



SIAL



**INSPIRE
FOOD
BUSINESS**

3 GOOD REASONS
TO ATTEND
SIAL PARIS

**DEVELOP
YOUR BUSINESS**

while exploring a host
of innovative products

Take advantage of our networking
services and **MEET WITH
YOUR PEERS FROM
ALL OVER THE WORLD**

Take part in a
**RICH AND INSPIRING
EVENT PROGRAMME**

Paris



**SATURDAY 15-WEDNESDAY 19
OCTOBER 2022**

PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS

SIALPARIS.COM #SIALParis    

horeca-online.com

HORECA INTERNATIONAL

THE INTERNATIONAL
MAGAZINE
FOR THE HOSPITALITY
INDUSTRY



**MAGAZINES
AND MORE**



LIQUIDS

08/14

BIALETTI INDUSTRIE
SPA

Bialetti and Italian
Espresso: Rediscovering
the Ritual of Coffee



DESIGN

20/22

STEMAU SRL

High quality
wood floorings

editorial management
and registered office:

Via Cesare Cantù, 16
20831 SEREGNO (MB) - ITALY

Tel. +39 0362 244182

+39 0362 244186

web site: www.editricezeus.com

e-mail: redazione@editricezeus.com

portal: www.horeca-online.com

e-mail: marketing@itfoodonline.com

skype™: editricezeus

An outline of services
and products for the horeca world
and hospitality

Published: biannual magazine

Registration: Court of Monza

no. 13 of 13.11.2018

Servizi e prodotti per il mondo

horeca e ospitalità

Periodicità: semestrale

Autorizzazione del Tribunale

di Monza, no.13 del 13.11.2018

HORECA INTERNATIONAL
is the international magazine
for the hospitality industry
year 5 - 2022 - arabo

managing editor

S.V. Maffizzoni

redazione@editricezeus.com

SOME CONTENTS



EQUIPMENT

32/34
SCOLARO
PARASOL SRL

Production
of Umbrellas
for Gardens
and Exteriors



FOOD

80/82
INDUSTRIE
MONTALI SRL

Strictly
"Made in Italy"

WhatsApp
379 2421278



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

account dep. manager
Elena Costanzo
amministrazione@editricezeus.com

translations
Leomilla

editorial production
Sonia Bennati
bennati@editricezeus.com

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

printing
Zeus Agency

ALAIN DUCASSE TAKES THE ITALIANNNESS TO SINGAPORE

Pedrali collections embellish the legendary BBR

The Raffles Hotel is a luxury hotel in colonial style located in Singapore. It was established by the Sarkies brothers, Armenian Hoteliers, in 1887. The hotel is named after the British statesman Sir Thomas Stamford Raffles, founder of the modern Singapore. The Raffles Hotel immediately set an incomparable standard within the field of luxury hospitality that is confirmed to date, by enchanting travellers with meaningful experiences and a welcoming service that is both gracious and intuitive. Connoisseurs choose Raffles, not merely for its aura of culture and beauty, but for the extraordinary way they feel when in residence with it. In fact, they always arrive as guests, leave as friends and return as family. First established in Raffles Singapore in 1896, the iconic Bar & Billiard Room (BBR) has recently evolved with a new chapter in its storied history, remaking itself as the vibrant OSTERIA BBR by acclaimed Chef Alain Ducasse.

This modern and energetic concept expresses the culinary legacy and deep passion of the Michelin-starred chef for the Italian Riviera, through produce-driven, thoroughly-perfected recipes with a contemporary touch made using an approach featuring locally and regionally sourced produce elevated with unsurpassed ingredients native to Italy. Sympathetic to the historic architecture of the Bar and Billiards Room, the iconic establishment retains its original name, striking architecture and iconic floor tiles, paying tribute to its origins as a social gathering space. In the heart of the restaurant, a large open kitchen is oversailed by a striking blue sculpture that suggests a giant fish moving through the sea.





Within Bar & Billiard Room (BBR), Studio Jouin Manku has created a contemporary setting which is sympathetic to the colonial architecture but that will transport guests to the sea, the light, the tastes and the smells of the Mediterranean.

The light and bright interior is warmed by the lively yet fine tones of the upholstered armchairs and barstools from Ester collection, surrounding the centerpiece open kitchen. Designed by Patrick Jouin for Pedrali, Ester is a mix of ergonomics, elegance and functionality. Its soft and graceful lines along with the great comfort offered by the seat made of polyurethane foam with elastic belts, result in a precious monolith made of leather, complemented by refined die-cast aluminium legs.

Thanks to its aesthetic and functional features, this collection contributes to make even more welcoming the most outstanding restaurant dining room on the international scene.





The enchanting setting is complemented by a wide atmospheric outdoor terrace, enveloped by tropical foliage. This vibe is enhanced by the presence of **Panarea** collection by **CMP Design**. The idea behind Panarea is rooted in the Mediterranean coastline, and in the colours and refreshing breeze of an outdoor dinner on a sea-facing terrace, on a pleasant summer day. Light, sunny and elegant, these armchairs and lounge armchairs feature a traditional element hand-woven in Italy granting an elegant appearance, as well as a three-dimensional, graphic rigour. On the seat rests a comfortable cushion padded in dry-feel polyurethane foam that dries quickly and is covered in fabric made from the same thread as that used for the woven element. Here the cushions are in terracotta tones, like the flooring, while the frame pairs with the grey hue of the woven element.

ESTER

Design Patrick Jouin

Ester collection of seating is a mix of elegance, ergonomics and functionality. The attention to details is everywhere. The result is a precious monolith made of leather complemented by refined die-cast aluminium legs or central fourstar steel base, with or without castors. Seat made of polyurethane foam with elastic belts on a steel structure.

The collection includes chair, armchair, stool and pouf.

Materials: seat in polyurethane foam on a steel structure; die-cast aluminium legs or central fourstar steel base, with or without castors.

Finishes: upholstery in leather, simil leather or fabric; aluminium in nickel or brushed bronze finishes, antique brass or titanium.

PANAREA

Design CMP Design

The idea behind Panarea is rooted in the Mediterranean coastline, and in the colours and refreshing breeze of an outdoor dinner on a sea-facing terrace, on a pleasant summer day. This collection of outdoor seats, including an armchair and a lounge armchair, feature a traditional element hand-woven in Italy as a sign of respect for and dedication to Italian craftsmanship. The wide and curved backrest is woven in polypropylene cord which creates an original geometrical pattern and wraps around the tubular steel frame as far as the armrests. This use of cord emphasises Panarea's elegant appearance and optimises the weave, resulting in a double curvature that gives the chair a three-dimensionality and graphic rigour, as well as making it transparent, easy to move and suitable for outdoor use.

The lounge armchair comes with a wide seat and a high backrest whose curvature traces virtually a circular space of relax and conviviality.

A comfortable cushion in dry-feel polyurethane foam that dries quickly and covered in fabric made from the same yarn used for the woven element.

Materials: Ø 20 mm steel tube frame powder coated for outdoor use, seat with steel slats, polypropylene cord. Seat cushion in dry-feel polyurethane foam upholstered with polypropylene yarn fabric suitable for outdoor use.

Finishes: beige frame with sand cord, terracotta frame with terracotta cord, blue frame with blue cord, black frame with grey cord. Sand, terracotta, blue, grey or pink cushion.

Stackable

www.pedrali.com



BIALETTI COFFEE

THE ITALIAN RITUAL OF COFFEE
IN EVERY CORNER OF THE WORLD



As the undisputed leaders in the field of coffee preparation, here at Bialetti we now extend the Italian ritual of coffee to the world of cafes and restaurants.

Refined blends as in the classic tradition of the best Made-in-Italy coffee, excellent coffee machines, accessories that are both functional and elegant.

Everything you need to recreate a welcoming and typically Italian atmosphere in any part of the world.

Become an authorized professional dealer of Bialetti in the Middle East and join a truly excellent company.

For more information:

giovanni.ghislandi@bialettigroup.com

www.bialetti.com





Bialetti and Italian Espresso: Rediscovering the Ritual of Coffee

Italian espresso is known around the world for its quality and excellence. Bialetti embodies this history and celebrates it with a collection inspired by Italy's most beloved cities: Milan, Venice, Rome, and Naples, represented through the aroma of coffee. A sensory journey ready to be exported worldwide.

If there's a single aroma that's able to make any Italian feel at home, embraced in a suspended moment, it's definitely that of coffee. Coffee is a daily ritual which engages all of the senses: smell and taste of course, but also sight, with the cream offering a prelude to enjoyment, touch as the hand

caresses the warm cup, and finally hearing, with the sound of the gurgling moka pot.

Coffee in Italy isn't a beverage, it's a moment, a perfect, finite, and gratifying fraction of time.

This is the philosophy with which Bialetti has exported the ritual of coffee around the world, recreating a corner of Italy even thousands of kilometres away from Coccaglio, in the heart of Lombardy, where the coffee beans are roasted.

Thanks to the products available for the professional sector, the perfect espresso can today be found everywhere from Mumbai to Detroit, and there





AROMA OF COFFEE

a sensory journey, all to be exported



isn't an Italian out there who doesn't immediately recognise its flavour.

The ability to appreciate it, even for non-Italians, is akin to automatically understanding the allure of a Ferrari: some things are just instinctive.

The range of professional blends was inspired by four Italian cities. Tasting them is like taking a trip through Italy, from the north of the peninsula all the way to the south, experiencing every aspect of the ritual, because if it's true that coffee provides a break from our routine, then it's also true that it assumes different cultural values depending on where you are.

Thus Milano, the city of fashion and aperitifs, with its frenetic pace and the sound of the trams rattling by in the background, reveals full floral notes and a soft flavour: a delicate version of coffee, like the elegance of certain outfits. Its 100% Arabica (Colombia Excelso) grows slowly at an elevation of 2300 metres, providing large beans of outstanding quality.

Meanwhile, Venezia is enchanting, with a story that recalls the past, when coffee first arrived from the East on wooden ships, exuding a spicy vanil-

la aroma. To recreate this, today the monsooning technique is used, or rather the practice of allowing the Indian monsoon winds to caress the plants for months, before pouring their product into our cups.



Roma is intense and powerful, like the capital of Italy, regaling us with tales of emperors and heroes. Its Flores-origin coffee can't help but present you with cocoa and vanilla notes, in a perfect balance between Arabica and Robusta.

Finally, Napoli exudes all of its Neapolitan vitality with a dark roast and deep body as well as a persistent flavour of chocolate and spices. A coffee of India Cherry origins, for those who, without mincing words, love the sincerity of an espresso which leaves its mark.

The perfect coffee offers a balanced flavour. Herein lies the true art of blending and roasting according to the traditional "rotating drum" method, which creates the typical aroma of Italian espresso. An aroma which is evaluated by a team of professionals from the International Institute of Coffee Tasters, in order to always provide an impeccable experience.

It's strange to think that this marvellous alchemy, as well as the success of an Italian company whose moka pot is on display at the Triennale Design Museum in Milan and the MoMA in New York City, can be attributed first and foremost to the genius of one man, Alfonso Bialetti, who had a simple, yet stimulating, objective: that of preparing bar quality coffee at home. The moka pot was born in his laboratory - in a journey that began in 1933 and continues unfalteringly to this day - and his ingenuity, inspired by futurism (it's no coincidence that the material used is steel: fast, strong, and durable, like *caféine*), was the first step in a success story made possible and continued by his son, Renato, who is immortalized in the brand.

For the restaurant, bar, and hotel sector, Bialetti offers professional machines that are capable of adapting to various environments, with characteris-





tically elegant lines and an unflinching attention to design. Completing the range of products is a series of service and communication materials that recreate a typically Italian atmosphere in different environments. A collection of objects, including espresso cups, that make it possible to give one's business enormous personality and to capitalise on the relevance and reputation of the brand to one's own benefit.

Bialetti today exports to five continents, allowing consumers everywhere to experience the ritual of Italian coffee. The aroma of espresso makes people feel at home in every corner of the world.

To participate in this project and become one of Bialetti's professional distributors, write to giovanni.ghislandi@bialettigroup.com www.bialetti.com





بياليتي والإسبريسو الإيطالي: إعادة اكتشاف طقوس القهوة

تعد قهوة الإسبريسو الإيطالية مرادف للجودة والتميز في العالم. تجسد بياليتي تاريخها وتحفل به من خلال تشكيلة مستوحاة من المدن الإيطالية الـ 4 المحبوبة بقدر أكبر: ميلان والبندقية وروما ونابولي والتي يروي تاريخها رائحة القهوة. إنها بمثابة رحلة حسية جديدة بالتصدير كاملةً.

إذا كانت هناك رائحة قادرة على جعلك تشعر وكأنك في المنزل، تستمتع بوقت راحتك، فإنها بكل تأكيد رائحة القهوة. تمثل القهوة طقس يومي، حيث تسحر كل الحواس: الشم والتذوق دون شك، وهناك أيضاً البصر، حيث تصبح الكريمة مستهل المتعة، وكذلك اللمس باليد من خلال مداعبة الكوب الساخن وأخيراً السمع، عبر صوت فقاعات خروج القهوة في الكنكة.

لا تمثل القهوة في إيطاليا مشروباً وحسب، بل هي برهة من وقت مثالي يحمل في طياته الرضا. من منطلق هذه الفلسفة، قامت شركة بياليتي بتصدير طقس القهوة إلى العالم، كونها أعادت إحياء ركن من أركان إيطاليا حتى على بعد آلاف الكيلومترات من كوكاجليو "Cocaglio"، في قلب إقليم لومبارديا، حيث يتم تحميص القهوة. وعليه فإنه بفضل العروض المقدمة للقطاع الاحترافي، يمكن اليوم العثور على الإسبريسو المثالي في بومباي كما هو الحال في ديترويت، ولا يوجد إيطالي لا يعرف كيف يتعرف على مذاقه.

إن تقدير هذه القهوة، حتى بالنسبة للأشخاص القادمين من أراضٍ أخرى، يشبه الاستيعاب الفطري لسحر سيارة فيراري: هناك أشياء تسكن القلب وتملكه من أول لحظة.

هناك أربع مدن ألهمت عرض التوليفات الاحترافية. ويمثل تذوقهم القيام برحلة إيطالية بالكامل بداية من شمال شبه جزيرة إيطاليا إلى جنوبها وإعادة إحياء هذا الطقس بكل ما يحمل في طياته، لأنه إذا كان صحيحاً أن القهوة هي استراحة، فمن الصحيح أيضاً أنها تأخذ قيماً ثقافية مختلفة.

وبهذا نكتشف ميلانو، مدينة الموضة والمقבלات، بإيقاعاتها المتلاثلة وصوت الترام كخلفية، مع إعادة اكتشاف النكهات والروائح الزهرية والمذاق العذب، في نسخة خاصة وحساسة من القهوة، تماماً مثل أنيقة بعض الملابس بعينها. تنمو النبات المستخلص منها أرابيكا 100% في (كولومبيا إكسيلسو) على ارتفاع 2300 متر ببطء وتقدم حبوب قهوة كبيرة ذات جودة ممتازة. على الجانب الآخر تسحرنا البندقية بقصة من نتاج الماضي، عندما كانت القهوة تسافر من الشرق على متن سفن شراعية خشبية، تثيرها روائح الفانيليا والتوابل. ولإعادة التذكير بذلك، يتم اليوم تطبيق تقنية الرياح الموسمية، أي أننا نترك الرياح الموسمية الهندية تداعب حبوب القهوة لعدة أشهر قبل أن نحصل عليها في فناجين القهوة الخاصة بنا.

أما روما فهي القوية والحيوية، كمثل العاصمة الإيطالية، التي تتناقل قصص الأباطرة والأبطال عبر متاحفها المكشوف الذي يبرهن على القصة. إن هذه القهوة التي يعود أصلها إلى Flores يمكنها فقط أن تجمع بين نكهات الكاكاو والفانيليا في توازن مثالي بين نكهة أرابيكا وأخرى قوية وبين القديم والحديث.

وأخيراً نابولي التي تنضج بكل حيوية تلك المدينة مع تحميص غامق وقوام عميق، بالإضافة إلى طعم دائم للشوكولاتة والتوابل. يعود منشأ تلك القهوة إلى India Cherry وذلك لمن يحب الطرق المباشرة، بدون اللجوء إلى أنصاف الكلمات، حصولاً على الإسبريسو الذي يترك بصماته.

إن القهوة المثالية هي لعبة توازنات، حيث يكمن الفن الحقيقي للمزج والتحميص وفقاً لطريقة "الأسطوانة الدوارة" التقليدية التي تمنح المنتج الرائحة النموذجية لقهوة الإسبريسو الإيطالية. وهي الرائحة التي يتم تقييمها من قبل فريق من المتخصصين من المعهد الدولي لمندوقي القهوة، كي يتم تقديم تجربة لا تشوبها شائبة دائماً.

