursioni termiche.

L'azienda si estende su un'area di 1.285 ettari di cui 115 di vigneto, 90 di oliveto, 475 ettari di seminativo e la restante parte di boschi, inoltre la tenuta è circondata da boschi demaniali per circa 1.200 ettari.

Durante la vendemmia grande cura viene riservata alla scelta delle uve, selezionate una prima volta con un tavolo di scelta vibrante e successivamente poste su un secondo tavolo di scelta a nastro scorrevole per un'ulteriore selezione manuale degli acini.

La fermentazione avviene in tinielli di legno tronco conici aperti da 10 quintali con follature manuali giornaliere per i prodotti di tipologia Riserva, mentre per gli altri vini rossi, bianchi e rosati la fermentazione viene effettuata in tini di acciaio con follature soffici e temperature controllate.



During the harvest, great care is given in selecting the grapes, first on a vibrating table and secondly on a tapis roulant. The fermentation of the Riserva wines will take place in truncated cone shaped vats, holding 10 hectolitres and punching down is manual, whereas the other wines will go through fermentation in temperature controlled stainless steel tanks.

The aging, following the type of wine, will take place for 10 to 24 months in barriques and tonneaux of French oak or in barrels of Slavonian oak, holding 40 hectolitres.

Bottle refinement will be superior to 6 months with all red wines.

Particularly interesting is the vertical structure of the cellars, conceived as a big underground lab of more than 6.000 square metres, based on the principles of bio-architecture, energy saving, the quality of work environment and biodynamical engineering; it develops itself on four levels and it allows the moving of the grapes and of the must without pumps.

The agricultural estate is run according to the criteria of organic farming, guaranteed and certified by ICEA

www.collemassariwines.it





L'invecchiamento dei vini rossi, a seconda della loro tipologia, avviene per periodi che variano da 10 a 24 mesi in barrique e tonneaux di rovere francese oppure in tini da 40 hl in rovere di slavonia, per tutti i prodotti l'affinamento o in bottiglia non è mai inferiore ai 6 mesi.

Particolarmente interessante risulta la struttura verticale della cantina, concepita come un grande laboratorio sotterraneo di oltre 6.000 metri quadri, basato sui principi della bioarchitettura, del risparmio energetico, della qualità del posto di lavoro e dell'ingegneria biodynamica, che si sviluppa su quattro livelli, in modo da consentire la movimentazione delle uve e del mosto solo per caduta, senza l'ausilio di pompe né di altri mezzi meccanici.

La conduzione agronomica dell'azienda segue i criteri della coltivazione biologica garantita e certificata dall'ICEA.

www.collemassariwines.it



CASTELLO COLLE MASSARI
Montecucco

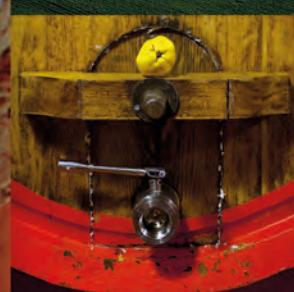




Grattamacco
Bolgheri



Poggio di Sotto
Montalcino





Caseificio dal 1948

Noci (BA), Via G. Di Vittorio 13
Tel. 080 4972478 www.ignalat.it

  Caseificio Ignalat

CASEIFICIO IGNALAT

Caseificio Ignalat is an Apulian medium family-run company which operates in Noci (Bari) on the Apulian dairy market since 1948. Caseificio Ignalat is specialised in producing dairy products made only with cow milk coming from local farms of its land, the so called "Murgia Barese", which is a verdant area located in the south east of Apulia.

The tradition, along with the will and seriousness of Ignazzi family, which nowadays is at the third generation, has creat-





CASEIFICIO IGNALAT

Il caseificio Ignalat è una media azienda pugliese a conduzione familiare, operante a Noci (Bari) sul mercato sin dal lontano 1948, ed è specializzata nella produzione di latticini prodotti esclusivamente utilizzando latte vaccino proveniente da masserie locali della Murgia Barese e tarantina, area verdeggianti situata nel sud est della Puglia.

La tradizione, unitamente all'esperienza ed alla serietà della famiglia Ignazzi, che al giorno d'oggi è giunta alla terza generazione, ha dato origine a prodotti di alta qualità ormai presenti su un mercato sempre più globale.

Ignalat produce differenti tipi di formaggi e latticini: freschi a pasta filata, affumicati, stagionati, senza lattosio e specialità pugliesi quali mozzarella nodino e treccia, burrata, burrata affumicata mediante affumicatura naturale in forno, burrate farcite al tartufo nero, ricotta fresca, stracciatella, giuncata, caciocavallo, etc.



ed high-quality products nowadays present on a global market.

Ignalat produces different kind of dairies: fresh, "pasta filata" cheese, smoked, ripe, mature cheeses, free from lactose and several Apulian specialities like mozzarella knot and treccia, burrata, naturally smoked burrata, burrata frayed with black truffle, fresh ricotta, stracciatella, giuncata, caciocavallo etc.

Our products are available in a wide range of sizes and packaging to supply both the retail and HoReCa and food service markets.

Ignalat counts on about 40 employees has already well known Italian and foreign customers (e.g. Eataly, Ignalat represents the main supplier for fresh cheeses in all their Italian and EU stores) and counts on distributors and importers of its products in several UE and Extra-UE markets. Ignalat is going to plan a further expansion of its sales and distribution channels in Italy and in several European and EXTRA-UE markets.

Caseificio Ignalat has always been sensitive to the matters of the quality of the production and the quality of the standards of its products and of its productive process, and owns a quality control in compliance with standards UNI EN ISO 9001:2015.

Furthermore Caseificio Ignalat cheeses are since a few months compliant in accordance with standard GSFS - BRC Global Standard for Food Safety rev 8 Grade A ed IFS Food rev 6.1 Higher Level, and with the quality brand "Prodotti di Qualità Puglia".

www.ignalat.com



I nostri prodotti sono disponibili in un'ampia gamma di pezzature e packaging per servire sia i canali retail che ho.re.ca. e del food service.

Il Caseificio Ignalat conta attualmente circa 40 dipendenti, annovera tra i propri clienti realtà molto conosciute in Italia ed all'estero (es. Eataly, di cui è attualmente il principale fornitore di formaggi freschi su tutti gli store italiani ed europei) conta su distributori/importatori in diversi mercati Ue ed extra Ue, e sta pianificando un'ulteriore espansione dei propri canali distributivi in Italia e nei mercati europei ed extra UE.

Il Caseificio Ignalat è molto sensibile al tema della qualità e della certificazione dei propri standard produttivi e di processo, e possiede un sistema di gestione della qualità conforme e certificato secondo lo standard UNI EN ISO 9001:2015. Inoltre l'azienda ha appena concluso un percorso di certificazione dei propri prodotti secondo gli standard GSFS - BRC Global Standard for Food Safety rev 8 Grado A ed IFS Food rev 6.1 Higher Level, e marchio "Prodotti di Qualità Puglia".

www.ignalat.com

— preserving —



NATURALI PER VOCAZIONE, BUONI PER PASSIONE

Since its foundation in 2003, CP&G Srl's purpose has been the same: to rediscover and promote Sardinia's millenary traditions, reinterpreted with an international flair. The result is the encounter between Sardinian colours and flavours and other cultures, which provides an exotic touch to our recipes.

The company is based on few but fundamental principles: the combination of tradition and innovation, the pursuit of excellence, the care for environmental and social sustainability.

Preserves, creams and sauces are made using fresh, selected raw materials, which come daily from our supply chains, and realized with artisanal methods.

Our effort to guarantee high quality products comes together with the intention of promoting the enhancement of the differences and gender equality and respecting the environment and its resources, which has led to make two important ethical choices.





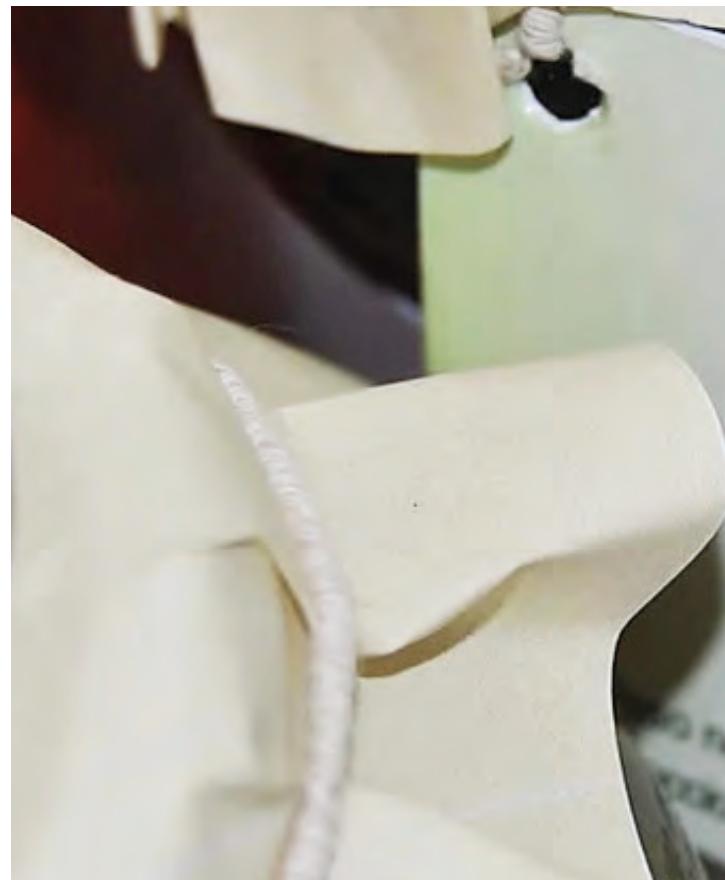
NATURALI PER VOCAZIONE, BUONI PER PASSIONE

La CP&G Srl nasce nel 2003 con la volontà di riscoprire e di far conoscere nel mondo le millenarie tradizioni sarde, rivisitate alla luce della sua vocazione internazionale. Il risultato è l'incontro fra i colori e i sapori dell'isola e l'estro esotico delle altre culture.

L'azienda si fonda da sempre su pochi ma essenziali principi: connubio di tradizione e innovazione, ricerca dell'eccellenza, rinnovata attenzione per la sostenibilità sociale e ambientale.

Gli alimenti sott'olio, le creme e la gastronomia sono realizzati esclusivamente con materie prime selezionate, provenienti quotidianamente dalle nostre filie e lavorate dal fresco secondo metodi artigianali.

L'impegno a garantire prodotti di alta qualità non è disgiunto dalla volontà di promuovere la parità di genere e



In fact, women represent the majority of our staff and during the production process we minimize food wastage as much as possible: the parts of the raw material that are not used in a process are the main ingredients of another recipe.

The loyalty to our founding values has led us to being chosen by prestigious national and international companies and to start new, significant projects: in 2016 the Organic Line was born as a result of an even more rigorous selection of the raw materials, that starts in the fields and provides natural products with unique flavours and aromas. The careful processing methods and the passion that only those who love the earth can have represent the real added value of this line, created for consumers who are becoming more and more conscious of the source of their food. Large Formats Line was instead conceived for families, for the HoReCa sector and for the Food Service industry.

www.ayoalimenti.it

la valorizzazione delle differenze e di rispettare l'ambiente e le sue risorse, che si traduce in due importanti scelte etiche.

Il nostro personale è, infatti, costituito principalmente da donne a cui è stata data la possibilità, altrimenti negata, di reinventarsi nel mondo del lavoro e durante il ciclo produttivo vengono ridotti al minimo gli sprechi: ciò che della materia prima non viene utilizzato in una preparazione costituisce l'ingrediente principale di un'altra ricetta.

Il rispetto dei nostri valori fondanti ci ha portato ad essere scelti da prestigiosi nomi del mercato alimentare internazionale e ad inaugurare nuovi, importanti progetti: nel 2016 è nata la linea biologica, risultato di una ancor più scrupolosa selezione delle materie prime, che parte dal campo fino ad arrivare ai nostri laboratori.

La lavorazione dal fresco e la passione che solo chi ama la terra può trasmettere conferiscono il vero valore aggiunto di questa selezionata produzione, pensata per i consumatori più attenti.

La linea dei grandi formati è stata invece concepita per le famiglie, l'HoReCa e Food Service.

www.ayoalimenti.it

catalogue



Ayo'

*Buoni per passione
Naturali per vocazione*



CP&G Srl
Villacidro (SU)
www.ayoalimenti.com



THE PLEASURE OF TASTE

The long history of the company coppiello giovanni is the expression of the continuous care to select the best meat.

The constant search for quality and authenticity which make their products so good so as to fall in love with those who taste them.

Since 1980 the company has carried out four extensions, the most important of which, in 2012, raised the total area used for processing and packaging of the products to 36000 mq., obtaining the IFS certification.

Our leading product is the "sfila cio" of horsemeat and beef, an only topical product that offers genuineness and, at the same time, the convenience of a very simple dish suitable for any occasion.

Our product range has recently been expanded with wurstel 100% horsemeat, a real delicacy to try.

The "sfila cio" equine, historical product of our company, is produced on an industrial scale reaching 20 tons per month, while the "bresaola" production is around 6 tons per month.

Regarding the beef, the production is much lower, as it refers to a product created for the client that does not consume horsemeat. We talk about 5 tons per month for "bresaola" and 3,5 tons of "sfila cio".

www.coppiello.it



catalogue





WE ARE THE ITALIAN SPECIALISTS IN PREMIUM ALL-NATURAL AND ORGANIC FROZEN FOODS

Emilia Foods was founded in 2013 by Ivan Manfredi with the idea of developing a modern company presenting healthy and trendy products. Emilia Foods great asset is being located in a region that is recognized for the most authentic artisanal food creations. Luckily, the founder saw the enormous potential and tried to make the most of it.

Given this, Emilia Foods started concentrating on vegetables and cooperated with different suppliers; vegetables have experienced a real boom over the last few years and literally exploded.

In 2014, although the company was still young, Emilia Foods became a supplier of some of the most important U.S retailers, Costco is one of the major partner – an important milestone that spurred its development. Emilia Foods winning product which opened many doors was riced cauliflower and it is still a flagship and definitely contributed to its market success.



catalogue





Step by step, Emilia Foods developed and produced new products: vegetables with a certain cut such as zucchini spirals or zoodles, long strips of zucchini which resemble pasta but are a fresh and healthy alternative to spaghetti.

But the real news are the plant-based products: an amazing alternative to meat with a wide range including burger, hot-dog, meatball, nuggets completely allergens free. A new trend which comes from US and rapidly spreading all around the world.

Today, Emilia Foods has 20 employees and generates annual sales of 26 million EUR (2019). All products are exported – 85% to the United States, the remainder to South Korea, Japan, Canada, Mexico, Brazil and Australia. Thanks to state-of-the-art technologies and reliable logistics partners, products are shipped all around the world without any compromise in flavor.

Emilia Foods primarily produces private labels – products range includes authentic Italian classics such as gelato, pasta and pizza, but also encompasses more and more innovations such as added value vegetables and plant-based burgers.

“Luckily, we can bank on a young team that is keen to capture the spirit of the time,” emphasizes Mr. Manfredi. “Unlike big players, we do not need a lot of time to understand trends and to react. This flexibility and responsiveness is an important asset.”

Quality is another company strength. Every ingredient is sourced from high-quality suppliers; each single production process is constantly monitored. The world changes at a rapid pace and Emilia Foods embraces challenges caring about environmental sustainability of its products.

www.emiliafoods.it

Arriva l'olio *Climate Friendly!*

Here comes the **Climate Friendly** olive oil!

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

For the first time in Europe an Italian company **QUANTIFYING** and **AVOIDING** CO₂ emissions for an olive oil bottle.

I progetti selezionati sono realizzati in paesi in via di sviluppo e devono presentare valenza di **PROMOZIONE SOCIALE** e **AUTOSUFFICIENZA ECONOMICA** per le popolazioni locali.

The projects chosen by the company are realized in developing countries and must have **SOCIAL PROMOTION** and **ECONOMIC VIABILITY** values for the local populations.

LA COMPENSAZIONE DELLE EMISSIONI DI CARBONIO permette di migliorare la **SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE** della Fiorentini Firenze.

THE COMPENSATION OF CARBON EMISSIONS allows to improve **ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY** at Fiorentini Firenze.

La **SOSTENIBILITÀ**, equilibrio tra sviluppo delle attività economiche e la salvaguardia dell'ambiente.

SUSTAINABILITY: the balance between economic development and environmental protection.

Gold Standard®

L'azienda **FIORENTINI FIRENZE SPA** intende con questo nuovo prodotto Carbon Neutral contribuire alla salvaguardia dell'ambiente compensando interamente le emissioni di gas serra con crediti di carbonio generati da progetti certificati **Gold Standard**.

Fiorentini Firenze SPA chooses a Carbon Neutral product to contribute to environmental protection by completely compensating greenhouse gas emissions with carbon credits coming from Gold Standard certificated projects.

Il calcolo delle emissioni associate alla bottiglia di olio evo di Antico Frantoio (1l) è stato effettuato mediante la metodologia Life Cycle Assessment applicata ai sensi delle norme UNI EN ISO 14040 (2006) e 14044 (2018), da Ca.Re. For. Engineering.

The calculation of the emissions for the Antico Frantoio olive oil bottle (1l) has been implemented under the Life Cycle Assessment methodology applied in accordance with the UNI EN ISO 14040 (2006) and 14044 (2018) standards, by Ca.Re. For. Engineering.



Scopri di più su / Find out more on:
WWW.FIORENTINIFIRENZE.IT





OLEIFICO FIORENTINI FIRENZE a family dedicated to olive oil since 1946

Founded in 1996, Fiorentini Firenze SPA is specialized in processing, bottling-packaging and storing extra virgin olive oil for a large clientele that now includes some of the most important Italian and European retail chains as well as the main food industry multinationals.

The company has modern bottling-packaging lines and it exports private label products all over the world. Our first steps on the foreign markets began in 1998 with the United States and then with Germany in 2001. Since then, we have grown by more than 20% annually, to the point that we passed the thirty million bottles mark in 2007. Growth has remained constant, in fact at the end of 2015 the number of bottles sold exceeded 40.000.000 for a total turnover of 136 million Euros broken down as follows: 65% to the international market, mainly Germany, United States, France, Canada, Australia, Japan, China, Bosnia Herzegovina, Netherlands, Norway, India, Romania, Russia, England, Croatia, Switzerland and Austria, and the remaining 35% to the domestic market. Today, Fiorentini Firenze S.p.A. is one of Italy's major marketers of bottled extra virgin olive oil. To satisfy



catalogue



our clients' needs, Fiorentini Firenze selects and purchases extra virgin olive oil from more than 150 growers, 200 olive presses and co-operatives in Italy and in the entire Mediterranean basin.

