



# SIRHA+ LYON

23<sup>RD</sup> TO 27<sup>TH</sup>  
SEPTEMBER  
2021

EUREXPO  
LYON FRANCE



TO COOK WHAT'S NEW  
TO EAT WHAT'S BEST  
TO INSPIRE WHAT'S NEXT

sirhafood.com

sirha.com



IN THESE TIMES OF DEEP CHANGES  
SIRHA STANDS MORE THAN EVER  
AS THE ESSENTIAL TRADE FAIR FOR  
FOOD SERVICE AND HOSPITALITY

GET YOUR FREE BADGE  
FROM 28 JUNE  
USING INVITATION CODE  
PPPHCA  
ON SIRHA.COM

Trade fair reserved for professionals

sirha.com



@sirha\_lyon

## SIRHA HUB

100 years of «Chefs revolution», 100 years of influence  
in the world of Food Service

## SIRHA INNOVATIONS

The reference for new products  
12 prizes awarded as part of the Sirha Innovation Awards

## SIRHA CUISINE

«Sylvestre» and «Refuge»: Two concept-restaurants  
that revisit the codes of gastronomy

## SIRHA MASTERS

5 top stages dedicated to waitering, food producers  
and food service professionals

## SIRHA CONTESTS

20 national contests  
3 international contests: International Catering Cup,  
Pastry World Cup, Boccuse d'Or

# horeca-online.com

# HORECA INTERNATIONAL

THE INTERNATIONAL  
MAGAZINE  
FOR THE HOSPITALITY  
INDUSTRY



**MAGAZINES  
AND MORE**



FOOD

08/11

L'ALPINA

Single origin coffee is a unique experience for the palates



DESIGN

36/39

LA FUENTE SAS  
DI MENECHETTI  
ANTONIO

Italian  
luxury design

# SOME CONTENTS



EQUIPMENT

112/115

STEAM ITALY SRL

Bedbugs: what they are and how they can be defeated with Steam



SERVICES

96/99

VOLMAR  
SOCIETÀ  
UNINOMINALE

Packaging  
for food products

editorial manager

S.V. Maffizzoni  
redazione@editricezeus.com

editorial production

Sonia Bennati  
bennati@editricezeus.com

account dep. manager

Elena Costanzo  
amministrazione@editricezeus.com

project and layout design creative dep.

ZEUS Agency  
grafica@editricezeus.com

translations

Leomilla

printing

Zeus Agency

# TOSCANINI

## TOSCANINI: bespoke solutions for hotels and resorts for more than one hundred years

Toscanini, a leading manufacturer of garment hangers and solutions for storing and hanging garments and accessories, embodies Italian excellence and exclusivity in its field. Each Toscanini product is carefully designed to ensure the utmost quality and to highlight each piece while providing the perfect support.

Luxurious woods like beech, oak and Canaletto walnut together with quality materials such as Plexiglas become functional and design products for those who love luxury and are looking for exclusive elements. The Company offers a wide collection designed for the world of the contract sector, customizable from the finish to the form.

Over the years, Toscanini has partnered with resorts and hotels in major Italian cities and abroad such as La Reserve Paris, Crillon Paris, One and Only resorts and Maison Villeroy Paris, and has created bespoke solutions and hangers for them.





# EXCLUSIVITY IN ITS FIELD

utmost quality and to highlight each piece while providing the perfect support

# TOSCANINI

**TOSCANINI: حلول على المقاس موجهة للفنادق  
والمنتجات منذ أكثر من مائة عام**

تمثل Toscanini، وهي شركة رائدة في مجال شماعات الملابس وتوفر حلول لتخزين وتعليق الملابس والإكسسوارات، التميز والحصرية الإيطالية في مجال نشاطها. كما يتم دراسة جميع منتجات Toscanini بعناية لضمان أرقى مستويات الجودة وكذلك لإظهار كل قطعة مع توفير الدعم المثالي.

وبذلك تتحول أنواع الأخشاب الفاخرة مثل الزان والبلوط والجوز الأسود، وكذلك الخامات القيمة مثل البلكسي غلاس إلى منتجات عملية وتصميمية بالنسبة لمحبي الفخامة والباحثين عن الأشياء الحصرية. وتوفر الشركة تشكيلة كبيرة مخصصة لقطاع المتعاقدين، وهي التشكيلة التي يمكن تخصيصها بداية من التشطيبات النهائية حتى الصياغة والشكل.

واستطاعت شركة Toscanini، على مر السنين، تأسيس شراكات مع منتجات سياحية وفنادق في كبرى المدن الإيطالية وكذلك في الخارج مثل "La Reserve Paris" و "Crillon Paris" ومنتجات "One and Only" و "Maison Villeroy Paris"، وابتكرت حلولاً ووفرت لها شماعات على المقاس. يعبر كل مشروع بمثابة عن مفهوم الرفاهية "على المقاس" الذي يميز إنتاج العلامة التجارية لقطاع العقود. إن هدف Toscanini هو نقل نفس الأناقة والرفاهية التي اعتاد عليها العملاء في حياتهم الخاصة إلى خزائن الملابس. وبهذه الطريقة تصبح الأجواء أكثر تطوراً وتناغمًا.

من بين المميزات الأخرى لإنتاج شركة Toscanini لحساب جهات متعاقدة، قدرتها على توفير منتجات حصرية للسلاسل الفردية. وتضمن الخدمات الموفرة على المقاس منتجات تم ابتكارها خصيصاً كي تضيف لمسة شخصية خاصة لأجنحة الفنادق وغرفها وكذلك أيضاً بالنسبة للمنتجات الصحية. إن اختيار Toscanini لتلبية احتياجاتك يعني اختيار الأفضل والأفضل فقط لعملائك.

[www.toscanini.it](http://www.toscanini.it)





Each project responds perfectly to the "à la maison" concept of luxury that sets apart the contract production of the brand. The intention of Toscanini is to bring into the closet or wardrobe the very same elegance and luxury the clients are used to in their private lives. In doing so, a more sophisticated and harmonious ambiance is created. Another distinctive feature of Toscanini's contract production is

its ability to provide exclusive products for individual chains. The bespoke service offered guarantees a tailor-made product capable of giving a personal and customized touch to suites, hotel rooms and spas. Choosing Toscanini for your needs means choosing only the very best for your clients.

[www.toscanini.it](http://www.toscanini.it)

TOSCANINI

—

**The art  
of hanging**

## Single origin coffee is a unique experience for the palate

The L'Alpina was born in September 2005 as a pure artisan pastry BRAND, it belong owners Chef Pierluigi and Emanuela having more 20 years experience in pastry and commercial activity. Alpina set own values principles on continuous search for best quality of raw material, taking care at their freshness, packaging, traceability And sustainability. In 2007 they Had expand their shop adding ice cream corner own made, with the same attention to details as all alpine Production.

In August 2014 Emanuela and Pierluigi, helped by Vittoria, entered in the world of coffee. Right from the start they decided to keep the same line of thought, therefore they decided to create their roasting corner focusing on a little known product: the single origin. Single-origin coffees are coffee productions from the same plantation and of the same variety, which are not mixed with other types of coffee: therefore we speak of pure coffee.

To explain this concept a right example is wine: we are talking not about red or white wine, but about a red wine made only of Barbera grapes that comes from a specific vineyard of the Langhe. This is a single origin and single cultivation coffee from L'Alpina. Tasting such a refined coffee, allows you to live a unique taste experience, as this drink releases in the cup a thousand-faceted BACK taste from citrus to spicy notes and even more hidden notes for the most refined palates.





# AROMAS AND FLAVORS

21 single-origin coffees from all over the world



نشأت Alpina في سبتمبر من عام 2005 كعلامة تجارية خالصة بمجال الحلوى والمعجنات الحرفية، وهي مملوكة لكلاً من الشيف "Pierluigi" و "Emanuela" المتمتعان بأكثر من 20 عاماً من الخبرة في مجال الحلوى والمعجنات والأنشطة التجارية. عملت Alpina على توطيد مبادئ وقيم البحث المستمر عن أجود المواد الخام، والاهتمام بأن تكون طازجة ومغلقة مع تعقب أصولها واستدامتها. وفي عام 2007 قاما بتوسعة المحل الخاص بهما من خلال إضافة ركن للمثلجات من إنتاجهما الخاص، وذلك مع تخصيص نفس القدر من العناية بالتفاصيل الخاصة بإنتاج Alpina. وبحلول عام 2014، دخل "Pierluigi" و "Emanuela"، بمساعدة من "Vittoria" في عالم القهوة.

وقررا منذ البداية الحفاظ على نفس أسلوب التفكير، وعليه قررا إنشاء ركن خاص بهما مخصص للتحميص مع الاعتماد على منتج يحظى بالليل من الشهرة: الأحادي المنشأ. إن القهوة أحادية المنشأ عبارة عن إنتاج القهوة من نفس النبات ومن نفس النوع ولكن دون خلطه بأنواع أخرى من القهوة؛ وعليه فهي قهوة نقية. ولشرح هذا المفهوم، هناك مثال جيد له وهو النبيذ: لا نتحدث عن نبيذ أحمر أو أبيض، بل عن نبيذ أحمر مستخلص فقط من عنب باريبرا المستخلص من نوع كرم محدد ينمو في منطقة "Langhe" ... هذا هو أحادي المنشأ وزراعة قهوة فريدة خاصة بـ Alpina. إن تذوق مثل هذه القهوة الراقية يسمح بخوض تجربة تذوق فريدة من نوعها، لاسيما وأن هذا المشروب ينبثق عنه في الفنجان مذاق غني بألف طعم من الموالح إلى النكهات المتبلّة وتلك المستترة التي يقدرها الذواقة من ذوي الحس المرهف. بالفعل فإن كل نبتة من نباتات القهوة يمكن أن تنتج عنها روائح مختلفة خلال استخلاصها ويعتمد ذلك على طريقة زراعتها والارتفاع الذي زرعت عليه ونوع التربة كذلك. وحتى لا يتم الاضرار بالقهوة، من الهام تحميصها بشكل صحيح وفي هذا الصدد قام "Pierluigi" بابتكار طريقة جديدة للتحميص وهي "P / 66" التي يمكن تعديلها على أساس كل نوع من أنواع القهوة الخاصة بهم. حتى الآن يظل مقهى "Alpina Torrefazione" هو المقهى الوحيد في إيطاليا الذي يتواجد به 21 نوع من القهوة أحادية المنشأ مجلوبة من جميع أنحاء العالم. وفي هذا المحل تصبح خبرة تناول فنجان قهوة بمثابة رحلة ساحرة للبحث عن المذاقات والنكهات.