من الغريب أن نفكر في كيف أن هذه الكيمياء الرائعة وقصة نجاح شركة إيطالية تعرض موكا في متحف Triennale Design في ميلانو وكذلك في متحف MoMA في نيويورك، يجدر الاعتراف أولاً وقبل كل شيء بعبقرية رجل وهو ألفونسو بياييتي، الذي كان لديه هدف بسيط بقدر ما هو محفز: إنتاج قهوة المقهى في المنزل. نشأت كنكة القهوة موكا في مختبره - وهي رحلة بدأت منذ عام 1933 وتستمر حتى اليوم دون توقف - وتمثلت براعته المستوحاة من المستقبل (وليس من قبيل الصدفة أن تكون المادة المفضلة في عملها هي الفولاذ: سريعة وقوية ومقاومة مثل الكافيين) إنها الخطوة الأولى في قصة نجاح، أصبحت ممكنة بفضل ابنه ريناتو، أيقونة العلامة التجارية.

بالنسبة لقطاع المطاعم والمقاهي والكافيتريات والفنادق، تقدم شركة Bialetti آلات احترافية قادرة على التكيف مع بيئات مختلفة، مع خطوط أنيقة لا لبس فيها واهتمام ثابت بالتصميم؛ ويتكامل العرض بسلسلة من مواد الخدمة والاتصالات التي تعيد خلق جو إيطالي نموذجي في بيئات مختلفة. تتوافر مجموعة كبيرة من العناصر، بما في ذلك فناجين الإسبريسو، والتي تتيح إمكانية إضفاء طابع الشخصية القوية على عملك والاستفادة من أهمية العلامة التجارية وسمعتها لصالحك.

تتواجد بياييتي اليوم في القارات الخمس حيث تقوم بالتصدير وإحياء طقوس القهوة الإيطالية. ففي كل ركن من أركان العالم هناك رائحة تجعلك تشعر وكأنك في بيتك. قهوة الإسبريسو.

لتكون جزءاً من هذا المشروع وتصبح موزعاً محترفاً لشركة Bialetti، اكتب إلى
stefano.bagiotti@bialettigroup.com
www.bialetti.com





We have created a line for professionals,
where the essence of the raw material is unique,
organic and healthy.



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

19 35
MILLENOVECENTOTRENTACINQUE



from organic farming

www.molinosrosso.com





ANTICO MOLINO ROSSO®

Craftsmanship and innovation

We have created a line for professionals, where the essence of the raw material is unique, organic, and healthy. The Organic flour "SFOGLIA BIO" of Antico Molino Rosso, has been designed to produce puff pastry, millefoglie, cannoli fans and croissants. The craftsmanship skillfully carried out by the Mirandola Family for three generations of millers is now entrusted to experienced and qualified miller collaborators who preserve the tradition and use modern technologies, especially in the field of food safety. We ourselves are consumers and we try every day, with simplicity and humility, to improve the quality of our flours, satisfying the needs of our customers, questioning, and trying to respect, as much as possible, the noble work of the farmers who, throughout history, have been important architects of the maintenance of biodiversity.

For us, quality is synonymous of responsibility, such as ensuring a truly healthy product, through precise and strict procedures that also include analysis of the raw material to ensure the total absence of pesticides and chemicals. In addition, we carry out specific checks on glyphosate, the most used herbicide in the world and the cause of many pathologies. In our company there are 2 laboratories, where the incoming goods are sampled. We also produce gluten-free organic flour in a dedicated plant.

To guarantee the health of our customers, we have a dedicated laboratory where all the flours are analysed both incoming and outgoing, to verify the presence of gluten below 10 PPM (Parts Per Million), a threshold clearly lower than that provided by law (20 PPM). The research, the choice of raw materials, the sustainability of the supply chain, the cleaning of plants, the discipline in the application of the system, the passion, the awareness of the difference between good and less good, are the basic principles that Antico Molino Rosso applies every day.

www.molinosrosso.com





SFOGLIA BIO

the essence of the raw material is unique, organic, and healthy



ANTICO MOLINO ROSSO®

الحرفية والابتكار

قمنا بابتكار خط إنتاج للمحترفين، حيث يكون جوهر المواد الخام فريداً وعضوياً وصحياً. تم دراسة الدقيق العضوي "SFOGLIA BIO" بواسطة طاحونة Antico Molino Rosso، بهدف إنتاج عجينة الفطائر، والـ ميللي فولّي، وفينتالي كانولي والكرواسون. إن الحرفية التي تطبقها عائلة Mirandola بمهارة على مدار ثلاثة أجيال من مالكي المطاحن أصبحت الآن مسندة إلى متعاونين من أصحاب المطاحن ذوي الخبرة والمؤهلين الذين يحافظون على التقاليد ويستخدمون التقنيات الحديثة خاصة فيما يتعلق بسلامة الأغذية. فنحن أيضاً مستهلكون ونحاول كل يوم، بكل بساطة وتواضع، تحسين جودة أنواع الدقيق الخاص بنا وتلبية احتياجات عملائنا، والتساؤل، ومحاولة احترام العمل النبيل للمزارعين الذين، عبر التاريخ، كانوا هم العامل الأساسي في الحفاظ على التنوع البيولوجي.

إن الجودة بالنسبة لنا هي مرادف للمسؤولية، مثل ضمان منتج صحي بحق، وذلك من خلال مجريات دقيقة وصارمة تشمل أيضاً تحليل المواد الخام لضمان الغياب التام للمبيدات والمواد الكيميائية. بالإضافة إلى ذلك، نجري فحوصات محددة على الغليفسوات، أكثر مبيدات الأعشاب استخداماً في العالم والسبب الأساسي في العديد من الأمراض. كما تحظى شركتنا بتوافر مختبرين، حيث يتم أخذ عينات من البضائع الواردة، ونقوم كذلك بإنتاج دقيقاً عضوياً خالٍ من الغلوتين في مصنع مخصص لذلك الغرض.

وكي نضمن صحة عملائنا، فإن لدينا مختبر مخصص حيث يتم تحليل جميع أنواع الدقيق الواردة والصادرة، للتحقق من وجود نسبة غلوتين أقل من 10 جزء في المليون (أجزاء لكل مليون)، وهي فئة منخفضة بوضوح عن الحد المنصوص عليه في القانون (20 جزء في المليون). إن البحث، واختيار المواد الخام، واستدامة سلسلة التوريد، وتنظيف النباتات، والانضباط في تطبيق النظام، والشغف، والوعي بالفرق بين الجيد والأقل جودة، هي المبادئ الأساسية التي تطبقها Antico Molino Rosso كل يوم.

www.molinosrosso.com



GTATM
• GIUPPONI •
per talenti artigiani

FROM THE ITALIAN TRADITION,
PREPARATIONS FOR ICE CREAM
MAKING, BAKERY AND PASTRY.



We are looking for agents and distributors in foreign countries.
www.gtagiupponi.com
Contact: info@gtagiupponi.com - export@gtagiupponi.com



Produzione Pavimenti in Legno

Stemau Srl: high quality wood floorings

Stemau S.r.l. was founded in Rome at the end of '70 years, producing and trading high quality wood floorings, turning to Firms and private Customers.

Thanks to our dedication, passion, the professionalism, attention towards furnishing and design new tendency, cure in details, high quality, certificated and carefully selected raw materials, Stemau S.r.l. has always been a leader firm in this area. That is why we can satisfy all the personal, aestetical and economical requirements.

Stemau S.r.l. makes wood into art. Raw materials derive from all over the world, but the whole production cycle takes place in our Factory, based in Rome: starting from the cutting to the drying process, from the drawing to the project, from the choice to the section, from the calibration to the listels, from the planning to the working, from the varnishing to the packaging. That is why our goods is certificated 100% Made in Italy and all floors are CE marked.

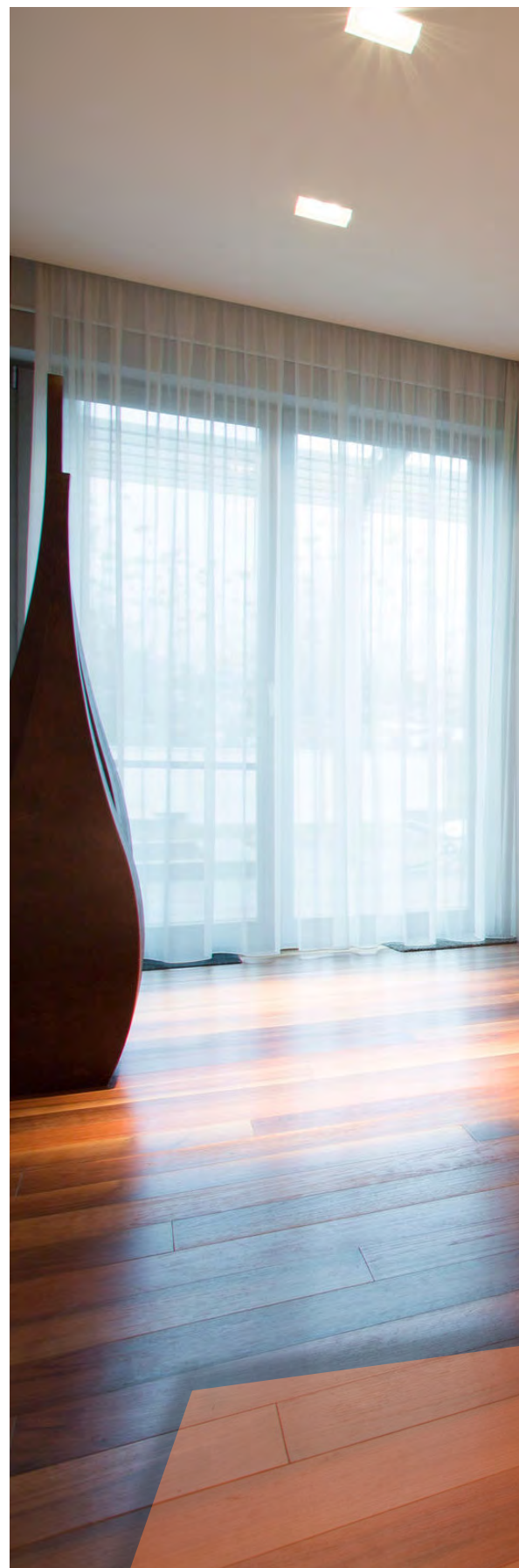
We can realize several productions and finishing thanks to the copious wooden species available, the most innovative and modern machineries and our professionalit staff.

Not only Solid Wood Parquet, 2 Layers Prefinished Parquet, 3 Layers Floating Parquet, Outdoor Decking Parquet, we also realize Lamine Floor, LVT and SPC Floor and Outdoor Decking WPC.

To add value to luxurious and refined locations, Stemau S.r.l. produces prestigious handcrafted works as well chevron cut, steps, tiles, borders, mosaics, geometric wood tiles.

Stemau S.r.l. offers also consultant's advices and has several products for the lay down and maintanance of all floors (glues, primers, cements, impregnating, varnish and detergents), for furnishing complements (skirting boards and profiles) and for the merchandising (exhibitors and folders).

www.stemausrl.it





NEW TENDENCY

satisfy all the personal, aesthetical and economical requirements



الشركة المحدودة Stemaу Srl: أرضيات خشبية عالية الجودة

تأسست الشركة المحدودة Stemaу Srl في روما مع نهاية سنوات السبعينات، حيث تخصصت في إنتاج وتجارة الأرضيات الخشبية عالية الجودة، وهي موجهة إلى العلامات التجارية والعملاء من القطاع الخاص. دائماً ما كانت ولا تزال الشركة المحدودة Stemaу Srl رائدة في هذا المجال ويرجع الفضل في ذلك إلى تفانينا وشغفنا ومهنتنا واهتمامنا بالأثاث والميول الجديدة للتصميم، والعناية بالتفاصيل، والجودة العالية، والمواد الخام المعتمدة والمختارة بعناية. ونتيجة لذلك فنحن قادرون على تلبية جميع المتطلبات الشخصية والجمالية والاقتصادية.

تقوم الشركة المحدودة Stemaу Srl بتحويل الخشب إلى أعمال فنية. يتم جلب الخامات الأولية من جميع أنحاء العالم، ولكن الدورة الإنتاجية يتم تنفيذها بالكامل في مصنعنا ومقره فر روما: بداية من القطع إلى التجفيف ومن التجليخ والرسم إلى المشروع، ومن الاختيار إلى التقطيع، ومن المعالجة إلى الشق كشرائط، ومن التصميم إلى الشغل، ومن الطلاء بالورنيش إلى التعبئة. ويرجع السبب في ذلك إلى أن منتجاتنا حاصلة على شهادة صنع في إيطاليا بنسبة 100% كما تحمل جميع الارضيات علامة الصناعة وفقاً لمعايير الاتحاد الأوروبي CE.

بإستطاعتنا تنفيذ العديد من المنتجات وأعمال التشطيب وذلك بفضل توافر الأنواع الخشبية، واستخدام أحدث الآلات ابتكاراً، كما أن موظفينا محترفين.

لا نقوم فقط بتوفير باركيه من الخشب الصلب، الباركيه الجاهز من طبقتين، الباركيه العائم من 3 طبقات، الباركيه الخارجي للزينة، بل نوفر أيضاً الأرضيات الخشبية المصقولة، أرضيات LVT و SPC وأرضيات التزيين الخارجي WPC. بهدف إضافة قيمة إلى المواقع الفاخرة والراقية تقوم الشركة المحدودة Stemaу Srl بإنتاج أعمال يدوية حرفية وكذلك من طريقة القطع شيفرون إلى الدرج والبلاط، ومن الحواف إلى الفسيفساء، بالإضافة إلى البلاط الخشبي الهندي. كما توفر الشركة المحدودة Stemaу Srl استشارات لمستشارين متخصصين والعديد من المنتجات للأرضيات والصيانة لجميع أنواع الارضيات (الأصماغ، المواد الخام، الأسمنت، عوامل التشريب، الدهانات والمنظفات وذلك لجميع مكملات الأثاث من (الالواح والتشكيلات الجانبية) وكذلك من أجل التسويق (شاشات العرض والمجلدات).

www.stemaurl.it



STEMAU S.r.l.

Wood Flooring Production:

Solid Wood Parquet

2 layers Prefinished Parquet

3 layers Floating Parquet

Outdoor Decking Parquet

Solid Wood Artistic Parquet

Laminate Floor

SPC Floor

Outdoor Decking WPC

The Herringbones Flooring 45°-60°-90° Cut



GARANZIA QUALITÀ ORIGINALE



MADE IN ITALY

Wood Flooring Production



The mark of responsible forestry



Legal Head Office and Showroom - Via Pieve Ligure, 15 - 00168 Rome (Italy)

Warehouse and Showroom - Via Refrancore, 26 - 00166 Rome (Italy)

Factory - Via Morsasco, 41 - 00166 Roma (Italy)

www.stemausrl.it info@stemausrl.it Phone 0039 06 45502260



Stemau Parquet



Stemausrl

Fax 0039 06 62209924



Buscema Gastronomia: Professionalism, quality

BUSCEMA GASTRONOMIA SRL has been active since 1987 and has a plant located in Crotona, a town in Southern Italy, precisely in the region of Calabria. The plant is located on an area of 13000 m² of which 4000 m² are covered and it is equipped with advanced systems and technologies in order to guarantee the highest hygienic-sanitary standards in the production of gastronomic specialties.

All these measures are put into place with the aim of ensuring safety, controlling risks and strengthening customer trust.

Professionalism, quality, always placing the customer at the center of our attention and the search for continuous improvement are the principles that have always characterized our work. Said principles translate daily into an accurate choice of raw materials used for the preparation of food,





GASTRONOMIC SPECIALTIES

ensuring safety, controlling risks and strengthening customer trust.



BUSCEMA GASTRONOMIA: الاحتراف والجودة

بدأت الشركة المحدودة BUSCEMA GASTRONOMIA SRL نشاطها منذ عام 1987 وتمتلك مصنع مقره في Crotone، وهي مدينة صغيرة في جنوب إيطاليا، على وجه التحديد في إقليم كالابريا. يمتد المصنع على مساحة 13000 متر مربع منها 4000 متر مربع مغطاة ومجهزة بأنظمة وتقنيات متطورة لضمان أعلى معايير النظافة الصحية في إنتاج مأكولات شهية متميزة عالية الذوق. يتم تنفيذ جميع هذه الإجراءات والمعايير بهدف ضمان السلامة والسيطرة على المخاطر وتعزيز ثقة العملاء. كما تضع معايير الاحتراف والجودة العميل دائماً في مركز اهتمامنا والبحث عن التحسين المستمر وهي المبادئ التي تميز عملنا على الدوام. تُترجم تلك المبادئ يوميًا إلى الاختيار الدقيق للمواد الخام المستخدمة في تحضير الطعام، في عملية إنتاج تتكيف مع القواعد التي تليها بشأن التحكم في نظافة المنتجات وفي خدمة تتيح لنا، بفضل شبكة توزيع واسعة النطاق، توفير المنتجات وكل شيء إلى عملائنا أسبوعيًا، سواء في إيطاليا أو في الخارج. من بين أهم منتجاتنا نقدم الباذنجان المشوي والفلفل المشوي والكوسة المشوية والطماطم المجففة والعديد من التخصصات الأخرى المحفوظة تحت الزيت، والتي يتم تقديمها في صواني أنيقة معبأة بتفريغ الهواء، وذلك بالنسبة لقنوات البيع بالتجزئة وقنوات المطاعم والفنادق والكافيتريات والمقاهي.

www.buscemagastronomia.it





in a production process adapted to the dictated rules on hygiene control of 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. Among our most important products we offer grilled auber-

gines, roasted peppers, grilled courgettes, dried tomatoes and many other specialties in oil, which are presented in elegant vacuum-packed trays, for the retail and Horeca channels.