THE STORAGE WAREHOUSE of Fiorentini Firenze is one of the biggest olive oil warehouses in Italy with a capacity of almost 8 million liters at a temperature guaranteed by an air conditioning system (18-22 °C). The company's storage capacity is equal to 7,164 tons which is necessary for processing activities, divided into 69 stainless steel silos of different capacities (from 16 to 500 tons). The storage plant is one of the first in Italy to be equipped for the new Nitrogen Preservation technology and Cold Cycle Processing. The silos containing the oil are filled with Nitrogen in order to prevent oxidation and keep temperatures low.

Our sourcing team directly and continuously monitors the main production and the export markets to guarantee our customers the quality and the quantity of olive oils with the most competitive prices. The identity of each extra virgin olive oil originates from the blend-





ing process used. This is the most important and delicate phase, certainly the one that requires the highest degree of sensitivity in terms of taste, professionalism and experience. The composition of the Blend makes it possible to obtain a product which is ready for the bottle and that has the chemical and organoleptic characteristics demanded by the client. Quality is the cornerstone of Fiorentini Firenze philosophy. We proudly invest in Quality testing laboratories and test panels in order to obtain the most important international certification.

The CYCLE OF PRODUCTION is composed by the most modern equipment for bottling and packaging and by 5 bottling lines with an average capacity of 10.000 bottles per hour. With this kind of equipment, we work hard to get to know our customers and to satisfy them according to their needs and preferences which are influenced by the different markets and segments. To this purpose, we pioneer and develop quality packaging, which is often created specifically to meet the customers' preferences and requirements with endless options in terms of materials, formats, capsules and labeling. Our vast portfolio of olive oil packaging ranges from PET packs of between 125 ml and 5 liters, to glass bottles holding between 250 ml and 1 liter, as well as tins of between 3 litres and 5 liters and ceramic bottles between 250 ml and 750 ml. Fiorentini Firenze olive oil is ENVIRONMENTAL FRIENDLY thanks to the use of at least 40% of energy coming from renewable sources but moreover with new project of EVOO Climate Friendly, first time in Europe for an EVOO with environmental impact ZERO. See more on adv!

www.fiorentinifirenze.it



VILLA D'ESTE HOME TIVOLI: EXPERIENCE AND UNMISTAKABLE STYLE

As the main brand of Galileo S.p.A. Group and a leader in the sector for over twenty years, Villa d'Este Home Tivoli has established a unique identity, breaking classical moulds and creating new rules that have become a reference point both inside Italy and abroad. What does dinnerware mean to Villa d'Este Home Tivoli? Color, creativity, non-conventionality, and fashion.

It tells the general public that elegance can be achieved using even the most original combinations. First and foremost is the choice of materials that have written the history of tableware, like porcelain and precious bone china, often combined with other more functional and contemporary materials like stoneware and ceramics. The humble soup bowls establish the base monochrome colors of the table setting, while the main plate and fruit plate, with their lively decorations, become the protagonists of the mise en place Villa d'Este Home Tivoli. This is where the brand's world-class character shines, as it deconstructs the traditional table setting. Building on their growing success and a customer base who increasingly chooses Villa d'Este Home Tivoli to personalize their dinner tables, the company has decided to stake a claim in Horeca. They will extend their rev-



VILLA D'ESTE HOME TIVOLI: ESPERIENZA E STILE INCONFONDIBILE

Main brand del gruppo Galileo S.p.A. e leader del settore da oltre vent'anni, Villa d'Este Home Tivoli, ha delineato una propria identità, diventando punto di riferimento per il mercato nazionale ed estero.

Cosa vuol dire tavola per Villa d'Este Home Tivoli? Colore, creatività, non convenzionalità, moda.

Suggerisce al grande pubblico che si può realizzare l'eleganza sfruttando anche gli abbinamenti più originali. In primis con la scelta di materiali tradizionali come la porcellana e il pregiato bone china, spesso abbinati ad altri più funzionali come gres e ceramica. La fondina resta sempre nelle tinte monocolore predominanti dell'apparecchiata, mentre sul piatto piano e sul piatto frutta prende vita il decoro, protagonista indiscusso della mise en place. È qui che l'indole da fuoriclasse del brand si mostra nella sua completezza: inaspettatamente infatti "scomponendo la tavola". Ogni decoro è pronto per arrivare in tavola solo dopo un peculiare studio delle tendenze contemporanee che includono, di certo, le richieste

catalogue





olution of unconventional "decomposed" character to haute cuisine and build on the brand's cult following, having already been chosen by professional chefs for the more important gastronomic events in the industry.

Sumptuous white has given way to tropical, exotic and tribal motifs. These pioneering designs present themselves as the drivers for imaginative storytelling, ready to take on the restaurant world where dinnerware does more than just hold food: it serves the sensations that bring to life the peculiarities, history and origins of each dish. Each guest will take a leading role at the table, playing their part in the overall creativity of explosive synergy and complex color play.

For more info please contact
enrico.carosi@galileospa.com

strettamente legate al settore, ma sono alimentate dalle novità presenti sulle passerelle dell'alta moda e nei grandi saloni internazionali del design.

Tenendo come punto di partenza il successo riscontrato nel consumatore fina e, Villa D'Este Home Tivoli decide di entrare a gamba tesa nel mondo Horeca, portando la stessa rivoluzione nell'alta cucina, conservando intatta l'indole "scomposta" non convenzionale e sfruttando i grandi cult del brand, già scelti da cuochi professionisti durante le più importanti manifestazioni gastronomiche del settore. Il sontuoso bianco è deciso a cedere il posto ad atmosfere tropicali, esotiche e tribali che in modo pionieristico, si pongono come base di uno storytelling immaginifico, pronto a radicarsi nel mondo della ristorazione, dove il piatto è molto più di un supporto in cui servire il cibo, ma intende diventare un contenitore di sensazioni che enfatizza le peculiarità di una pietanza, la storia e le sue origini.

Per maggiori informazioni scrivere a:
enrico.carosi@galileospa.com



**Tecnomec**

TECNOMEC: TAILOR-MADE MECHANICAL DESIGN AND MANUFACTURE

Founded in 1997, Tecnomec specialises in the design and manufacture of machines for the food, pharmaceutical and cosmetics industry as well as a large number of complete conveyor solutions. Founded as a small company providing assistance, servicing and operations to bring any machinery up to standard, over the years Tecnomec has expanded its activities to include the production of highly customised machinery. Finally, the company started designing and manufacturing special machines, specifically designed for the needs of each individual customer. Today, Tecnomec's offer includes three lines of machines for small and medium productions in the food, pharmaceutical and cosmetic sectors. The line for the food processing and packaging includes the following equipment: linear, automatic and volumetric filling machines for glass jars and bottles, tin cans and containers; linear, automatic and semi-automatic capping machines for jars and bottles; filling machines, twist-off capping machines, dosing machines and monoblocks for filling and capping; processing and cooking tables and trays; washing machines for fruit and

TECNOMEC: PROGETTAZIONI E COSTRUZIONI MECCANICHE SU MISURA

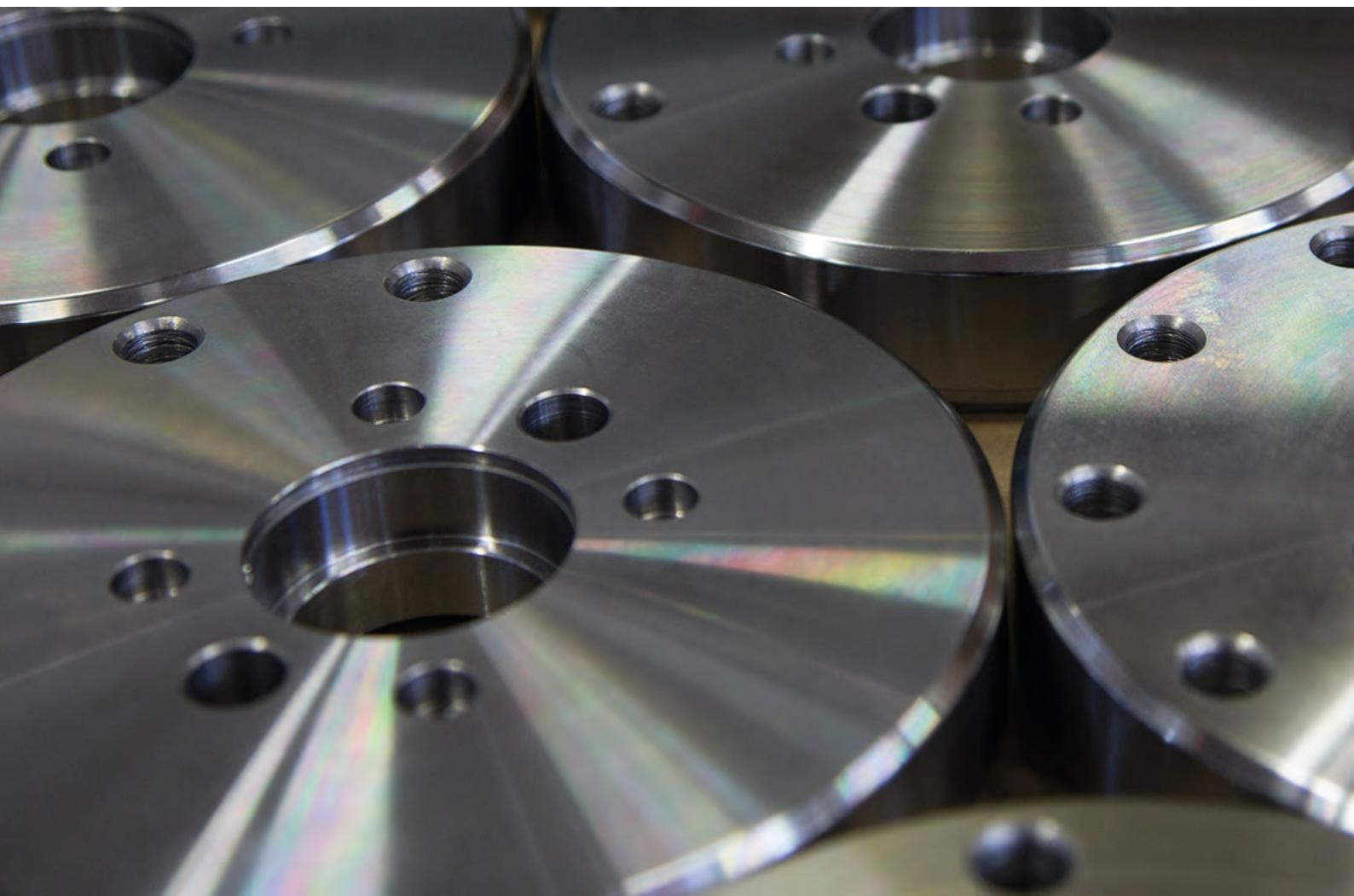
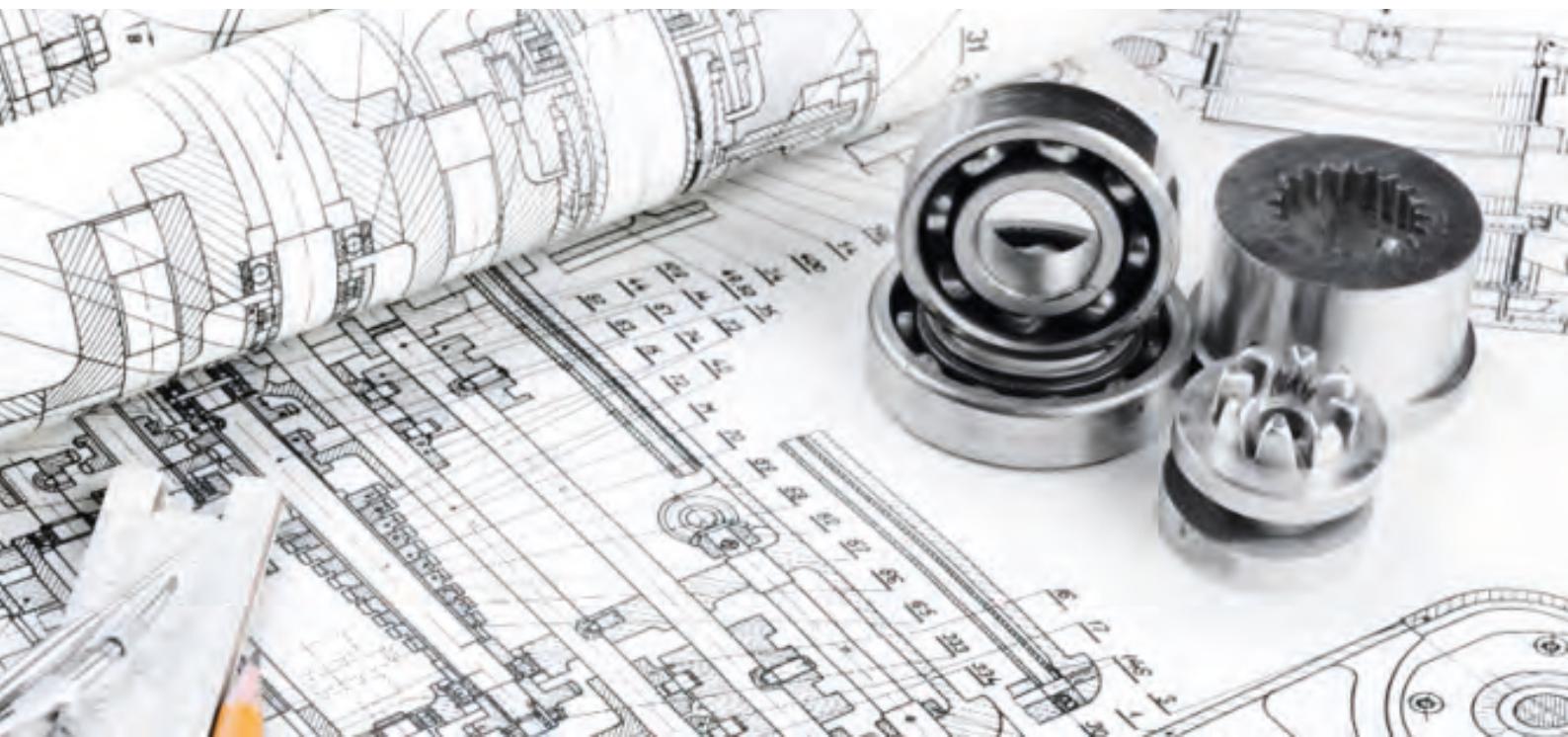
Fondata nel 1997, Tecnomec è specializzata nella progettazione e nella costruzione di macchine per l'industria alimentare, alle quali affianca macchine per il settore farmaceutico e cosmetico e una cospicua produzione di linee complete di trasporto.

Nata come piccola realtà dedita all'assistenza, alle revisioni e gli interventi per la messa a norma delle macchine utensili e dell'industria alimentare, con gli anni Tecnomec ha ampliato la propria attività per passare alla produzione di macchine fortemente personalizzate e giungere infine alla progettazione e alla costruzione di macchine speciali, realizzate espressamente per le esigenze di ogni singolo committente. Oggi la produzione di Tecnomec conta tre linee specifiche di macchinari per piccole e medie produzioni in ambito alimentare, farmaceutico e cosmetico.

La linea per la preparazione e il confezionamento alimentare comprende macchine riempitrici lineari e automatiche, a vibrazione e volumetriche per vasi di vetro e bottiglie, scatole in banda stagnata e vaschette; capsulatrici lineari e tappatori automatici e semiautomatici per vasi e bottiglie; macchine riempitrici -tappatrici twist-off, dosatori e monoblocchi con riempitrice e tappatore; tavoli e vaschette per la cernita, la preparazione e la cottura; lavatrici per il lavaggio di frutta e verdura e soffiatrici ad aria, vapore e UV per la sterilizzazione; pastorizzatori, asciugatrici e polmoni di accumulo fine linea, dichi di carico e sistemi di trasporto per il confezionamento di alimenti densi, liquidi, semiliquidi e solidi in pezzi.

La linea per l'industria farmaceutica comprende tavoli per lo sgusciamento di sacche, termostatatori, tunnel di condizionamento per sacche di plasma e sollevatori per palette con casse di plasma, mentre quella per l'industria cosmetica include automazio-

— preserving —



ni per il dosaggio su nastro e monoblocchi con riempitrice a tappatore. A queste si affiancano le numerose macchine speciali che Tecnomec costruisce in esclusiva per case farmaceutiche e industrie cosmetiche in collaborazione con reparto ingegneria del committente. Tra tutte le macchine realizzate, le riempitrici e le capsulatrici in particolare si distinguono per la loro versatilità, tanto da essere interfacciabili l'una con l'altra e adattabili anche a uso farmaceutico e cosmetico. Compatte e facilmente sanificabili le prime e di facile utilizzo le seconde, esse possono riempire e chiudere dai quattrocento ai quattromila vasi l'ora. A corredo delle proprie macchine Tecnomec propone differenti linee complete di trasporto per alimenti, bottiglie, vasi, scatole e catenarie per il trasporto di bancali. Ampia anche la gamma dei nastri trasportatori: lineari, a collodi cigno, basculanti, con tavoli di lavoro, evacuatori pneumatici e marcatura base.

La possibilità di personalizzare ognuna di queste macchine in base alle specifiche esigenze del committente o di progettare e costruire ex novo macchinari esclusivi sono solo due dei tratti distintivi di Tecnomec. Dotata di officina propria per la costruzione e l'assemblaggio delle macchine e di un reparto progettazione per le valutazioni di fattibilità e la realizzazione di ogni fase progettuale, Tecnomec progetta e costruisce tutte le macchine internamente, prestando particolare attenzione sia alle fasi di controllo sia alla scelta dei materiali (tutti i componenti elettronici e gli azionamenti sono di provenienza tedesca) al fine di garantire funzionalità, efficienza ed elevati standard qualitativi da qualsiasi punto di vista.

A fianco di progettazione e costruzione Tecnomec offre ai propri clienti un servizio completo di precollaudo dei macchinari realizzati, installazione e formazione del personale preposto all'utilizzo. In aggiunta, l'azienda effettua consulenza tecnica, assistenza e revisioni, interventi per la messa in norma e per modifiche di macchine esistenti, fornitura di accessori e di attrezzature personalizzate.