[www.lalpinatorrefazione.it](http://www.lalpinatorrefazione.it)





In fact each coffee plant can create different scents in extraction, given by the type of cultivation, location, examples, different altitudes and types of soil. In order not to damage the coffees it becomes important to have a correct roasting and here Pierluigi has created a new roasting method, the P / 66, which can be modified for each of their

coffees. Till today, L'Alpina Torrefazione is the only coffee shop in Italy having 21 single-origin coffees from all over the world. In this boutique, the experience of a single coffee becomes a fascinating journey in the search for aromas and flavors.

[www.lalpinatorrefazione.it](http://www.lalpinatorrefazione.it)



*L'Alpina*  
TORREFAZIONE  
THE VERY SINGLE ORIGIN COFFEE

Come to us for a fascinating journey  
in the search for aromas and flavors  
through a cup of coffee





# Outdoor Cooling, Humidification Odor and Dust Control

ITALFOG specializes in distribution of outdoor cooling systems and realizes fog systems for cooling, humidification, special effects dust control, odor neutralization in the home, commercial, industrial and agricultural fields.

We deliver misting systems, misting fans, outdoor heaters, fog effects systems worldwide.

Our creative approach to outdoor cooling, humidification & heating, fog effects has earned ITALFOG the reputation as the most progressive supplier of outdoor sensory products and services.

Control Your Environment with ITALFOG Misting Systems.

Italfog Systems are in use by restaurants, resorts, wineries, retail centers, theme parks, recreational spaces, equestrian facilities, dairies, factories, greenhouses and private estates, all over the world.

We know that selecting the right equipment for your needs is more complicated and vital than just browsing through a catalog and we love to get creative with your applications to make sure that you are getting maximum efficiency with our products. All Italfog products are made in Italy and respect all Italian and European quality standard. For this reason many importers have choose Italfog for the high capacity in delivering High Quality products at the best competitive price.

[www.italfog.com](http://www.italfog.com)





# ITALFOG MISTING SYSTEMS

respect all Italian and European quality standard



إن شركة ITALFOG متخصصة في توزيع أنظمة التبريد الخارجي، كما تقوم بتصنيع أنظمة ضباب للتبريد، التبريد والتحكم في الاتربة بمؤثرات خاصة، والتخلص من الروائح في الأجواء المنزلية والتجارية والصناعية والزراعية. وتوفر أنظمة الرذاذ، ومرابح الرذاذ والسخانات الخارجية وأنظمة مؤثرات الضباب في جميع أنحاء العالم. نتيجة لنهجنا المبتكر في التبريد الخارجي والتبريد والتسخين وتأثيرات الضباب، اكتسبت ITALFOG سمعة المورد الأكثر تقدماً في توفير منتجات وخدمات حسية للأجواء المفتوحة.

تحكم في الأجواء الخاصة بك بواسطة أنظمة الرذاذ ITALFOG يتم استخدام أنظمة ITALFOG في المطاعم والمنشآت السياحية وأقبية صناعة النبيذ ومراكز البيع بالتجزئة والمتنزهات ذات التوجهات المحددة والأماكن الترفيهية الإبداعية والمنشآت الخاصة بالفروسية ومعامل الالبان والمصانع والصوبات والعقارات الخاصة في جميع أنحاء العالم. ندرك جيداً أن اختيار المعدات والأجهزة المناسبة لاحتياجاتك أكثر تعقيداً واهمية من مجرد مطالعة أحد الكتالوجات، كما نحب أن يظهر إبداعنا في استخداماتك لمنتجاتنا، كي نتأكد ونضمن حصولك على أعلى قدر من الكفاءة عند توظيفها. تحمل جميع منتجات ITALFOG شعار صنع في إيطاليا كما أنها مطابقة لجميع معايير الجودة الإيطالية والأوروبية. ولهذا السبب يختار الكثير من المستوردين ITALFOG، خاصة بسبب قدراتها الفائقة على تسليم منتجات عالية الجودة بأفضل الأسعار تنافسية.

[www.italflog.com](http://www.italflog.com)



We are specialized in high-pressure misting and fogging solutions for outdoor cooling, humidification, dust suppression landscape and special effects, odour control, bacteria and virus disinfection.



## COOLING

Lower the temperatures, indoors and outdoors, with misting and fogging systems for people, animals and machinery.



## HUMIDIFICATION

Misting and fogging systems maintain precise relative humidity. Humidification systems are used for plant growth and propagation, wine storage, timber storage and fresh produce misting.



## SANITIZING

Sanitizing systems to limit the spread of virus and bacteria. The solution that suits commercial and industrial needs.



## DUST SUPPRESSION

Dust suppression solutions for mine sites, bulk materials handling, construction, demolition, waste & recycling. Includes dust suppression fog cannons and other dust control solutions.

**ITALFOG**, Italian leader company recognized as an industry-leading supplier of high quality equipment and solution provider for industrial, commercial and residential markets.

### ITALFOG ITALY

Via Maiella, 12 - 42123 - Reggio Emilia (RE) / Via Merulana, 259 - 00185 - Rome (RM)

P. +39 0522 334284 / +39 06 56547594

www.italfog.com





## “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 تديبه 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 الحرفي. 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](http://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](http://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/>

# B—Line

## B-Line gives life to historical icons of Italian design

B-Line is a company, brainchild of its founder, Giorgio Bordin, that restores life to several historical icons of design on the Italian scenario. These are works that have disappeared over the years, made obsolete by the unrelenting ferment of a market that is brimming with innovation. Of the products re-edited, some have made history "contaminating" many facets of art and design, shaping their style and interpreting the mood of the fabulous Sixties and Seventies, to such an extent that the young entrepreneur Bordin could not possibly have allowed them to be forgotten.

B-Line's path started therefore in 1999 with the recovery of the original moulds, re-proposing, and at times also revisiting in contemporary style, famous pieces like Joe Colombo's much acclaimed Bobby storage trolley, one that still nowadays is to be found exuding its everlasting appeal within the most varied spaces of our lives and times.

From the very beginning, side by side with its re-editions, B-Line places contemporary furnishing accessories, resulting from collaborations with international designers. Tangible, factual and transversal projects that have the responsibility and honour to co-exist with the great cornerstones of design and to encourage, in terms of style and character, a smooth switch from home environments to working spaces and from outdoors to indoors, areas that are increasingly hybrid and mercurial, as demanded by contemporary lifestyles.





INNOVATION

products are entirely "Made in Italy"

# B-Line

نشأت شركة B-Line من فكرة لمؤسسها "Giorgio Bordin" الذي أعطى حياة جديدة لأيقونات تاريخية مجال التصميم في البانوراما الإيطالية. وهي أعمال اختفت على مر السنين وعفى عليها الزمن بسبب هياج السوق الذي تشعب بالابتكارات. ومن بين تلك المنتجات التي أعيد صياغتها، دخلت بعضها التاريخ وتركت بصمة على مجال التصميم والفن من جهات متعددة، حيث أعيد تشكيل مُطها وترجمة الحالة المزاجية لسنوات الستينات والسبعينات الرائعة، لدرجة لم تجعل رجل الاعمال الشاب "Bordin" يسمح لهذه الاعمال بأن تنسى. وعليه بدأت رحلة شركة B-Line في عام 1999 من خلال استعادة القوالب الاصلية وإعادة صياغة وطرح - وفي بعض الأحيان التقديم في سياق عصري جديد - أعمال شهيرة مثل عربة التخزين الشهيرة "Boby" لمصممها "Joe Colombo"، والتي نالت استحسان الجميع ولا تزال موجودة حتى الآن تشع جاذبيتها الخالدة في مختلف أجواء حياتنا وأوقاتنا.

منذ البداية، وبجانب الإصدارات الجديدة الخاصة بها، عملت شركة B-Line على توفير كماليات الأثاث المعاصرة، وتلك ثمرة التعاون مع مصممين دوليين. وهي مشروعات حقيقية وملموسة حملت شرف ومسؤولية التعايش مع أعمال عظيمة تعد ركائز التصميم، كما عملت على تعزيز - من حيث النمط والشخصية - الانتقال التدريجي من الأجواء المنزلية إلى مساحات العمل وكذلك من الأجواء الخارجية المفتوحة إلى تلك الداخلية المغلقة، لتصبح بذلك مناطق تتحول باستمرار إلى هجينة وزئبقية بشكل متزايد، تماماً كما تتطلب أممات الحياة المعاصرة.

يشتمل الحمض النووي لشركة B-Line، المستلهم من نزعة ثقافية قوية، على توجه وعناية خاصة بالاستدامة المرتبطة قبل كل شيء بطول عمر ومثانة منتجاتها.

مازالت الخبرة الكبيرة المُسخرة لدعم الخدمات الإنتاجية والصيانة المستمرة للمعدات الإنتاجية الضرورية، تسمح باستخدام القوالب الاصلية المنتمة لفترة السبعينيات من حيث إعادة إنتاج المنتجات التاريخية.

إن جميع منتجات شركة B-Line تحمل شعار "صنع في إيطاليا" وتميل لتكون "Zero-Mile". ويتم فحص كل عنصر كما أن المقاعد حاصلة على شهادة "Catas".