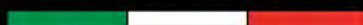
www.anticalatteriadicrema.it



un invito a tavola



*Verdure pronte da gustare
preparate secondo la
migliore tradizione italiana*



Italy in hot and frozen coffee

This is Nik Finelli Cafè, which was born as workshop run by its founders respecting coffee tradition. Attention paid in disseminating coffee culture and producing high quality blends made possible the spread of its historic brand according the old Italian tradition trough the production of roasted coffee blends and the most attentive selection of starting materials from certified chains throughout the world.

Nik Cafè is a young and dynamic coffee, with innovative featurings which allow to satisfy all the tastes in the world maintaining its strong Italian identity.

Traditional extractions such as the famous espresso served in the best bars in Italy, Moka extraction in accordance with the Italian homemade tradition, compatible capsules with Nespresso System made with the ideal grain size in order to achieve an unforgettable taste, our special frozen extraction method, in which coffee just roasted and grounded is obtained drop by drop (up to 18 h) provides a rich and full-bodied taste due to the long extraction resulting in a complexe aromatic profile of chocolate notes and an intense and persistent coffee aftertaste.

Nik Cafè follows its coffee beans in the whole process, choosing attentively its providers and planning the roasting programs once the beans have gone through accurate assessments and controls, ensuring full respect of its organoleptic properties.

Our blends are the result of continuous attempts and tastings, ensuring to our consumers the real old Italian tradition espresso taste, symbol of made in Italy. FINELLI GROUP SRL has been

FINELLI GROUP SRL owner of Nik Cafè has been carrying on the philosophy , based on respect for people and the environment, in addition to love and care for good coffee. This responsibility carries out today in a factory that uses only 100% renewable energy, in the choice of packaging with low environmental impact and to select only coffee plantations where the work is managed in a responsible way. A responsibility that is demonstrated not only by the continuous growth of the company (which today exports all over the world).

Since 2021 Agust has participated in Eko AGRO GROUP Impatto Zero® environmental sustainability project to





COFFEE TRADITION

The real old Italian tradition espresso taste



إيطاليا في القهوة الساخنة والمثلجة

إنها قهوة Nik Finelli Café التي كانت بدايتها كمختبر حربي يتم إدارته من قبل مؤسسيه وفقاً لتقاليد عمل القهوة. مكنت العناية في نشر ثقافة القهوة وفي إنتاج الخلائط ذات الجودة العالية من انتشار العلامة التجارية التاريخية التي اتبعت التقاليد الإيطالية القديمة وذلك من خلال إنتاج خلائط من القهوة المحمصة جنباً إلى جنب مع الاختيار بعناية للخامات الأولية المنتمية إلى سلاسل توريد من جميع أنحاء العالم حاصلة على شهادات معتمدة.

تعد قهوة Nik Café واحدة من أنواع القهوة اليافعة والحيوية وتحمل خصائص مبتكرة تسمح بإرضاء جميع الاذواق في العالم مع الحفاظ على هويتها الإيطالية القوية.

استخلاص القهوة بطريقة تقليدية تماماً كما هو الحال بالنسبة لقهوة الاسبريسو التي يتم تقديمها في أفضل المقاهي الإيطالية، الاستخلاص على طريقة Moka وفقاً للتقاليد الحرفية الإيطالية، كبسولات قابلة للتحلل متماشية مع نظام نسبريسو والتي تم إنتاجها مع حجم حبيبات مثالي للحصول على مذاق لا ينسى، وهناك أيضاً طريقة الاستخلاص الخاصة بنا على البارد "frozen"، حيث يتم الحصول على القهوة بمجرد تحميص حبيباتها وطحنها نقطة بعد نقطة (حتى 18 ساعة)، وهو ما يوفر مذاق غني ومتناسك ويرجع الفضل في ذلك إلى مدة الاستخلاص الطويلة والتي يتم التعبير عنها في شكل متجانس وغني بنكهات الشوكولاتة ومذاق خلفي يدوم بطعم القهوة المركزة.

تقوم Nik Café باتباع حبيبات القهوة خلال جميع مراحل العملية الإنتاجية، حيث تختار مورديها بعناية فائقة مع التخطيط لبرامج التحميص بمجرد خضوع الحبيبات لمجريات التقييم والرقابة الصارمة، مما يضمن الاحترام التام للخصائص الحسية للحبيبات. تعد الخلائط الخاصة بنا نتيجة للمحاولات والتدقيقات المستمرة من قبلنا، مما يضمن للمستهلكين الخاصين بنا مذاق قهوة اسبريسو طبقاً للتقاليد الإيطالية الحقيقية، وهي رمز لشعار صنع في إيطاليا.

تحمل الشركة المحدودة FINELLI GROUP SRL التي تمتلك Nik Café على عاتقها فلسفة قوامها احترام الأشخاص والبيئة جنباً إلى جنب مع الحب والعناية بالقهوة الجيدة. ولعل أبرز تعبير عن هذه المسؤولية اليوم هو مصنع يستخدم الطاقة المتجددة بنسبة 100%، حيث يتم اختيار المغلفات ذات التأثير المحدود على البيئة مع اختيار نباتات قهوة حيث يجري العمل بطريقة مسؤولة. وهي المسؤولية التي يتم التعبير عنها خاصة في النمو المستمر للشركة (التي تصدر منتجاتها حالياً إلى جميع أنحاء العالم).

منذ عام 2021 تشارك Agust في مشروع الاستدامة البيئية Eko AGRO GROUP Impatto Zero لمعادلة انبعاثات غاز ثاني أكسيد الكربون الناتجة عن دورة الإنتاج بأكسجين جديد.

كما تحمل براءة الاختراع بروتوكول التكنولوجيا الزراعية (TAP) كلمات ووعود بمستقبل أفضل بالنسبة للمرحلة التالية: وهي صيغة مشفرة تضمن ترجمة أعلى المعايير إلى مبادئ تشغيلية بهدف الحصول على نموذج أعمال زراعي عادل ومستدام. يسمح لنا استخدام تكنولوجيا TAP للرقابة والإدارة من التربة إلى الارفف توجيه النظم البيئية الآمنة وإنتاج أغذية صحية.

www.finelligroup.com





compensate for the CO2 emissions generated by the production cycle with new oxygen.) is taking

The patented Tech Agrarian Protocol (TAP) is taking words and promises of a better future to the next stage: to an encrypted formula ensuring the translation of the highest ESG standards

into operating principles for a sustainable and equitable agricultural business model. Using TAP Technology to monitor and manage soil-to-shelf, enables us to drive ecosystems that secure and the production of healthy foods.

www.finelligroup.com

crearecreativita.it



NIK FINELLI CAFÈ
the real Italian coffee

AN ALL-ITALIAN TRADITION



FINELLI GROUP S.R.L.

Via Montenapoleone 8 • 20121 • Milano (MI) Italy

+390282958697 • info@nikcafe.it

www.nikcafe.it



Production of Umbrellas for Gardens and Exteriors

Scolaro is a company that was established more than 40 years ago as an artisan laboratory of DOC umbrellas.

Bolstered by this experience, today it exports its products to more than 70 countries worldwide, and from a simple product intended to protect people from the sun, it has created an elegant tool for customised décor.

The design, new technical solutions, and the combination of the best materials are what characterise the evolution and use of its umbrellas, all of which are guaranteed by an entirely Italian production process.

The company's wide range of products is conceived for the contract design sector, garden décor, and the advertising industry and is made up of wooden and aluminium umbrellas with a central or lateral pole and with a telescopic frame.

Developed and produced in the company's production facilities in Casale di Scodosia (PD), Scolaro's umbrellas are characterised by extraordinarily high quality which makes them particularly durable and suitable for intense and professional use. The whole range of products is visible within the DESIGN catalogue, which can be browsed on the website or by requesting it from our sales network.

Thanks to careful and dedicated studies in technology and engineering, the company's expertise and outstanding artisan craftsmanship have evolved and been perfected: "We've created a new future for the way external spaces are experienced, dominated by the synergy between technology, ergonomics, design, and innovation."

Galaxia is a product of this synergy, a new generation of retractable side-arm umbrellas with assisted opening/closure, through the use of a gas spring, which immediately attracted



attention and interest in its very first expositions, going on to become the most important new product of 2018 in the umbrella sector.

Over the years, Galaxia's range of products has been enhanced with the following models:

- DUAL; 2 umbrellas anchored to the same structure, which can be positioned opposite one another or side-by-side;
- QUATTRO; 4 umbrellas anchored to the same structure, which make it possible to cover a surface area of 36 m² with a single central support, thus reducing its footprint.

Thanks to its linear and harmonious design, Galaxia can be adapted to every need and architectural style: in a historic piazza, on a large terrace, in a spacious garden, and in the restaurant industry.

New products which we presented in 2021: the new TIMBER COLLECTION with aluminium frame and wood-effect details, treated to be resistant to salt water and UV degradation.

An innovative look that's very popular in the outdoor sector, now available in the Astro, Dual, and Quattro models with 2 or 4 umbrellas anchored to the same structure.

www.scolaro-parasol.it



EXTRAORDINARILY
HIGH QUALITY

outstanding artisan craftsmanship



انتاج مظلات الحدائق والمظلات الخارجية

إن Scolaro هي شركة تأسست منذ أكثر من 40 عامًا كمختبر حر في قديم لصناعة المظلات DOC. وبفضل هذه التجربة، تقوم اليوم بتصدير منتجاتها إلى أكثر من 70 دولة ومن منتج بسيط للحماية من أشعة الشمس، حيث تجعل منها أداة أنيقة للأثاث الشخصي.

يمثل التصميم والحلول التقنية الجديدة والجمع بين أفضل المواد علامة فارقة في تطور واستخدام المظلات، وكل ذلك مضمون من خلال عملية إنتاج إيطالية بالكامل.

تم تصميم مجموعة كبيرة من العناصر من أجل التعاقدات وقطاعات أثاث الحدائق والإعلانات وتتكون من مظلات خشبية وألومنيوم مع عمود مركزي أو عمود جانبي أو إطار تلسكوبي.

تم تطوير وإنتاج مظلات Scolaro في مصانع إنتاج الشركة التي تقع في Casale di Scodosia (PD) بمحافظة بادوفا، وتتميز بمستوى عالٍ من الجودة يجعلها قوية بشكل خاص ومناسبة للاستخدام المكثف والمهني. يمكن العثور على المجموعة الكاملة من المنتجات في كتالوج DESIGN، والذي يمكن الرجوع إليه على الموقع الإلكتروني أو عن طريق طلبها من شبكة المبيعات الخاصة بنا.

بفضل الدراسات التكنولوجية والهندسية الدقيقة والمتخصصة، تطورت معرفة الشركة وتميزها في الصناعة وتم صقلها: "لقد صممنا مستقبلًا جديدًا لتجربة الفضاء الخارجي الذي يهيمن عليه التأزر بين التكنولوجيا وبيئة العمل والتصميم والابتكار." وتعد Galaxia نتيجة لهذا التأزر حيث تمثل الجيل الجديد من مظلات الذراع الجانبية القابلة للسحب مع الفتح/الإغلاق بنظام المساعدة، عن طريق سوستة تعمل بالغاز وهو النظام الذي جذب الانتباه على الفور وأثار الفضول في المعارض الأولى، ثم أكد نفسه على أنه أهم ابتكار في عام 2018 في قطاع المظلات.

على مر السنين تكاملت مجموعة Galaxia بالنماذج التالية:

- مزدوجة؛ مظلتان مثبتتان على نفس الهيكل يمكن لهما أن توفر الحل للجانب المعاكس وذلك الجانبي في نفس الوقت؛
- رباعية؛ 4 مظلات ملحقة بنفس الهيكل تسمح لك بتغطية مساحة 36 متر مربع بدعامة مركزية واحدة مما يقلل المساحة المشغولة.

بفضل تصميماتها الانيقة والمتناسقة، فهي تتكيف مع كل نمط واحتياجات هندسية معمارية: في الساحات التاريخية، على الشرفات الكبيرة، في الحدائق الكبيرة وفي أعمال المطاعم.

المستحدثات التي قمنا بتقديمها منذ عام 2021: مجموعة TIMBER COLLECTION الجديدة بإطار من الألومنيوم وتشطيب بلمسات خشبية، ومعالجة مقاومة للمياه المالحة ودرجات الأشعة فوق البنفسجية. تأثير مبتكر ويحظى بتقدير كبير في القطاع الخارجي، وهو متاح الآن لموديلات Astro و Dual و Quattro مع 2 أو 4 مظلات متصلة بنفس الهيكل.

www.scolaro-parasol.it



PRODUZIONE OMBRELLONI

DAL 1976



DESIGN



CONTRACT / PROFESSIONAL



GRANDI SUPERFICI



HOME DECORATION

FASHION SHADE
100% MADE IN ITALY



www.scolaro-parasol.it



dePuppi

The ancient tradition that meets the most modern cultivation techniques

Just to give you an idea of the historical background, the estate has been in the de Puppi family for generations. Of Tuscan origins, the de Puppi's descend from the renowned Guidi family, lords of Poppi (Arezzo), but the war between the Guelfi's and Ghibellini's in the XIIIth and XIIIth century created a conflict within the family and, as a result, a branch left Tuscany and settled in Friuli; thus creating a new story. Once established in the region, the family took part in the council of the nobility in Cividale. Land owners and leaders of mercenary troops, they gave to Friuli a series of prominent figures who distinguished themselves in politics, law and in the ecclesiastical hierarchy. In recognition of their important contribution, in 1703 Leopold I of Austria honored the family with the title of Counts of the Holy Roman Empire.

But beyond history, the family has always played an active role in viticulture, now combining innovation with a firm belief in tradition and respect for the land, all managed by a young generation. We own 30 hectares splitted in two different areas: the first surrounds the winery in Moimacco, the second is in Rosazzo and Manzano, with a total production of about 80.000 bottles and two different selections. The de Puppi one is the basic, characterized by fresher and more easy-drinkable wines; instead the Rosa Bosco is the higher selection with more structure and complexity, aged in barrels for a few months/years.

DE PUPPI

The ancient tradition that meets the most modern cultivation techniques. The estate has been in the de Puppi family for generations. Of Tuscan origins, the de Puppi's descend from the renowned Guidi family, lords of Poppi in Casentino.

A branch of the family left Florence and settled in Friuli in 1200. Thus creating a new story, that of the de Puppi's.

The property occupies two sites, one of approximately ten hectares in the hills of Rosazzo in the heart of the Colli Orientali





INNOVATION

now combining innovation with a firm belief in tradition and respect for the land



التقاليد القديمة التي تلبى أحدث تقنيات الزراعة

فقط للتعريف بالمحتوى التاريخي، فإن هذه الضيعة ملك لعائلة de Puppi منذ أجيال. ويرجع أصلهم إلى إقليم توسكانا، حيث تنحدر عائلة de Puppi من عائلة Guidi الشهيرة، كما أن موطن أمراء de Puppi في مدينة (أريزو "Arezzo")، ولكن الحرب بين Guelphi و Ghibellini في القرنين الثاني عشر والثالث عشر خلقت صراعاً داخل الأسرة، ونتيجة لذلك، ترك أحد أفرع العائلة إقليم توسكانا واستقر في إقليم فريولي؛ وبهذا بدأ سطر تاريخ جديد. وبمجرد استقرار الفرع في الإقليم الجديد، شاركت العائلة في مجلس النبلاء بمنطقة Cividale. وهكذا منح أصحاب الأراضي وزعماء الجماعات المرتزقة إقليم فريولي سلسلة من الشخصيات البارزة التي تميزت في السياسة والقانون والتسلسل الهرمي الكنسي. وتقديراً لمساهماتهم الحيوية، قام ليوبولد الأول من النمسا في عام 1703 بتكريم العائلة بلقب كونت الإمبراطورية الرومانية المقدسة. ولكن بعيداً عن التاريخ، دائماً ما لعبت العائلة دوراً نشطاً في زراعة الكروم، حيث تجمع الآن بين الابتكار والإيمان الراسخ بالتقاليد واحترام الأرض، وكل ذلك في ظل إدارة جيل من الشباب. تمتلك 30 هكتاراً مقسمة إلى منطقتين مختلفتين: الأولى تحيط بشركة النبيذ في Moimac-co، والثانية في Manzano و Rosazzo. بإجمالي إنتاج يبلغ حوالي 80.000 زجاجة ومنتقاه من مختلفين. يعتبر de Puppi أحد أنواع النبيذ الأساسية ويتميز بأنه الأكثر انعاشاً وسهولة تناوله؛ في حين يعد Rosa Bosco هو الاختيار الأعلى قيمة مع مزيد من القوام والتعقيد، حيث يبلغ عمره بالبراميل لبضعة أشهر/سنوات.