Desiderosa di continuare a crescere, Tecnomec sta mettendo a punto una novità: un sistema di dosaggio ad alta prestazione privo di parti meccaniche soggette a usura che dovrebbe essere pronto il prossimo anno.

www.tecnomec.pr.it

vegetables; air, steam and UV blowers for sterilisation; pasteurizers, dryers and end-of-line accumulation systems; loading and transport systems for the packaging of thick, liquid, semi-liquid and solid food in pieces. The line for the pharmaceutical industry includes the following equipment: tables for shelling bags, thermostats, plasma bag packaging tunnel and lifting systems for pallets with plasma crates. On the other hand, the line for the cosmetics industry includes solutions for dosing on belt and monoblocks with a capper filling machine. Furthermore, Tecnomec offers a wide range of special machinery for pharmaceutical companies and cosmetic industries in collaboration with the client's engineering department. Among all Tecnomac's models, the filling and capping machines really stand out for their flexibility, to the point that they can be integrated with each other and are suitable for pharmaceutical and cosmetic use. While the former are compact and easy to sanitise, the latter are extremely easy to use: overall, they can all fill and close from 400 to 4,000 vases per hour. Moreover, Tecnomec offers different complete lines of transport for food, bottles, jars, boxes and pallet transport catenary. It also offers a wide range of conveyor belts, such as: linear conveyors, swan neck conveyors, tilting conveyors, conveyors with work tables, pneumatic conveyors and marking conveyors. The possibility to customize any of these machines according to the client's specific needs or to design and manufacture exclusive machines from scratch are just two of Tecnomec's distinctive features. The company has its own factory for manufacturing and assembling machines as well as a design department for assessing feasibility and carrying out all design phases. Tecnomec designs and manufactures all machines in-house, paying particular attention to both the control stages and the materials selection (all electronic components and drives come from Germany) in order to guarantee great performance and high quality standards. On top of that, Tecnomec offers its clients a complete service of pre-testing of the machinery made, installation and training of the personnel in charge of its use. Furthermore, the company provides technical consultancy, assistance and servicing as well as support for the implementation of standards, amendments to existing machines, supply of accessories and customised equipment. Eager to grow further, Tecnomec is developing a new innovation that should be ready next year: a high-performance dosing system with no mechanical parts subject to wear and deterioration.

www.tecnomec.pr.it



PROPE VELENOSI

Angiolina Piotti Velenosi, Velenosi Vini

The newcomer of the Velenosi product range has arrived: our line produced in Abruzzo.

Our vineyards are in Controguerra, which is a stone's throw away from our beloved Ascoli. To honor this nearness, we have decided to call this line "Prope", which in Latin means "close to". The vineyards are different but close to each other, just like Marche and Abruzzo are in my heart. As a producer and promoter of the Piceno area, I have never hidden my love for this territory despite not being originally from Ascoli, and my family from Teramo is particularly tied to the hills of Controguerra. The story behind the Prope line is therefore a love story. A love story for my native land, where the vines absorb the ideal nourishment from the soil thus providing genuine, intense, ripe grapes. The territory, the vineyards, and the grapes have an incomparable uniqueness. My grandfather, who was a great connoisseur and adored talking about the vineyards and producers he loved most, introduced me to Montepulciano d'Abruzzo. Through Montepulciano he described what he loved about this territory and used it as a building block for me to learn from. Thanks to him, I fell in love with this job, this territory but above all with Montepulciano, a wine I feel is mine.

All of the sudden I realized that those memories were not just of the past but something that belonged to the future. Velenosi has come a long way since 1984. The road has been intense, full of tests, harvests and tastings. Each and every happening has been a moment of growth for us and now we are ready for this new challenge. Life is marked by unique moments; moments in which goals are achieved and desires or dreams come true. The acquisition of these 16 hectares





PROPE VELENOSI

Esce la nostra linea prodotta in Abruzzo, l'ultima nata in casa Velenosi.

I nostri vigneti sono a Controguerra, che di fatto è ad un tiro di schioppo dalla nostra amata Ascoli. Per celebrare questa vicinanza abbiamo scelto di chiamare la nostra linea 'Prope', che in latino signifi a 'vicino a'. Perché così stanno le cose: i nostri vigneti sono diversi, eppure uno vicino all'altro, come sono queste due regioni nel mio cuore.

Da produttrice e promotrice del Piceno non ho mai nascosto che mi sono innamorata di questa terra perché vengo da altrove, infatti la mia famiglia è teramana ed è molto legata alle colline di Controguerra. La storia della linea Prope è quindi una storia d'amore, che nasce dal rispetto per la mia terra nativa, in cui i vigneti attingono il nutrimento ideale per maturare uve dalla profondità autentica.

Quella terra, quelle vigne e quell'uva hanno un'unicità ineguagliabile. Ho imparato a conoscere il Montepulciano d'Abruzzo da mio nonno, che ne era un grande estimatore e amava parlare delle vigne e dei produttori che più gli stavano a cuore. Il Montepulciano era il suo inchiostro nero con cui raccontava ciò che amava di questa terra, con cui costruiva le mie mappe per conoscerla. Da mio nonno ho ereditato l'amore per questo lavoro, per questa terra e soprattutto per il Montepulciano, un vino che mi sento scorrere nelle vene.

Mi sono ritrovata improvvisamente a pensare che quei ricordi potevano diventare realtà. Dal 1984 Velenosi ne ha fatta di strada, intensa e costellata di prove, di vendemmie, di assaggi e di degustazioni. Ognuna di queste è stata un'occasione per farci crescere ed ora siamo pronti per questa nuova sfida. La nostra vita è scandita da momenti unici, situazioni in cui i nostri desideri si avverano, i sogni diventano realtà, i



in Abruzzo is one such moment. The origins of these sedimentary soils are a mix of Pliocene and Miocene in addition to the presence of clay sand and silt. Traces of ocean beds enhance our wines with a touch of minerality. A sinuous, inclined territory characterizes the estate. However, the south/south-east disposition provides the vineyards with an extended exposure of sunshine thus aiding the growth of the plants and the ripening of the grapes. The altitude, 264 meters above sea level, along with being close to both the mountain and the Adriatic Sea allow the morning winds to reach the rows of vines and dry the dampness of the night, consequently avoiding the uprising of pathogens. The climate is that of a region in central Italy located near the Apennines: a relatively harsh Winter, a cool damp Spring, a hot Summer and a long, mild Autumn with plentiful rainfalls arriving after harvest.

It is a unique terroir, just like the wines it produces. Wines which unfold the story of their land.

www.veenosivini.com



traguardi vengono raggiunti e uno di questi momenti unici è l'acquisizione di questi 16 ettari in Abruzzo.

I suoli, di natura sedimentaria, sono una mescola di origine pliocenica e miocenica. L'argilla è ben presente ma moderata dallo scheletro e da una presenza di sabbia e limo sufficiente.

Resti di fondali oceanici che impreziosiscono i nostri vini di una caratteristica mineralità. La tenuta è caratterizzata da sinuosi declivi: i vigneti, grazie alla disposizione che va da Sud a Sud-Est, beneficiano di un'esposizione prolungata alla luce del sole e questo influisce positivamente sull'accrescimento delle piante e sui processi di maturazione delle uve.

L'altitudine - siamo a 264 metri sul livello del mare - e la vicinanza alla montagna e al Mar Adriatico, consentono ai venti mattutini di raggiungere i filari ed asciugare l'umidità della notte, evitando lo sviluppo di agenti patogeni. Il clima è quello dell'Italia centrale appenninica, con un inverno relativamente rigido, primavera fresca ed umida, estate calda e autunno lungo e temperato, con piogge abbondanti che arrivano dopo la raccolta.

Un terroir unico per produrre vini che sono espressione della terra e, rispettandola, la raccontano.

www.velenosivini.com

è il tocco elegante
della notte
dopo una luminosa
giornata in vigna.

it is the elegant
night's touch
after a bright day
in the vineyard.

Verso sera

VELENOSI
ITALIA





HISTORY OF A LEGENDARY BRAND

Vichy Catalan is a legendary mineral water brand in both Spain and Europe. The brand has cemented its prestige on the product's exceptional quality, genuine flavor and undisputed mineral and medicinal properties.

The story of Vichy Catalan, which is now one of the most respected market leaders in the "premium" water category, dates back to 1881.

At the start of that year, the company was launched by Dr Modest Furest, an entrepreneur and leading personality of the time in medical science. He had previously purchased several properties in the town of Caldes de Malavella, in the province of Girona (north of Barcelona).

Vichy Catalan's founder immediately began the modern, industrial and scientific exploitation of these waters. In a relatively short time, he managed to have the waters declared as being in the public interest and register the brand. He subsequently opened the first bottling plant and, a few years after



that, began work on what would become the Vichy Catalan Spa Hotel.

Quality and Research

Vichy Catalan is keenly committed to innovation, research and the dissemination of water culture in all its facets, and it is this commitment that has gained it the unanimous recognition of consumers and top gastronomy and health professionals.

The health properties of Vichy Catalan were proven in its early years when Dr. Furest found the water to be beneficial for the digestive system. His experience-based observations have now been confirmed by modern analytical techniques. Several scientific studies conducted by independent researchers



have now demonstrated the close association between natural mineral water consumption and health, supporting Vichy Catalan's continued commitment to consumers and individual well-being.

Vichy Catalan's collaboration with CSIC research projects began in 1998 and continues today. Much of this research has been published in the world's most prestigious medical and nutritional journals, such as The Journal of Nutrition, The Journal of Nutritional Biochemistry, Proceedings of the Nutrition Society, British Journal of Nutrition, Journal of Nutrition of American Society for Nutritional Sciences and Revista de Nutrición Práctica.

From genuine Vichy Catalan to Sugar-Free Flavors

The end of 2012 saw a minor revolution at Vichy Catalan when it began to diversify its products with the launch of a new category: flavored waters, made with natural essences, 0% sugars and with 0% calories. It comes in a wide range of flavors: Lemon, Orange, Lemon-Lime and Mint. The Sugar-Free Flavors range comes in two formats: in a 250ml glass bottle, ideal for drinking in bars, restaurants and on terraces; and in a 330ml can with a biodegradable plastic protective lid, which preserves the product and ensures that it is always hygienic.



Premium Tonic Water by Vichy Catalan

Vichy Catalan Premium Tonic Water has been developed by leading mixologists. It is a different, genuine and unique tonic water – and not only for its healthy take, given that it is low-calorie. It is one of the lowest-calorie tonic waters available because it contains no added sugars.

Vichy Catalan Fruit, bubbles with fruit juice

A new healthy category product has been created with Vichy Catalan Fruit, elaborated with natural sparkling mineral water Vichy Catalan and fruit juice is available in three different flavours: lemon, orange and apple, and two packaging sizes: 1'2l and 0,5l with a container made of a very resistant material.

Concerning the composition of the new Vichy Catalan Fruit, it is remarkable that each flavour of 1'2 litres contains the juice of 3 apples, 3 oranges and 1 lemon respectively. That means more fruit juice and more flavour, converting itself in the product with more quantity of fruit within the category of 0% added sugar drink existing in the market. The incorporation of the stevia is a differential value that increases in the low caloric intake provided by the Vichy Catalan Fruit.

www.vichycatalan.com

Celebrate with us!

25th

ANNIVERSARY

Gulfood

16 -20 FEBRUARY 2020
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

Join us as we celebrate the 25th edition
of Gulfood with industry veterans and step
into the future of the F&B world.

Now, we at Gulfood are

Rethinking Food

50% OFF
ON YOUR
TICKET

*Valid Until
31st December 2019

Register Now:
gulfood.com/RegisterNow

Organised By



Category Sponsor
(Meat & Poultry)



Category Sponsor
(Beverage)



Main Registration
Sponsor



Convention Gate
Registration Sponsor



Platinum
Sponsor



Gold
Sponsor



Silver Sponsor



Lanyards
Sponsor



Visitor Badge
Pouches Sponsor



Carrier Bags
Sponsors





FLAVOURS FROM DISTANT LANDS WE KNOW CLOSELY

The world of spices is fascinating, certainly, but also complex.

SIDEA has just celebrated its first 70 years of business. Since the beginning – in the distant 1948 – S IDEA has distinguished itself as a highly specialized business in importing, processing and selling spices and herbs, seeds, dehydrated vegetables, natural aromas, saffron, and precious salts. The company also produces a great number of blends, including customized ones, and flavorings, always starting from the grinding and blending of raw materials on site. The Research & Development sector, always careful to the new market trends, has created a new range of blends for marinated meats, inspired by the American BBQ tradition: the RUBS. Another





AROMI DI TERRE LONTANE CHE CONOSCiamo DA VICINO!

Il mondo delle spezie è senza dubbio affascinante ma anche complesso.

SIDEA ha appena compiuto 70 anni di attività e sin dalle sue origini - nel lontano 1948 - si è sempre distinta come una realtà altamente specializzata nell'importazione, trasformazione e commercializzazione di spezie ed erbe, semi, ortaggi disidratati, aromi naturali, zafferano e sali pregiati. In azienda si realizzano inoltre moltissime miscele, blend personalizzati ed insaporitori, sempre partendo dalla macinazione e miscelazione delle materie prime in loco. Il comparto Ricerca & Sviluppo, sempre attento a cogliere le nuove tendenze di mercato, ha realizzato una nuova gamma di miscele per marinare le carni ispirate alla tradizione americana del mondo BBQ: i RUB. Un'altra linea di grande attualità è "SPRINT MIX": cereali e semi arricchiti con pezzetti di frutta disidratata, per la colazione, per uno spuntino veloce oppure per impreziosire dolci e biscotti. SIDEA è disponibile anche per il confezionamento private label su tutta la gamma.



prominent topical line is "SPRINT MIX": cereals and seeds enriched with pieces of dehydrated fruit, for breakfast, for a quick snack or to enhance sweets and biscuits. SIDEA also provides private label products.

The company is located in San Martino di Lupari, Padua, in the Venetian inland that has collected the commercial traditions of the Serenissima Republic, but also its multicultural heritage. Spices – one of the first goods of the international trade – have become again excellent products for our tables. Moreover, the increasing awareness of the consumers about natural diet, alternative nutrition, and well-being has increased the diffusion and the use of spices together with a strong cultural curiosity.

What does Total Quality mean for SIDEA?

It means to select suppliers carefully, to process raw materials with experience and attention, and to apply the artisan expertise to direct processes, combining traditional methods with modern technologies, such as the cryogenic grinding.

Total Quality also means to improve safety and protection of products, to create always-new blends and special formulas, to propose to the different segments of the market a huge range of references and packaging, and our personal commitment as a guarantee for the pre-and post-sales services. SIDEA has obtained the FSSC22000 for the food safety, a new certification to add to its quality system.

www.sideaspezie.com



L'azienda ha sede a San Martino di Lupari in provincia di Padova, l'entroterra veneziano che ha saputo raccogliere la tradizione commerciale della Serenissima Repubblica e la sua eredità multiculturale. Le spezie sono state uno dei primi prodotti ad entrare in un commercio di portata internazionale, ed ora, in un contesto multietnico, tornano ad essere protagonisti brillanti sulle nostre tavole. Non solo, la crescente sensibilità dei consumatori nel campo dell'alimentazione naturale, alternativa e del benessere ne ha determinato una maggiore diffusione ed un ampio utilizzo, accompagnato da una spiccatissima curiosità culturale.

Cosa significa per SIDEA offrire una Qualità Globale?

Innanzitutto selezionare accuratamente i fornitori alle origini e lavorare le materie prime con competenza ed oculatezza, avvalersi dell'esperienza artigianale nella trasformazione diretta (integrando i metodi tradizionali e le moderne tecnologie come la criogenia nella macinazione), progredire in termini di sicurezza e tutela dei prodotti, saper creare sempre nuovi blend e formulazioni dedicate, proporre ai vari segmenti di mercato un'ampia gamma di referenze e di confezioni, la serietà personale come garanzia pre e post vendita.

A conferma di tutto ciò, SIDEA ha ottenuto la certificazione FSSC22000 per la sicurezza alimentare, integrandola al sistema di qualità già presente.

www.sideaspezie.com

altromercato

SUGAR ALTROMERCATO, EVERY GRAIN COUNTS.

Altromercato, creator of socially and environmentally sustainable fair trade supply chains for over 30 years, produces high quality products and offers a wide range of sugars of unique features from the point of view of both the biodiversity of their origins and the direct high-value added supply chains for farmers and consumers.

Since the 1990s, Altromercato has pioneered the import of sugar cane, gaining over time an important recognition by consumers, in particular with organic **raw cane ones such as Mascobado, Dulcita and Dorada**.

For Altromercato, between raw materials and consumer products, sugar represents an important part of its activity. **The organic sugar sold accounts for 70% of the total sugars amount.**

The supply chains of Altromercato stand out for their **fair trade cooperation projects**, such as those that have allowed the building of independent sugar factories in Ecuador, Paraguay and of mills in the Philippines.

The work of cooperation and direct relations goes hand in hand with the choice to be part





ZUCCHERO ALTROMERCATO, OGNI GRANELLO CONTA.

Altromercato, **creatore di filiere equosolidali**, socialmente ed ambientalmente sostenibili da oltre 30 anni, realizza prodotti di alta qualità e propone un'ampia gamma di zuccheri dalle caratteristiche uniche dal punto di vista della biodiversità delle origini e delle filie e dirette ad alto valore aggiunto per i coltivatori e per i consumatori. Fin dagli anni 90 pionieristicamente Altromercato ha importato lo zucchero di canna guadagnando nel tempo un'importante riconoscibilità da parte dei consumatori in particolare con quelli **integrali biologici come Mascobado, Dulcita e Dorada**.

Per Altromercato, tra materie prime e prodotti al consumo, lo zucchero rappresenta un'importante parte della propria attività. **Lo zucchero biologico venduto rappresenta il 70% sul totale degli zuccheri.**

Le filie e Altromercato dello zucchero si distinguono per i **progetti di cooperazione equosolidale** come ad esempio quelli che hanno permesso la costruzione di zuccherifici indipendenti in Ecuador, araguay e di mulini nelle Filippine.

Il lavoro di cooperazione e di relazione diretta si affianca alla scelta di far parte di un sistema di garanzia che rispetta i principi fondanti di **WFTO – Organizzazione Mondiale del Commercio Equo e Solidale**. Gli zuccheri Altromercato hanno il WFTO Label che certifica le organizzazioni e **garantisce l'intera filiera, dalla produzione**



of a guarantee system that respects the founding principles of **WFTO–World Fair Trade Organization**. Altromercato sugars have the WFTO Label that certifies organizations and **guarantees the entire supply chain, from production to sale**, responding in this way to the growing demand for ethical guarantees from the most attentive consumers. Moreover, Altromercato works with an Ethics Review Committee, an independent authority with an ethical supervision function on producers.

The production of the Altromercato sugar has a high social impact: it involves thousands of farmers and more than 30 cooperatives in **7 countries, Philippines, Ecuador and Colombia** (with raw and organic sugars **Mascobado, Dulcita, Dorada** being the specialty of Altromercato), **Mauritius and Paraguay, Costa Rica, Cuba** (with centrifuged raw sugars **Picaflor and Demerara**).

Moreover, the production of Altromercato cane sugar is **highly sustainable**, the majority of which is organic, with very low mechanization and all the residues of the cane being used as fuel in a logic of circular economy.

For all these reasons, many players of the Italian food industry have found a reliable partner in Altromercato for the purchase of raw material in the realization of **Corporate Social responsibility projects**.