[www.b-line.it](http://www.b-line.it)





Inspired by a strong cultural drive, B-Line's DNA includes particular attention to sustainability, linked first and foremost to the durability of its products.

The great expertise placed in support of the productive service and a sustained maintenance of the equipment needed for the

production, allow original moulds from the Seventies to still be used in reproducing historic products.

All B-Line products are entirely "Made in Italy" and tend to be "Zero-Mile". Each article gets checked and the seats are Catas-certified.

[www.b-line.it](http://www.b-line.it)

# B—Line





## Mieli d'Autore

For four generations our family has been living in symbiosis with bees and so we are well aware of the important role they play in the balance of nature.

In 1946 Agostino Bianco gave a beehive to his grandson Mario as a birthday present, from that very moment our story began and it is still going on.

Italy, with its extraordinary wealth of flora is influenced by the Alps as well as by the Mediterranean Sea, consequently representing a gold mine for the production of high quality honey.

It is not just chance that the only official honey-tasting school in the world originated right here and we are proud to be part of it.

Our corporate philosophy was perfectly expressed in the words of its founder, Mario Bianco: "the bees make the honey, all that we have to do is take them to the flowers." We are constantly looking for uncontaminated 'terroirs' where the encounter between bees and flowers can be perceived when subsequently tasting the honey.

The MB "Mieli d'Autore" line is the challenge of Bianco's fourth generation.





# BALANCE OF NATURE

The bees make the honey, all that we have to do is take them to the flowers



## Mieli d'Autore

تتعايش عائلتنا منذ أربعة أجيال مع النحل وعليه فنحن ندرك جيداً الدور المهم الذي يلعبه في توازن الطبيعة. في عام 1946 قدم "Agostino Bianco" خلية نحل لحفيده "Mario" كهدية في عيد ميلاده، وبدأت قصتنا تحديداً منذ تلك اللحظة وما زالت مستمرة ...

تتمتع إيطاليا بثروة استثنائية من النباتات والتي تتأثر بدورها بكلاً من جبال الألب والبحر المتوسط، وبالتالي فهي تمثل منجم ذهب بالنسبة لإنتاج العسل عالي الجودة.

وليس من قبيل الصدفة أن تكون المدرسة الرسمية الوحيدة لتذوق العسل في العالم قد نشأت هنا، كما أننا فخورين بالانتماء إليها. لقد تم التعبير على أكمل وجه عن فلسفة شركتنا في كلمات مؤسسها "Mario Bianco": "النحل يصنع العسل، وكل ما علينا فعله هو اصطحابه إلى الزهور."

إننا في بحث مستمر عن أراضي "terroirs" غير ملوثة حيث يمكن تأمل لقاء النحل بالزهور عندما يتم تذوق العسل لاحقاً. ويعتبر خط الإنتاج "MB Mieli d'Autore" هو التحدي الذي يواجهه الجيل الرابع من عائلة "Bianco".

إن رقة التصميم الإيطالي والاهتمام بأدق التفاصيل في مجموعة حصرية من العسل، يمكن أن تصبح هدية قيمة. وهذه هي القيم التي تجعل هذا الاختيار لا مثيل له وفريداً من نوعه في بانوراما الطعام المنتج في إيطاليا.

إن التعايش اليومي عن قرب مع النحل يؤثر بشكل جوهري كذلك على أسلوب تقديم منتجاتنا. حيث أن خلاياه مثالية من الناحية الهندسية ويمكن تأمل ألوان العسل العديدة بداخلها والتي تختلف على حسب الموسم والزهور والمنطقة التي جمع فيها العسل.

عادة ما يباع العسل في برطمانات تغطي الملتصقات على لونه المميز. ولكننا فضلنا تقييم هذه السمة التي اهتمت، وذلك من خلال إظهار كل درجات وأطياف لون العسل.

إن خط الإنتاج هذا المكون من 8 أصناف مختلفة من الأزهار و5 أوزان (30-50-125-250-400 جم) مثالي لعملاء مثل الفنادق ومحلات الذواقة وهدايا الشركات.

تتوافر العلامة التجارية الخاصة بالموزع على النطاق الكامل.

[www.mieleitalia.com](http://www.mieleitalia.com)





The sophistication of Italian design and the attention to every single detail in a exclusive collection of honeys that can become a prestigious gift.

These are the values that make this selection unparalleled and unique in the panorama of made in Italy food.

Living in close contact with bees every day has deeply influenced also the style adppte to present our products.

Their cells are geometrically perfect and inside each of them one can admire the different colours of honey that vary according to the season, the flowers and the area it has been collected.

Usually honey is sold in jar which labels cover its distinctive colour.

Whereas we preferred to enhance this neglected aspect showing off all its gradations and hues.

This line in 8 floral varieties and 5 weights (30/50/125/250/400 g) is ideal for customers such as Hotels, gourmet shops and as corporate gifts.

Private label is available on the whole range.

[www.mieleitalia.com](http://www.mieleitalia.com)



*“Mieli d’Autore”*

[www.mieleitalia.com](http://www.mieleitalia.com)





## Become a MyBottles retailer, the Made in Italy brand that produces antibacterial water bottles

Every day we drink water and beverages, but we don't know their hygienic level. For this reason we have created MyBottles®, a special antibacterial water bottles line, entirely made in Italy and Europe.

What makes MyBottles® special is the pure silver spiral inside them, which blocks the reproduction of bacteria in beverages.

The antibacterial properties of pure silver are activated in contact with water, initiating an absolutely natural and stable purification process.

The silver ions interrupt the metabolism and inhibit the reproduction of all the microorganisms present in a natural way that does not leave any unpleasant smell.

The UNI, EN and ISO certificates obtained on 15th April 2020 guarantee the medical qualities of the product thanks to specific tests conducted on a water sample contained in a MyBottles®.

Every component is certified and tested for alimentary use and the claddings do not contain contaminants nor alter the taste of beverages.

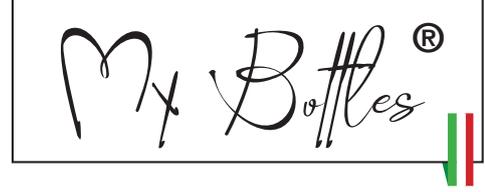
We want to offer high-quality products, this is why we rely on the best suppliers and we carefully select all materials.

All models have original and exclusive MyBottles® illustrations. Moreover, MyBottles® collection includes aluminium, steel and thermal water bottles, in



# ANTIBACTERIAL WATER BOTTLES

pure silver spiral inside them, which blocks the reproduction of bacteria in beverages



### كن بائع تجزئة لـ MyBottles، العلامة التجارية الإيطالية المنتجة لزجاجات مياه مضادة للبكتيريا

نشرب يومياً الماء والمشروبات ولكننا لا نعرف مستوى نظافتها صحياً. ولهذا السبب فقد ابتكرنا العلامة التجارية المسجلة MyBottles®، وهي عبارة عن خط إنتاج لزجاجات مياه خاصة مضادة للبكتيريا يتم تصنيعها بالكامل في إيطاليا وأوروبا. إن ما يميز زجاجات MyBottles® هو تفرداها بوجود حلزون من الفضة النقية بداخلها مما يمنع تكاثر البكتيريا في المشروبات. كما تنشط الخصائص المضادة للبكتيريا الخاصة بالفضة النقية بمجرد ملامستها للماء، وبهذا تبدأ عملية تنقية طبيعية ومستقرة تماماً للمياه. وتقوم أيونات الفضة بقطع عملية التمثيل الغذائي بالإضافة إلى أنها تمنع تكاثر جميع الكائنات الحية الدقيقة الموجودة، وذلك بطريقة طبيعية دون أن تخلف ورائها أية رائحة كريهة. إن شهادات UNI و EN و ISO التي تم الحصول عليها بتاريخ 15 أبريل 2020 من شأنها أن تضمن جودة المواصفات الطبية للمنتج وذلك بسبب الاختبارات الخاصة التي خضعت لها عينة المياه الموجودة في زجاجات MyBottles®. وكذلك فإن جميع المكونات معتمدة وتم اختبارها للاستخدام الغذائي، علاوة على أن الطلاءات لا تحتوي على مواد ملوثة ولا تسبب في تغير طعم المشروبات.

نظراً لرغبتنا في تقديم منتجات فائقة الجودة، نعتد على أفضل الموردين ونقوم باختيار جميع الخامات بعناية. تحتوي جميع إصدارات MyBottles® على رسومات توضيحية أصلية وحصرية، بالإضافة إلى أن التشكيلة تشتمل زجاجات مياه من الألمنيوم والفولاذ وتلك التي تحتفظ بالحرارة، وهناك أيضاً دورق وخط إنتاج عبوات من زجاج البورسلينكات وعبوات زجاجية وذلك لتلبية جميع الاحتياجات.

وبناءً على طلبك يمكن أن تصبح بائع تجزئة رسمي لشركة MyBottles والحصول بالتالي على قائمة أسعار مخصصة بالإضافة إلى معاينة المنتجات الجديدة والعروض الخاصة. كما يمكنك حجز لقاء تعليمي للتعرف على أدق تفاصيل وخصائص المنتجات، والحصول كذلك على المعلومات الضرورية التي تحتاجها لزيادة مبيعاتك على أفضل نحو. علاوة على كل ذلك، نضمن لك أيضاً دعماً فنياً مخصصاً سواء بواسطة البريد الإلكتروني أو الهاتف. إن MyBottles® هي علامة تجارية للشركة الإيطالية ذات المسؤولية المحدودة Bazzacco Srl، والتي أدت حساسيتها واهتمامها الكبير بنمط الحياة الصحية والاستدامة البيئية وإجراء الاختبارات على الفضة، إلى جمعها ومآلفتها بين تلك الخصائص بهدف إضفاء الحيوية على هذا المنتج المبتكر والحديث تماماً.