عائلة DE PUPPI

تمثل التقاليد القديمة التي تلبى أحدث تقنيات الزراعة. وهذه الضيعة ملك لعائلة de Puppi منذ أجيال. التي يرجع أصولها إلى إقليم توسكانا، حيث تنحدر عائلة de Puppi من عائلة Guidi الشهيرة، أمراء Poppi في منطقة كازينتينو "Casentino". قام فرع من العائلة بترك مدينة فلورنسا واستقر بإقليم فريولي في عام 1200. وبهذا خلق قصة جديدة، وهي قصة de Puppi. تقع الضيعة في موقعين مختلفين، يبلغ أحدهما حوالي عشرة هكتارات على تلال Rossazzo في قلب التلال الشرقية بمنطقة فريولي Colli Orientali del Friuli، وهي منطقة تتميز بإنتاج النبيذ عالي الجودة. أما الموقع الثاني فهو في منطقة Moimacco (3 كم من Cividale) وتبلغ مساحته حوالي عشرين هكتاراً وهو أيضاً المكان الذي توجد فيه الفيلا وأقبية العائلة.

نبيذ أبيض: شاردونيه، فريولانو، بينوت جريجيو، ساوفينيون، ريبولا جبالا
نبيذ أحمر: ميرلو، ريفوسكو دي بي آر، كابيرنت ساوفينيون
ريفوسكو كابت "REFOSCO CATE": هو نتاج مجموعة مختارة من أفضل أصناف ريفوسكو الخاصة بنا، التي يتم تعتيقها في براميل من خشب البلوط الفرنسي
RIBOLLA GIALLA SPUMANTE EXTRA-DRY: نبيذ فوار طازج جداً ومرهف، تم إنتاجه بطريقة charmat

روزا بوسكو "ROSA BOSCO"

نشأت علامة RB في عام 1998 بناءً على رغبة روزا بوسكو، صانع النبيذ، وهو أسطورة صغيرة في عالم النبيذ بإقليم فريولي. حيث اشترت Rosetta على مدار سنوات عديدة العنب من مزارعي الكروم الذين سمحوا لها بزراعة الكروم وفقاً لرؤيتها. صنعت Rosetta النبيذ وفقاً لهدف محدد: الجودة دون أية تنازلات. وفي يوليو من عام 2006، نقلت Rosetta المقر الرئيسي إلى قبو أمراء de Puppi، في منطقة Moimacco، بالقرب من Cividale del Friuli. وتعتبر فيلا "Villa de Puppi" مزرعة تاريخية تعود أصولها إلى قصة الإقليم، أي منذ عام 1300. أدت خبرة Rosetta الكبيرة ودرايتها ومعرفتها جنباً إلى جنب مع التقاليد القديمة وأحدث التقنيات في صناعة النبيذ المتوافرة في "Villa de Puppi" إلى تحقيق أعلى مستويات الجودة.

اختيارات نبيذ Rosa Bosco:

RIBOLLA GIALLA ذي العطر الفواح

SAUVIGNON BLANC الثري

MERLOT يحمل قوام "BOSCOROSSO"

BLANC DE BLANC المثير جداً للاهتمام، المصنوع على طريقة Chapeoise

www.depuppi.it



del Friuli, an area which favors the production of high quality wines. The second site found in Moimacco (3 km from Cividale) is of around twenty hectares and is also where the family villa and cellars are located.

WHITE WINES: Chardonnay, Friulano, Pinot Grigio, Sauvignon, Ribolla Gialla

RED WINES: Merlot, Refosco d'P, Cabernet Sauvignon

REFOSCO CATE: Is the result of a selection of our top refosco's varieties, aged in French oaked barrels

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE EXTRA-DRY: Very fresh and delicate sparkling wine, made with charmat method

ROSA BOSCO
RB label was born in 1998 for Rosa Bosco's will, a wine accomplisher, a small legend in the Fri-

uli's oenology world. For many years Rosetta bought the grape from vine growers, who let her grow the vineyard in accordance with her requirements. Rosetta makes wine with a specific aim: the quality without compromises.

In July 2006 Rosetta transferred the headquarter to the cellar of conti de Puppi, in Moimacco, near Cividale del Friuli. "Villa de Puppi" is an historic farm and drives its origins in the region's story since 1300.

Rosetta great experience and savoir faire, together with old traditions and the newest technologies in wine-making of "Villa de Puppi" allow to obtain the top of quality.

The selection of Rosa Bosco wines:
Very perfumed RIBOLLA GIALLA
A rich SAUVIGNON BLANC
A structured MERLOT "IL BOSCOROSSO"

www.depuppi.it



dePuppi



+39 0432.722461



info@depuppi.it



www.depuppi.it



Villadepuppi



@Villadepuppi



asoBosco
vini

spidocook™

Spidocook designs, develops and manufactures products for the professional cooking

Technology, design and performance come together in the continuous search for professional solutions for the world of modern catering, able to satisfy its constantly evolving needs.

Since 1993 our cooking systems have satisfied thousands of operators and professionals in their daily demand for quality professional solutions. Today, with sales and deliveries

in over 60 countries worldwide, SpidoCook is a truly global partner for all operators that are looking for quality professional cooking solutions.

The Spidocook™ products, 100% Made in Italy, are designed to make your daily work extremely simple and safe. Reliability, technology, ergonomics, compact dimensions are just some of the peculiarities of Spidocook™ products. The unique,





QUALITY PROFESSIONAL COOKING SOLUTIONS

professional solutions for the world of modern catering

spidocook™

Spidocook تصمم وتطور وتصنع منتجات للطهي الاحترافي

يؤدي مزيج من التكنولوجيا والتصميم والأداء جنباً إلى جنب مع البحث المستمر عن الحلول الاحترافية الموجهة لعالم المطاعم الحديثة، إلى تلبية احتياجاته المتطورة باستمرار.

تتلي أنظمة الطهي الخاصة بنا منذ عام 1993 الآلاف من الاحتياجات اليومية من الحلول الاحترافية عالية الجودة الخاصة بالمشغلين والمهنيين.

أما اليوم، فإنه في ظل مبيعات وتسليم طلبات في أكثر من 60 دولة حول العالم، أصبحت SpidoCook شريك عالمي حقيقي لجميع المشغلين الباحثين عن حلول طهي احترافية عالية الجودة. تم تصميم منتجات العلامة التجارية Spidocook™ المصنوعة في إيطاليا بنسبة 100% كي تجعل عملك اليومي بسيطاً وأمناً إلى أقصى حد. كما أن الموثوقية والتكنولوجيا وبيئة العمل والأبعاد المدمجة تعبر فقط عن بعض خصائص منتجات Spidocook™. ويتكامل التصميم الفريد والحديث والأساسي بسهولة مع أي بيئة.

تعتبر شوايات SPIDOGLOSS™ المصنوعة من الزجاج والسيراميك مثالية لمطاعم الوجبات السريعة ويمكن اعتبارها أداة قيمة في المطبخ. تستطيع الشوايات ذات التلامس المصنوعة من السيراميك الزجاجي طهي العديد من المنتجات بداية من السندويشات والفوكاتشيا إلى اللحوم أو الخضروات المشوية، وهو ما يوفر نتائج ممتازة. تقوم شوايات SPIDOFLAT™ الجديدة المصنوعة من السيراميك الزجاجي بطهي اللحوم والأسماك والخضروات بشكل متجانس. وتظل النكهات دون مساس حتى إذا تم شواء أطعمة مختلفة بالتتابع. وهي بكل تأكيد آمنة الاستخدام وسهلة التنظيف، مما يوفر فوائد واضحة من حيث توفير استهلاك الطاقة وزيادة الإنتاجية.

يعد Cook & Hold™ CALDOLUX فرن ثابت للطهي بدرجة حرارة منخفضة (بحد أقصى 120 درجة مئوية) مع الاستمرار (بحد أقصى 100 درجة مئوية)، مع دورة كاملة بحد أقصى 10 + 10 ساعات. كما يتيح استخدام CALDOLUX™ أقصى عائد من الاستثمار، وذلك بفضل زيادة الإنتاجية وكفاءة الطاقة وتقليل العمالة والاستخدام الذكي للمساحة. تم تصميم أفران CALDOBAKE™ الكهربائية المدمجة الخاصة بالمعجنات والمخبوزات لتلبية أكثر تحديات الجودة والأعمال طموحاً. لا يوجد مجال للخطأ في خدمة المطاعم الاحترافية، وتوفر أفران CALDOBAKE خبراً موحداً دون حلول وسطية في الملمس والبنية المثالية للمنتجات المخبوزة.

www.spidocook.com



modern and essential design is easily integrated into any environment.

The SPIDOGLOSS™ glass-ceramic grills are perfect for fast food restaurants and can be a valuable tool in the kitchen. The glass ceramic contact grills can cook many products from sandwiches and focaccia to grilled meat or vegetables, providing excellent results.

The new glass-ceramic SPIDOFLAT™ griddles cook meat, fish and vegetables homogeneously. The flavours remain intact even if different foods are grilled in sequence. They are certainly safe in use and easy to clean, giving obvious benefits in terms of energy savings and increased productivity.

The CALDOLUX™ Cook & Hold is a static oven for Low Temp Cooking (max 120°C) and Hold (max 100°C), with full cycle up to max 10+10 hrs. CALDOLUX™ use allows maximum return on investment, thanks to greater yield, energy efficiency, reduced labour and intelligent use of space.

The CALDOBAKE™ compact electric ovens for Pastry and Bakery are designed to meet the most ambitious quality and business challenges. There is no room for error in professional food service, and the CALDOBAKE ovens provide uniform baking without compromise and perfect texture and structure of the baked products.

www.spidocook.com

SPIDOGLOSS

GLASS CERAMIC CONTACT COOKING SYSTEMS

spidocook™
PROFESSIONAL BY DESIGN



UNBEATABLE PERFORMANCE Up to 400° C Maximum Temperature

Unleash your creativity. In addition to heating sandwiches and toasts, with 400°C you can grill meat, fish, vegetables with superlative results and fast times.



SAVINGS OF TIME AND ENERGY Up to 60 % energy consumption saving

The combination of innovative infrared heating system and sophisticated thermal insulation structure allows to minimize heat losses, with real savings on energy consumption.



+ EASY CLEANING AND MAINTENANCE Fast to clean and always ready to use in 5 minutes

Simple and effective 5 min cleaning procedures, specific detergent products to maintain maximum performance over time.



PROFESSIONAL MATERIALS Reliable and long-lasting

Non-stick glass ceramics tops, AISI304 pressed stainless steel structure. Weights reduced by 30% compared to traditional cast iron systems.

Mokador: 100% extraordinary coffee

Since more than 50 years Mokador is the expression of a high quality coffee and over times has established itself as one of the excellences of Italian espresso in the world. Since 1967, year of its foundation, Mokador has never stopped growing and today it extends over two production plants, both located in Faenza and both dedicated to a specific sales channel. The first plant is dedicated to the Ho Re.Ca. market with a production of about 1 million and 200 thousand kg of roasted coffee beans per year while the second one is fully dedicated to the O.C.S. (Vending) market with a production of about 95.000,000 between capsules and coffee pods.

The most important value for Mokador is "Respect": "Respect" for its products and "Respect" for its customers. The control of the whole production chain, starting from green coffee purchased in the Producing countries, to its shipment to Italy and finally to its roasting and packaging process, allows Mokador to provide a "100% extraordinary" product and consumption experience always more sustainable and environmentally friendly.

For this reason, on 2010, a "tailor-made" photovoltaic systems have been installed on both production plants. Constantly monitored to guarantee the perfect balance between industrial efficiency and lower environmental impact, as to avoid unnecessary waste





HIGH QUALITY COFFEE

excellences of Italian espresso in The world

MOKADOR
• 100% STRAORDINARIO •

Mokador: قهوة استثنائية 100%

تعتبر Mokador التعبير الأمثل للقهوة عالية الجودة منذ أكثر من 50 عامًا، ومع مرور الوقت أكدت على كونها واحدة من أرقى أنواع الإسبرسو الإيطالي في العالم. منذ أن تم تأسيسها عام 1967، وشركة Mokador مستمرة في النمو بلا توقف، كما أنها تمتد حالياً على مصنعي إنتاج كلاهما قائم في مدينة Faenza، وهما مخصصان لقنوات مبيعات بعينها. فالمصنع الأول مخصص لسوق الفنادق والمطاعم والكافيتريات "Ho. Re.Ca".

مع قدرة إنتاجية تبلغ حوالي مليون و200 ألف كجم من حبوب البن المحمص سنوياً، أما المصنع الثاني فهو مخصص بالكامل لسوق خدمة القهوة في المكاتب "O.C.S." (بيع) مع قدرة إنتاجية تبلغ حوالي 95.000.000 كبسولة وقرص من البن. إن "الاحترام" هو القيمة الأسمى والأهم بالنسبة لمokador: "احترام" منتجاتها و "احترام" عملائها. بالإضافة إلى أن التحكم في سلسلة الإنتاج بأكملها، بدايةً من القهوة الخضراء التي يتم شراؤها من البلدان المنتجة، حتى الشحن إلى إيطاليا وأخيراً إلى عملية التحميص والتعبئة، يسمح لمokador بتقديم منتج "استثنائي بنسبة 100%"، وأن تكون تجربة الاستهلاك هذه أكثر استدامة ومحافظة على البيئة دائماً.

وتحديداً لهذا السبب فقد تم تركيب أنظمة كهروضوئية "على المقاس" في عام 2010 بمصنعي الإنتاج. وتتم مراقبة هذه الأنظمة باستمرار لضمان التوازن المثالي بين الكفاءة الصناعية والتأثير البيئي المنخفض، وذلك لتجنب إهدار الطاقة غير الضروري وتمكين Mokador من إنتاج حوالي 25% من احتياجاتها من الطاقة. أما نسبة 75% المتبقية فيتم شراؤها من الخارج على أن تكون من مصادر طاقة متجددة. ويرجع الفضل لهذه الاختيارات في حصول Mokador بعام 2019 على شهادة مرموقة توثق استخدامها للطاقة الخضراء المعتمدة بنسبة 100%. وبالتوازي مع ذلك فقد تم توسيع مجريات الاستدامة البيئية لتشمل قنوات البيع تحت شعار "معاً نبني مستقبلاً أفضل". في الواقع، فإنه منذ 2018 تقوم Mokador بإنتاج كبسولات قهوة قابلة للتحلل بنسبة 100%، كما أنها معتمدة من قبل DINCERTCO، وهي شهادة دولية توثق قابلية تحلل كبسولات القهوة.

في عام 2020، بدأت Mokador إنتاج وبيع DIVA، وهو عبارة عن نظام كبسولة جديد حصري، حيث يمكن من خلاله تقسيم جميع مكونات الكبسولة (كبسولة Easy Peel) والتعبئة والتغليف، والتخلص منها كذلك بشكل منفصل وبالتالي فصل أنواع المخلفات.

للمزيد من المعلومات، يرجى زيارة موقع www.mokador.it





of energy and to allow Mokador to produce about 25% of its energy needs. The remaining 75% is purchased from outside and comes from renewable sources. Thanks to these choices, in 2019 Mokador received the coveted recognition of 100% CERTIFIED GREEN ENERGY.

At the same time, the environmental sustainability process has been extended to the sales channels under the claim "Let's build together a better future". In fact, since 2018 Mokador produces 100% compostable pods DINCERTCO certified which is an international recognition certifying the compostability of coffee pods.

In 2020, Mokador started the production and selling of DIVA, a new exclusive capsule system, in which all the components that build up the capsule (Easy Peel capsule) and the packaging, can be divided and disposed separately for separate collection.

For more info please visit www.mokador.it



A 100% extraordinary team

Two excellences running together in the same direction. You can find the same energy and passion of UAE Team Emirates in a Mokador Italian Espresso.



MOKADOR
• 100% STRAORDINARIO •
official supplier



MOKADOR
• 100% STRAORDINARIO •

follow us    MOKADOR.IT

SHINY GLASS TILES

ITALIAN LUXURY DESIGN

Shiny Glass Tiles was established by a fully Italian family business based in the province of Vicenza, City of Art and a territory rich in Palladian architecture.

Beauty is embedded in our DNA and in his little workshop, the founder Antonio Meneghetti creates printed glass tiles.

The Meneghetti family can claim a consolidated experience of more than forty five, from the production of stoves and ceramic products to the development of glasses as furnishing material.

Our story goes on and follows the evolution of the trend, with the ongoing quest for elegance, love for tradition and taste for innovation.

Our glass works are the detail par excellence that conveys an exclusive beauty of personalized solutions of great value aimed at a very demanding





BEAUTY IS EMBEDDED
IN OUR DNA

printed glass files

SHINY GLASS TILES

ITALIAN LUXURY DESIGN

تأسست العلامة التجارية Shiny Glass Tiles على يد شركة عائلية إيطالية بالكامل، ويقع مقرها في محافظة فيتشينزا، مدينة الفن التي تتميز أرجائها بالثراء من أعمال الهندسة المعمارية البلادية.