Altromercato, indeed, acts as guarantor both towards the final consumer and the partners involved in the control of the entire supply chain, to achieve an economy of impact i.e. a way of acting that creates value and sensitivity at an environmental, social and economic level.

www.altromercato.it



Delia Maria Lopez De La Cruz,
48 anni socia di Copropap Ecuador
e produttrice di zucchero Dulcita
Foto ©Beatrice De Blasi



alla vendita, rispondendo così alla crescente domanda di garanzie etiche da parte dei consumatori più attenti. Altromercato inoltre lavora con un Comitato di valutazione etica, organo dotato di autonomia e con funzione di vigilanza etica sui produttori. La produzione di zucchero Altromercato è ad alto impatto sociale: coinvolge migliaia di coltivatori e più di 30 cooperative in **7 paesi, Filippine, Ecuador e Colombia** (con gli zuccheri integrali biologici la vera **specialità di Altromercato** **Mascobado, Dulcita e Dorada**), **Mauritius e Paraguay**, **Costa Rica, Cuba** (con gli zuccheri grezzi centrifugati **Picaflor e Demerara**). Le produzioni di zucchero di canna Altromercato sono inoltre **altamente sostenibili**, la maggior parte biologiche nelle quali la meccanizzazione è molto bassa e si utilizzano tutti i residui della canna come combustibile in una logica di economia circolare. Per tutti questi motivi molti attori dell'industria alimentare italiana hanno trovato un partner affidabile e in Altromercato per l'acquisto della materia prima nella realizzazione **di progetti di Corporate Social Responsibility**. Altromercato infatti si pone come **garante** sia verso il consumatore fina e sia verso i partner coinvolti nel presidio di tutta la filie a, **per realizzare un'economia d'impatto ovvero di un agire che crea valore e sensibilità a livello ambientale, sociale ed economico.**

www.altromercato.it





PIG-CARVING AND PROCESSING COMPANY

Ours is a pig-carving and processing company founded by Giuseppe and Bernardina in 1989. Mr Giuseppe initially ran a small pig farm with his wife's help and, in wintertime, he provided customers with a full service, slaughtering their animals and producing with their meat various types of cold cuts, typical of the Venetian tradition. The company was born as a family business and retains its peculiar characteristics. Respect for animal welfare, absolute pursuit of quality, seriousness, fairness and transparency are the core values of the Guerriero family.





MACELLAZIONE E LAVORAZIONE DI CARNI SUINE

La nostra è un'azienda di macellazione e lavorazione di carni suine, fondata da Giuseppe e Bernardina nel 1989. Il signor Giuseppe inizialmente gestiva un piccolo allevamento di maiali con l'aiuto della moglie e, nel periodo invernale, forniva ai clienti un servizio completo, macellando i propri animali e producendo con le loro carni vari tipi di salumi tipici della tradizione veneta. L'azienda nasce come ditta familiare e ne conserva le caratteristiche peculiari. Rispetto del benessere degli animali, assoluta ricerca della qualità, serietà, correttezza e trasparenza sono i valori cardine della famiglia Guerriero.

MACELLO

Nel territorio del triveneto il macello F.Ili Guerriero, in termini di volumi, rappresenta forse lo stabilimento più importante. La carne macellata e lavorata proviene da suini nati ed allevati in Italia. Nel tempo ha saputo sapientemente operare nel settore fino ad arrivare ad essere un esempio per tutto il comparto della macellazione a livello nazionale.

SALUMIFICIO

Con la nascita del salumificio, l'azienda ha aumentato sia la gamma di prodotti offerti alla sua clientela, sia la sua capacità produttiva. Gli impianti e i macchinari utilizzati a livello produttivo sono

BUTCHERY

In the territory of the triveneto the slaughterhouse F.lli Guerriero, in terms of volumes, represents perhaps the most important plant. The slaughtered and processed meat comes from pigs born and reared in Italy. Over time, it has been able to set a good example for the slaughtering industry at national level.

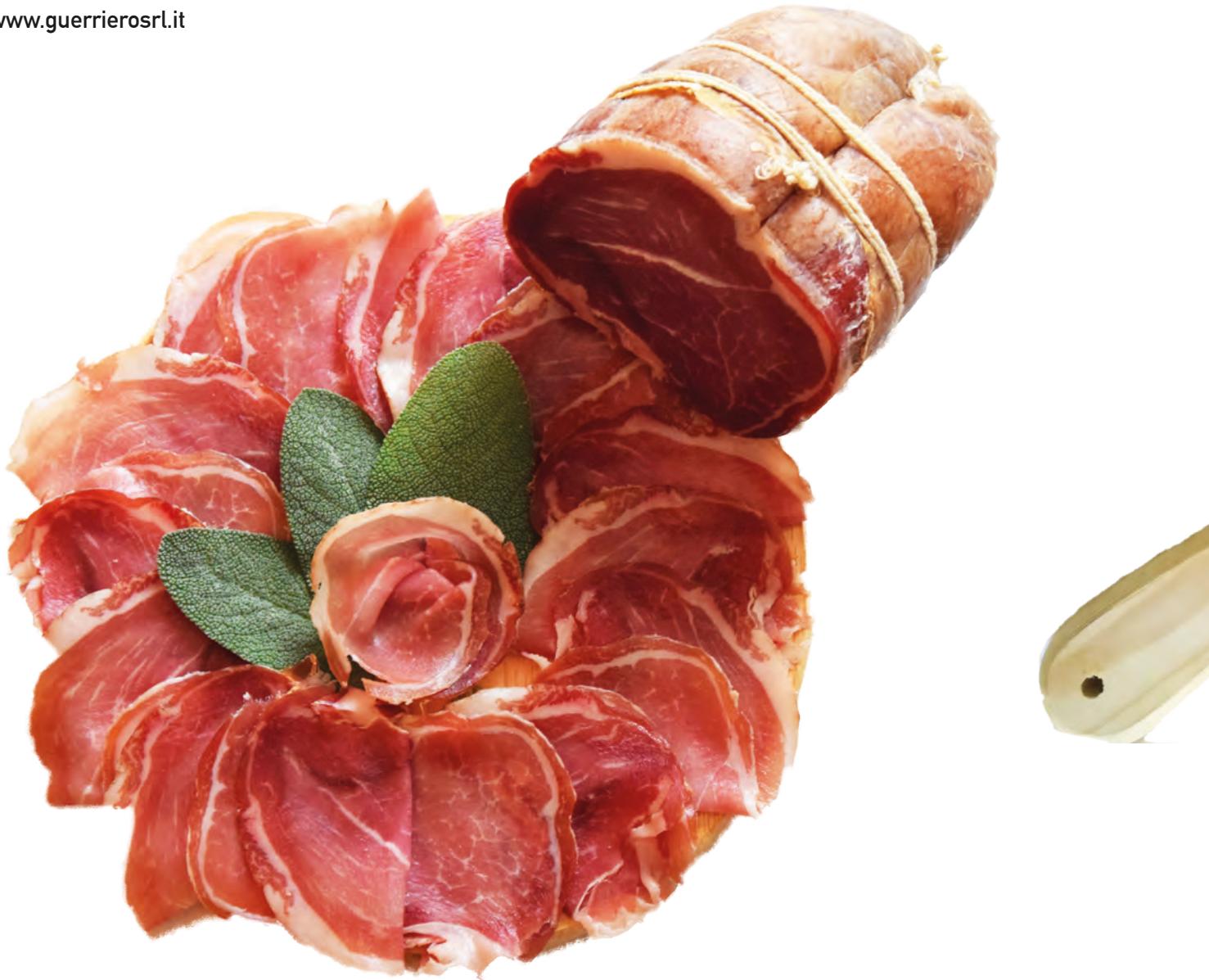
SALUMIFICIO

With the establishment of the factory, the company has increased both the range of products offered to its customers and its production capacity. The plants and machinery used at the production level are of absolute excellence and technologically advanced, without losing the tradition and allowing the company to satisfy different customers' needs.

CERTAIN SUPPLY CHAIN

The raw material is of utmost importance for our company. All the breeders who collaborate with us must adapt to the rules concerning the feeding, standardized in function to the obtaining of always- equal meats and quality sausages. The traceability of meat is 100% guaranteed by ISO 22005:2008, an international reference document for the certification of traceability systems in food and agriculture sectors.

www.guerrierosrl.it





di assoluta eccellenza e all'avanguardia dal punto di vista tecnologico, senza far perdere al prodotto la sua tradizionalità e permettendoci di accontentare le diverse esigenze del cliente.

FILIERA CERTA

La materia prima è di massima importanza per la nostra azienda. Tutti gli allevamenti che collaborano con noi si devono adeguare a regole riguardanti l'alimentazione, standardizzata in funzione all'ottenimento di carni sempre uguali e salumi di qualità. La tracciabilità della carne è garantita al 100% dalla ISO 22005:2008, documento di riferimento internazionale per la certificazione di sistemi di rintracciabilità nelle filie e aziende agroalimentari.

www.guerrierosrl.it

GEMELLii

WE WANTED SOMETHING WE COULDN'T FIND

GEMELLii – Italian for “twins” (with an added “i” at the end of the word) explains in a nutshell the origin of this startup: German-born, Italian twin brothers, plus a Swedish spouse; creating premium Italian beverages, with 200% passion and reliability. As lovers of gin, we were searching for the perfect complement that was up to our standards. We challenged ourselves to find the best tonic water available and were disappointed with what was out there. Most of the tonic waters simply couldn’t be drank on their own. In order to stay true to our principles, the next logical step was to create our own qualitative beverages but with less sugar and without sweeteners, preservatives and chemical quinine.

Our current range of products consists of 3 tonic waters and 1 classic bitter aperitivo without alcohol - all natural, no compromise!

Indian Tonic: This exquisite Indian tonic has a flawless and subtle citric tone from Sicilian lemon oil elegantly merged with the sweetness of organic Mexican raw agave. The perfect fit for premium spirit lovers.

Bergamot Tonic: This delicate and aromatic tonic captivates the essence of Italian bergamot, with subtle notes of grapefruit and fennel; sweetened with Mexican raw agave.





VOLEVAMO QUALCOSA CHE NON RIUSCIVAMO A TROVARE

GEMELLii – La parola “gemelli” (con una “i” aggiunta alla fine della parola) spiega in sintesi le origini di questa startup: due gemelli italiani nati in Germania -e una moglie svedese- che insieme decidono di creare bevande italiane di alta qualità, con il 200% di passione e affidabilità. Tutti appassionati di gin, eravamo alla ricerca dell’abbigliamento perfetto in grado di soddisfare i nostri standard. Ci siamo lanciati nella sfida di trovare la migliore acqua tonica reperibile e siamo rimasti delusi da quello che si trovava in commercio. La maggior parte delle acque toniche erano imbevibili da sole. Per non tradire i nostri principi, il passo logico successivo era creare bevande di qualità nostre, ma con meno zucchero e senza dolcificanti, conservanti e chinino chimico. Per le nostre bevande usiamo soltanto gli estratti più pregiati della frutta, delle verdure, delle radici e delle erbe aromatiche. Il risultato finalmente sono prodotti italiani di alta qualità.

La nostra attuale gamma di prodotti comprende 3 acque toniche e 1 aperitivo bitter classico analcolico - tutto naturale, zero compromessi!

Indian Tonic: Questa squisita acqua tonica indiana è caratterizzata da una delicata e impeccabile nota agrumata data dall’olio di limone si-



Blueberry Tonic: A subtle blueberry taste perfectly complemented by our raw agave, giving this signature tonic a delicate texture. An exquisite fruity twist on a classic!

Bitter XXVI: A balanced bitter with 26 essential herbs blended with our Mexican raw agave. A classic and aromatic aperitivo without alcohol defining the elegance of Italian style. Can be enjoyed on the rocks or mixed.

We didn't just want to create a Premium Mixer...

...but a superior beverage that could be enjoyed on its own. Our wish to create natural beverages grew stronger - using spring water from the mountains in Piemonte in Italy (yes, there are differences, just research the residues of table waters) and high-quality ingredients in order to create premium beverages.

GEMELLii doesn't stop at 100% natural ingredients: with a personalized and stylish bottle, we stand for Italy at its best. That being said, we recommend drinking our beverages both on their own as well as with carefully chosen premium spirits. But please, keep in mind to... **MIX IT WISELY!**

www.gemelli.com



ciliano sapientemente coniugato alla dolcezza dell'agave crudo messicano biologico. La soluzione perfetta per gli appassionati di distillati.

Bergamot Tonic: Questa delicata acqua tonica aromatica coglie l'essenza del bergamotto italiano, con lievi note di pompelmo e fino chio, addolcite con agave crudo messicano.

Blueberry Tonic: Un discreto gusto di mirtillo completato alla perfezione dal nostro agave crudo che dona a questa acqua tonica d'autore una struttura delicata. Una squisita svolta fruttata per un classico!

Bitter XXVI: Un bitter bilanciato con 26 estratti di erbe aromatiche miscelate con il nostro agave crudo messicano. Un aperitivo analcolico aromatico e classico che esprime l'eleganza dello stile italiano. Si può servire con ghiaccio o miscelato.

Non volevamo solo creare un mixer eccellente...

...volevamo una bevanda superiore che fosse possibile gustare così, da sola. Il nostro desiderio di creare bevande naturali era sempre più intenso – e da qui la decisione di usare acqua di sorgente dalle montagne piemontesi (sì, ci sono differenze, basta leggere i valori dei residui nelle acque da tavola) e ingredienti di alta qualità per creare bevande di qualità. GEMELLii non si ferma al 100% di ingredienti naturali: con una bottiglia personalizzata ed elegante, rappresentiamo il meglio dell'Italia. Detto ciò, consigliamo di bere le nostre bevande sia in purezza, sia miscolate ad altri distillati pregiati attentamente selezionati.