تواصل معنا على [sales@mybottles.it](mailto:sales@mybottles.it)  
[www.mybottles.it](http://www.mybottles.it)



addition to a borosilicate glass pitcher and bottle lines, to meet every demand. Upon request, you can become an official MyBottles's retailer and get a dedicated price list and the previews on new products and special offers.

You can book a formative meeting to get to know in depth all the characteristics of the products and the necessary information you need to drive your sales in the best way. We also guarantee

dedicated technical support both via email and telephone.

MyBottles® is a brand of the Italian company Bazzacco Srl, whose sensibility for an healthy lifestyle, environmental sustainability and the experimentation on silver, all came together to give life to this highly-innovative product.

Contact us on [sales@mybottles.it](mailto:sales@mybottles.it)  
[www.mybottles.it](http://www.mybottles.it)



**Become a MyBottles retailer,  
the Made in Italy brand  
that produces antibacterial  
water bottles.**



**Antibacterial  
SPIRAL**

thanks to his heart  
made of silver 100%



**Safe  
MATERIALS**

selected for reusable, light  
and durable bottles



**European  
PRODUCTION**

in vanguard systems  
located in Italy  
and Europe



**Certificates**

issued in accordance  
with UNI, EN and ISO



All models have original and exclusive illustrations.  
MyBottles® collection includes aluminium, steel and  
thermal water bottles.



MyBottles® is a brand of the Italian company Bazzacco Srl.

Contact us on  
[sales@mybottles.it](mailto:sales@mybottles.it)

[www.mybottles.it](http://www.mybottles.it)



## The art of making pasta

From the ancient culinary tradition of Cilento descends the art of making the dough of "I Sapori del Vallo". In adopting the customs and the domestic production secrets, the company each day brings on the tables of millions of Italians, and not only, authentic dishes and flavors of Lucan lands.

The products "I Sapori del Vallo" are characterized by a market that relies on the immediate packaging and the speed of delivery. They are appreciated not only in the Italian market but also in some European countries such as Austria, Germany, Switzerland, until arriving in the United States and Canada.

The reasons for the growing success abroad of fresh pasta from durum wheat produced in the Sassano (Sa), in the heart of the National Park of Cilento, Vallo di





# HIGH QUALITY ARTISAN PRODUCTS

fresh pasta from durum



### فن صناعة المعكرونة

ينحدر فن صناعة عجينة معكرونة "I Sapori del Vallo" من تقاليد الطهي القديمة في منطقة Cilento. كما أنه من خلال اتباع عادات وأسرار الإنتاج الوطني، توفر الشركة يوماً على موائد الملايين من الإيطاليين وغير الإيطاليين العديد من الأطباق والنكهات الأصيلة المنتمة لمنطقة "Lucan".

وتتميز منتجات شركة "I Sapori del Vallo" بسوق يعتمد على التغليف الفوري وسرعة التسليم. وهي منتجات ذات قيمة وتقدير ليس فقط في السوق الإيطالية ولكن أيضاً في بعض أسواق الدول الأوروبية مثل النمسا وألمانيا وسويسرا وصولاً إلى الولايات المتحدة وكندا.

تتعلق أسباب النجاح المتزايد في الخارج للمعكرونة الطازجة المصنوعة من القمح الصلب المنتج في بلدية "Sassano" بمحافظة ساليرنو (SA)، وتحديداً في قلب المحمية الطبيعية لمنطقة Cilento وكذلك في وادي "Vallo di Diano" و "Alburni"، بشكل أساسي بالقدرة على اتباع التقاليد القديمة، مما يجعل منتجاتنا متفردة ومتميزة بمذاق رائع. بالإضافة إلى المعكرونة التي تحمل العلامة التجارية "I Sapori del Vallo"، نصنع كذلك معكرونة تحمل علامات تجارية خاصة من أجل الموزعين.

### حرفية عالية الجودة

يقع مصنع "I Sapori del Vallo" في منطقة "Silla di Sassano" بمحافظة "Salerno". وتقوم عائلة "Calandriello" والعاملين المتخصصين لديها بتنظيم العمل في الشركة.

وجميعهم يقدم مساهمات هامة بداية من اختيار المكونات وصولاً إلى صناعة منتجات حرفية عالية الجودة.

[www.isaporidelvallo.com](http://www.isaporidelvallo.com)





Diano and Alburni, essentially relate to the ability to follow the old traditions making our genuine products and excellent taste for the palate.

In addition to pasta under the brand name "I Sapori del Vallo" we also produce private label pasta to distributors.

#### Quality Craftsmanship

The factory for "I Sapori del Vallo" is

located at Silla di Sassano in the province of Salerno. Work is organized in the company by the Calandriello Family and their specialized staff.

They all make an important contribution, starting from the choice of ingredients to the creation of high quality artisan products.

[www.isaporidelvallo.com](http://www.isaporidelvallo.com)



[www.isaporidelvallo.com](http://www.isaporidelvallo.com)



*Ancient tradition,  
unique, quality*



# 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](http://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](http://www.shinyglasstiles.com)

THE PLEASURE  
OF LIVING  
THE SPACES  
BETWEEN  
BEAUTY  
AND DESIGN



SHINY  
GLASS TILES

# Cà dei Conti

Artigiani Del Vino

## Cantina Cà dei Conti Artigiani del vino

### Our origins.

In Tregnago, Illasi Valley, inside CDO Valpolicella zone, the Rancon Family live and filling their land from several centuries. The youngest generation, brothers Renzo and Loredana, want to continue the family tradition and in this will than born, in 2007, the CA'DEI CONTI wine farm. In 2009, with oenologist Fabio and expert vinedresser Eugenio to complete the team, the adventure start. A lot of job has been made in grapes farming to ensure the best quality; one aspect is the regain of old varieties as Croatina and Oseleta and the reduction of treatment on grapes.

The production of 2009 and 2010 speak than this is the right way, it's an hard challenge, but with an infinite charm.

### Our Vision

Quality, not quantity.

Our goal is to produce a soft and pleasing wine, in other words a glidly wine to drink during a dinner or simply a wine to share with friends. A large land to work, lot of tenacity but mostly the great passion are the main characters of the Cà dei Conti winery, so every innovation is always done in orther to improve the quality. 1/6th of the land is very dense of plants, exactly 9000 vines each hectare, this aspect plus a limited growth ensures a perfect maturation of 1,5 kg. Thanks to all these aspects it is possible to produce a very pleasant and lovely wine.





# SOFT AND PLEASING WINE

tenacity and the great passion are the main characters of the Cà dei Conti winery

# Cà dei Conti

Artigiani Del Vino

## أصولنا

ترجع الاصول إلى بلدية "Tregnago" بوادي "Illasi" في منطقة "CDO Valpolicella"، حيث تعيش عائلة "Rancan" وتزرع أرضها منذ قرون. ويرغب الجيل الأكثر شباباً، ألا وهما الاخوين "Renzo" و "Loredana" في الاستمرار بمتابعة تقاليد العائلة. وبناءً على هذه الرغبة تأسست في 2007 الشركة الزراعية للنبيذ "CA'DEI CONTI". وفي عام 2009 بدأت المغامرة بعد أن اكتمل فريق العمل بانضمام خبير صناعة الخمور "Fabio" وخبير رعاية الكروم "Eugenio". كما تم بذل الكثير من الجهد والعمل في زراعة الكروم لضمان أفضل مستويات الجودة؛ ومن بين تلك الاعمال استعادة بعض الأصناف القديمة مثل "الكرواتية" و "الاولسيتا" والحد من معالجات العنب. ويثبت إنتاج عامي 2009 و 2010 أن هذا هو الطريق الصحيح وأن هذا التحدي صعب ولكن يظل سحره بلا حدود.

## رؤيتنا

الجودة وليس الكمية

يتمثل هدفنا في صناعة نبيذ مخملي وممتع، أو بمعنى آخر نبيذ يتيسر تناوله خلال وجبة العشاء أو ببساطة يمكن مشاركته مع الأصدقاء. إنها أرض كبيرة تحتاج للعمل والكثير من الكد والصبر، ولكن يظل الشغف هو السمة الرئيسية الغالبة على شخصية مصنع "CA'DEI CONTI". ولذلك فإن كل ابتكار وتحديث يتم تطبيقه دائماً لتحسين مستوى الجودة. إن 1/6 هذه الأرض عالي الكثافة بالنباتات، حيث يبلغ عددها تحديداً 9000 كرمة في كل هكتار، وهو ما يؤدي بالإضافة للنمو المحدود إلى ضمان النضج المثالي لحوالي 1.5 كم. ويرجع الفضل في كل هذه الأسباب إلى إمكانية إنتاج نبيذ غاية في الروعة والمتعة.

## VALPOLICELLA

إن VALPOLICELLA، حيث يتم إنتاج النبيذ المسمى بنفس الاسم، هي المنطقة الواقعة عند سفح جبال فيرونا وتشمل والوديان التالية "Fumane"، "Marano"، "Negrar"، "Valpantena"، "Val Squaranto"، "Val d'Illyas"، "Val Tramigna". تقع مزارع الكروم الخاصة بنا على قمة التلة، وهو موقع مثالي حيث تظل مزارع الكروم على الجهة الجنوبية الجافة ذات التهوية. وبفضل هذه السمات يصبح العنب محصن من التعفن والطفيليات وبالتالي تقل معالجته. تتميز الخمور بلون كثيف وقوام جيد رقيق ومخملي.

[www.cantinacadeiconti.it](http://www.cantinacadeiconti.it)





## VALPOLICELLA

The Valpolicella area, where the homonymous wine is produced, is a territory located at the foot of the Verona's mountains, and includes Fumane, Marano, Negrar valleys, Valpantena, Squaranto Valley, Illasi valley and Tramigna valley.

Our Vineyards are located on the top of the hills, this is a very good position because

they can have a Southern exposure dry and breezy and thanks to these characteristics the grape is protected from mold and parasites, with less treatments.

The wines are characterized by an intense color, a good structure and an elegant softness.