ويمثل الجمال عنصر جوهري في صميم حمضنا النووي، كما يقوم مؤسس العلامة التجارية "Antonio Meneghetti" في ورشته الصغيرة بابتكار بلاط زجاجي مطبوع.

تتمتع عائلة Meneghetti بخبرة كبيرة تزيد عن خمسة وأربعين عاماً في إنتاج مواقد التدفئة ومنتجات السيراميك، كما تعمل على تطوير الزجاج كمادة تستخدم في الأثاث.

تستمر قصتنا وتتبع تطور الميول والتريند، وذلك جنباً إلى جنب مع السعي المستمر للأناقة وحب التقاليد وحس الابتكار. تعبر أعمالنا الزجاجية بامتياز عن التفاصيل التي تنشر الجمال الحصري للحلول المشخصة باللغة القيمة والمكانة، وهي التي تستهدف كذلك العملاء الأكثر بحثاً عن المنتجات الفريدة والمبتكرة. يعمل الزجاج على زيادة مدى جاذبية البيئة بالإضافة إلى روعة طريقة التقاطه للضوء، كما يمنح إحساس ممتع.

يترك المهندسون المعماريون ومصممون الأجواء الداخلية وكذلك المديرون الفنيون مساحة للإبداع في جميع النواحي، حيث يضعون قطع البلاط الزجاجي الخاص بنا كعلامات بارزة من حيث الحلول المبتكرة والمفاهيم الحصرية.

إن الزجاج هو مادة المستقبل كما يمكن إعادة تدويره بالكامل. ومن هنا يطرح الزجاج نفسه، أكثر من أي وقت مضى، كمنتج أساسي لتشييد مباني حديثة وعملية وموفرة للطاقة وصديقة للبيئة.

www.shinyglasstiles.com





clientele looking for unique and original products.

Versatility originality sustainability

Glass increases the appeal of the environment and it is wonderful the way it captures light and transmits pleasant sensations.

Architects, interior designers and art directors give space to creativity in every direction, putting our glass tiles as an absolute protagonist in innovative solutions and exclusive concepts.

Glass is the material of the future and it is completely recyclable.

The glass is, more than ever, proposed as a main product for the construction of modern, functional, energy-efficient and environmentally friendly buildings.

www.shinyglasstiles.com

THE PLEASURE
OF LIVING
THE SPACES
BETWEEN
BEAUTY
AND DESIGN



SHINY
GLASS TILES

AT THE CORDON BLEU COOKING ACADEMY: THE INGREDIENTS FOR A MODERN AND INTERNATIONAL CULINARY STYLE, WITH AN ENTIRELY ITALIAN DNA



**Scuola di Arte Culinaria
"Cordon Bleu"**

Located in a prestigious 16th century building in the heart of Florence, the Cordon Bleu Cooking Academy is an important culinary school, the oldest one in operation in Italy and one of the largest in central Italy. Led, since its establishment, by Cristina Blasi and Gabriella Mari, two very different individuals who complement one another perfectly, it offers, in addition to professional and amateur courses, a wide range of individual laboratories and company team building experiences as well.

This broad vision and selection has given birth to the desire for every chef, whether professional or amateur, to get a taste of the complexity of Italian cuisine. "In particular", says Guido Mori, director of the academic courses, "we're interested in the relationship between food, history, tradition, and memory. Our strengths are fresh pasta (the heart of our school), bread and pastry making, the more modern fermentation techniques, and grilling techniques. The school's spirit is articulated in everything from amateur cooking classes to academic courses. To that end, we boast a collaboration with Florence's IUL University." The school also offers classes in French, Asian, and Middle Eastern cuisines, and awards a European Bachelor in Italian Culinary Arts, with the intention of embracing and seeking to

In Florence's historic centre, the Cordon Bleu Cooking Academy offers a selection of amateur and professional courses for improving the skills of every chef. The idea is to create a common thread between history, tradition, and culture, with an eye on internationalisation.

appreciate every aspect of culinary knowledge while always innovating the overall vision.

There's no specific target: from housewives to young men and women, from executives to foreigners, or anyone else who wishes to learn more about cooking, whether as an interest or with the goal of turning it into a career.

One thing for certain is that at the centre of the current discussion are, as Gabriella Mari, the owner of the school, explains, "the relationship between man and nature, the reduction in waste, and the balance between food and wellness. These are definitely today's most relevant topics. However, I don't want to detract from another aspect of this modern conversation, which is that of the relationship between food, man, and socialisation: so-called 'conviviality'."

A conviviality that's inherent to our tradition, whose roots stretch all the way down to the very crux of what it means to gather around the table, and which is today being re-examined thanks to lifestyles, influen-



ces, and new trends. "Italian food," continues Mori, "is the sum total of all of its regional cuisines. Italy's culinary identity can only be found within its regional identities and not at the national level, to the point that a truly Italian cuisine doesn't exist, as it is, rather, a combination of products and techniques that are separated geographically.

Perhaps, if one wanted to create a definition of Italian food, one could say that it consists of a cuisine which begins with a product and then elaborates it perfectly to make it exceptional."

What's very important in this vision is the role of cross-contamination with other culinary styles, in particular ethnic ones, which are carefully analysed within the school.

"Every Italian region," adds Mori, "has been effected by the arrival of other cultures. If, for example, one thinks of the impact of Nordic and Middle Eastern cultures on Sicilian cuisine, one realizes the extent to which history, culture, and food have taken the best of what was offered. It's from this perspective that



we must look at the influence of 'fusion' on Italian food. There's no doubt that this cuisine's strength is precisely that of taking the best of every method and making it its own."

But while we're seeing a constant propensity towards all things new, towards an interaction with original influences from other cultures, when it comes to equipment the vision is quite different. In fact, we're increasingly seeing a return to simplification and tradition, as the director affirms: "After a period of incredible innovation, which has seen tools aimed at regeneration and storage techniques arrive on the market, I believe that the new trend will be to rediscover a culinary style made up of impromptu preparations with an enormous reduction in menu complexity. We're seeing culinary styles that are increasingly connected to the context in which they're found and to seasonality. For this reason, I believe that most tools which will hit the market in the coming years will be related to direct cooking methods with a focus on grilling techniques, which have, regardless, been gaining ground in all cuisines for years."

One eye on the past, therefore, and one on the future, which will be profoundly affected by the financial and social trends in our country, in turn highly conditioned by tourism.

"This is the data which we can definitely observe at the global level," concludes the owner. "A general impoverishment given the progressive pandemic, the search for a general balance between man and nature, the desire to leave the home and engage in fact-to-face interaction with people, the search for authentic and explicit experiences, in which the ingredients stand out, with fragrances and flavours and the significance of what the product is. That's why we can easily say that the cuisine of the near future will be one that focuses on the relationship between man and nature, that asks to be experienced in person and in a group, that's explicit and affordable." With a perfect balance between value, quality, and experience.

www.cordonbleu-it.com



[WWW.PASTA.FRESCA](http://WWW.PASTA.FRESCA.ADRENA.IT)
ADRENA.IT



SPECIAL OR TRADITIONAL RECIPES

Today our company has more than 50 years of experience in the food industry, being one of the most long-standing production realities in the western part of Liguria.

The high quality of our products is guaranteed by the constant research of 0-km and Italian ingredients. Our products are very appreciated even beyond the Italian borders, thanks to the strict control in all the production process. Our pasta factory makes more than 70 different types of artisan pasta, but the real pride of our production is our regional products such as trofie, borage and rabbit ravioli, and pan-sotti.

If you are looking for special or traditional recipes with top quality products from our laboratory, you are in the right place.

Every day, you'll find the ingredients to cook some pasta dishes, easily and quickly, both in our shop and in the covered market of Ventimiglia. Pasta Fresca Morena can be found in Via Aprosio, 21 in Ventimiglia or the covered market at box no. 15.

For further information please visit our website: pastafrescamorena.it





MORE THAN 70 DIFFERENT TYPES OF ARTISAN PASTA

special or traditional recipes with top quality products

**WWW.PASTA FRESCA
MORENA.IT**

وصفات خاصة أو تقليدية

تتمتع شركتنا اليوم بما يزيد عن 50 عامًا من الخبرة في صناعة المواد الغذائية، وذلك لأنها واحدة من أكثر الكيانات الإنتاجية القديمة في الجزء الغربي من ليغوريا.

بفضل البحث المستمر عن المكونات التي تبعد 0 كم وتلك الإيطالية، تتمتع منتجاتنا بالجودة العالية. كما أن منتجاتنا تحظى بتقدير كبير حتى خارج الحدود الإيطالية، وذلك بفضل الرقابة الصارمة في جميع مراحل الإنتاج. ينتج مصنع المعكرونة الخاص بنا أكثر من 70 نوعًا مختلفًا من المعكرونة الحرفية، ولكن الفخر الحقيقي لإنتاجنا هو منتجاتنا الإقليمية مثل تروفي ورافولي لسان الثور والارنب والبانسوني. إذا كنت تبحث عن وصفات خاصة أو تقليدية صنعت بمكونات عالية الجودة في مختبرنا، فأنت في المكان الصحيح.

ستجد كل يوم المكونات اللازمة لطهي بعض أطباق المعكرونة بسهولة وبسرعة، سواء في متجرنا أو في السوق المغطى في Ventimiglia. تقع Pasta Fresca Morena في شارع Aproso رقم 21 بمنطقة Ventimiglia أو بالسوق المغطى في المربع رقم 15.

للحصول على المزيد من المعلومات يرجى زيارة موقعنا على الانترنت: www.pastafrescamorena.it



THE FORMS OF WATER

The deep collection for NATUZZI ITALIA, created in collaboration with the designer Nika Zupanc, is inspired by the concept of the "Circle Of Harmony", the leitmotif of the company's new creations

Natuzzi asked eight different designers to explore the connection with Puglia. The circle has emerged as the form of harmony, symbol of balance and perfection, but also a gathering place for the Natuzzi company. Deep, the proposal by Nika Zupanc (at her first collaboration with the firm), is a collection for the living and dining areas: sofas, armchairs, ottoman-magazine racks, bookcases, a table and chairs, together with accessories like lamps, mirrors and rugs.

The series takes its inspiration from the beauty of the Adriatic Sea, which extends from Slovenia to Puglia. The collection includes the Wave sofa, which with its sinuous lines suggests the movement of waves in the sea, for an intimate, cozy seating arrangement.

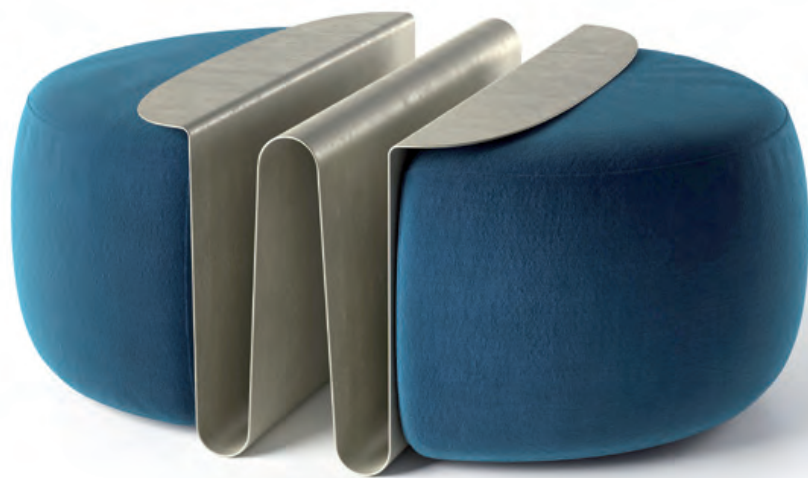
Available in two- or three-seat versions, or as an armchair, this model is raised from the floor by light gold satin-finish metal feet. It is joined by an ottoman composed of two half-moon parts that can be held together by a central magazine rack, in the same finish as the feet.

Among the outstanding pieces in the collection:

the Adore chair, a single shell supported by a single swivel foot; the Tide bookcase with shelves that evoke the movement of the sea; the sinuous Voyage table; the Mermaid and Sailor oval mirrors; the Vortex rugs, with optical graphics; and the Joy lamp, available in the floor, table and suspension versions, made in blown glass to emit soft light, like the one of evenings by the sea.

www.natuzzi.it

WAVE pouf



WAVE sofa



ILCO: ovine meat processing industry

Ilco Srl is a European historical leader company of ovine meat processing, packing and marketing. This top quality lambs and muttons company sit in Acquapendente, on the edge of the Tuscan region is owned by Piero Camilli. Ilco specialities are carefully selected, certified and monitored, in fact it boasts a large Italian and foreign market.

Our lambs grow in nature, grazing, without any medication until the slaughtering. We have a strong traceability system from the beginning to the end of the chain. Ilco srl is FSSC 22000 certified, an international food safety standard able to assure an high quality system of product and process.





TOP QUALITY LAMB AND MUTTON

LCO lamb and mutton reflect the splendours of an age-old tradition



معالجة لحوم الأغنام ILCO

إن Ilco هي شركة أوروبية تاريخية رائدة في تصنيع وتعبئة وتسويق لحوم الأغنام فائقة الجودة من لحم الحمل والخراف. وهي شركة ديناميكية على الرغم من أنها متجذرة بعمق في أرقى المبادئ. يتم اختيار المنتجات الخاصة بشركة Ilco بعناية وكذلك اعتمادها ومراقبتها، مع شركة تتمتع بحصة سوقية كبيرة في داخل إيطاليا وخارجها.

تربي الحملان الخاصة بنا في الطبيعة، في الهواء الطلق، حيث ترعى. ويمكن التعرف على جودتها بسهولة، كما يمكن تتبع سلسلتها بسهولة من المنشأ حتى النهاية. هذا وقد حصلت Ilco على شهادة CQS (نظام الجودة المعتمد) FSSC22000. وتعد هذه المجرىات، أي المعتمد على نظام الجودة، هدفاً تطلب الكثير من التفاني والعمل الجاد لكي تتخطى براءة التحليلات والضوابط التي أدت إلى الاعتراف بالشركة. وهو الامر الذي يعد تأكيداً إضافياً على تفوق منتجات الأغنام الخاصة بشركة ILCO حيث تعتمد على نظام للرقابة الداخلية مما يضمن دائماً النظافة والجودة والأسعار التنافسية للعديد من عملائها في إيطاليا والخارج.

وتحافظ شركة ILCO منذ أكثر من 50 عاماً على المزايا التي تميز بها الزمن الماضي جنباً إلى جنب مع استخدام أحدث طفرات التكنولوجيا، وبهذا تعكس لحوم الحملان والخراف المنتجة اليوم في شركة ILCO روعة التقاليد القديمة.

www.ilcosrl.it





In addition the HALAL certification allows the company to serve the Arab market with important supplies.

The company for 50 years guarantees and combines hygiene, quality and animal welfare respect with competitive

prices that make it a leading site in Italy and abroad. Infact today it represents a company able to make use of the most modern technologies in accordance with an age old tradition of genuinity.

www.ilcosrl.it



Dal 1920 La Natura Buona

ILCO
INDUSTRIA LAVORAZIONE CARNI OVINE



+39 0763/711133
info@ilcosrl.it

A high-class water since 1961, but that's not all!

Why is our CALIZZANO water so special?

In this charming valley basin, so rich of greenery and waters, in 1961 we built the mineral water plant, which, bottling the waters of the "Fontana delle Anime" and of the "Fonte Bauda" springs, bears the name of Calizzano.

The Fonti Bauda spring - located in the territory of the Town of Calizzano in the province of Savona - wells up from the Maritime Alps, in an uncontaminated forest of beech trees, at about 1080 meters above the sea level.

For centuries, the farmers were convinced that the use of this water stimulated the appetite and cured from gastric upsets. It was also described as very fresh, very light and with a diuretic effect.

A first chemical analysis of the water was done in October 1908 in a Genoa laboratory, which ascertained the total absence of nitrites and ammonia compounds. The report of this analysis ended with these specific words: "Apart from the opinion that the bacterioscopic examination may give, the chemical analysis places it among the best table waters". The bacteriological analysis was made in July 1913 and the results considered the spring as "very pure".

Currently, the water from the Fonti Bauda spring is classified as "minimally mineralized", thanks to its dry residue of only 40.3 mg/l and recognized as a water with a very diuretic effect.

After a long experimentation at a children's institute in Milan, in 2007 the water from the Fonti Bauda spring has also obtained the ministerial recognition as "suitable for newborns" and therefore "it is recommended, therefore, can be utilized in the preparation of the food for suckling babies".

Over the decades, the company has grown gradually until it has reached the third generation of entrepreneurs. The current data shows a production of around 40 million bottles per year.