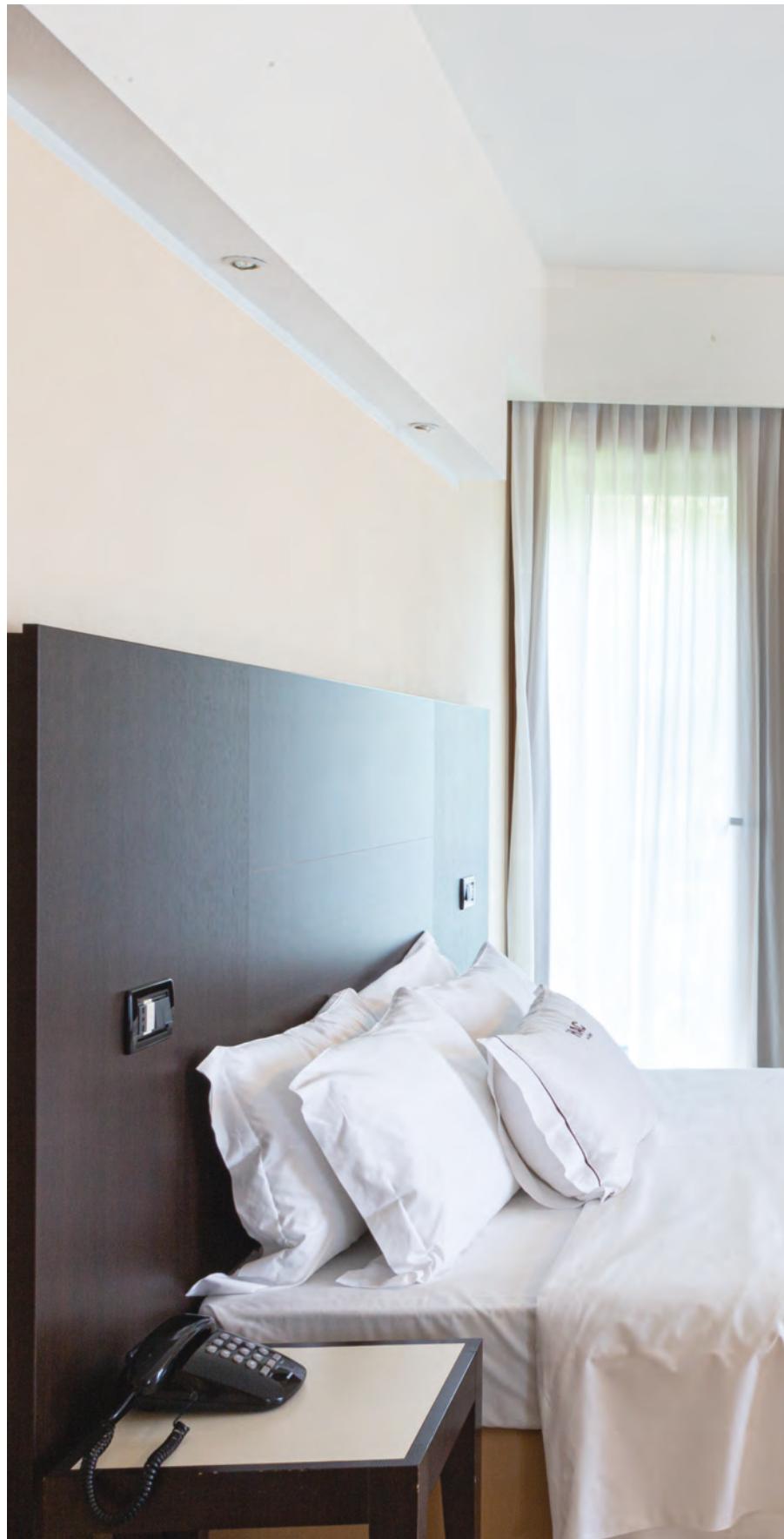
Ricordate però di ...**MIX IT WISELY!**

www.gemelli.com



ART, NATURE, MODERNITY, HOSPITALITY

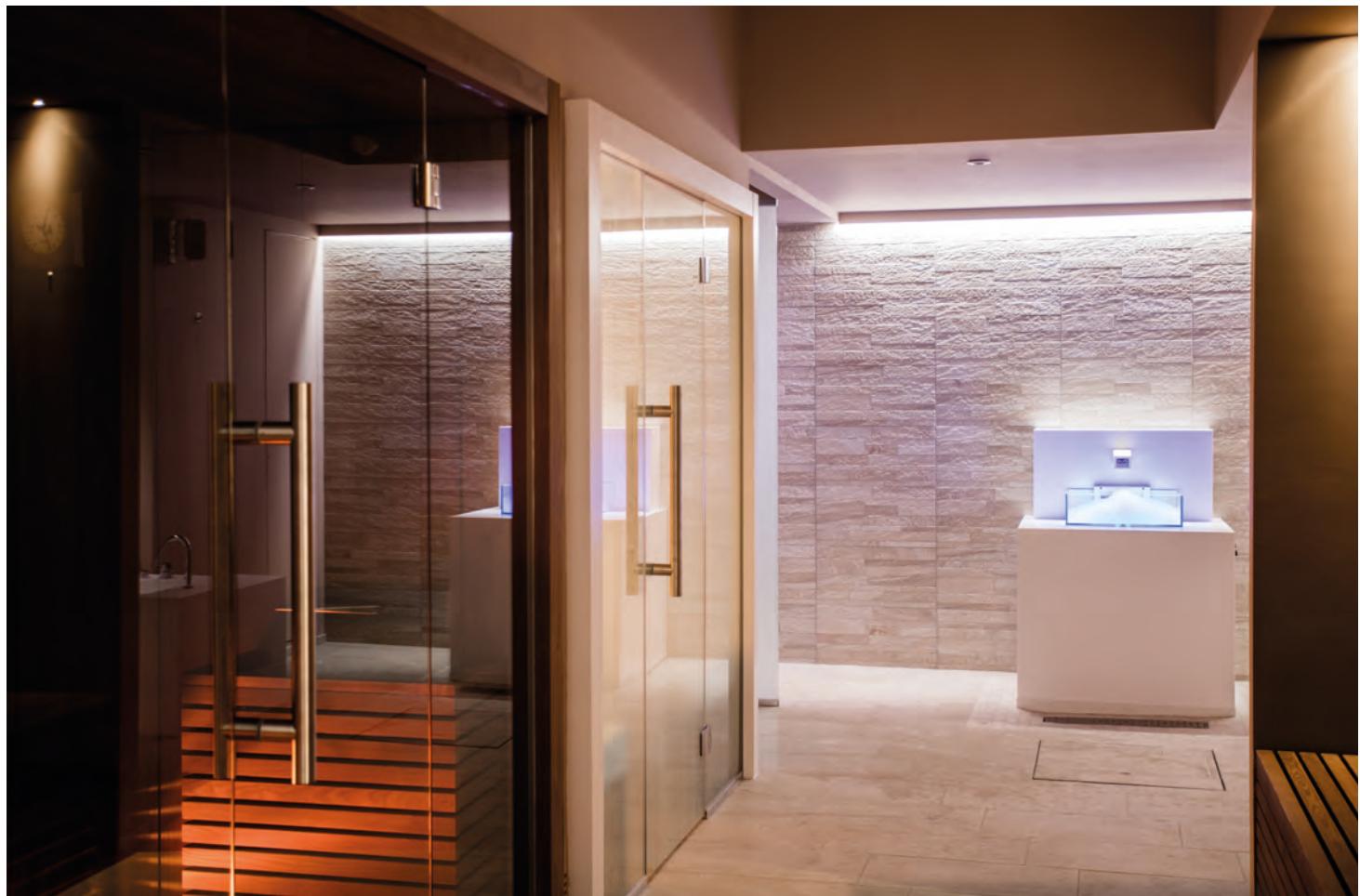
Hotel Alla Corte is located in a small town near the hills of Bassano, close to the historical Ponte Vecchio di Bassano ("Old Bassano Bridge") and Villa Palladiana "Angarano- Bianchi Michiel". The 32 recently renovated rooms are equipped with the most modern and innovative comforts such as safe (that can also contain pc or tablet), USB socket on the bedside table, free 200Mbps dedicated Wi-Fi connection throughout the all building. In addition, security-monitored parking lot is at disposal of our guests. The philosophy of hospitality





ARTE, NATURA, MODERNITÀ, ACCOGLIENZA

L'Hotel Alla Corte, è situato in un borgo ai piedi delle colline bassanesi, a due passi dallo storico Ponte Vecchio di Bassano del Grappa e proprio di fronte all'imponente Villa Palladiana "Angarano - Bianchi Michiel". Le camere, appena ristrutturate, sono dotate dei comfort più moderni e innovativi (cassaforte per tablet, presa USB sul comodino, rete wi-fi dedicata a 200Mbps gratuita in tutta la struttura. Inoltre, la struttura è fornita di ampio parcheggio interno, video sorvegliato. La filosofia dell'accoglienza si nota nella nuova sala colazioni per una genuina colazione all'insegna del territorio. Il pane è fatto da noi in casa, con farine biologiche macinate a pietra. Altri prodotti tipici locali variano e arricchiscono l'offerta, oltre agli standard della classica colazione internazionale. Premiato dal Touring Club Italiano quale miglior Bike Hotel del Nord Italia, l'hotel ospita la "Bike Clinic": una "piccola casa" del cicloturista, attrezzata per le sue più diverse esigenze. Di recente dotazione è il Bike Shop 24H, un distributore di ricambi per biciclette di prima necessità ma anche di integratori solubili, barrette proteiche, energizzanti. Si aggiunge ai servizi il Bike Doctor, per le piccole riparazioni dei mezzi a due ruote, il Bike Storage, per il parcheggio delle bici in un luogo riparato, il Pneus Control per il controllo e gonfiaggio delle gomme e il Bike Clean per la pulizia. Non da ultimo la stazione Bike Charge per la ricarica veloce di bici a pedalata assistita. E proprio per dare maggiori servizi a chi fa sport outdoor, è nata la Sportactive Spa:



un centro benessere per concludere una giornata di escursioni in un ambiente esclusivo, quieto e riservato. Sono a disposizione dei clienti: sauna finlandese; bagno turco aromatizzato; seccchio dell'acqua gelata; fontana del ghiaccio; doccia emozionale; pedi-spa per riattivare la microcircolazione degli arti inferiori; area relax e area tisaneria "Fruit & Nature". All'interno della struttura, trova spazio il Ristorante Sant'Eusebio che porta in tavola i sapori e gli odori di una tradizione secolare, vicina al territorio e attenta alla stagionalità. Inserito tra i locali storici del Veneto, il ristorante propone piatti all'insegna dei sapori bassanesi per proporre vere e proprie esperienze culinarie anche nel solco di una cucina sana. Curata e curiosa la proposta dei vini che completa l'offerta.

www.hotelallacorte.it

can be seen clearly in our renewed Breakfast room: our bread is made every morning with organic stone-ground flour along with other local products that will make continental breakfast special.

Awarded by the Touring Club Italiano as the best Bike Hotel in Northern Italy, the hotel hosts a "Bike Clinic": a "small house" for cycling tourists, equipped for every specific need and also for small repairs.

There is also a "Bike Shop": a vending machine for spare parts for bikes but also dietary supplements and protein bars and a locked "Bike storage" area. Last but not least, the Bike Charging Station for e-bikes charging.

Purposely created thinking of cycling tourists, our Spa is an exclusive, quiet and discreet place. Our guests will find: finnish sauna, scented steam bath, ice bucket, ice fountain, emotional shower (reinvigorating cold water, nebulized and mint-scented or relaxing hot water tropical-scented), "Pedi-spa" (small tubs specifically created for the stimulation of microcirculation on the lower limbs), relaxation area with single and double beds and tea area: "Fruit & Nature".

Inside the building guests will find the Sant'Eusebio Restaurant: the cuisine offers unexpected tastes with typical and seasonal flavours. In addition there is a wide range of wines.

www.hotelallacorte.it

www.hotelallacorte.it

VIVI L'ESPERIENZA DI UN WEEKEND ROMANTICO,
ALL'INSEGNA DEL BENESSERE,
A BASSANO DEL GRAPPA,
IN UN LOCALE STORICO.



RICESTRAWS, MALAYSIA'S FIRST 100% BIODEGRADABLE, COMPLETELY NATURAL DRINKING STRAW

The brand "RiceStraws™" is a 100% biodegradable, natural drinking straw first ever produced in Malaysia under NLYTech Biotech Sdn Bhd, located in northern mainland, Penang. Being a researched and developed product since 2018, the finalized formulation was put it into full production in early 2019. Mr. Law Yee Tee, CEO, one of the founders of NLYTech Biotech leads the team, with the initiative to provide solution to single-use plastic articles.

RiceStraws™ are made of broken rice flour and tapioca starch. Using 100% edible ingredients, the "life-cycle" of RiceStraws™ doesn't just end when one finished their favorite glass of drink. Instead, the straw can be collected as food waste to be reprocessed into animal feed or being composted into fertilizer, nurturing a new batch of crops to begin the cycle all over again. RiceStraws™ can be decomposed completely in 90 days in the environment without leaving harmful residue, as a result of natural ingredients selection.

RiceStraws is better solution to Paper Straws

Paper straws turn soggy quickly in water. Paper taste imparted would decrease the pleasure of drinking experience too. Cons of paper straws also come with the chemical used to stick paper into shape and to give water barrier. Some paper straws are made using recycled paper pulps where chemical residue from recycling paper pulp would reside.

Drinking straws usually comes with minimal labelling information. Hence, one would not be able to tell between high or low-quali-





ty paper straw, let alone when the straw is directly served in our drinks in restaurants or cafes.

RiceStraws is better solution to PLA (Poly-Lactic Acid) straws

PLA can be produced via fermentation of renewable resources and is known to be biodegradable. However, little realize about the fact it could take hundreds of years for PLA to biodegrade in the environment.

Under specific criteria, PLA can biodegrade in industrial decomposition facilities with a high cost and not many countries have such facility to carry out the decomposing.

RiceStraws is More Compatible to Reusable Straws

Mining of the ore to produce metal straws leads to huge carbon footprint. Another concern arise from hygienic issue of the product as straws are narrow within and if not properly cleaned, with moisture and accumulation of food debris could harbor bacteria inside the tube, leading to upset stomach, if worse, food poisoning.

The change to eco-friendly drinking RiceStraws™

Driven by the company food quality and safety policy, the team in NLYTech is dedicated to produce straws that abide to GMP, HACCP and ISO22000:2018 standards. Besides that, the product is also abiding to the HALAL and Kosher standards. Hence, RiceStraws™ is suitable to be used by people from all walks of life.

Currently, RiceStraws™ is available in different diameters, catering for normal drinks, frappé and boba drinks.

It has a translucent natural colour with bland taste and can last for typically, up to 2 hours in warm drinks, 4 hours in ambient drinks and even longer time in cold-icy beverages.

In order to ensure the success phase in of RiceStraws™ to replace conventional plastic straws, the manufacturer is also keen to

achieve affordable average product selling price.

RiceStraws™ by NLYTech Biotech with in-house patent won the Asia Food Innovation Award 2019 for Best Food Packaging. The company will expand their product range to cover more single-use plastics products.

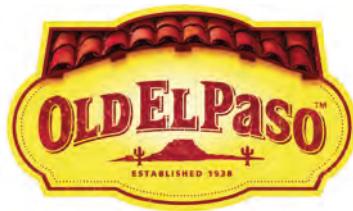
Notably, the first cutlery by the company is already in the progress of R&D. A combination of spoon and fork by the trademark name "Spork" will soon be launched in the 3rd quarter of 2020.

NLYTech Biotech envision a cleaner, sustainable and livable future.

Furthermore, the company also takes initiatives and carries out mission to instill awareness on environmental health and foster the habitual change necessary to lead a sustainable and quality lifestyle in this new era.

www.ricestraws.net





OLD EL PASO BRING HAPPINESS TOGETHER

FAMILIES WHO REGULARLY EAT TOGETHER HAVE STRONGER, HAPPIER HOME LIVES

It's official - families that sit together and chat regularly over a meal are happier and closer than families that don't. Eating and sharing a meal is especially important for children, with parenting and health expert confirming it helps boost academic performance as well as prevent behaviour problems at school.

Mexican food is a category on trend that is loved by consumers in Italy and many countries in Europe. The Mexican cuisine is very rich in flavor and ingredients which is helping to create vibrant family mealtimes. When the family sits together over Mexican it creates good noise and genuine connections and generates the treasured memories of tomorrow. Mexican food is not difficult to make at home on your own. It is easy to make your own Mexican meal combining meat, chicken or fish with fresh vegetables, cheese, sauce in a tortilla. There are many different options to create your own Mexican meal. Fajitas, Burritos, Tacos and Enchiladas are among the most popular meals. Tortilla chips is the key starter for every meal and a great combination with an





OLD EL PASO RIUNISCE LA FELICITÀ

LE FAMIGLIE CHE MANGIANO INSIEME, SONO PIÙ FELICI

È ufficio e: le famiglie che siedono insieme e chiacchierano regolarmente durante un pasto sono più felici e vicine. Mangiare e condividere un pasto è particolarmente importante per i bambini. I genitori e gli esperti confermano che aiuta a migliorare le prestazioni accademiche e prevenire problemi di comportamento a scuola.

Il cibo messicano è una categoria di tendenza, amata dai consumatori in Italia e in molti paesi in Europa. La cucina messicana è molto ricca di sapori e ingredienti che contribuiscono a creare divertenti pasti in famiglia.



aperitive. The "Old El Paso" brand is a great solution to creating your own Mexican experience at home with friends and family because Happiness is sharing food with the people you love. A recent study revealed that multi-plate meals such as Mexican work even harder to deliver a great family experience. Mexican meals trigger more laughter (+5 pts vs regular dinner) and

encourage families to turn off the TV (+6 pt) vs other dinners. The study also shows that Mexican meals are also a great informal way to get extended family and friends around the dinner table for everyday meal-time fun. In addition, parents appreciate that kids love to get involved with Mexican meal preparation an impressive 25% of the time. Old El Paso is on a mission to bring families together again. Through its new campaign, the leading brand in Mexican food is encouraging families to sit together, have a real connection over delicious food, and make some of the good noise that bring happiness in the household: chopping, sizzling, laughing, sharing.

www.oldelpaso.it





Quando la famiglia si siede insieme davanti a del buon cibo Messicano, si genera buon umore e bei ricordi che permangono nel tempo. Il cibo messicano non è difficile e da preparare da soli a casa.

Per preparare il tuo piatto messicano basta combinare ed aggiungere in una tortilla carne, pollo o pesce con verdure fresche, formaggio e salse.

Ci sono tante, diverse, opzioni per creare il tuo pasto messicano preferito: Fajitas, Burritos, Tacos ed Enchiladas sono tra i piatti più popolari, mentre le Tortilla Chips sono l'antipasto chiave ed un'ottima idea per un aperitivo fuori dagli schemi tradizionali.

Old El Paso è la soluzione migliore per creare in casa la tua cena Messicana con amici e familiari, perché la felicità sta nel condividere il cibo con le persone che ami.

Un recente studio ha rivelato che i pasti a "piatto unico" come il Messicano funzionano ancora meglio a creare una fantastica esperienza familiare. I pasti messicani innescano più risate (+5 punti vs la cena normale) e incoraggiano le famiglie a spegnere la TV (+6 pt vs altre cene)2.

Lo studio mostra anche che i pasti messicani sono un ottimo modo per allargare le cene ai famigliari ed amici, tutti intorno al tavolo per divertirsi insieme.

Inoltre, i genitori apprezzano il fatto che i bambini adorano essere coinvolti nella preparazione dei piatti messicani con, un impressionante, 25% delle volte.

Old El Paso ha l'obiettivo di riunire nuovamente le famiglie.

Attraverso la sua nuova campagna, il marchio leader nella cucina Messicana sta incoraggiando le famiglie a sedersi a tavola insieme e creare un vero legame davanti ad un piatto delizioso, e fare un po' di quel bel baccano: tagliando, cucinando, ridendo e condividendo che porta in casa la felicità.

www.oldelpaso.it

OUR ULTIMATE GOAL IS TO MAKE SMALL FARMERS' AGRICULTURE PROFITABLE: SAHYADRI FARMS

Sahyadri Farmers Producer Company Ltd. (SFPCL) was established in 2011 and it is located in Nashik district of the state of Maharashtra State. It is considered to be one of the most agriculturally advanced district in India. Within a decade, SFPCL became the largest farmer-owned company in the country. It brought together small farmers and gave them a fair price for their agricultural produce. A 'farmer-entrepreneurs' company, led by Vilas Shinde was turned into a full-fledged co-operative or Farmers Producer Company (FPC), when there were economic and market-driven compulsions behind it. Sahyadri made these farmers a part of a profitable agricultural value chain and transformed a small-marginal farmer's activity into a giant. This is today a self-motivated farmer movement and has great moral standing behind it. Having well-established business relationships built on trust and commitment, Sahyadri Farms have exported over 1459 containers (around 22 thousand tonnes) of grapes to various world markets the last season of '18-19.'

With over 8000 growers registered with a total area of 15789 Acres, Sahyadri Farms is constantly leading and pioneering the holistic 'Seed to Plate' agri-industry in India. Sahyadri has a three-tier structure comprising the apex organization itself, crop-wise FPCs and farmers under them. The mandate of the crop-wise FPCs for grapes as well as tomatoes, pomegranates, bananas, guavas and other fruits & vegetables is to provide technical support to farmers, apart from undertaking aggregation, grading, sorting and packaging of produce. The apex Sahyadri FPC handles post-harvest management, processing, distribution and marketing, both for exports and the domestic market.

Sahyadri's 65-acre campus has an infrastructure for packing, pre-cooling, ripening, cold storage and aseptic processing of the produce of its farmer-members. Equally significant is the backend integration system, wherein the plots of individual farmers are geo-tagged to allow the company to keep a real-time update of the crop's growth and accordingly plan its harvest calendar. Besides remotely monitoring crop conditions on the



ground through an in-house IT platform, Sahyadri also claims to guarantee complete traceability of its farmers' produce by embedding the related information in bar-coded packets. Sahyadri Farms is today, India's largest Global Gap certified group with many international grade certifications in the food industry.

Sahyadri Farms rightly concentrated on the procurement, processing, pricing and marketing aspects of farm produce. The company not only purchased farm produce but also provided quality inputs, knowledge and technology support which is of a great benefit to the members. Sahyadri Farms began as a set of farmers who came together to serve a large purpose – to create infrastructure to grow traceable, safe, healthy and affordable farm produce for consumers worldwide. Sahyadri Farms has established Sahyadri Agro Retail Ltd (SARL) as a subsidiary of Sahyadri Farmers Producer Co. Ltd. Sahyadri Retail started introducing quality, fruit drinks, fruit jams, tomato ketchup products, aseptic-pulp & concentrates, condiments vegetable paste & purees, frozen puree, IQF fruits & vegetables, crush/syrup/ squash which are available in nearly 10,000 retail outlets in Maharashtra.



All of this going back to where it started - believing it's the right of the Consumer to have control over what they buy and what they eat. Sahyadri Farms has been developing owned retail stores for Fresh & Quality Fruits & Vegetable. There are 13 stores in function at Mumbai and Nashik. In the next two years, more retail outlets will be set up by Sahyadri.