[www.cantinacadeiconti.it](http://www.cantinacadeiconti.it)



# Cà dei Conti

Artigiani Del Vino

[www.cantinacadeiconti.it](http://www.cantinacadeiconti.it)



# Agerolino Flori Artisan Cheesemakers: a family tradition

Agerolino Flori Cheesemakers was founded on ancient traditions and knowledge from the Mandara Family. Nicola Florio, in marrying Giuseppina Mandara (daughter of Carmine) discovered a passion for cheesemaking that was usually passed down the Mandara father/ son line. Family secrets cultivated since long bygone days and artisan methodology passed down orally from generation to generation ensure each product is of superior quality and is capable of thrilling even the pickiest gourmet palate.

The key responsibility of our company is to ensure that each and every day the products are fresh and authentic.

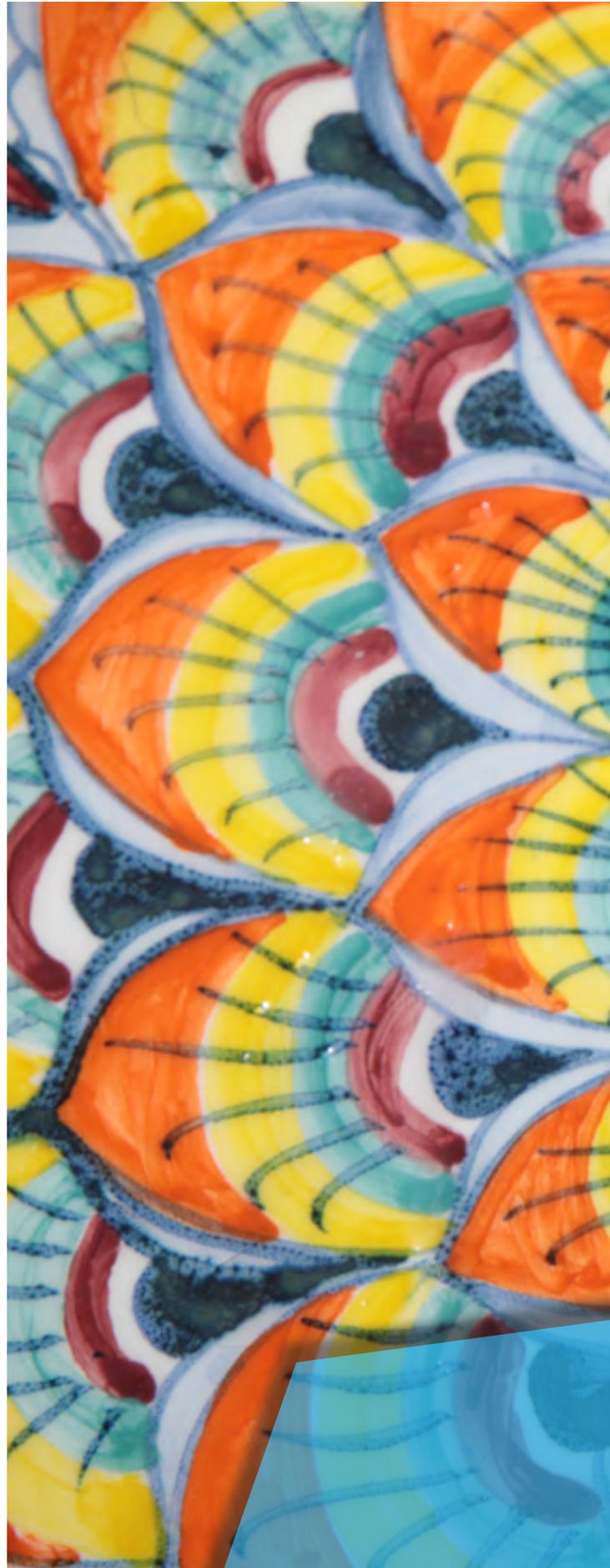
Our first rule is also our individual secret: premium raw ingredients.

The second is compliance with sanitary regulations, HCCP.

Our dairy farm and cheese shop is located in a small town in the province of Naples overlooking the enchanting Amalfi Coastline and Agerola: a tourist destination that attracts thousands of people every year from all over the world. Thanks to its strategic location between land and sea, it is a place to enjoy wonderful views and walking trails along with premium local food.

Our location has helped increase our global visibility and scope, and our products have won various important awards such as the National "Crudi in Italia" prize for both the Fior di Ricotta and Lattarone Dei Monti Lattari cheeses.

The "Crudi in Italia" prize is one of the most prestigious awards - given only to the best raw milk dairy producers. This is also one of the most important establishments for the valorization and recognition of dairy breeding stock, methods of milk production, quality and nutritional factors that pertain to the finished product. Not to mention how the product will be utilized, and why the "farm to table" model and traceability of each raw milk product is important. The final prize is a reward for all the hard work and sacrifices made to produce fine cheeses at this level.





# ANCIENT TRADITIONS AND KNOWLEDGE

family secrets cultivated since long bygone days

### ألبان The Agerolino Flori Artisan Dairy: تقاليد عائلية

نشأ معمل الألبان الحرفي Agerolino Flori من تقاليد عائلة Mandara: حيث ورث Nicola Florio، الذي تزوج من Giuseppina Mandara ابنة Carmine، شغف فن صناعة الألبان التي كانت عائلة Mandara تتوارثها من جيل إلى آخر. كما يرجع نشاط صناعة الألبان في عائلة Mandara إلى وقت بعيد ومن جيل إلى آخر تناقلت الأسرار الصغيرة الخاصة بالنهج الحرفي الذي يجعل المنتجات التي يقومون بشغلها ذات جودة فائقة، وبطريقة تمتع الذواقة من ذوي الحس المرهف. ويتمثل الالتزام الأكبر للشركة في الضمان اليومي لجودة وتميز جميع مكونات منتجاتها.

يمكن سر نجاحنا كذلك في القاعدة الأولى التي تتبعها: مواد خام ممتازة من حيث الجودة. أما القاعدة الثانية فتتمثل في الاحترام والالتزام الكامل لتشريعات النظافة الصحية، HCCP.

يتواجد معمل الألبان الخاص بنا في بلدة صغيرة بمحافظة نابولي التي تطل على ساحل امالفي الخلاب، Agerola: وجهة سياحية تجتذب إليها الآلاف السائحين كل عام من جميع انحاء العالم، وذلك بفضل موقعها الاستراتيجي بين الأراضي والجبال. وهو مكان حيث يمكن الاستمتاع بالمشاهد البانورامية الرائعة والممرات وسط الطبيعة بالإضافة إلى تذوق أفضل منتجاتنا. وقد أدى كل هذا إلى شهرتنا على المستوى الدولي وأصبحت رؤيتنا أكثر وضوحاً وانتشاراً من ذي قبل، ومن ثم الحصول على العديد من الجوائز والتقديرية المختلفة، مثل الجائزة الوطنية "Crudi in Italia" عن منتجي "Fior di Ricotta" و "Lattarone Dei Monti" "Lattari".

وتعد الجائزة الوطنية "Crudi in Italia" واحدة من أهم الجوائز التي يتم منحها لأفضل منتج البان مصنع من الحليب الخام. وهي واحدة من أهم المؤسسات التي تقيم وتقدر وتقوم بالتوعية بشأن التربية وطرق إنتاج الحليب، وكذلك الاهتمام بالجودة والمكون الغذائي للمنتج النهائي، علاوة على الاستخدامات التالية ذات الصلة، وكذلك وفقاً لمنظور "سلسلة التوريد القصيرة" وتعقب المنتجات المصنعة من الحليب الخام.

وتعتبر هذه الجائزة بمثابة مكافأة عن كم العمل والتضحيات التي لا غنى عنها لتحقيق هذا المستوى من التميز. حيث يمكن تحقيق أهداف بعيدة المنال كهذه فقط من خلال كم الشغف الهائل بالعمل المنجز.

وليست جائزة واحدة فقط، بل حصلنا على ثلاثة أيضاً خلال مهرجان "Merano Wine Festival"، وهو حدث دولي يتم تنظيمه سنويا في مدينة "Merano" بإقليم "Alto Adige". ولا يمثل مهرجان "Merano Wine Festival" مجرد حدث؛ بل مركز فكري "think tank" حقيقي تماما، ومنتدى لتبادلي للأفكار بين المنتجين، وآراء القادة، والأفكار النابغة والمهنيين المتخصصين في المجال والمستهلكين: معيار للتميز في مجالي الطعام والنبيد. وتعد شهرة ومكانة مهرجان "Merano Wine Festival" علامة مسجلة للجودة. حيث أن الشركة التي يقع عليها اختيار مهرجان "Merano Wine Festival" يتم ضمها إلى فئة صفوة الشركات فائقة الجودة. وهو واحد من المعارض الأساسية للطعام والنبيد في إيطاليا بالإضافة إلى المعرض الدولي للتذوق في مدينة تورينو وكذلك "Cheese di Bra"، اللذان نشارك بهما كل عام. كما ربحتنا جوائز أخرى في "Bellavita Awards London"، وهي المسابقة الدولية الأساسية المخصصة لأفضل المأكولات والمشروبات الإيطالية.

[www.caseificioagerolino.it](http://www.caseificioagerolino.it)





Only with great passion for our work can such prestigious goals be attained.

We also received one, no make that three awards at the Merano Wine Festival, a world-class event held every year in Merano, South Tyrol.

The Merano Wine Festival is not just an event; it is a true "think tank", a forum that encourages open discussion and brainstorming between farmers, cheesemakers, thought leaders and consumers: a benchmark for food and wine excellence. The worldwide visibility and notoriety of the Merano Wine Festival means they only feature the finest

brands. Any produce selected by the Merano Wine Festival panel automatically is understood as elite in terms of quality. This is one of the main foods and wine fairs in Italy along with the Turin International Food Fair and the Bra Cheese festival, which we also participate in every year.

Other notable awards have been won at the Bellavista Awards London; the leading international competition assigned to promote the best of Italian Food & Beverage.