Calizzano

ACQUA MINERALE
FONTI BAUDA



FRESH AND HEALTHY

very pure

Calizzano

ACQUA MINERALE
FONTI BAUDA

مياه من الفئة المميزة منذ عام 1961 وليس ذلك وحسب!
لماذا تعد مياهنا CALIZZANO مميزة بهذا الشكل؟



في حوض هذا الوادي الغني بالمناطق الخضراء والمياه، قمنا في عام 1961 بإنشاء مصنع للمياه المعدنية والذي من خلال التعبئة في زجاجات لمياه نافورة الحيوات "Fontana delle Anime" ونبع باودا "Fonte Bauda" يحمل اسم Calizzano.

إن مصدر ينابيع باودا "Fonti Bauda" - الواقع في أراضي بلدية Calizzano محافظة سافونا - يتدفق من جبال الالب البحرية في وسط غابة من أشجار الزان غير ملوثة ترتفع حوالي 1080 متر عن سطح البحر.

وعلى مدار قرون طويلة ظل الفلاحون على قناعة بأن استخدام تلك المياه يعمل على تحفيز الشهية وعلاج اضطرابات الهضم. وتم وصفها كذلك بأنها منعشة وخفيفة للغاية وذات تأثير مدر.

تم إجراء أول تحليل كيميائي لهذه المياه في أكتوبر من عام 1908 في مختبر بمدينة جنوة حيث تم التأكد من خلوها من النتريت ومركبات الامونيا. وخلصت محصلة هذا التحليل إلى هذه الكلمات المحددة التالية: "بجانب الراي الذي قد يعبر عنه اختبار الفحص الجرثومي، فإن التحليل الكيميائي يصنف هذه المياه من بين أفضل الأنواع التي يمكن شربها

على المائدة". وتم إجراء الفحص الجرثومي في يوليو من عام 1913 واعتبرت النتائج أن هذا النبع "نقي جداً".

في الوقت الحالي فإن نبع Fonti Bauda يصنف بأنه "قليل المعادن" وذلك بفضل بقاياه الجافة والتي تبلغ فقط 40.3 ميلي جرام/لتر، كما تعرف بأنها مياه ذات تأثير مدر جداً. وبعد اختبار طويل في أحد معاهد الطفولة بمدينة ميلانو، حصلت مياه Fonti Bauda في عام 2007 على اعتماد وزاري كذلك بأنها مياه "صالحة لحديثي الولادة" وعليه "ينصح بها في إعداد الطعام الخاص بالأطفال الرضع". استطاعت الشركة على مر العقود أن تنمو بشكل تدريجي وصولاً إلى الجيل الثالث من رجال الاعمال. وتظهر البيانات الحالية بأن الإنتاج يبلغ حوالي 40 مليون زجاجة في العام.

كما يتم استخدام مياه Fonti Bauda كذلك لإنتاج مجموعة كبيرة من النبيذ الفوار غير الكحولي والتي يتم انتاجها وفقاً للطريقة التقليدية التي يستخدم فيها السكر فقط في تنوع يبلغ 9 مذاقات مختلفة سواء كان ذلك في تريفاتلات البولي ايثيلين أو في الحاويات من الزجاج. وخلال السنوات الأخيرة بدأ تدفق هام للتصدير نحو دول بريطانيا، الولايات المتحدة الأمريكية، كندا، المكسيك، استراليا، فرنسا، الصين، المملكة العربية السعودية، كوريا الجنوبية، هونغ كونج، ألخ تغطي الألواح الكهروضوئية المنتمة للجيل الجديد 80% من أسطح المصنع، مما يضمن توفير حوالي 65% من احتياجاته من الطاقة. وهو ما يعني توفير طاقة نظيفة تساعد على الحد من تلوث الكوكب. تستحق مياه CALIZZANO أن يتم تجربتها بكل ثقة.



The water from the Fonti Bauda spring is also utilized in the production of a wide range of non-alcoholic sparkling beverages, produced according to the traditional recipe requiring the use of sugar alone, in a variety of 9 different flavours, both in PET and in glass containers. In recent years, an interesting export flow has started towards countries such as Great Britain, United States, Canada, Mexico, Australia, France and Russia, China, Saudi Arabia, South Korea, Hong Kong etc. .

About 80% of the surface of the plant's roofs is covered by photovoltaic panels of new generation, guaranteeing about 65% of its own energy requirements. It means Clean Green Energy which helps to reduce the planet pollution.

CALIZANO water deserves to be tried with confidence.

www.acquamineralecalizzano.it

Calizzano

ACQUA MINERALE
FONTI BAUDA



The *Queen* of Waters

PIN UP was born to satisfy top-notch market demands. In the high-level restaurant and accommodation sector, glass bottles with a strong attention to the shape and label are essential elements.

The new bottle is designed for restaurants wishing to provide their customers with an added value. Not only in terms of the mineral water itself, but also through a unique packaging that makes it a refined and exclusive object at the table.

www.acquamineralecalizzano.it



PIN UP



Antica Latteria di Crema

Since 1938

The enjoyment of making tasty things

Uniquely flavoured cheeses, made in the heart of the Po Valley through the know-how of master cheese-makers, and handed down over almost a century of history, thanks to the goodness of the milk and strictly monitored raw materials. Hard cheeses, in particular, are our passion: ancient recipes are skilfully combined with new taste trends to create magical flavours. Original and distinctive products that impress and captivate even the most refined and discriminating of palates.

Sovrano with buffalo milk

Sovrano is our signature cheese, with a unique recipe, taste, and name. For this reason, we have patented it and only we at the Antica Latteria di Crema can produce and market it. A guarantee of quality and protection for everyone:

For both the seller and for those who wish to savour it. Our Sovrano will always be unique and inimitable.

Sovrano with buffalo milk and vegetarian rennet

Matured hard cheese made from cow's milk mixed with buffalo milk with a hard white rind, made with vegetarian rennet obtained from microbial fermentation. It has a straw colour, with a full, delicate flavour and aroma. Certified minimum maturation period of 16 months.

Granamore with premium Italian milk

Matured hard cheese with a hard rind, made from high-quality Italian milk. It has a finely grained structure with a flaky texture, a white to pale straw colour, and a well-balanced aroma.





MAGICAL FLAVOURS

original and distinctive products that impress and captivate even
the most refined and discriminating of palates



Antica Latteria di Crema

Since 1938

ANTICA LATTERIA DI CREMA: التمتع بصنع أشهى المأكولات

أنواع جبن ذات نكهة فريدة، تم تصنيعها في قلب وادي نهر بو وذلك من خلال المعرفة والدراية الفنية لصانعي الجبن التي تم توارثها على مدار حوالي قرن من التاريخ، ويرجع الفضل في ذلك إلى جودة الحليب والمواد الخام التي تخضع لرقابة صارمة. إن أنواع الجبن ذات القوام الممتاسك، على وجه الخصوص، هي شغفنا: حيث يتم الجمع بين الصفات القديمة بمهارة، مع الاخذ في الاعتبار لتوجهات الذوق الجديدة بهدف ابتكار نكهات سحرية. وهي منتجات أصلية ومميزة تبهر وتأسر حتى أرقى الأذواق وأكثرها تميزاً.

Sovrano بحليب الجاموس

يمثل Sovrano الجبن المميز لدينا، وهو نتاج وصفة فريدة تنطبق كذلك على المذاق والاسم. ولهذا السبب، حصلنا على براءة اختراع بشأنه، ونحن فقط Antica Latteria di Crema القادرين على انتاجه وتسويقه. ضمان للجودة وحماية للجميع: سواء بالنسبة للبائع أو لمن يرغب في تذوقه سيظل جبن Sovrano على الدوام فريد وغير قابل للتقليد.

Sovrano بحليب الجاموس ومنفحة نباتية

جبن متماسك القوام معتق مصنوع من حليب البقر الممزوج بحليب الجاموس مع عجينة خارجية أكثر تماسكاً تم الحصول عليها من منفحة نباتية ناتجة عن التخمر الميكروبي. يتميز بلون الخوص مع نكهة ممتلئة ورائحة مرهفة. الحد الأدنى لمدة التعتيق المعتمدة 16 شهراً.

Granamore بالحليب الإيطالي الفاخر

جبن متماسك القوام معتق مصنوع من حليب إيطالي فائق الجودة، يتمتع ببنية ذات حبيبات دقيقة مع نسيج قشاري ولون يتفاوت من الفش إلى الأبيض الشاحب ورائحة متوازنة.

Parmigiano Reggiano DOP العضوي - من الحليب المنتج في المناطق الجبلية

جبن متماسك القوام مدمج مصنوع من حليب البقر البيولوجي الناتج عن الحيوانات التي تربي في جبال منطقة إميليا دون استخدام للمضادات الحيوية. وهو نوع من الجبن لا تشوبه شائبة حيث يحترم كلاً من الطبيعة وأنفسنا ومستقبلنا. كما أن الحد الأدنى لفترة التعتيق المعتمدة لجبن DOP "ذي الأصول المحمية" هي 12 شهراً.

Delizie di formaggio في الزيت

مكعبات من جبن Quartirolo Lombardo DOP في زيت دوار الشمس، في حالتها الطبيعية. معبأة في برطمانات بسعة 180 غرام. جودة جديرة بالتجربة. لا توجد طريقة لفهم مدى جودة الجبن الخاص بنا أفضل من تذوقه! فقط من خلال تجربة التذوق هذه يمكن تقدير جودته بشكل مثالي.

www.anticallatteriadicrema.it





Parmigiano Reggiano DOP ORGANIC
from mountain milk

Matured compact or grained hard cheese, made from organic cow's milk from animals reared in the Emilian mountains without the use of antibiotics. An impeccable cheese which respects nature, ourselves and our future. Certified minimum maturation period for a 12 month PDO cheese.

Delizie di formaggio in oil

Cubes of PDO Quattroirolo Lombardo cheese in sunflower oil, in its natural state. 180g jars.

QUALITY TO SAVOUR

There is no better way to understand how good our cheese is than tasting it! It is only

through this taste experience that you can fully appreciate its quality.

www.anticalatteriadicrema.it



Roberto Marzo



**Antica Latteria
di Crema**

Since 1938



The enjoyment of making tasty things



anticalatteriadicrema.it

Products created according to the tradition of Neapolitan pizza masters

Our story begins in 1999 when, after many years of commitment in the historic pizzeria "La Ciocolada", Gerardo and his father Michele undertake a new challenge: to bring the flavor and aromas of their pizzeria into everyone's homes.

We hold 41% of the national market (Source: IRI Information Resources Inc. 2019) and 60% of our turnover is achieved from foreign markets where we are present in 19 countries. We produce 25,000 per day between conventional, premium, BIO and Private Label lines.

Almost 100 employees work in our two Friulian factories where we have adopted the principle of widespread leadership: no manager or shift supervisor, but all oriented towards customer satisfaction.

We only use energy obtained from renewable sources, electric ovens that emit only water vapor into the atmosphere and packaging made up of 70% recycled plastic and boxes with sustainable FSC-marked cardboard.

80% of raw materials come from a maximum distance of 50km, in order to reduce impact on the environment.

We were also the first to suggest cooking the "magic" pizza in a pan. This allows a further reduction of environmental impact and subsequent economical savings in the pockets of our loyal consumers.

The dough is a mix made up of seven different flours. Allowed to rest for more than twenty-six hours, it is spread thanks to an innovative cold system that we have patented.





Leggera anche la sera!



SEVEN DIFFERENT FLOURS

to bring the flavour and aromas



Leggera anche la sera!

منتجات تم عملها وفقاً للطريقة التقليدية لأساتذة عمل البيتزا في مدينة نابولي

بدأت قصتنا في عام 1999 بعد سنوات طويلة من العمل والالتزام في محل البيتزا الخاص بنا "La Ciocolada"، حيث اتخذ كلاً من جيراردو ووالده ميكيلي تحدياً جديداً لتقديم مذاق ورائحة محل البيتزا الخاص بهما في بيوت الجميع. نستحوذ على 41% من السوق المحلية (المصدر: شركة IRI Information Resources Inc لعام 2019)، كما أن 60% من عائداتنا مصدرها التصدير إلى الأسواق الخارجية حيث نتواجد في 19 دولة.

نقوم بإنتاج 25.000 في اليوم موزعة ما بين خطوط الإنتاج الموفرة والمميزة والبيولوجية والتي تحمل ملصقات خاصة. ويعمل حوالي 100 ألف عامل في مصنعنا الواقعين بمنطقة فريولي، حيث اتبعنا مبدأ الريادة الموزعة: لا يوجد مدير أو مشرف، ولكن يهدف الجميع لإرضاء العميل. ونستخدم فقط الطاقة الناتجة عن مصادر متجددة، أفران كهربائية ينبعث عنها بخار مائي فقط، بالإضافة إلى مغلقات قابلة للتحلل بنسبة 70% مصنوعة من البلاستيك القابل للتدوير وعلب من الكرتون المحافظ على البيئة الذي يحمل علامة FSC. كما أن 80% من الخامات الأولية المستخدمة تأتي من مصادر لا تبعد أكثر من 50 كم كحد أقصى، مما يسمح بالحد من التأثير السلبي على البيئة. كنا أول من اقترح طهي بيتزا "megic" في الطاسة. وهو الأمر الذي يسمح بالحد بقدر أكبر من التأثير السلبي على البيئة وما يترتب عليه أيضاً من التوفير الاقتصادي في جيوب عملائنا الكرام. تتكون العجينة من 7 أنواع مختلفة من الدقيق. ثم تترك للراحة لما يزيد عن ستة وعشرين ساعة، وبعدها يتم فردها بواسطة نظام مبتكر على البارد حصلنا على براءة اختراع بشأنه.

أما المكونات الإضافية، وجميعها يدوية، فهي موزعة بين أكثرها تقليدية إلى تلك الموجهة للذوافة. إن جين المودزاريلا المصنوعة بنسبة 100 في إيطاليا والطماطم هما فقط مكونين من بين المكونات التي يتم اختيارها بعناية. يتم تغليف البيتزا في أجواء معدلة تخضع للرقابة وذلك عبر استخدام "أنف الكرتونية" تضمن التكامل التام وسلامة التغليف الاولي وذلك من خلال الاستبعاد التلقائي للعبوات التالفة. وفي عام 2022 قمنا بإطلاق خط إنتاج وجبة خفيفة طازجة "merenda fresca".

يضمن مستقبل Megic Pizza في كونها المتحاور المثالي لتنفيذ مشروعات موجهة للملصقات الخاصة على المستويين الوطني والدولي.

www.pizzamegic.com



LA PINSA



PINSA MARGHERITA 380g

Ingredienti: Pomodoro, Mozzarella
Ingredients: Tomato, Mozzarella
8 PZ/CT 30 giorni/days



PINSA DIAVOLA 400g

Ingredienti: Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante
Ingredients: Tomato, Mozzarella, Spicy salami
8 PZ/CT 30 giorni/days

PINSA VERDURE 410g

Ingredienti: Pomodoro, Mozzarella, Peperoni,
Melanzane fritte, Zucchine Grigliate
Ingredients: Tomato, Mozzarella, Peppers,
Fried Eggplants, Grilled Zucchini
8 PZ/CT 30 giorni/days



The toppings, all manual, range from the most traditional to gourmet. 100% Italian mozzarella fior di latte and tomato are just some of our selected ingredients. The pizzas are packaged in a modified atmosphere and are checked through an "electronic nose" which guarantees the total integrity of the primary packaging by automatically discarding damaged packages.

And in 2022 we launched the "fresh snacks" line.

The future of Megic Pizza is to be the perfect interlocutor for the creation of projects dedicated to Private Label on a national and international level.

www.pizzamegic.com

Linea Snack



PANZEROTTI POMODORO & MOZZARELLA 4X25g

FOCACCIA NAPOLETANA MARGHERITA 255g



CALZONE POMODORO & MOZZARELLA 120g



Tradition as a principle progress as a vocation

L'insalata dell'Orto was born from the blending of our passion with an idea: a passion for the land on which our family has been cultivating salads and vegetables for three generations; and an idea that took us to expand production to greenhouse cultivation in 1990, and then to processing and packaging horticultural products.

As a natural evolution of farming production, in 2000 L'insalata dell'Orto Srl was established as a company that also processes our products, packaging and distributed them throughout Italy and to other countries.

While our approach to farming has evolved and brought technological innovations, the care and dedication to our work remains. They are the basis for our success, which we achieve season-by-season, with every product we grow.

Supply chain and production sites

Over the years, our production base has always been a source of pride. Control over the supply chain is constantly guaranteed by more than 300 hectares of own production in the regions of Veneto, Campania and Lombardy.

Our relationship with external suppliers is based on trust and mutual respect for their work and commitments, and with decades worth of relations behind it, we are one large family-industry.

Sustainability Report

We have always invested in technology to protect the environment, health and the areas we farm, which is why we have decided to make all our actions official by presenting our first





A PASSION
FOR THE LAND

fresh-cut products

L'insalata dell'ORTO

التقاليد كمبدأ
التقدم كدعوة

نشأت L'Insalata dell'Orto من مزج شغفنا بفكرة: شغف بالأرض التي كانت عائلتنا تزرع عليها السلطات والخضروات طوال ثلاثة أجيال؛ وفكرة دفعتنا إلى توسيع الإنتاج ليشمل زراعة الصوبات الزراعية في عام 1990، ثم إلى معالجة وتعبئة المنتجات البستانية.