The work done by Sahyadri Farms to empower small farmers is also being taken up globally. FMO, the Netherlands' development finance company has loaned €7.50 million to Sahyadri Farmers Producer Co. Ltd. "This financing is expected to give a boost to the agriculture and food processing operations of Sahyadri and reduce wastages and spoilage," FMO said in a disclosure. The decision by FMO to fund a Farmers Producer

Company in India should be considered promising and a proud moment not only for Sahyadri but the entire FPC movement in India. While concentrating on the market needs, it is also essential to provide required technology to farmers which will

help them in agriculture produce. Sahyadri has entered into a collaboration with Kisanhub (UK). Sahyadri's grape-producing members are availing benefits of this facility. Availability of skilled manpower is a big problem. Realizing this, Sahyadri has launched a skill development facility at their Mohadi campus. This is an attempt to train youngsters from farmer's families and provide them with employment opportunities. Tata Strive (an initiative of Tata group Companies) is the project partner of Sahyadri. Through this training more than 150 youngsters got employment within a year. Sahyadri Rural Foundation is also set up which focusses on Rural Development. Sahyadri believes in Late Ex-President of India Dr APJ Abdul Kalam's vision of 'Provision of Urban Amenities to Rural Area (PURA). To bring this vision into reality Sahyadri has associated with SATV Foundation, an organization led by retired IAS officer Mr Chandrakant Dalvi. Sahyadri has been working with the SATV Foundation for rural development of villages under their Mohadi Cluster development. www.sahyadrifarms.com

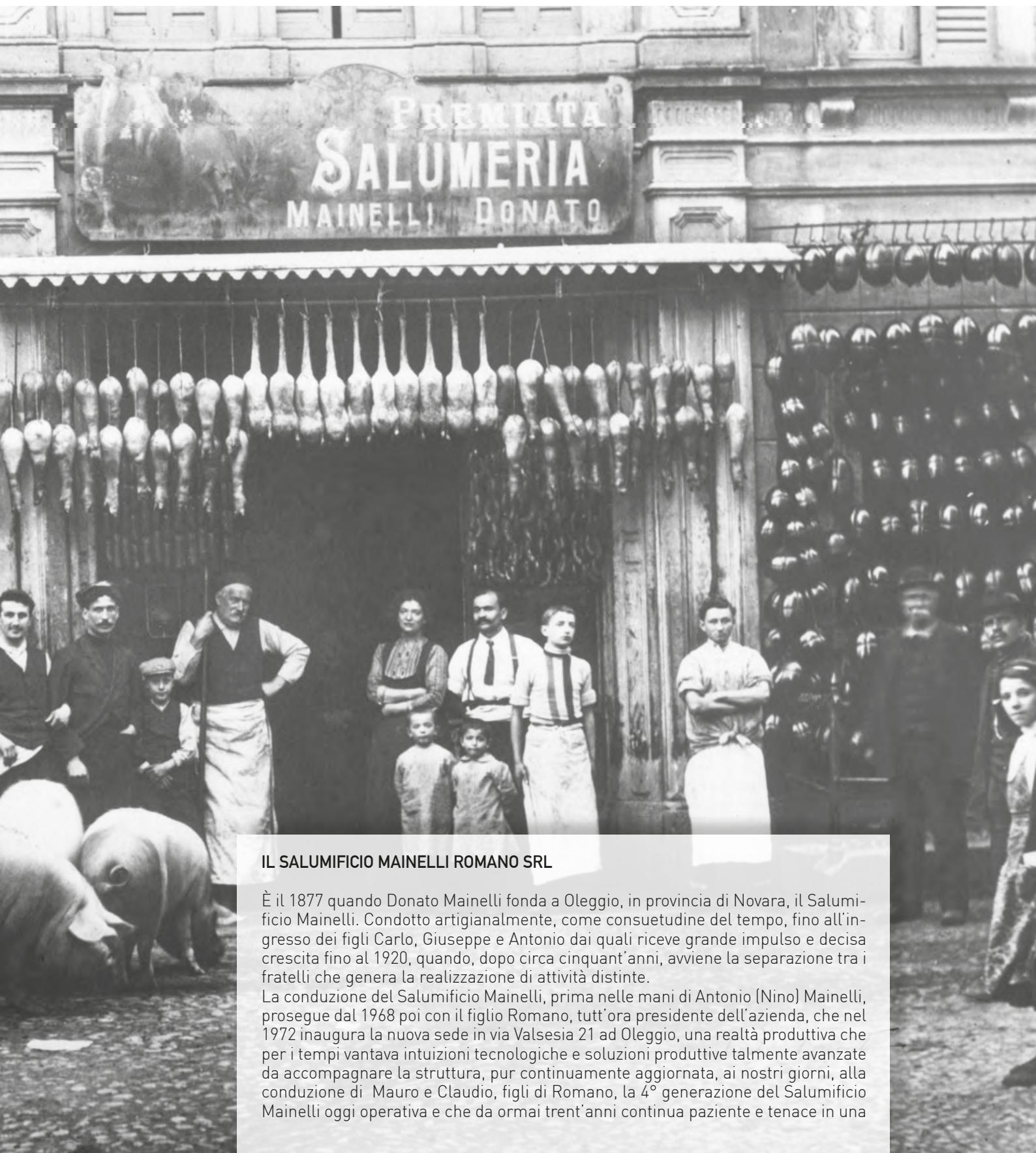


THE SALUMIFICO MAINELLI ROMANO SRL

It is 1877 when Donato Mainelli deep to Oleggio, in the province of Novara, the Salumificio Mainelli. Conducted in a traditional way, as usual, up to the entry of his children Charles, Joseph and Anthony from which it receives great impulse and defines growth up to 1920, when, after about fifty years, there is the separation between the brothers that generates the realization of distinct activities.

The management of the Salumifici Mainelli, before in the hands of Anthony (Nino) Mainelli, it has continued then since 1968 with his child Romano, everything now president of the firm, that inaugurates the new factory in 21 Valsesia street to Oleggio in 1972, a productive reality that for the time boasted technological intuitions and production solutions so advanced to ac-





IL SALUMIFICIO MAINELLI ROMANO SRL

È il 1877 quando Donato Mainelli fonda a Oleggio, in provincia di Novara, il Salumificio Mainelli. Condotto artigianalmente, come consuetudine del tempo, fino all'ingresso dei figli Carlo, Giuseppe e Antonio dai quali riceve grande impulso e decisa crescita fino al 1920, quando, dopo circa cinquant'anni, avviene la separazione tra i fratelli che genera la realizzazione di attività distinte.

La conduzione del Salumificio Mainelli, prima nelle mani di Antonio (Nino) Mainelli, prosegue dal 1968 poi con il figlio Romano, tutt'ora presidente dell'azienda, che nel 1972 inaugura la nuova sede in via Valsesia 21 ad Oleggio, una realtà produttiva che per i tempi vantava intuizioni tecnologiche e soluzioni produttive talmente avanzate da accompagnare la struttura, pur continuamente aggiornata, ai nostri giorni, alla conduzione di Mauro e Claudio, figli di Romano, la 4° generazione del Salumificio Mainelli oggi operativa e che da ormai trent'anni continua paziente e tenace in una



company the structure, though continuously updated up to the present day, to the management of Mauro and Claudio, Romano's children, the 4° generation of the operational Salumificio Mainelli today and that from by now thirty years it continues patient and tenacities in an operation of maintenance of the patrimony of tradition and experience that characterize the history of the Family Mainelli from over 140 years, occupying with pride a place of prestige in the Register of the Italian Historical Enterprises.

Currently the firm counts 25 dependent insides, and its activity specializes him particularly in the production of bagged seasoned as cut Salamis Milan, Hungarian and Home, spicy salami, Ventricine and Piedmontese typical salamis as "salam dla duja", the "fidighina", salami of donkey, of wild boar, of goose, of halzenut, with Nebbiolo and Barolo wine and the latest news, the salami with Gorgonzola. Some of these products have a quote from the great writer and author Mario Soldati who in the the "Marshal's Stories" it boasts the standstills happened during the walks along the Ticino cheered by snacks with the salamis of the "Mainelli" of Oleggio. The salumificio Mainelli currently develops him on a surface covered with 3700 mqs to the plain earth and 2500 mqs to the fi st floor and has a p oductive ability of 50 tons per week of sausages.. Sensitive to environmental problems, in 2009 it was equipped with a 200 kwh photovoltaic plant and a methane cogenerator that satisfies the 70% of the ene getic consumption. In addition to the HACCP self-control plan, the BRC, IFS, ISO 22000 certifi ations, which make the Salumifici Mainelli Romano up to the quality requirements of distribution and the modern consumer.

www.salumificiomainelli.com



operazione di conservazione del patrimonio di tradizione ed esperienza che caratterizzano la storia della Famiglia Mainelli da oltre 140 anni, occupando con orgoglio un posto di prestigio nel Registro delle Imprese Storiche Italiane.

Attualmente l'azienda conta 25 dipendenti interni, e la sua attività si specializza particolarmente nella produzione di insaccati stagionati come Salami da taglio Milano, Ungherese e Nostrano, Spianate, prodotti piccanti, Ventricine e poi filzet e, cacciatori e salami tipici piemontesi come salam d'la duja, la fidighina, cacciatori di cavallo, asino, cinghiale, salame d'oca, salame alle nocciole, al Nebbiolo e da ultimo, il salame con Gorgonzola. Alcuni di questi prodotti godono di una citazione del grande scrittore ed autore Mario Soldati che nei "Racconti del Maresciallo" vanta le soste avvenute durante le passeggiate lungo il Ticino allietate da spuntini con i salami del "Mainelli" di Oleggio....

Il salumificio Mainelli si sviluppa attualmente su una superficie coperta di 3700 mq al piano terra e 2500 mq al primo piano ed ha una capacità produttiva di 500 q.li alla settimana di insaccati.

Sensibile ai problemi ambientali si è dotato nel 2009 di un impianto fotovoltaico da 200 kwh e da un cogeneratori a metano che soddisfano il 70% del consumo energetico.

In possesso oltre al piano di autocontrollo HACCP, delle certificazioni BRC, IFS, ISO 22000, che rendono il Salumificio Mainelli Romano all'altezza delle esigenze qualitative della distribuzione e del moderno consumatore.

www.salumificiomainelli.com

Salumificio Mainelli

PREMIER SUPPLIER OF INGREDIENTS FOR THE FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY

WFF Juice is the premier supplier of ingredients for the food and beverage industry with a main focus on Health and Innovation. We are pioneers launching new products in different markets.

The company is led by a dynamic group of professionals whose broad knowledge and experience in the market enables them to develop strategic partnerships for our client's processing needs and also provide optimal solutions for a day-to-day requirements.

We work towards constant innovation increasing the versatility of our product range, anticipating new market demands.

worldfoodsandflavors.com





WORLD FOODS & FLAVORS

ORGANIC LEMON AVAILABLE



FORMAT

NFC

JC



BADIA DI MORRONA
TOSCANA

BADIA DI MORRONA WINE AND MUCH MORE

Located among the Pisan Hills between Pisa and Florence, Badia di Morrona is one of the four abbeys founded by the counts of Fucecchio. A wealthy family named Gaslini Alberti acquired ownership of the estate in 1939 and, with great foresight and passion, gave life to a wine-growing and wine-producing business covering a total area of 600 hectares in a small village called Terricciola, in the province of Pisa. Today the estate includes about 110 hectares of vineyards - mainly Sangiovese vines - and are cultivated respecting the environment, the ecosystem and the territory's biodiversity.

40 hectares are destined to the farm's olive trees, for which the company has recently got a Pieralisi oil mill of the latest generation, also making it available to other small producers of the area. 250 hectares of arable land are at the service of the hunting reserve (400 hectares) since the crop is used to feed wild boars and mouflons to reduce the use of feed. The estate has a total of 120 beds distributed in 8 structures, including villas and apartments. Finally, the restaurant called "La Fornace" (the furnace) offers a menu that includes "zero kilometres" raw materials because it uses the meat coming from the farm's reserve and the vegetables and fruit from the farm garden.





BADIA DI MORRONA – NON SOLO VINO

La Badia di Morrona, situata al centro del comprensorio della Colline Pisane tra Pisa e Firenze, è una delle quattro Badie fondate dai Conti di Fucecchio. La famiglia Gaslini Alberti acquisì la proprietà della tenuta nel 1939 e, con grande lungimiranza e dedizione, diede vita a un'attività vitivinicola estesa su una superficie di seicento ettari complessivi, situati nel territorio del comune di Terricciola, in provincia di Pisa.

Oggi l'azienda comprende circa 110 ettari di vigneti che ospitano prevalentemente viti di sangiovese e che vengono gestiti rispettando l'ambiente, l'ecosistema e la biodiversità. 40 ettari sono destinati agli oliveti aziendali e recentemente l'azienda si è dotata di un frantoio Pieralisi di ultima generazione, aperto anche ai piccoli produttori della zona. 250 ettari di seminativo sono al servizio dei 400 ettari di riserva di caccia, il cui prodotto viene utilizzato per alimentare cinghiali e mufloni al fine di diminuire l'utilizzo di mangimi. La tenuta ha a disposizione un totale di 120 posti letto distribuiti in 8 strutture, fra ville e appartamenti. Infine la locanda "La For-



To celebrate the 80th anniversary of Badia di Morrona, the winery presented two special wines that are the highest expression of this peculiar territory, so gently influenced by the sea. The first tasting included 8 vintages of Vigna Alta: 1997-1998-1999-2000-2011-2013-2015-2016. This is 100% Sangiovese, a variety that the winery has been producing since 1994 and that comes from the vineyard planted in one of the winery's best locations.

The second tasting was dedicated to N'Antia, a Bordeaux blend whose composition until 2004 was Cabernet Sauvignon, Sangiovese and Merlot. Since the harvest of 2004, however, it has found its balance with Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Merlot. The 8 vintages in the tasting were 1997-1998-1999-2005-2010-2013-2015-2016.

"Tenacity and devotion" is the motto of the Gaslini Alberti family, along with passion and expertise have made Badia di Morrona a top-quality company.

www.gaslinialberti.it







nace” offre una cucina che prevede materie prime a km 0 perché utilizza la cacciagione della riserva aziendale accompagnata dalle verdure e dalla frutta dell’orto aziendale.

Per celebrare gli 80 anni di storia della proprietà Badia di Morrona, l’azienda ha proposto due vini che sono l’espressione massima di questo territorio così particolare che risente dell’influsso del mare. La prima verticale ha visto in degustazione 8 annate di VignaAlta: 1997-1998-1999-2000-2011-2013-2015-2016. E’ il Sangiovese 100% che l’azienda produce dal 1994 e che oggi proviene dal vigneto omonimo impiantato in una delle migliori posizioni dell’azienda.

La seconda verticale è stata dedicata al N’Antia, un taglio bordolese la cui composizione fino al 2004 era di Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot. A partire dalla vendemmia 2004 ha, però, trovato il suo equilibrio con il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon e il Merlot. Le 8 annate in degustazione erano: 1997-1998-1999-2005-2010-2013-2015-2016.

Tenacia e costanza sono il motto della famiglia Gaslini Alberti, unite a passione e professionalità hanno fatto di Badia di Morrona un’azienda al top della qualità.

www.gaslinialberti.it



— preserving —



SHAKTI APIFOODS PVT. LTD.

Shakti Apifoods Pvt. Ltd. is a major Indian Company engaged in Agriculture based products; Processing, Packaging and Supply by adding value to the raw agricultural material. These products are distributed worldwide by our customers to the Consumers, Industry, Institutions, Government schemes etc.

HOW IT BEGAN:

A Legendary Success. Shri Bharat Lal Goyal ventured into Pure Mustard Oil processing business in the year 1964. Today, the Group is having three Processing plants: 2 in the heart of Mustard crop – Rajasthan; and 1 in Punjab; daily packaging under Consume Packs is completed to the tune of 300 tons per day. We have our own Sale Depot in J&K, Punjab, Himachal, Uttarakhand, Delhi and West Bengal.

Shakti Apifoods Pvt Ltd. commenced Honey Export in 2004. Processing plant-second to none, was established with technical guidance from world leading technicians and best Quality testing equipment was imported for in-house Honey Analysis. We achieved the status of LEADING EXPORTERS of HONEY from INDIA in 2012. Today our Honey Export Turn-over is more than 10000 tons per year.





Shakti Apifoods Pvt Ltd . [UNIT II] commenced Garlic Export business in 2017. We started Processing and Packing in-house. Private Labeling was successfully undertaken for reputed Importers having their own stores in USA. Within a span of 2 years, we have an established Domestic Market share as well as a growing Export market. Quality Control and dedicated efforts has resulted in reckonable turn-over.

EXPORT OPERATION:

The company majorly exports to USA, EU, MENA, Africa and other various countries apart from the Domestic Market in India. The company has been progressing actively by adding new agricultural products into its range. We started exports in the year 2004 and have been steadily growing by offering innovative, improved and quality products to the international markets.

OUR PRODUCTS:

BULK PACKAGING

Honey is packed in food grade epoxy coated new MS barrels capacity 290-300 kg. Different types of pale / bucket packing in food grade plastic containers from 5 – 50 kilograms is enabled by the Packaging team, as per requirement and dispatched in a suitable container.

Bulk honey export to USA and Europe nearly reaches 12000 MT every year to the entire group of our esteemed Importers. We strive to spread our wings and scope of operation, continuously, with the aim of reaching out to serve our product to everyone that wishes to associate with us.

RETAIL PACKAGING (CONSUMER PACKS)

We understand the need for convenient packaging and deliver our clients with the same in desired requirements. We pack our products in various packaging forms ranging from plastic PET bottles to Glass Jars, Tubs etc.

Our company offers a wide range of wholesale opportunities and are open to partnership with progressive establishments. We deal in a wide range of quantity that can be packed.

PRODUCT	SKU RANGE
HONEY	28 gram - 5 kg
GARLIC	454 gram - 2.270 kg
MUSTARD OIL	250 ml, 500 ml, 1 Litre



We undertake Private Label manufacturing for leading Private brands, Supermarkets and various Government and Private Institutions. Due to our large scale manufacturing abilities we drive down the cost of production through economies of scale and pass on the benefit to the marketer of those brands.

QUALITY

We have learnt the importance of hygiene in consumer packs and associated quality assurance measures adopted by leading brands in the world. It is in such an environment, we ensure that, all the instructions and techniques laid down in various manuals and documents used for Product Certification, are followed by each individual and monitored in routine for producing world-class packaging for the prestigious clients of our Importers. This has taken our product and the image of the Company to new heights.