[www.caseificioagerolino.it](http://www.caseificioagerolino.it)

 **flori**<sup>®</sup>  
caseificio artigianale agerolino



[www.caseificioagerolino.it](http://www.caseificioagerolino.it)  
[info@caseificioagerolino.it](mailto:info@caseificioagerolino.it)

Via Tutti I Santi n. 4  
80051 - Agerola (NA)  
(+39) 328 292 5082



## Masters of elegance. Italian contemporary resin floor.

Italian style is synonymous with creativity, craftsmanship, impeccable quality and innovation. It tackles the needs of the market in a reactive and unconventional way, offering stylistic and technological solutions that are ahead of the times and trends, always at the very top of the international scene.

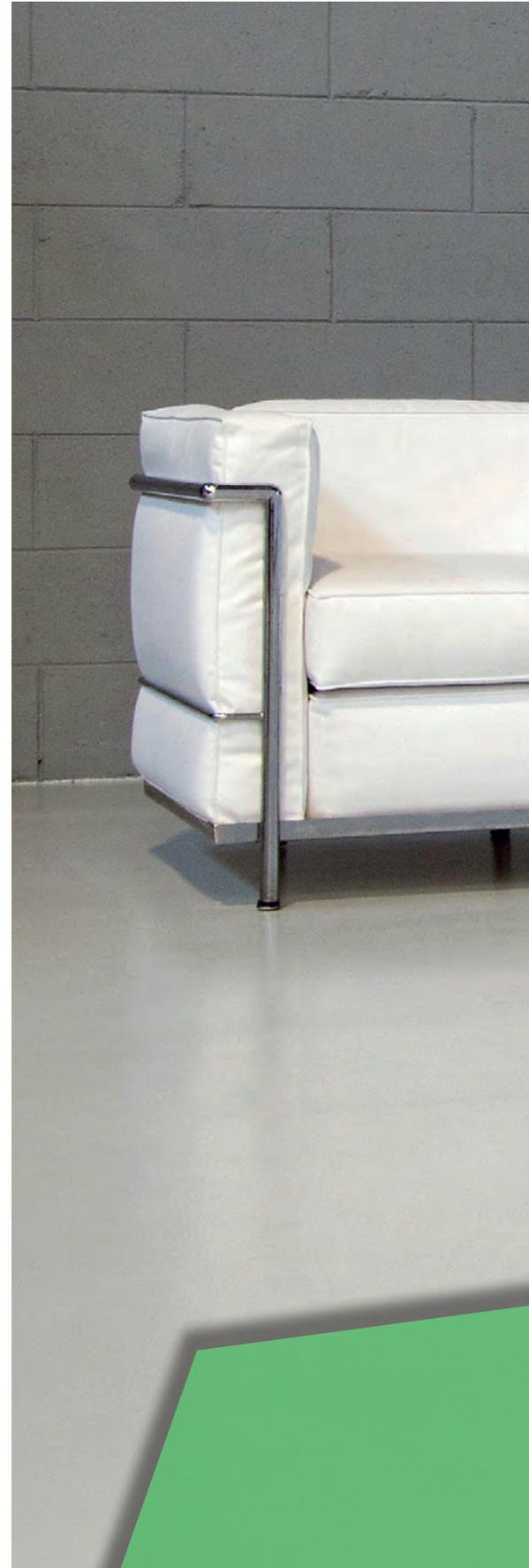
ErreLAB is the epitome of Italian style as well as high end Italian engineering and construction tradition, encapsulated in a vast range of the latest generation resin and cement floorings and wall coverings.

23 types of flooring, available in over 60 colours, for both indoor and outdoor use. Highly aesthetic and superior quality solutions, destined to revolutionise the way people design and experience contemporary spaces.

ErreLAB products are based on 38 years of experience in research and development in the formulation of specialised high resistance floors for the industrial sector.

ErreLAB's high-performance and aesthetically innovative continuous floors radically change how designers plan and manage spaces. The unique structural and functional characteristics of a continuous floor are able to provide solutions for the highest aesthetic and functional requirements.

The lack of gaps or grout makes it possible to join horizontal and vertical surfaces and guarantees the utmost in hygiene. These versatile solutions can be used in many ways, making them competitive on the market and perfect for quick, effective and profitable applications, whether they are selected for new construction or renovations of existing surfaces.





# LATEST GENERATION

Italian style as well as high end Italian engineering and construction tradition

### ErreLAB أساتذة الأناقة. أرضيات إيطالية معاصرة من الراتينج.

إن النمط الإيطالي هو مرادف الإبداع والحرفية والجودة المتناهية والابتكار. حيث تتم مواجهة احتياجات السوق بطريقة تفاعلية وغير تقليدية، مع تقديم حلول أسلوبية وتكنولوجية تسبق العصر وميوله واتجاهاته التي تحتل دائماً قمة البانوراما الدولية. وتعد ErreLAB طراز مصغر للنمط الإيطالي والتقاليد الهندسة والانشائية الإيطالية الراقية المعبر عنها في مجموعة كبيرة من الارضيات والطلاءات والأغطية الحديثة للغاية المصنوعة من الراتينج والأسمنت. هناك 23 نوعاً من الأرضيات والتي تتوافر في أكثر من 60 لوناً ويمكن استخدامها للأجواء الداخلية والخارجية. كما يتم استخدام حلول فائقة الجمال والجودة لخلق طفرة ثورية على طريقة تخطيط وعيش الأشخاص للأجواء العصرية. تركز منتجات ErreLAB على 38 عاماً من الخبرة في بحث وتطوير الأرضيات المخصصة والمتميزة بالمقاومة العالية وبخاصة الموجهة منها للقطاع الصناعي.

تغير الأرضيات الممتدة ErreLAB، ذات الأداء العالي والحس الجمالي الراقي المبتكر، بشكل جزري الطريقة التي يقوم بها المصممين بتخطيط وإدارة المساحات. حيث أن الخصائص الهيكلية والوظيفية الفريدة للأرضيات الممتدة قادرة على توفير حلول لأعلى المتطلبات الجمالية والوظيفية.

يؤدي غياب الفجوات وعدم استخدام الملاط إلى ربط الأسطح الأفقية والرأسية ويضمن أقصى درجات النظافة. كما يمكن استخدام هذه الحلول السلسلة بطرق مختلفة، مما يجعلها تنافسية في السوق ومثالية للتطبيقات السريعة والفعالة والمربحة، وذلك إذا ما تم اختيارها لإنشاءات جديدة أو لتجديد الأسطح الحالية. وعند استخدامها في التجديدات، فتستطيع تغطية أي نوع من الأرضيات الموجودة بالفعل بسمك محدود، وبذلك يتم التغاضي التام عن هدم الارضيات القديمة. إن منتجات ErreLAB حاصلة على شهادة "HACCP" بالنسبة للاماكن التي يتم فيها تجهيز المواد الغذائية، كما أنها حاصلة على الكثير من الشهادات الأوروبية الأخرى الضرورية للاماكن العامة. حلول جديدة فريدة في الشكل والملمس واللون: إن هذه الأرضيات حرفية الصنع هي استجابة ErreLAB لاحتياجات القطاع المركزي، مثل الترحيب بالجمهور العريض، بالإضافة إلى التطوعات المتزايدة للعملاء الدوليين.

[www.errelab.com](http://www.errelab.com)





When utilised for renovations they can cover any kind of pre-existing floors with limited thicknesses, completely bypassing the need for demolition.

ErreLAB products are HACCP certified for food processing premises, and they have numerous other European certifications required for public spaces. New formal, fac-

ile and chromatic unique solutions -- These handcrafted floors are ErreLAB's answer to the needs of a central sector, such as welcoming the public at large, as well as the increasingly high expectations of international customers.

[www.errelab.com](http://www.errelab.com)

# SMART SURFACES

STYLE, PERFORMANCE AND COMPETITIVENESS.

## ERRELAB

ITALIAN CONTEMPORARY  
RESIN AND CONCRETE FLOOR

Latest generation solutions and superior quality products designed to redefine contemporary spaces. High performance seamless surfaces formulated for both new and restoration projects. The perfect choice for any high profile environment.

[www.errelab.com](http://www.errelab.com)



**ERRELAB**  
crea in resina

Crudolio®

## 30 varieties of oils

Joe & Co. is a family company, who's always been into the "oil world".

It all started with a family oil mill situated in Umbria and established in 1890 by Ra-niero Motticari.

Then, in 1997, Giuseppe (CEO), his grandson, started specialized the business into vegetable oils, organic and vegan certified, encouraged by his focus and passion.

We now offer a range of 30 varieties of oils, whose have been cold extracted from fruits and seeds, such as: flaxseed (virgin, deodorized, also flavored with lemon and orange), sunflower (virgin, deodorized) safflower, wok, canola, sesame (virgin and roasted), corn, argan, hempseed, avocado, coconut (virgin, deodorized, also flavored with curcuma, sacha inchi, pumpkin (virgin and roasted), rice, grapeseed, camelina and the two blends of omega 3•6 and 3•6•9 along with the classic extra virgin olive oil from various agricultures and also flavored with lemon, chili and truffle. Moreover, to complete our catalogue we offer: white wine, red wine, pomegranate, apple and balsamic from Modena vinegars. Shoyu and Tamari soya sauces and seeds like: flaxseed, chia, pumpkin, sunflower, sesame and mix for salads.