وكتطور طبيعي للإنتاج الزراعي، تم تأسيس الشركة المحدودة L'Insalata dell'Orto في عام 2000 كشركة تقوم كذلك بمعالجة منتجاتنا وتعبئتها وتوزعها في جميع أنحاء إيطاليا والبلدان الأخرى.

في حين تطور نهجنا في الزراعة وأدى إلى ابتكارات تكنولوجية، فإن الاهتمام والتفاني في عملنا لا يزالان قائمين. إنهما أساس نجاحنا، الذي نحققه موسمًا بعد موسم، مع كل منتج نقوم بزراعته.

سلاسل التوريد ومواقع الإنتاج على مر السنين، ظلت قاعدة الإنتاج الخاصة بنا مصدر فخر دائم. ويتم ضمان التحكم في سلسلة التوريد باستمرار من خلال أكثر من 300 هكتار من الإنتاج الخاص في أقاليم فينيتو وكامبانيا ولومبارديا. وترتكز علاقتنا مع الموردين الخارجيين على الثقة والاحترام المتبادل لعمليهم والتزاماتهم، ومع عشرات السنوات من العلاقات التاريخية، فنحن صناعة عائلية كبيرة.

تقرير الاستدامة لقد استثمرنا دائمًا في التكنولوجيا لحماية البيئة والصحة والمناطق التي نزرعها، ولهذا السبب قررنا جعل جميع أعمالنا رسمية من خلال تقديم تقرير الاستدامة الأول الخاص بنا. إننا على يقين من أنه شيء يجب أن نفخر به نتيجة الالتزام والشغف والعمل الجاد وروح المبادرة.

طرق الزراعة والزراعة العضوية نقوم بالإنتاج وفقًا لقواعد منتجات إدارة الآفات المتكاملة وذلك باستخدام الآلات والتكنولوجيا الحديثة في جميع مزارعنا لضمان الإنتاج الذي يحترم البيئة والأرض وصحة المستهلكين. وتتم زراعة أكثر من 70% من محاصيلنا باستخدام طرق إنتاج عضوية معتمدة.

سلاسل التوريد تتواجد شركتنا الزراعية الـ 14 المملوكة لنا في أقاليم فينيتو ولومبارديا وكامبانيا، مما يضمن الحصول على المواد الخام على مدار السنة.

www.linsalatadellorto.it





SUSTAINABILITY REPORT. We are sure it is something to be proud of being the result of commitment and passion, hard work and entrepreneurial spirit.

Cultivation methods and organic farming

We produce according to the rules of INTEGRATED PEST-MANAGEMENT PRODUCTS using modern machinery and technology on all our farms to ensure production that respects the

environment, the land and the health of our consumers.

More than 70% of our crops are grown using certified ORGANIC PRODUCTION METHODS.

Supply chain

Our 14 owned farms are found in Veneto, Lombardy and Campania, guaranteeing raw materials all year round.

www.linsalatadellorto.it



L'insalata
dell'ORTO

A MODERN AND SUSTAINABLE PRODUCTION MODEL

2022 | SUSTAINABILITY REPORT:

for the protection of the environment, health and the territory. We are sure it is something to be proud of being the result of commitment and passion, hard work and entrepreneurial spirit.



Industrie Montali: strictly “Made in Italy”

Italian quality, innovation, raw material with a strictly controlled “Made in Italy” supply chain, bio-vegan products: Industrie Montali, the Emilian company that for over 100 years has been buying tomato grown, harvested and processed only in Italy, in order to guarantee the consumer a gluten-free product, processed in total absence of preservatives and dyes.

The initial canning vocation of the Montali family has expanded from the processing of tomato concentrate to the production of ready-made sauces, pâtés, paste for cooking, packaged in different formats, from the modern single-portion bag, to the aluminum tube, to the 3 and 5 kg jar, thus creating a wide assortment of products, suitable to meet audiences with different commercial expectations.

With the brand “EasyMontali”, the company offers a series of references in the sign of taste and naturalness: the SNACK line, tasty vegetable pâtés ready to use to prepare appetizers, croutons and delicious dishes, but also risotto with strong tastes, the line of READY SAUCES, to prepare in a few minutes a dish with a genuine flavor just like the homemade one, the new CHEF LINES and SAUCES, ideal for the creation of refined recipes that require delicate but decisive flavors, and in the sign of health and well-being, we find the line of BIO VEGAN READY SAUCES, recipes prepared using only ingredients of vegetable origin and organic farming, to combine the pleasure of the table with the need to eat healthy.

The HALAL, BRC, IFS, BIO, food certifications impose high quality control standards ensuring the healthiness and hygiene of the products of the Emilian company.

www.easylines-montali.it





montali
EasyMontali

PESTO CON TOFU
READY-TO-SERVE PESTO WITH TOFU

VEGANOK

APRI OPEN
VERSA SEASON
GUSTA ENJOY

✓ SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE
✓ NO CONSERVANTI
PRESERVATIVE FREE

BIO ORGANIC VEGAN

2 BUSTE da 90 g
2 BAGS of 90 g

VEGANOK
N. 1013

EasyMontali
PESTO CON TOFU
READY-TO-SERVE PESTO WITH TOFU

L'immagine ha il solo scopo di presentare alcuni ingredienti presenti nel prodotto. Serving Suggestion.



MADE IN ITALY

a series of references in the sign of taste and naturalness

EasyMontali

صناعات Montali: التي تحمل بكل فخر شعار "صنع في إيطاليا"

جودة إيطالية، ابتكار، مواد خام تخضع لسلاسل التوريد الخاصة بها للرقابة التي تفتخر بحملها لشعار "صنع في إيطاليا"، وكذلك منتجات بيولوجية-نباتية: إنها صناعات Montali، وهي شركة تنتمي لإقليم إميليا رومانيا تقوم منذ ما يزيد عن 100 عام بشراء الطماطم المزروعة والمحسودة والمشغولة فقد في إيطاليا، وذلك كي تضمن للمستهلك توفير منتج خالي من الجلوتين وأن يكون قد تم تصنيعه في ظل غياب تام للمواد الحافظة ومكسبات اللون.

وقد توسعت مهنة التعليب الأولية الخاصة بعائلة Montali من تصنيع الطماطم على شكل مركزات لتشمل إنتاج الصلصات الجاهزة، الباتيه، عجائن الطهي، والتي يتم تعبئتها في أشكال مختلفة؛ بداية من الاكياس الحديثة أحادية الجرعة، إلى الانبوب المصنوع من الالومينيوم وصولاً إلى البرطمانات بحجم 3 و 5 كجم، وبهذا يتم إنجاز أنواع عديده من المنتجات القادرة على تلبية التطلعات التجارية المختلفة للجمهور.

ومن خلال العلامة التجارية "EasyMontali" تطرح الشركة مجموعة من المرجعيات عنونها المذاق والطبيعة: خط إنتاج الوجبات الخفيفة، باتية نباتي لذيذ جاهز للاستخدام بهدف إعداد المقبلات الغذائية للوجبات، خبز محمص وأطباق لذيذة، وكذلك أطباق الريزوتو ذات المذاق القوي، وخط إنتاج الصلصات الجاهزة بهدف الاعداد في دقائق قليلة لطبق يتميز بطعم مميز تماماً مثل الذي يتم إعداده في المنزل، وخطي الإنتاج الجديدين شيف وصلصات، المثاليين لمساعدتك على عمل وصفات راقية تتطلب مذاق حساس وقوي في نفس الوقت، واتباعاً لتعليمات الصحة والرفاهية هناك خط إنتاج الصلصات الجاهزة البيولوجية النباتية، وهي وصفات تم إعدادها فقط باستخدام مكونات ذات أصول نباتية وناجحة عن زراعات بيولوجية، وذلك بهدف الجمع بين لذة الجلوس على المائدة مع ضرورة تناول طعام صحي.

ومن شأن الشهادات الغذائية BRC و IFS و BIO و HALAL أن تفرض وجود معايير عالية من الرقابة على الجودة، مما يضمن صحة ونظافة منتجات الشركة المنتمة لإقليم إميليا رومانيا.

www.easylines-montali.it

Representative Office in Dubai:

48 Burj Gate, 10th Floor, room #1001, Downtown - Dubai - EAU

Phone +971 4 3216260



EasyMontali®

DISCOVER THE WHOLE RANGE!

READY-TO-SERVE
sauces



Organic
AND VEGAN
sauces



chef



snack



salsa



Catering



INDUSTRIE MONTALI SRL

STRADA AIOLA, 5/G MONTECCHIO EMILIA
Tel. 0522.863186 - trading@industrie-montali.it

www.easylines-montali.it

OUR CERTIFICATIONS:





“Your health on a spoon of olive juice”

This is the claim of Macchia Verde Bio, a family-run organic olive farm from Puglia, which embodies the passion and love for nature that the family puts into its business every day.

These are the basic elements of their project: to transform a simple farm, handed down for generations, into a strictly organic company. This allows Macchia Verde Bio to offer its customers a highly genuine product.





HIGHLY GENUINE ORGANIC PRODUCT

our olive oil respects the environment and its benefits make it a real health elixir !



”صحتك في ملعقة من عصير الزيتون“

هذا ما تؤكد عليه ”Macchia Verde Bio“، وهي شركة زراعية متخصصة في زراعة الزيتون العضوي وتديرها عائلة من مدينة بوليا، كما تمثل هذه الشركة نفس الشغف وحب الطبيعة الذي تبديه العائلة في أعمالها يومياً. وهذه هي العناصر الأساسية لمشروعهم: تحويل شركة زراعية بسيطة، متوارثة عبر الأجيال، إلى شركة عضوية بكل فخر. وبذلك تستطيع شركة Macchia Verde Bio أن تقدم لعملائها منتج حقيقي وأصلي تماماً.

إنه زيت زيتون عضوي فائق الجودة، تم إنتاجه مع الاهتمام بأدق التفاصيل وهو ما يتوافر فقط في العمل الحرّفي. إن هذا الزيت يحترم البيئة، كما تجعل منه خصائصه وفوائده إكسير صحي حقيقي تماماً! كما تؤكد العديد من الشهادات المعتمدة المستوى العالي والمتميز لهذا المنتج.

www.macchiaverdebio.it





An organic olive oil of excellent quality, made with an attention to small details that only craftsmanship allows. This is an oil that respects the environment and

its benefits make it a real health elixir! Numerous awards confirm the high level of this product.
www.macchiaverdebio.it



Macchia Verde Bio: *purity in perfection*

The olive oil from Macchia Verde Bio is one of the spearheads of olive oil production in Puglia, our commitment to the best possible quality brings us numerous awards every year. Our organic olive oils are characterized by a high polyphenol content and the pronounced fruity and freshness, which is due to the degree of ripeness of the olives at the early harvest time, and the strong aromas of the Coratina olives. With Macchia Verde Bio olive oil you get the full range of Mediterranean flavors on your plate!



<https://macchiaverdebio.it/>



Buonarroti

GRAN CAFFÈ PASTICCERIA E CREMERIA

CREMERIA BUONARROTI

Cremeria Buonarroti was founded more than 100 years ago, in 1920. To this day, it's considered one of the best pastry shops in Milan. Its refined cakes and pastries are created daily by our expert pastry chefs.

It's a meeting spot for Milan's elite, who gather here for a chat over a drink or a tasty treat.

We also deliver in Italy and Europe, through our staff.

Among our wide variety of products, panettone is a specialty we particularly recommend to Middle Eastern consumers. On sale every year





BEST PANETTONE IN MILAN

available from October till April



Buonarroti

GRAN CAFFÈ PASTICCERIA E CREMERIA

Cremeria Buonarroti

تأسست Cremeria Buonarroti منذ أكثر من 100 عام، تحديداً في عام 1920. وتعتبر، حتى يومنا هذا، واحدة من أفضل محلات الحلوى في ميلانو. يتم إعداد الطورثة والكعك والمعجنات الفاخرة يوميًا على يد فريق طهاة المعجنات الخاص بنا. وهو كذلك ملتقى النخبة في ميلانو، حيث يجتمعون هنا للدردشة حول مشروب أو لتناول أطعمه لذيذة وغير متوقعة.

نقوم أيضًا بتوصيل منتجاتنا في إيطاليا وأوروبا وذلك من خلال موظفينا.

من بين مجموعة منتجاتنا المتنوعة، يعتبر البانيتون أحد الأطعمة المميزة التي نوصي بها، بشكل خاص، للمستهلكين في الشرق الأوسط. ويتم بيع هذه الكعكة الطرية الخالية من الكحول والمصنوعة من أجود أنواع الدقيق والزبدة، بالإضافة إلى الكثير من الزبيب والبرتقال المجفف، كل عام بداية من شهر أكتوبر وحتى شهر مارس. رقيقة الملمس ومرهفة النكهة، سوف تذوب كعكة البانيتون في فمك.

تتراوح مدة صلاحيتها بين 3-4 أشهر عند حفظها في عبوتها الأصلية وننصح بها، بشكل خاص، خلال أشهر الخريف أو الشتاء، سواء في البلدان الدافئة أو الباردة. بالنسبة لنا، فإن أفضل طريقة لتذوق البانيتون هي تناولها مع كوب من الشاي الجيد.

www.cremeriabuonarroti.it





From October until March, this soft, alcohol-free cake is made with the highest-quality flour and butter, as well as plenty of sultanas and candied orange. Fluffy in texture and delicate in flavour, panettone will melt in your mouth.

Its shelf life is between 3-4 months when kept in its original packaging and we especially recommend it for autumn or winter months, whether in warm or cold countries. For us, the best way to savour panettone is with a good cup of tea.

cremeriabuonarroti.it



Buonarroti

One of the best and most famous Pastry Shop in Milan, Italy

9, Via M. Buonarroti

Milan, Italy

329 878 4297

www.cremeriabuonarroti.it

direzione@cremeriabuonarroti.it

***Looking for wholesale qualified distributors in Dubai, Qatar,
Abu Dhabi, Oman, Saudi Arabia and Bahrein.***

نبحث عن موزعين مؤهلين للبيع بالجملة في دبي وقطر وأبو ظبي وعمان
والمملكة العربية السعودية والبحرين.



Artisanal Pizza hand made in Naples with love

The art of Neapolitan pizza maker is Unesco World Heritage. The quality and taste of true Neapolitan pizza is like no other in the world. According to a recent international research, Neapolitan pizza is the fifth most imitated Italian product in the world. But now thanks to PizzaPomodoro you can carry real Neapolitan pizza anywhere.

Our pizzas are made following the classic artisanal method by a Neapolitan pizza maker (pizzaiolo).

We use only the best Italian products to create our pizza. Flour, Tomato, Extra Virgin Olive Oil, Mozzarella, Cheese, Salami, etc. all 100% authentic Italian. To prove the true origin of the ingredients used in our pizzas we used blockchain technology. Thanks to blockchain Food traceability of Authentico (a leading food traceability Italian company), consumers will be able to find out the origin of the ingredients and the production processes of the pizzas by simply scanning a QR code.

Immediately after baking, the pizzas are quickly frozen using a modern technique with a blast chiller. The inter-



SERVICE
24/7



SERVICE
24/7



SELECT
YOUR PIZZA



PAY HERE



CAUTION HOT



INGREDIENTS



Flour



Extra Virgin
Olive Oil



Mozzarella
Cheese



Tomato

READY
in ONLY
3
MIN

MARGHERITA.

CLASSIC ARTISANAL METHOD

real Neapolitan pizza anywhere



بيتزا مصنوعة يدويًا بحب في نابولي

يعتبر فن صناعة البيتزا بحب على طريقة نابولي من التراث العالمي لليونسكو. فجوذة ومذاق بيتزا نابولي الحقيقية لا مثيل لها في العالم. وفقًا لبحث دولي حديث، تعد بيتزا نابولي خامس أكثر المنتجات الإيطالية تقليدًا في العالم. ولكن الآن فإنه بفضل بيتزا بومودورو "PizzaPomodoro"، يمكنك حمل بيتزا نابولي الحقيقية في أي مكان. يتم إعداد البيتزا الخاصة بنا وفقًا للطريقة الحرفية الكلاسيكية بواسطة صانع البيتزا على طريقة نابولي (pizzaiolo).

نستخدم فقط أفضل المنتجات الإيطالية لصنع البيتزا الخاصة بنا. دقيق، طماطم، زيت زيتون بكر ممتاز، موزاريلا، جبن، سلامي، إلخ. كل شيء إيطالي المنشأ بنسبة 100%. ولإثبات الأصل الحقيقي للمكونات المستخدمة في البيتزا الخاصة بنا، استخدمنا تقنية سلاسل التوريد المغلقة blockchain. بفضل إمكانية تتبع الغذاء عبر سلاسل التوريد المغلقة من أجل Authentico (وهي شركة إيطالية رائدة في مجال تتبع الأغذية)، سيتمكن المستهلكون من معرفة أصل المكونات وعمليات إنتاج البيتزا عن طريق مسح رمز الاستجابة السريعة "QR" ببساطة.