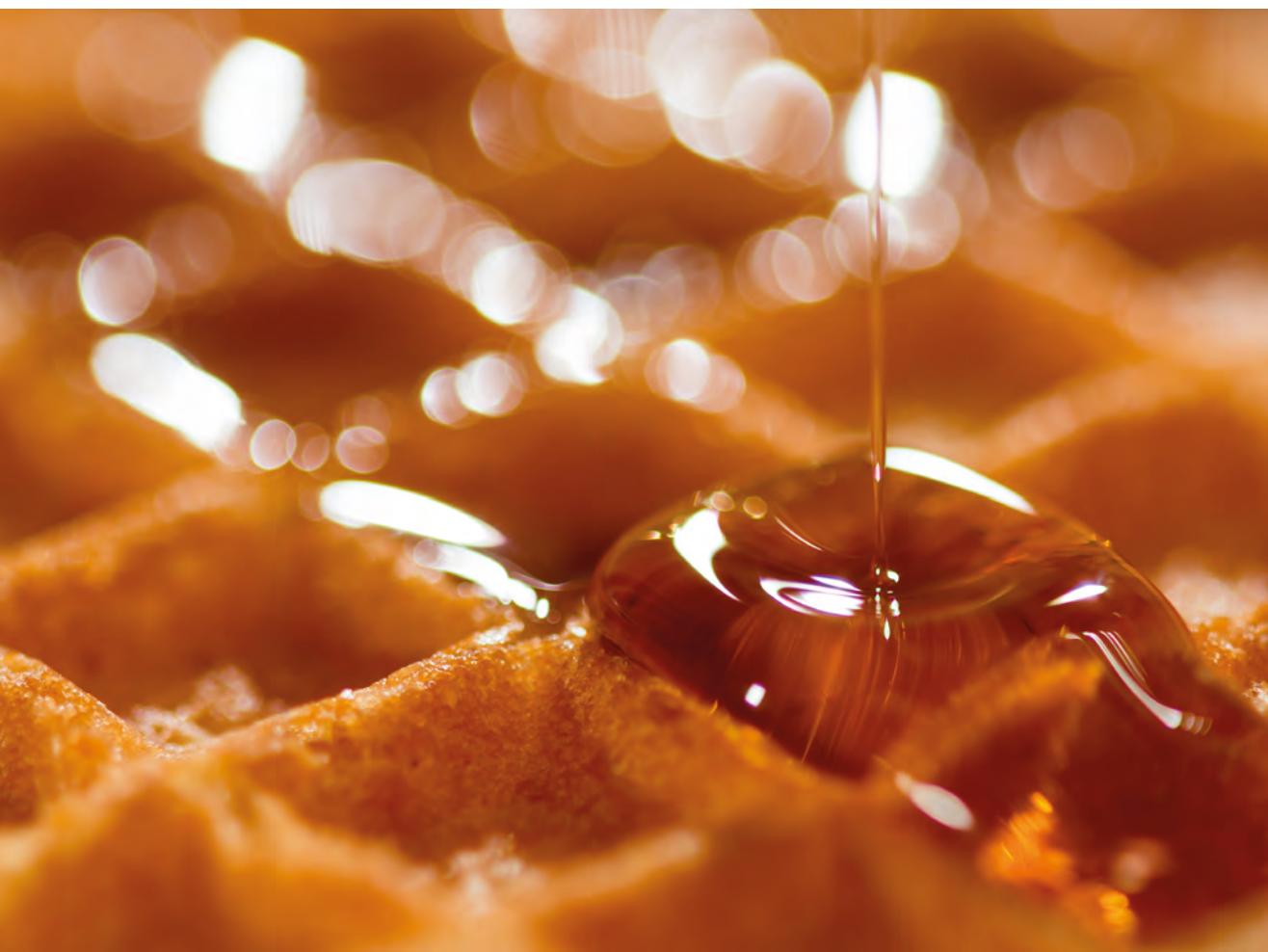
Get in touch with our team to know more:

info@shaktihoney.com

sales.uae@shaktihoney.com

[website: www.shaktihoney.com](http://www.shaktihoney.com)

catalogue



packaging



SCATOLIFICO DEL GARDA

Via Mantovana, 20
37010 Pastrengo (VR) ITALY
www.sdgspa.it

FOOD PACKAGING COMPANY

SDG is the food packaging company able to satisfy all market demands, having a wide range of items in its production, ranging from ice cream cups, glasses for cold and hot drinks to articles for street food: potato chips and sandwiches holders, buckets and trays of various sizes and capacities.

In its 50 years of history, SDG has revolutionized the entire production, shifting from shoe boxes to food packaging line.

The vision oriented to the future and the research towards new packaging frontiers has always distinguished us.

Since 1993 we developed biodegradable and compostable disposable articles becoming the first and most important referent in this sector.



catalogue





What distinguished us from other competitors it is the vision towards the future of food packaging, which today is everyday news.

Our continuous research of materials has led us to be an important referent for a lot of centers that study agri-food waste products. These studies will lead to the industrialization of some of these products that will have the necessary characteristics to create a revolutionary raw material suitable for food packaging.

The future of food packaging is already here, within reach.

www.sdgspa.it



Ciro Savarese

Anima & Pizza

ARE YOU BORN A PIZZA CHEF OR DO YOU BECOME ONE?

of Walter Zannoni

I was born pizzaiolo. This is the fourth generation of pizza makers in my family. Since I was a child I have smelled the scents of the products of our land and the passion that has been passed on to me has led me to commit to this gastronomic art.

Have you attended any course or school, or did you have a teacher who taught you the job?

I started myself in the kitchen, learning by doing. Then, as the passion was getting stronger and stronger, I felt the need to refine my skills. I attended several training courses to improve my knowledge of the ingredients and processing techniques.

What is the role of the ingredients in your pizza?

The ingredients are the essence of my work. My intention is always to give greater value to the products of our land. First of all the tomato, as well as the extra virgin olive oil and the dairy products. Speaking of which, we only use the mozzarella cheese produced by Mozzarè, both cow and buffalo mozzarella. The secret of a good mozzarella, beyond its high quality and freshness, is its balance. If it is too milky it can moisten the dough, if it is little milky it can dry the dough while cooking. With Mozzarè and its DOP products, we have found great quality and the perfect balance.



PIZZAIOLI SI NASCE O SI DIVENTA?

Nel mio caso si nasce. Siamo alla quarta generazione di pizzaioli. Fin da piccolo ho respirato i profumi dei prodotti della nostra terra e la passione che mi è stata trasmessa mi ha portato a dedicarmi a questa arte gastronomica conosciuta in tutto il mondo.

Hai frequentato corsi, scuole o hai avuto un maestro che ti ha insegnato il mestiere?

I primi passi li ho fatti imparando il mestiere sul campo, o meglio sul forno. Poi man mano che la passione è cresciuta ho sentito l'esigenza di approfondire le mie conoscenze. Ho frequentato diversi corsi di aggiornamento per perfezionare la conoscenza degli ingredienti e delle tecniche di lavorazione.

Il ruolo degli ingredienti nella preparazione delle tue pizze?

Gli ingredienti sono ovviamente alla base del mio lavoro. Il mio intento è sempre quello di valorizzare i prodotti della nostra terra. Innanzitutto il pomodoro, l'olio extravergine di oliva e i latticini.

Utilizziamo la mozzarella prodotta dall'azienda Mozzarè, sia quella di latte vaccino che di bufala. Il segreto di una buona mozzarella, oltre ovviamente all'altissima qualità e freschezza, deve essere il suo bilanciamento. Se è troppo lattiginosa inumidisce l'impasto, se lo è poco rischia di seccarsi in forno. Con Mozzarè



e i suoi prodotti DOP abbiamo trovato una grande qualità e un corretto bilanciamento.



L'impasto perfetto esiste?

L'impasto perfetto non esiste. È la professionalità del pizzaiolo che regala all'impasto la qualità che si aspettano i clienti. Io preferisco l'impasto indiretto, con un periodo di prefermentazione.

Il forno è importante?

Per me il forno è rigorosamente a legna, anche se i nuovi forni elettrici stanno ormai raggiungendo lo stesso livello di capacità di cottura grazie alle alte temperature che le nuove tecnologie permettono di ottenere.

Tre pizze da non perdere nella tua pizzeria.

Sicuramente la Margherita, un classico che valorizza gli ingredienti base di una buona pizza e del territorio. In questo periodo stiamo proponendo una pizza stagionale che abbiamo chiamato "Ricordi d'infanzia" poiché ricorda i sapori e i profumi della tradizione campana. Consiglio anche una pizza "invernale" con il classico soffritto napoletano, sostituendo le frattaglie.



Is the perfect dough possible?

I'm afraid the perfect dough does not exist. It is the pizza chef's expertise that gives the ideal quality to the dough, the taste that customers expect. I personally prefer the indirect dough, with a pre-ferment and a longer fermentation.

Is the oven important?

For me, the oven is strictly wood-fired. But I have to say that the new electric ovens can now have the same level of baking capacity because with the new technologies you are able to reach very high temperatures.

Tell us the three pizzas you don't want to miss in your restaurant.

Margherita for sure, a classic that emphasizes the basic ingredients of any good pizza and the products of our territory. At the moment we are recommending a seasonal pizza that we call "Memories from our childhood" because its flavours recall the scents of the Campanian tradition. I also highly recommend a more wintery pizza with the classic Neapolitan "soffritto" (that is a mixture of finely chopped onions, celery and carrots sautéed in olive oil) instead of the offal.



WWW.MOZZARECASEARIA.IT

**DAL LATTE
ALLA TAVOLA
IN 12 ORE!**





DISTRIBUTE ITALIAN FINEST FOOD IN ITALY

Trufflie® Veggies® and EVò® are brands through which we distribute Italian fine food in Italy, Europe and Asia. We are a company born and raised in Italy that, at a certain point in its commercial life, decided to re-establish itself under a new name with the aim of taking on the challenges facing its business, which are both interesting and difficult, in an even more decisive manner.

We have always stood out thanks to our determination of wanting to deal exclusively with Italian products. Rarely, and only in the presence of products that are objec-



EVÒ
OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA D.O.P.
VA CILENTO D.O.P.

62
Le produzioni dell'Olio Extravergine di oliva D.O.P. Cilento, è l'esclusiva dei prodotti del Parco Nazionale del Cilento in cui devono avere luogo tutte le operazioni di raccolta, trasformazione e confezionamento. Particolare cura è stata rivolta alla qualità durante le fasi della raccolta, della trasportazione e della conservazione delle olive poiché esse non devono subire né trannezze né danni. Le proprietà sensoriali di note aromatiche che fa prediligere l'uso di quest'olio su piatti di una certa consistenza, tipici dell'area di origine, grigliate di pesce, zuppe di legumi, arrosti di ogni genere e sui primi piatti caldi.

0.75 l

EVÒ
JONOCULTIVAR
OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA 100% ITALIANO
DI CATEGORIA SUPERIORE

UNO
Prodotto di assoluta eccezione ottenuto da olivo "Pisciottana", pianta detta anche olivo d'Ascea, tipico, esclusivo, poderoso e secolare albero di questa parte del Cilento. Le olive vengono molte a bassa temperatura e dalla pianta al frantumato non passano che pochissime ore. L'olio prodotto attentamente controllato è un Extra Vergine genuino, monovarietale purissimo, che riflette i territori incontaminati.

0.75 l

DODICI
Si tratta di un olio extra vergine di oliva non filtrato, ottenuto esclusivamente da olive italiane che conserva la naturalezza delle olive appena spressurate e pertanto ricco di polifenoli che svolgono una potente azione antiossidante. Questo olio presenta, al momento della partenza di polpa di oliva, una densità

100
si tratta di un olio extra vergine di oliva non filtrato, ottenuto esclusivamente da olive italiane che conserva la naturalezza delle olive appena spressurate e pertanto ricco di polifenoli che svolgono una potente azione antiossidante. Questo olio presenta, al momento della partenza di polpa di oliva, una densità

PRODOTTI, TIPICITÀ ED ECCELLENZE ITALIANE

Trufflie® Veggies® ed EVÒ® sono i marchi attraverso i quali T-Bros srl distribuisce in Italia, Europa ed Asia, prodotti, tipicità ed eccellenze italiane. Siamo un'azienda nata e cresciuta in Italia che, ad un certo punto della sua vita commerciale, ha deciso di rifondarsi in una nuova ragione sociale con l'obiettivo di affrontare in modo ancora più deciso le sfide di un business tanto interessante quanto difficili e.

Da sempre, ci contraddistingue la nostra ostinazione nel voler a che fare con soli prodotti italiani. Raramente, e solo in presenza di prodotti oggettivamente fuori dal comune, ci concediamo a trasferte extrazionali. Va da sé, il fatto che rappresentiamo, in materia di food italiano "originale", una garanzia.

La nostra storia comincia con l'acquisto e la vendita di prodotto fresco direttamente dai produttori di diverse zone d'Italia, serven-



tively extraordinary, will we allow ourselves to venture beyond national boundaries. It goes without saying, that in the field of "original Italian food" we represent guaranteed quality.

Our story begins with the purchase and sale of fresh products directly from collectors in various areas of Italy. We deal mainly with professionals. We then realized, after gaining experience and competence in the sector, that a new need was emerging, a need that led us to go beyond the simple supply of fresh and top-level products. We understood that it was time to offer our customers something ready to use and which, would attain the same level of quality they were used to getting.

From this basic idea our range of products was born. The constant is quality, an essential feature that represents the backbone on which our whole business idea is built. At every stage of processing our products are subjected to the strictest quality and compliance checks. Our production uses only the best ingredients available on the market, without compromise and ensures that these come from suppliers that use sustainable collection, treatment and processing systems both from an environmental and human point of view.

With this in mind and with these objectives, we would be honored and happy to see you, in any role, at our side in helping us to make our mission true.

www.truffles.it





do direttamente per lo più professionisti. Realizzammo poi, dopo aver acquisito esperienza e competenza nel settore, che stava nascendo una nuova esigenza, un'esigenza che ci spingeva ad andare oltre la semplice fornitura di un prodotto fresco e di primo livello, capimmo che era il momento di offrire ai nostri clienti qualcosa di pronto all'uso della stessa qualità a cui erano abituati.

Da questa idea di base nasce questa gamma di prodotti con la quale vogliamo stabilire un primo contatto con il grande pubblico, presentandoci come un player il cui segno distintivo vuole essere la garanzia di una qualità fuori dal comune.

La costante, di conseguenza, è la qualità, una caratteristica imprescindibile che rappresenta il pilastro su cui si regge tutta la nostra idea di business. I nostri prodotti sono soggetti, in ogni fase della lavorazione, ai più ristretti controlli di qualità e conformità.

Produciamo utilizzando solo i migliori ingredienti esistenti sul mercato, senza compromessi ed assicurandoci che provengano da fornitori che utilizzano sistemi di raccolta, trattamento e lavorazione, sostenibili sia da un punto di vista ambientale che umano.

In quest'ottica e con questi obbiettivi, saremmo onorati e felici di vederti, in qualsiasi ruolo, al nostro fianco nell'aiutarci a realizzare questa nostra missione.

www.trufflies.it



BE PLUS: THE NEW WAY TO TAKE CARE OF YOURSELF

The new generations are the future and at Vicky Foods, an international food and distribution group, we have a duty to be responsible by promoting a healthy diet and lifestyle.

The Be Plus brand is part of the company's diversification strategy, which continues with its commitment to grow and consolidate in all food sectors that are a global trend, linked to healthy and innovative nutrition and which covers the new needs of consumers.

Today we all know the importance of maintaining an active lifestyle and a balanced diet. There are more and more people who care about keeping good eating habits where natural and healthy ingredients play a more prominent role. In this context, Be Plus was born with the philosophy of providing a quick, simple and rich way to always have a healthy food hand.

Be Plus is currently composed of a children's line that includes a wide range of purées recipes in glass and plastic pots, as well as fifteen recipes in fruit-based pouches. It also has a line of bioactive organic fruit and vegetable smoothies in a pouch format that can be taken anywhere and gluten-free which makes them suitable for celiacs or gluten intolerant. In this way, consumers can find the energizing smoothie made with





mango, apple, orange and tea; the antioxidant composed of red fruits, beets and quinoa; the detox consisting of pear, chlorella, artichoke and spinach; and the relaxant developed with mango, pineapple and banana are combined with lemongrass, lime and chamomile. These smoothies are made with ingredients that provide organic gardens, which is good for the environment, as they grow naturally and gently, and for the consumer, because they recover the original tastes of food. On the other hand, the presence of preservatives is also eliminated, so these foods are assimilated much better by the body.

This January, Be Plus will launch new recipes following this line of creating healthy, wholesome and tasty products so that people can enjoy life through food and wellbeing: its new range of salads made up of four different recipes such as taboulé, quinoa salad with red beets, rice and lentils in curry or rice, pulses and spirulina; its range of salads made up of dishes such as Russian salad, tropical salad and aioli potatoes; and a new recipe for Veggie macaroni pasta. On the other hand, in the starters area, the brand is launching its new line of spreads which includes varieties such as hummus, mutabal, a hummus made with a base of roasted aubergine, and the sobrasada made with a base of tomatoes and without animal fat; and another of cheese substitutes in different formats such as grated mozzarella, sliced cheddar and salad cubes.

All these new categories of Be Plus, which will be available on the refrigerated shelves, are clean label and made with natural ingredients, without preservatives, colorants, or processed fats and are suitable for vegans and coeliacs. In addition, all their packaging is recyclable and thanks to their convenient 'On The Go' format they are easy to transport and perfect for an active lifestyle.

All the information on Be Plus can be found on the new website (beplus.com) that has just launched the brand, which also contains a blog on trends and healthy habits and an online shop to purchase its products.

www.vickyfoods.es





TOMACE SRL IS A SKILLED COMPANY WORKING IN FLUORINATED COATING FIELDS

Thanks to the experience acquired in over than twenty years, we are able to grant a complete satisfaction of our customers, who are looking for solutions against problems of corrosion, stick and friction of a given surface.