**Crudolio**  
BIOLOGICO

OPERATORE CONTROLLATO N. PB2009  
IT BIO 006  
AGRICOLTURA UE/non UE

CERTIFICATO BIOLOGICO

**Olio Extra Vergine di Oliva**  
Natives Olivenöl Extra  
Huile d'Olive Vierge Extra

**BIOLOGICO - BIOLOGISCH - BIOLOGIQUE**

**Olio Extra Vergine di Oliva da Agricoltura Biologica estratto a freddo** - Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente mediante procedimenti meccanici. **Miscela di oli di oliva comunitari e non comunitari.**

**Natives Olivenöl Extra Kaltextraktion aus KBA** - Erste Güteklasse nach aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. **Mischung von Olivenölen aus der Gemeinschaft und aus Drittländern.**

**Huile d'Olive Vierge Extra agriculture biologique extraite à froid** - Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. **Covageage d'huiles d'olive communautaires et non communautaires.**

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore.  
An einem frischen und trockenen Ort aufbewahren, fernab von Licht- und Hitzequellen. Einmal geöffnet im Kühlschrank aufbewahren.  
A conserver dans un lieu frais et sec, à l'abri de la lumière et tenir éloigné de toute source de chaleur.  
Contenuto per / Abfüllung /  
Emballé par **Joe & Co S.p.A.** Via della Tecnica 24 36043 Camisano Viro (VI) - ITALY [www.crudolio.it](http://www.crudolio.it)  
da OLIO LEVANTE S.p.A.  
VIA BARILETTA 238 - 76123 Andria (BT)  
Venduto in Deutschland: **Crudolio GmbH** Lange Str. 30 89155 Eßlingen [www.crudolio.de](http://www.crudolio.de)  
Consumarsi preferibilmente entro il /  
Mindestens haltbar bis /  
A consommer de préférence avant le /  
18.05.2022  
L. 21049 70

**5000ml e**

8 052440 071197

**Miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea e non originari dell'Unione**

**Estratto a Freddo**  
Kaltextraktion Erste Güteklasse - **Extrait à froid**

**INF. NUTRIZIONALI / NÄHRSTOFFE / INF. NUTRITIONELLES**

Valori medi per litro (olio vergine)	per 100 ml
Energia (Kcal)	838
Energia (kJ)	3464
Grassi totali	80 g
Grassi saturi	12 g
Grassi monoinsaturi	71 g
Grassi polinsaturi	0 g
Proteine	0 g
Carboidrati	0 g
Alcol	0 g
Acqua	0 g
Sal	0 g

CEN5000

VEGETABLE OILS, ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED

cold extracted from fruits and seeds



### 30 نوع مختلف من الزيوت

تعد Joe & Co على الدوام شركة عائلية منخرطة في "عالم الزيوت". وكانت بداية كل شيء من خلال معصرة زيوت تابعة للعائلة تقع في اقليم "Umbria"، كان قد تم تأسيسها في عام 1890 على يد "Raniero Matticari".

وفي عام 1997، فطن حفيده "Giuseppe" (الرئيس التنفيذي)، إلى تخصيص النشاط في الزيوت النباتية، والعضوية المعتمدة وقد ساعده على ذلك تركيزه وشغفه.

نقدم حالياً تشكيلة مكونة من 30 نوعاً من الزيوت، والتي يتم استخلاصها على البارد من الثمرات والبذور، مثل: بذور الكتان (البكر، منزوعة الرائحة، وبنكهة الليمون والبرتقال أيضاً)، دوار الشمس (البكر، ومنزوع الرائحة)، القرطم، الwok، الكانولا، السمسم (البكر والمحمص)، والذرة، والأركان، وبذور القنب، والأفوكادو، وجوز الهند (البكر، منزوع الرائحة، وبنكهة الكركم أيضاً)، ساشا إنشي، القرع (البكر والمحمص)، الأرز، بذور العنب، الكاميلينا وخلطتين من أوميغا 3 • 6 و 9 • 6 • 3 بالإضافة إلى زيت الزيتون البكر الخام الكلاسيكي من زراعات مختلفة وايضاً بنكهات الليمون والفلفل الحار والكمأة. وبالإضافة إلى هذا وحتى يكتمل الكتالوج الخاص بنا، نقدم: خل مستخلص من النيذ الأبيض والنيذ الأحمر والرمان والتفاح والبلسمي من مودينا. صلصات صويا شويو ومباري وبذور مثل: بذور الكتان، الشيا، القرع، دوار الشمس، السمسم وخلطات للسلطات.

كما تتوفر لدينا مجموعة كبيرة من منتجات البيع بالتجزئة مع العلامات التجارية الخاصة بنا مثل Yes Organic و Crudolio. في عام 2019، قمنا بإجراءات دعم وتقوية لمصنع الإنتاج والتعبئة الخاص بنا وذلك من خلال الاستثمار في صناعات 4.0. كما يمكننا ضمان أن كل مرحلة من مراحل الإنتاج مخصصة حصرياً للبيولوجي، بجانب نظام فعال للرقابة على الجودة يعتني بعمليات تتبع أصل المنتج وكذلك إصدار الشهادات الخاصة بجميع مراحل الدورة الإنتاجية.

وبسبب هذا الابتكار تمكنا من العمل مع عملاء مهمين جدد. كما تضمن شركتنا Joe & Co سلامة المنتج من خلال شهادات صارمة مثل CCPB و Vegan OK و IFS و Kosher. وبحلول نهاية عام 2018، قمنا بتجديد الرسوم الجرافيكية الخاصة بملصقات منتجاتنا Crudolio، حتى نسمح للعميل بالحصول على المعلومات بشكل أفضل واستخدام زيوتنا الصحية من خلال رمز QR. بداية من عام 2020 قررنا الاستثمار في مجال الرقميات، مع البدء بتجديد مواقعنا الإلكترونية ([www.crudolio.it](http://www.crudolio.it)/[www.yesorganic.it](http://www.yesorganic.it)).

ولسوف نستمر في الاهتمام بعملائنا على الدوام، لأنهم جزء من الشركة، جنباً إلى جنب مع فريق العمل لدينا.





A wide range of retail products with their own brands Crudolio and Yes Organic, are also available for private labels.

In 2019 we upgraded in our production plant and packaging, with an investment in the industry 4.0, we can guarantee that every step in the production is exclusively dedicated to organic, with an effective quality control system which take care of the traceability and certification of all production cycle.

Due to this innovation we had the chance to work with new important clients.

Joe & Co., our company, ensures product safety, through strict certifications like CCPB, Vegan OK, IFS, Kosher.

Started from the end of 2018 we refurbished the graphic of our Crudolio labels, to let the customer to get better the informations and utilization of our healthy oils trough the QR code.

From 2020 we decided to invest in the digital sector, renovating at first our websites [ [www.crudolio.it](http://www.crudolio.it) / [www.yesorganic.it](http://www.yesorganic.it)].

We will continue to lend our ear to clients, always, as they are part of the company, together with our team.



# Crudolio<sup>o</sup>

Taste with a smile

Check the new [www.crudolio.it](http://www.crudolio.it)



**PIERROT**

DAL 1983

## PIERROT started in 1983

PIERROT is oriented to outdoor consumption. It produces disposable tabletop items such as standard napkins, POCKET cutlery napkins, placemats, tablecloths, stripes, rolls, etc in different sizes.

In the range of items the Company is producing there are over 20 formats, more than 25 colors available and more than 50 decorations. Among formats PIERROT is manufacturing 2 formats represent a PIERROT special strength:

- The cm 140x140 decorated tablecloths format, both in Airlaid and/or Spunlace, highly requested to comply with hygienic requirements in this Pandemic time.
- The cm 40x30 plain color or decorated POCKET cutlery napkins specially folded to welcome inside spoon, fork and knife or fork and knife.

Overall, PIERROT is manufacturing and distributing more than 700 articles in the catering sector, disposable items for home and party events having as target professional customers such as wholesalers, caterings, hotels, retail, food sector and private use.





**BIO-COMPOSTABLE**  
distributing more than 5000 disposable items



### بدأت PIERROT في عام 1983.

إن PIERROT موجهة للاستهلاك بالأجواء الخارجية. حيث أنها تنتج أدوات للمائدة أحادية الاستخدام مثل المناديل الاعتيادية، ومناديل أدوات المائدة POCKET، والمفارش، ومفارش المائدة، والمشارب، واللفائف، وغيرها بأحجام مختلفة.

ومن بين مجموعة العناصر التي تنتجها الشركة، هناك أكثر من 20 شكل، وأكثر من 25 لونًا متاحًا وأكثر من 50 نوع من الزخارف. ومن بين الاشكال التي تقوم شركة PIERROT بإنتاجها هناك شكلين يمثلان نقطة قوة خاصة بالشركة:

- شكل مفارش المائدة المزخرفة بمقاس 140×140 سم، مطلوب بشكل كبير سواء كان Airlaid أو Spunlace خاصة لتلبية المتطلبات الصحية خلال فترة الجائحة الحالية.

- المناديل وأدوات المائدة POCKET ذات اللون الواحد أو المزخرفة مقاس 40×30 سم والتي يتم طيها خصيصاً لاحتواء الملعقة والشوكة والسكين أو الشوكة والسكين.

تقوم شركة PIERROT في المجمل بإنتاج وتوزيع أكثر من 700 منتج في مجال المطاعم، والأدوات أحادية الاستخدام الخاصة بالمنزل والمناسبات والحفلات، حيث توجه للعملاء المحترفين مثل تجار الجملة، مقدمي الطعام والشراب بالمناسبات، والفنادق، وتجار التجزئة، وقطاع المواد الغذائية، والاستخدام الخاص.

كما يتم تصنيع 80% من منتجاتنا Airlaid أو Spunlace من مواد خام بيولوجية قابلة للتحلل (سليولوز نقي).

يقوم نموذج أعمال شركة PIERROT على ثلاثة ركائز محورية:  
- خدمة العملاء،

- التوجه نحو الاحتياجات الجمالية والجودة التي يعبر عنها المستخدمين من المحترفين (المطاعم، محال البيوتزا، المقاهي، الخدمة الذاتية، إلخ) والتي تمثل القلب النابض لأعمالنا.

- الاستدامة التي تكون الشركة بسببها قادرة على توفير مجموعة كبيرة من المنتجات المصنوعة من مواد خام معتمدة وبيولوجية قابلة للتحلل وكذلك من المواد الخام المعتمدة FSC وPEFC.