مباشرة بعد الطهي، يتم تجميد البيتزا بسرعة باستخدام تقنية حديثة مع مبرد لدجة الحرارة. يتم التوصيل الدولي للبيتزا من خلال سلسلة إمداد يتم التحكم فيها بدرجة حرارة منخفضة.

قمنا بتصميم آلة للتوزيع الأوتوماتيكي للبيتزا الخاصة بنا. حيث يسمح لك نظام PizzaPomodoro بالحصول على بيتزا أصلية لذيدة ورائحة منشأها مدينة نابولي في 3 دقائق فقط. كما يسمح نظام الدفع الحديث غير التلامسي بقبول أي بطاقة ائتمان ودفع رقمي. يمكن للآلة أن تستوعب ما يصل إلى 4 أنواع من البيتزا (مثل Margherita و Marinara و Cheese و Pepperoni وما إلى ذلك).

إن PizzaPomodoro عبارة عن آلة بيع سهلة التركيب والإدارة. كما يتوافر بالآلة نظام الدعم الفني والإدارة عن بعد، وعليه يمكنك التحكم في البيع ومخزون البيتزا. أما الصيانة والدعم الفني فهما مضمونين.

ينمو سوق آلات البيع بشكل مستمر وبفضل نظام PizzaPomodoro، يمكنك البيع وكسب الأرباح من خلال منتج فريد. يضمن النظام ربحية ممتازة وعائد (ROI) على الاستثمار خلال السنة الأولى من التركيب.

www.pizzapomodoro.it





national delivery of pizza is carried out by low temperature-controlled supply chain.

We designed our vending machine together with our pizza. The PizzaPomodoro system allows you to get a delicious fragrant authentic artisanal Neapolitan pizza in only 3 minutes. A modern contactless payment system allows any credit card and digital payment to be accepted.

The machine can hold up to 4 types of pizzas (e.g. Margherita, Marinara, Cheese, Pepperoni, etc.).

PizzaPomodoro is easy-to-install and easy-to-manage vending machine. The machine has remote assistance and management, you can control selling and the pizza stocks. Maintenance and assistance guaranteed.

The Vending Machine market is constantly growing and thanks to the PizzaPomodoro system, you can sell and earn profits with an unique product. The system ensures excellent profitability and a (ROI) return on investment within the first year of installation.

www.pizzapomodoro.it

THE FIRST AUTHENTIC ARTISANAL NEAPOLITAN PIZZA VENDING MACHINE



easy-to-install and easy-to-manage



pizza ready in 3 min.



original Neapolitan Pizza, hand made in Naples



return of investment in 5 months



100% Italian ingredients guaranteed by blockchain food traceability

www.pizzapomodoro.it

Exporting to the Middle East and Africa countries with TÜV Rheinland: government certification programs

In order to export to various countries in the Middle East and Africa, companies must start a certification process that is based on an inspection activity.

The output of the activity, which also includes document review, is the issuance of a Certificate of Conformity (CoC), or a Certificate of Inspection (CoI), depending on the government requirements of the country of destination.

The operation falls within the scope of the consumer protection policy, so that only approved, safe and quality products enter the markets, and refers exclusively to products listed in the lists of regulated products issued by the governmental authorities of the respective country, and which fall within all sectors.

TÜV Rheinland is registered with the respective governments, to offer services in accordance with various Certification Schemes, such as eg. SAUDI Quality Mark, SIRC (Saudi IECEE Recognition Cer-

For more information, please contact:
Daniela Radu, head of Government Services
of TÜV Rheinland Italia
Email: daniela.radu@it.tuv.com
Phone: +39 02939687373
Mobile: +39 3429235883



TÜVRheinland®
Precisely Right.

fificatel), WEL (Water Efficiency Label), EER (Energy Efficiency Regulation) and many others.

Furthermore, TÜV Rheinland is a recognized body for the issuance of the Certifications of Conformity required for exports to Saudi Arabia, Morocco, Kuwait, Iraq, Egypt, Algeria, Qatar, Ethiopia, Botswana, United

Arab Emirates (UAE) and can manage all the stages of certification including testing, review of the required documentation, registration, pre and post-shipment inspection (before export or at destination) and the issuance of the related Certificates of Conformity.

www.tuv.com

EXPORTING
WITH GOVERNMENT
CERTIFICATION PROGRAMS

TÜV Rheinland Italia

التصدير إلى بلدان العالم العربي وأفريقيا مع هيئة "TÜV RHEINLAND": برامج إصدار شهادات حكومية

للتصدير إلى مختلف دول الشرق الأوسط وأفريقيا، يجب على الشركات بدء مجريات للحصول على شهادات تعتمد على نشاط رقابي. وتتمثل نتيجة الأنشطة، التي تشمل كذلك مراجعة المستندات، في إصدار شهادة مطابقة للمواصفات (CoC)، أو شهادة تفتيش (CoI)، وفقاً للمتطلبات الحكومية الخاصة بالدولة المتجه إليها. تدخل هذه العملية ضمن إطار سياسة حماية المستهلك، وبذلك تصل فقط إلى الأسواق المنتجات المعتمدة الآمنة وذات الجودة، وتتعلق حصرياً بالمنتجات الواردة في قوائم المنتجات الخاضعة للرقابة والصادرة بشكل قانوني من قبل سلطات البلد المعني، والتي تطبق كذلك على جميع القطاعات. إن "TÜV Rheinland" مسجلة لدى الدول المعنية، وذلك بهدف تقديم خدمات تتوافق مع أنواع مختلفة من الشهادات والتي من بينها على سبيل المثال و SAUDI Quality Mark و SIRC (Saudi IECEE Recognition Certificate) و WEL (Water Efficiency Label) و EER (Energy Efficiency Regulation) وغيرها الكثير. بالإضافة إلى أن "TÜV Rheinland" هيئة معترف بها لإصدار شهادات مطابقة المواصفات المطلوبة إجبارياً حتى يمكن التصدير إلى دول السعودية والمغرب والكويت والعراق ومصر والجزائر وقطر واثيوبيا وبوتسوانا والامارات العربية المتحدة (EAU). ويمكنها إدارة جميع مراحل الحصول على الشهادات والتي من بينها الاختبار ومراجعة المستندات المطلوبة وإجراءات التسجيل والتفتيش قبل وبعد الشحن (قبل التصدير أو في الوجهة المقصودة) وإصدار شهادات مطابقة المواصفات ذات الصلة.

للمزيد من المعلومات يرجى التواصل مع "Daniela Radu"،
رئيسة الخدمات الحكومية في هيئة TÜV Rheinland بإيطاليا

البريد الإلكتروني: daniela.radu@it.tuv.com

الهاتف: +3902939687373

الجوال: +393429235883

www.tuv.com





GOVERNMENT CERTIFICATION PROGRAMS MIDDLE EAST AND AFRICA



SERVICES

- Certificate of Conformity (CoC)
- SABER Certification
- Certificate of Inspection (CoI)
- Product Certificate of Conformity (PCoC)
- Shipment Certificate of Conformity (SCoC)
- SQM Certificate
- SIRC Certificate
- WEL Certificate License & Label
- EER Certificate & Label
- ESMA Certification

AND OTHER MORE

COUNTRIES OF DESTINATION

- Saudi Arabia
- Morocco
- Kuwait
- Iraq
- Egypt
- Algeria
- Qatar
- Ethiopia
- Botswana
- United Arab Emirates
- Lybia
- Uganda

CONTACT

DANIELA RADU

Head of Government Services of TÜV Rheinland Italia

Email: daniela.radu@it.tuv.com

Phone: +39 02939687373 • Mobile: +39 3429235883

www.tuv.com



TÜVRheinland®
Precisely Right.

GULFHOST

GulfHost is the most influential exhibition for hospitality buyers and one of the largest across the Middle East, Africa, and Asia. The platform offers a wide range of pre-qualified hospitality equipment and foodservice products, a high visitor turnout, and international visitor profiles. Across 3 days, buyers are offered a platform to network and find the right product to suit their needs and make valuable purchase decisions. The Connexions program facilitates meetings between suppliers and buyers

The Gulfhost 2022 edition, which continues to target the dynamic Middle East, Africa, and Asia market, will cover five areas: front of the house, back of the house, 'HORECA' (hotel, restaurant, café), tableware, and café and bars.

The highlight of this year's show will be a new outdoor experience exhibiting handcrafted wood-burning ovens and unique demonstrations that will embellish a unique culinary repertoire. GulfHost will most importantly provide a platform for industry leaders, change-makers, start-ups,

and the youth to inspire, connect and contribute across multiple, interactive show elements, including engaging workshops, spectacular culinary experiences, inspirational masterclasses, and more.

www.gulfhost.ae

Twitter:

https://twitter.com/gulf_host?lang=en

Facebook:

<https://www.facebook.com/GulfHost/>

Instagram:

https://www.instagram.com/gulf_host/?hl=en

LinkedIn:

<https://www.linkedin.com/showcase/gulfhost-me>

YouTube:

https://www.youtube.com/channel/UCXsnHZftzT8Z_f-latms8RQ

gulfhost

8-10 NOV 2022
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

GULFOOD

13-17/02/2022

DUBAI

Fair for food and hospitality.

HORECA

11-14 /02/22

ATHENS

Fair for the provisioning and equipment of hospitality and foodservice companies.

SIGEP - AB TECH

12-16/03/2022

RIMINI

Fair for the artisan production of ice-cream, pastry, confectionery and bakery.

INTERNORGA

18-22/03/2022

HAMBURG

Fair for the hotel, restaurant, catering, baking and confectionery industry.

HOSPITALITY

21-24/03/2022

RIVA DEL GARDA

Italian trade fair dedicated to the Horeca channel.

BEER & FOOD ATTRACTION

27-30/03/ 2022

RIMINI

Fair for to specialty beers, artisan beers, food&beverage for the Horeca channel.

HOSTELCO

04-07/04/2022

BARCELONA

International meeting.

MARCA

12-13/04/2022

BOLOGNA

European trade fairs for the private label industry and the International supermarket label exhibition.

CRAFT BEER CHINA

11-13/05/2022

SHANGHAI

International network of B2B events for the beverage industry.

SIAL CHINA

13-11/05/2022

SHANGHAI

Asia's largest food international exhibition.

THE HOTEL SHOW

24-26/05/2021

DUBAI

Trade event about hospitality and hotel industry.

MIFB

06-08/06/2022

KUALA LUMPUR

The largest food&beverage focused trade event.

ALIMENTEC

07-10/06/2022

BOGOTÁ

Fair on the beverage and HoReCa industry.

HOSPITALITY QATAR

21-23/06/2022

DOHA

Fair on hospitality, food&beverage.

**THE HOTEL
SHOW SAUDI****06-08/09/2022****RIYAD**

Trade event about hospitality
and hotel industry.

SIAL**15-19/10/2022****PARIS**

Fair on technologies for food&beverage
and food products

GULFHOST**08-10/11/2022****DUBAI**

Complete hospitality
equipment sourcing expo.

SIAL INTERFOOD**09-12/11/2022****JAKARTA**

Fair on technologies
for food&beverage and food products.

SIAL MIDDLE EAST**6-8/12/2022****DUBAI**

Fair on technologies
for food&beverage and food products
for the hospitality sector.

SIRHA**19-23/01/2023****LION**

Bakery, pastry, food service,
hospitality and packaging industries.

CIBUS**03-06/05/2023****PARMA**

International food exhibition.

TUTTOFOOD**08-11/15/2023****MILAN**

International B2B
show to food&beverage.

ANUGA**7-11/10/2023****COLOGNE**

Fair for food&beverage,
packing, bakery, pastry.

HOST**13-17/10/2023****MILAN**

Show for bakery,
fresh pasta, pizza industry.



WE'VE TALKED ABOUT...

ACQUA MINERALE DI CALIZZANO SRL

64/67

Via Madonna delle Grazie
17020 Calizzano Savona - SV
Italy

ANTICO MOLINO ROSSO SRL

15/18

Via Bovolino, 1
37060 Buttapietra - VR
Italy

BIALETTI INDUSTRIE SPA

7/14

Via Fogliano n. 1
25030 Coccaglio - BS
Italy

BUSCEMA GASTRONOMIA SRL

24/27

Via G. Donegani, 29
88900 Crotona - Italy

CREMERIA

BUONARROTI SRL

88/91

Via Michelangelo Buonarroti, 9
20149 Milano - Italy

DUBAI WORLD TRADE CENTRE - DWTC

III COV - 100

P.O. Box 9292
Dubai U.A.E
UNITED ARAB EMIRATES

EMME ERRE SRL

UNIPERSONALE

68/71

Via M. Micheli, 7
25124 Brescia
Italy

FINELLI GROUP SRL

28/31

Vicolo Parrocchiale, 7
41059 Zocca - MO
Italy

GTA SRL

19

Via Emilia, 14
24052 Azzano San Paolo - BG
Italy

IL.C.O. SRL

60/63

Km. 4.300
Strada Onanese
01021 Acquapendente - VT
Italy

INDUSTRIE MONTALI SRL

80/83

Strada per Aiola n°5/G
42027 Montecchio Emilia - RE
Italy



WE'VE TALKED ABOUT...

L'INSALATA DELL'ORTO SRL

76/79

Via Giare 144/A
30034 Mira - VE
Italy

LA FUENTE SAS DI MENEHETTI ANTONIO

48/51

Via A. Volta, 26
36020 Campiglia dei Berici - VI
Italy

MACCHIA VERDE BIO DI CATERINA SCAROLA

84/87

Via Soldato Pasquale Giovanniello Nr. 1
70025 Grumo Appula - BA
Italy

MEGIC PLZZA SRL

72/75

Via Giuseppe Ressel, 8
34170 Zona Industriale - GO
Italy

MILLA SRL

92/95

Via Ferrante Imperato, 198
80146 Napoli
Italy

MOKADOR SRL

44/47

Via Prov.le Granarolo, 139
48018 Ravenna
Italy

PASTA FRESCA MORENA

55/58

Via Aprosio, 21/C
18039 Ventimiglia - IM
Italy

SCOLARO PARASOL SRL

32/35

Via Liguria, 197
35040 Casale di Scodosia - PD - Italy

SCUOLA CORDON BLUE

52/54

Via Giusti, 7
50121 Firenze - Italy

SOCIETÀ AGRICOLA LUIGI DE PUPPI DI LUIGI DE PUPPI & C.S.S.

36/39

Via Roma, 5
33040 Moimacco - UD - Italy

SPIDOCOOK SRL

40/43

Via dell'Artigianato, 2
35010 Vigodarzere - PD - Italy

STEMAU SRL

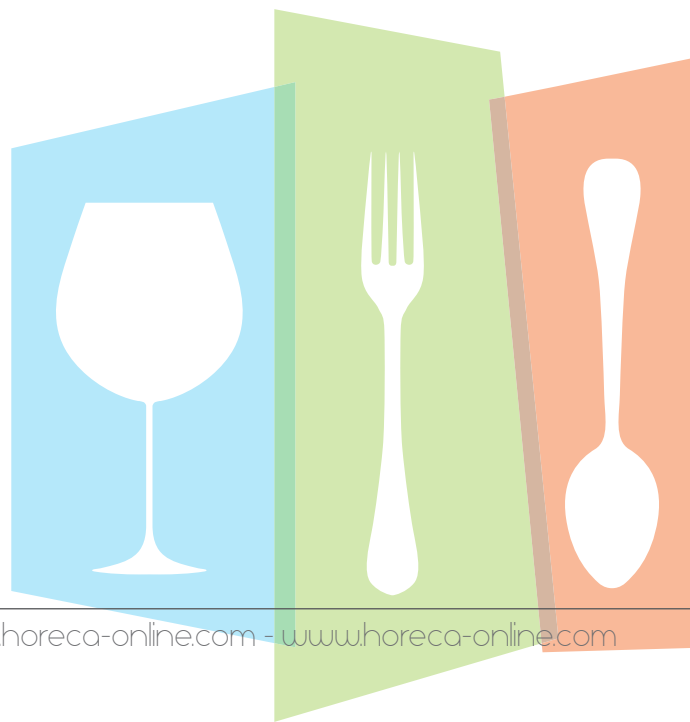
20/23

Via Pieve Ligure, 15
00168 Roma - Italy

TUV RHEINLAND ITALIA SRL

96/99

Via Enrico Mattei, 3
20010 Pogliano Milanese - MI
Italy



gulfhost

8-10 NOV 2022
Dubai World Trade Centre

REGISTER TO VISIT

www.gulfhost.ae

GULFHOST

The Complete Hospitality Equipment & Foodservice
Expo for the Middle East, Africa & Asia



#GULFHOST

Get a taste of the
region's finest
hospitality and
foodservice event

Back of house

Front of house

Horeca

Tableware

Café and Counter

5 events | 3 days | 1 venue





www.editricezeus.com

**EDITRICE
zeus**

www.horeca-online.com