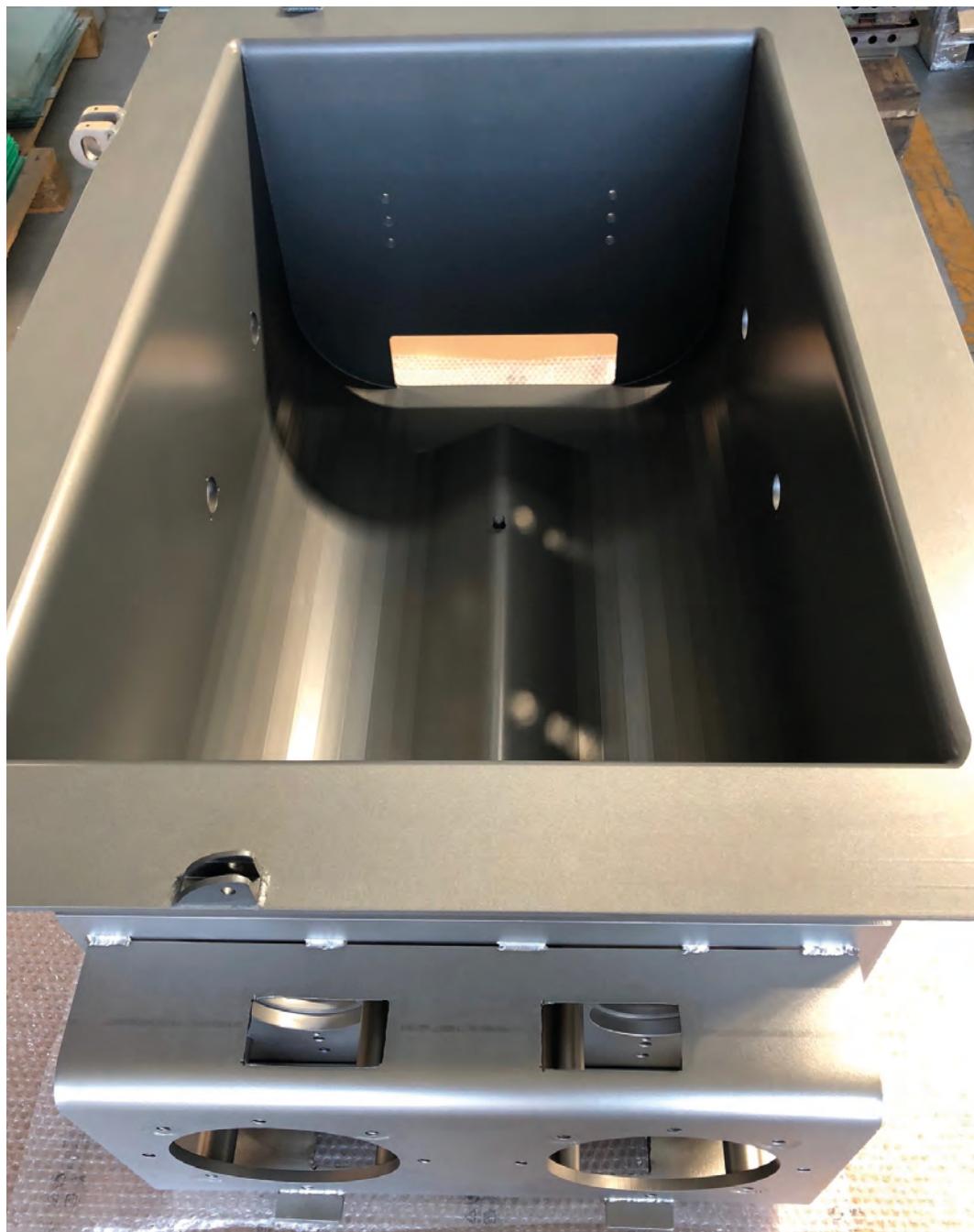
The applications are of the most varied: from packaging machines components, to food, pharmaceutical, ceramics and rubber molding plastic industries, to the machines for wood processing and mechanical engineering in general.

The benefits we have are an easier cleaning of coated surfaces, a bigger productivity, less waste production and a higher quality of the finished product.

The categories of fluo opolymers are multiple: PTFE, FEP, PFA combined with others resins, allow to obtain an infinite variety of products able to enhance its particular feature for any specific use.

PTFE line - very low coefficient of friction and "no stick". Its main use is in the industrial field with a wide range of applications. The PFA-FEP-SOLGEL Line includes a wide range of coatings specifically developed to prevent those products that by their nature tend to stick to surfaces(pas-





TOMACE SRL È UNA SOCIETÀ SPECIALIZZATA NEL SETTORE DEI RIVESTIMENTI FLUORURATI

Grazie all'esperienza acquisita in oltre vent'anni, siamo in grado di garantire piena soddisfazione al cliente che va alla ricerca di una soluzione ai problemi di corrosione, antiaderente e antiaattrito di una determinata superficie.

Le applicazioni sono delle più varie: da componenti di macchine per l'imballaggio, all'industria alimentare, farmaceutica, delle ceramiche, dello stampaggio di gomma plastica, alle macchine per la lavorazione del legno e l'industria meccanica in generale.

ta, bakery products and others). PTFE – VICOTE PEEK Line coatings were developed to improve the performance of mechanical components through the maximum reduction of friction coefficient, both static or dynamic, even if we have corrosive conditions.

Molykote line – dry lubrication. The main benefits of those coatings are the following: we can treat metals and alloys susceptible to the thermal deformation or components with tight dimensional tolerances, no stick-slip, corrosion protection, reduction of heat and friction noise, excellent resistance to temperatures between -195°C a +290°C PFA – ETFE line combines a higher mechanical strength to an exceptional chemical inertia.

Micro shot peening line with micro glass and ceramic balls on stainless steel and aluminum, eliminates causes of corrosion, ensuring aesthetic improvement, improved mechanical characteristics, but also sanitized surfaces.

www.trattamentisuperficialimetalli.it



I vantaggi che si ottengono sono una più facile pulizia delle superficie rivestite, una maggior produttività, minori scarti di produzione, una più elevata qualità del prodotto finito.

Le categorie di fluo opolimeri sono molteplici: PTFE, FEP, PFA e a loro volta combinati con altre resine permettono di ottenere una infinità di prodotti ognuno dei quali è in grado di esaltare la sua particolare caratteristica per ogni specifico impiego.

Linea PTFE – ridottissimo coefficiente di attrito e antiaderenza “no stick”. Il suo uso principale è nel campo industriale con una vasta gamma di applicazioni.

Linea PFA – FEP – SOLGEL – comprende una vasta gamma di rivestimenti specificamente studiati e formulati per impedire l’aderenza di quei prodotti che per la loro natura tendono ad attaccarsi alle superficie (pasta fresca, prodotti da forno ecc.)

Linea PTFE – VICOTE PEEK – sono stati sviluppati per migliorare le prestazioni di elementi meccanici attraverso la massima riduzione del coefficiente d’attrito sia statico che dinamico in presenza di ambienti corrosivi.

Linea MOLYKOTE – lubrificazione a secco. Tra i principali vantaggi: possibilità di trattare metalli e leghe sensibili a deformazione termiche o componenti con tolleranze dimensionali molto ristretti, eliminazione dello stick-slip, protezione della corrosione, riduzione del calore e del rumore generali dall’attrito, ottima resistenza alla temperatura da -195°C a +290°C.

Linea PFA-ETFE – unisce una resistenza meccanica di qualità superiore ed un’inerzia chimica eccezionale.

Linea MICRO PALLINATURA- con micro sfere di vetro e ceramica su acciaio inox e alluminio, elimina alla radice le cause della corrosione, garantendo un perfezionamento estetico, miglioramento di ordine meccanico, ma anche sanificazione della superficie.

www.trattamentisuperficialimetalli.it



“LA SASSELLESE”: PAstry ART TOOK FLIGHT

Sassello is unspoilt nature, silent forests suspended between sea and hill, small trails with enchanting landscapes. It's also adventure, sport, a soft "amaretto" tasted with friends on a village bench. "La Sasseliese", headquartered here, inspired by this atmosphere, conceived the prize contest "Vinci al Volo".

Flying, desire for escape, experience nature and adventure, a spirit also found in the prizes: Decathlon and Ikea gift cards, OLMO bicycles and, for the final draw, a balloon flight. The white and red striped hot-air balloon, symbol of this competition, appears on all "La Sasseliese" packages and makes it easier to identify the brand in stores.

Participating in the contest is simple: just buy one of "La Sasseliese" products. You can choose between the "Amaretti Morbidi" with almonds and "armelline", also available in more versions: multi-flavored, chocolate coated and "amarettino" (a small "amaretto"); "Baci di Sassello", two small hemispherical biscuits made from Piedmont IGP hazelnuts joined together with a layer of chocolate and "Canestrelli", traditional Ligurian cookies, also produced with chocolate drops and hazelnut. There is also a smaller version called "Canestrellini" classic or chocolate coated.

"Amaretti", "Baci di Sassello", "Canestrelli" and "Canestrellini" received an important acknowledgment from Beigua Park, UN-





LA SASSELLESE: L'ARTE PASTICCERA HA SPICCATO IL VOLO

Il Sassello è natura incontaminata, boschi silenziosi sospesi tra mare e collina, piccoli sentieri che si aprono su paesaggi incantevoli. È anche avventura, sport, un amaretto morbido gustato in compagnia sulla panchina del paese. La Sasseliese, che qui ha la sua sede, prende spunto dall'atmosfera che si vive in questo territorio per il concorso a premi "Vinci al Volo". Volare, voglia di evadere, vivere la natura e l'avventura, uno spirito che si riconosce anche nei premi: Gift card Decathlon e Ikea, biciclette OLMO e, per l'estrazione fina e, un volo in mongolfie a che rappresenta il simbolo di questo grande concorso e con le righe bianche e rosse, è presente su tutte le confezioni de La Sasseliese e rende più semplice identificare i prodotti dolcari all'interno dei negozi.

Partecipare al concorso è semplice: basta acquistare una delle confezioni di prodotti La Sasseliese. Si può scegliere tra l'Amaretto Morbido con mandorle e armelline, disponibile anche nelle versioni multigusto, ricoperto e amarettino; i Baci di Sassello, due piccoli biscotti emisferici a base di Nocciole Piemonte IGP saldati tra loro con uno strato di cioccolato e il Canestrello, dolce tipico della tradizione ligure, prodotto anche con gocce di cioccolato e alla nocciola. Ne esiste anche una versione ridotta chiamata Canestrellino che, oltre alla variante semplice, è realizzato anche ricoperto da uno strato di cioccolato fondente.

Amaretto, Baci di Sassello, Canestrelli e Canestrellini hanno ricevuto un importante riconoscimento dal Parco del Beigua, sito UNESCO Global Geopark: il marchio "Gustosi per natura".

ESCO Global Geopark site: the "Gustosi per natura" brand. Thanks to top quality ingredients and materials, the Piedmont Hazelnut IGP, eggs from free-range hens and UTZ-certified cocoa, the flavor is unique.

The production process and energy consumption are guaranteed by ADR S.p.a, owner of "La Sasseliese" brand, through ISO 9001 / Standard I.F.S. and B.R.C. / environmental ISO 14001 / RSPO Roundtable on sustainable palm oil for the Mass Balance and Segregation levels.

"La Sasseliese", founded in 1961, all along contributes to the diffusion of the typical Sassello specialties, through a wise union between ancient and modern and the ability to understand consumers tastes. Its high quality products remind the simple and genuine flavors of the past.

A tribute to a territory that has made the "Amaretti Morbidi" known all over the world.

www.sasseliese.it

Se il gusto non manca, è grazie agli ingredienti provenienti solo da materie prime di alta qualità: la Noccia Piemonte IGP, uova da galline allevate a terra e il cacao certificato UTZ.

Il processo produttivo e l'attento monitoraggio dei consumi sono garantiti da ADR S.p.a, proprietaria del marchio

La Sasseliese attraverso certificazioni ISO 9001 / Standard I.F.S. e B.R.C. / ambientale ISO 14001 / RSPO Roundtable on sustainable palm oil per i livelli Mass Balance e Segregation.

La Sasseliese è nata nel 1961 e oggi come ieri, continua ad offrire il suo contributo alla diffusione delle specialità tipiche del Sassello attraverso una sapiente unione tra antico e moderno e la capacità di interpretare i gusti dei consumatori con prodotti di alta qualità che restituiscono i sapori semplici e genuini di un tempo.

Un omaggio a un territorio che ha fatto conoscere al mondo l'Amaretto Morbido.

www.sasseliese.it



we've talked about...

A.D.R. SPA AZIENDE DOLCIARIE

RIUNITE

182/184

Via G. Badano, 44
17046 Sassello - SV - Italy

ALCE NERO SPA

I COV

Via Palazzetti, 5C
40068 San Lazzaro di Savena
BO - Italy

ALTROMERCATO IMPRESA

SOCIALE - SOC. COOP.

I COV-128/131

Viale Francia 1/C
37135 Verona - Italy

AMICA CHIPS SPA

I COV-62/65

Via Dell'industria, 57
46043 Castiglione Delle Stiviere -
MN - Italy

AZIENDA AGRICOLA SCRIVANI

66/69

Via Ponte Scrivan, 7
37022 Fumane - VR - Italy

BADIA DI MORRONA

I COV-158/161

Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - PI - Italy

BERGADER ITALIA SRL

I COV-12/14

Via Monte Baldo, 14/F
Loc. Calzoni
37060 Villafranca di Verona
VR - Italy

BIBITE POLARA SRL

70/73

Contrada Margi
97015 Modica - RG - Italy

BOTTEGA DI SICILIA SRL

I COV

Contrada Capraro SNC 97019
Vittoria - RG - Italy

BUSCEMA GASTRONOMIA SRL

74/77

Via G.Donegani, 29
88900 Crotone
Italy

CAFFÈ TRINCA SRL

80-81

Viale Michelangelo, 1167
90145 Palermo - Italy

CAREFOOD INDUSTRIES SDN BHD

78-79

No. 6 Jalan Tembaga SD5/2
Bandar Sri Damansara
52200 Selangor - Malaysia

CARLEVARI SRL

I COV-82-83

Via Montegrotto, 70
35038 Torreglia - PD - Italy

CASEIFICIO IGNALAT SRL

92/95

Via Vittorio Emanuele, 24
70015 Noci - BA - Italy

CIRO SAVARESE (ANEMA & PIZZA)

169/171

Via Napoli 208,
80022 Arzano - NA
Italy

COLLEMASSARI SPA

SOCIETÀ AGRICOLA

88/91

Via di Porta Pinciana, 6 00187
Roma - Italy

COPPIELLO GIOVANNI SNC

1-100-101

Via S.G.Barbarigo, 26
35010 Vigonza - PD - Italy

CP&G SRL - AYO ALIMENTI

96/99

Strada C7 Zona Industriale
09039 Villacidro - Italy

ECOLBIO SRL

I COV-84/87

Via Mar Bianco, 18/20
00122 Roma
Italy

EMILIA FOODS MODENA SRL

102/104

Via Emilia Est, 903
41122 Modena
Italy

ESKA SNC

15

Via degli Artigiani, 23/27
35042 Este - PD
Italy

F.LLI GUERRIERO

I COV-132/135

Via Gomiero, 18
35010 Villafranca Padovana
PD - Italy

FIORENTINI FIRENZE SPA

105/109

Località Belvedere 26/26A
53034 Colle di Val d'Elsa
SI - Italy

FRANTOIO MORO SNC

2-8/11

Via Montecchio, 27
54035 Caniparola di Fosdinovo
MS - Italy

GALILEO SPA

110/112

Strada Galli, 27
00019 Villa Adriana - RM
Italy

GEMELLI DRINKS GMBH

136/139

Hinter den Obergärtzen 36
60388 Frankfurt am Main
Germany

GROUPE KING PÉLAGIQUE

16/18

34, Quartier Industriel Hay
Essalam 73000
Dakhla - Maroc

GRUPO BIMBO UK LTD

20/23

4 Heathrow Boulevard,
280 Bath Road,
UB7 0DQ West Drayton
United Kingdom

HOTEL ALLA CORTE

RISTORANTE

SANT'EUSEBIO

140/143

Contrà Corte, 54
36061 Bassano del Grappa - VI
Italy

IGUS SRL
4

Via delle Rovedine, 4
23899 Robbiate - LC - Italy

IL GIRASOLE SRL
I COV-46/49

Viale delle Industrie sn 92021
Aragona Zona Industriale - ASI -
AG - Italy

ITALSEMPIONE SPA
24/27

Piazza Matteotti, 15
28845 Domodossola - VB
Italy

JOLANDA DE COLÒ SPA
5

Via I Maggio, 21
33057 Palmanova - UD - Italy

KAASTLUST BV
54/56

Ecommunitypark 2
8431SM
Oosterwolde (Fr)
The Netherlands

LABORATORIO ALIMENTARE
CECCHIN ANDREA E CARLO SRL
I COV-28/31

Via Maglio, 23
35015 Galliera Veneta - PD
Italy

LORETO CAFFE'
I COV-32/34

Via Savonarola, 64
96012 Avola - SR
Italy

MEDSOL SRL
3-40/43

Viale A. Olivetti, 37 Zona A.S.I.
70056 Molfetta - BA
Italy

MERAVIGLIE SRL
35/38

Via Del Commercio, 16
37066 Sommacampagna - VR
Italy

**NIRVANA SRL - BIRRIFICIO
ARTIGIANALE KARMA**
I COV-50/53

Via Marmaruolo, 32
81011 Alife - CE - Italy

NLYTECH SOLUTION SDN BHD
144-145

Penang Sme Centre, L2-7A,
Plot 105, Hilir Sungai Kluang
5, Bayan Lepas Industrial Park
Phase 4, 11900 Bayan Lepas,
Penang Malaysia

ON CAFFE' SRL
57/59

Via Piave, 79
23879 Verderio - LC
Italy

OSCAR 78
I COV-146/149

Via Antonio Pacinotti, 10
00015 Monterotondo Scalo
RM - Italy

OXIANA SRL
I COV

Via Umberto Biancamano, 25
00185 Roma - Italy

PANTALEO AGRICOLTURA SRL
39

Snc, Str. Comunale Ottava
72015 Pozzo Faceto - BR - Italy

PETIT FORESTIER ITALIA SRL
I COV-44-45

Strada Settima, 1
10095 Grugliasco - TO
Italy

RAVANETTI ARTEMIO SRL
I COV-60-61

Via Marcora, 13
Loc.Castrignano Costa
43013 Langhirano - PR - Italy

SAHYADRI FARMS
150-151

Survey No. 314/1 & 314/2,A/P
Mohadi,Tal. Dindori,Nashik -
422206 Maharashtra - India

SALUMIFICIO MAINELLI
ROMANO SRL
I COV-152/155

Via Valsesia, 21
28047 Oleggio - NO - Italy

SCATOLIFICO DEL GARDA SPA
166/168

Via Mantovana, 20
37010 Pastrengo - VR
Italy

SHAKTI API FOODS PVT. LTD
I COV-162/165

Bhogiwal, Malerkotla Ludhiana Road,
Malerkotla 148023 Punjab - India

SIDEA SNC DI CASTELLAN
GIAMPAOLO & C.
I COV-124/127

Via dei Fiori, 1/A
35018 San Martino di Lupari - PD - Italy

SORGENTI S.STEFANO SPA
19

Via Ponte SN
84033 Montesano sulla
Marcellana - SA - Italy

T-BROS SRL
172/175

Corso Vittorio Emanuele,172
84012 Angri - SA - Italy

TECNOMECSNC
113/115

Via O. Boni, 35
43029 Traversetolo - PR - Italy

TOMACE SRL
179/181

Via B. Buozzi, 47
40057 Granarolo dell'Emilia - BO - Italy

TRADIZIONE CAMPANA SRL
"MOZZARE"
169/171

Via Cardinale Guglielmo
San Felice, 33
80134 Napoli - Italy

VELENOSI SRL
116/119

Via dei Biancospini, 11
63100 Ascoli Piceno - AP - Italy

**VICHY CATALAN CORPORATION
(PREMIUM MIX GROUP SLU)**
120/122

Calle Corsega, 272
P. ENT 08008 Barcelona - Spain

VICKY FOODS
176/178

Avinguda d'Alacant, 134
46702 Gandia Valencia - Spain

WORLD FOODS AND FLAVORS SL
156-157

Travessera de Graça 18-20,
Atico 4 - 08021 Barcelona - Spain



DJAZAGRO

LA FIERA PER LA PRODUZIONE
AGROALIMENTARE

06 ▶ 09 APRILE 2020
SAFEX Exhibition Park ▶ Algeri ▶ Algeria



DJAZAGRO.COM

COME>XPOSIUM



www.editricezeus.com



www.allfoodonline.com • www.horeca-online.com