إن PIERROT هي شركة من فئة الشركات الصغيرة والمتوسطة الإيطالية التي تسعى إلى عيش الحاضر والتخطيط للمستقبل دائماً، وذلك بحثاً عن أفضل توازن بين احتياجات السوق وجودة منتجاتها وخدمة العملاء من خلال نهج مستدام.

[www.pierrotsrl.it](http://www.pierrotsrl.it)



The 80% of our products in Airlaid or Spunlace are made by Bio-Compostable raw materials (pure cellulose).

PIERROT's business model revolves around 3 central pillars:

- The Customer service,
- The orientation to aesthetic and quality needs expressed by professional users (restaurants, pizzeria, taverns, self-service etc) which are our core business
- The sustainability for which the Company

is able to supply a very wide range of products deriving from certified bio-compost raw materials as well as from FSC and PEFC certified raw material.

PIERROT is an Italian PMI that seeks to live the present and plan the future always in search of the best balance between market needs, quality of its products and service to customers with a sustainable approach.

[www.pierrotsrl.it](http://www.pierrotsrl.it)



**PIERROT**  
DAL 1983

**PROFESSIONALI EMOZIONI**

TOVAGLIOLI E TOVAGLIE IN AIRLAID, SPUNLACE, TNT, OVATTA

LINEA GREEN | AIRLAID 100% BIO-COMPOSTABILE



LINEA BASIC-ECONOMY | AIRLAID



## Our technology

Technology is traditionally Portoflex's main asset: Our state-of-the-art computerised devices occupy an indoor area of over 10,000 square mt and are second to none at national level.

Among these are some extremely fast mattress border embroidery machines; plus, a completely automatic machine manufacturing springs for orthopaedic mattresses based on the Swiss-patented LFK system; and a carding willow which we connected to an electronic quilting machine designed to create an endless variety of diamond-shaped patterns.

Among the most relevant techniques is our cold foam process which we apply to the mattress' lateral bands. This allows for increased resilience and durability of the mattress' sides while retaining the shape.

Similarly, we employ the most up-to-date technologies in our bed frames production line too. Among these are a programmable tube-bending machine, an electronic tube cutter and an epoxy powder painting system capable of a full





cycle processing including degreasing, washing, drying and final polymerisation at ca. 200 Celsius.

Thanks to our thirty-year experience in delivering a range of hotel and community products, and to our continued technical partnership with a company like Montefibre, Portoflex is still capable of capturing the industry's attention with a renewed and complete product range.

Our range is designed to provide the highest functional flexibility, in prompt response to highly multi-faceted customer needs while still dedicating the utmost care to every detail in manufacturing a range of products which passed the burning behaviour tests as class IIM. Such are the assets of the new product range which make of Portoflex one of today's industry leaders.

[www.portoflex.com](http://www.portoflex.com)



## تقنيتنا

تعد التكنولوجيا تقليدياً الأصول الرئيسية لشركة Portoflex: تشغل أجهزتنا الحديثة مساحة داخلية تزيد عن 10000 متر مربع ولا يعلى عليها على المستوى الوطني.

من بين هذه بعض آلات تطريز حاشية المراتب السريعة للغاية ؛ بالإضافة إلى ذلك ، نوابض تصنيع أوتوماتيكية بالكامل لمراتب تقويم العظام تعتمد على نظام LFK الحاصل على براءة اختراع سويسرية ؛ وكشط الصفصاف الذي قمنا بتوصيله بألة خياطة للحف الإلكترونية المصممة لإنشاء مجموعة متنوعة لا حصر لها من الأثاث الماسية الشكل.

من بين التقنيات الأكثر صلة عملية الرغوة الباردة التي نطبقها على الأشرطة الجانبية للمرتبة. وهذا يسمح بزيادة المرونة والمتانة لجوانب المرتبة مع الاحتفاظ بالشكل.

وبالمثل ، فإننا نستخدم أحدث التقنيات في خط إنتاج هياكل الأسرة لدينا أيضاً. من بين هذه الآلات آلة ثني الأنبوب القابلة للبرمجة ، وقاطع الأنبوب الإلكتروني ونظام طلاء مسحوق الإيبوكسي القادر على معالجة دورة كاملة بما في ذلك إزالة الشحوم والغسيل والتجفيف والبلمره النهائية في كاليفورنيا. 200 درجة مئوية.

بفضل خبرتنا التي استمرت ثلاثين عاماً في تقديم مجموعة من المنتجات الفندقية والمجتمعية ، وشراكتنا التقنية المستمرة مع شركة مثل Montefibre ، لا تزال Portoflex قادرة على جذب انتباه الصناعة من خلال مجموعة منتجات متجددة وكاملة. تم تصميم مجموعتنا لتوفير أعلى مرونة وظيفية ، في استجابة سريعة لاحتياجات العملاء متعددة الأوجه مع الاستمرار في تكريس أقصى درجات العناية لكل التفاصيل في تصنيع مجموعة من المنتجات التي اجتازت اختبارات السلوك المحترق مثل الفئة IM.1. هذه هي أصول مجموعة المنتجات الجديدة التي تجعل من Portoflex أحد رواد الصناعة اليوم.

[www.c-design.it](http://www.c-design.it)



Supply of:  
Headboard/Testiera  
Box/Sommier  
Mattress/Materasso  
swiss Technology  
Sofa/Dormeuse  
Bed raising mechanism/ Alzaletto

# PORTOFLEX



*Supplies for Hotels*

since 1962



**MADE IN VENICE**  
lusso senza tempo





## PIUMA D'ORO, the house of "chiacchiere"

Leader in the carnival snack market, thanks to the experience of over 50 years, Piuma D'oro is a landmark for large-scale distribution and for wholesalers and distributors of pre-fried baked products.

Quality, attention to customer needs and dynamism have allowed a local artisan company over the years to become a national player in its sector, with a coverage of the Italian market close to 90%.

A modern organization and a customer satisfaction vision, always oriented towards satisfying the needs of the most demanding consumer, also bring appreciation to Piuma D'oro for quality and service from international markets as a producer of snacks and baked goods. Not just "chiacchiere, bugie meraviglie and ricciole", but also snacks appreciated as appetizers, street foods or desserts, alone or in combination.

Piuma D'oro is able to produce over 50,000 kg of product per day, operating on an area of over 35,000 m<sup>2</sup> of which 10,000 m<sup>2</sup> covered.





HIGH LEVEL OF QUALITY

Piuma D'oro . a sweet and pleasant reality that lasts over time.

*Piuma D'oro*

بيت حلويات "CHIACCHERE" Piuma D'oro

إن Piuma D'oro رائدة في سوق الوجبات الخفيفة الخاصة بالكرنفالات، ويرجع الفضل في ذلك إلى خبرتها التي تزيد عن 50 عامًا، كما أنها نقطة مرجعية بالنسبة للتوزيع على نطاق واسع وتجار الجملة وموزعي المخبوزات المقلية مسبقًا.

وعلى مر السنين، سمحت الجودة والعناية باحتياجات العملاء والديناميكية لشركة حرفية محلية بأن تصبح لاعبًا وطنيًا في مجالها، مع تغطية السوق الإيطالية بنسبة حوالي 90%.

ويعمل التنظيم الحديث ورؤية إرضاء العملاء، التي تميل دائمًا إلى تلبية احتياجات المستهلك الأكثر احتياجًا، على اكتساب Piuma D'oro التقدير والعرفان بالجودة والخدمات من قبل الأسواق الدولية كونها منتج للوجبات الخفيفة والمخبوزات. وليس فقط "chiacchiere و bugie meraviglie و ricciole"، ولكن أيضًا الوجبات الخفيفة التي تعد من بين المقبلات والأغذية المقدمة بالشارع أو الحلويات، سواء كانت بمفردها أو بجانب أنواع أخرى.

كما أن Piuma D'oro قادرة على إنتاج أكثر من 50000 كجم من المنتج كل يوم، وتعمل على مساحة تزيد عن 35000 مترًا منها 10000 مترًا مغطاة.

"إن مهمتنا هي الحفاظ على خصائص المنتج الحرفي، مع الاهتمام الشديد بالتفاصيل، خلال مجريات الإنتاج على نطاق واسع، مع الحفاظ على مستوى عالي من الجودة ودون أية حلول وسط في هذا الإطار."

Federico Pizzoccheri - الرئيس التنفيذي

Piuma D'oro ... حقيقة حلوة وممتعة تدوم على مر الزمن.

[www.piumadoro.com](http://www.piumadoro.com)





"Our mission is to preserve the features of an artisan product, with an almost obsessive attention to details, in a large-scale production, maintaining a high level of quality and without any compromise in this context".  
 Federico Pizzoccheri - CEO

PIUMA D'ORO  
 A SWEET AND PLEASANT REALITY THAT  
 LASTS OVER TIME.

Visit:  
[www.piumadoro.com](http://www.piumadoro.com)



*Piuma D'oro*



[www.piumadoro.com](http://www.piumadoro.com)





## Sant'Agnese Estate wonderful wines

The Fanetti family Sant'Agnese Estate is set in the heart of the area where the *Vino Nobile di Montepulciano* wine is produced. There are three farmhouses available to guests: San Giuseppe, Sant'Adele and Il Molino, each situated around the manor house, 2 km from the medieval town of Montepulciano, immersed among the vineyards and green hills of the Tuscan countryside. The buildings are traditional Tuscan farmhouses, originally the homes of farm workers, recently restored and furnished and equipped with all modern comforts. Guests can spend languid days walking or cycling through the grounds of the Estate, and participating in guided tours of the Cellars to taste the wonderful wines.

### FANETTI AND THE HISTORY OF THE VINO NOBILE

The first renaissance of the *Vino Nobile* took place in the 1920s, thanks to Adamo Fanetti, Adele Andreucci's husband. Adele was the daughter of a Montepulciano landowner, the proprietor of the Sant'Agnese farm. Adamo set out to improve the wine his father-in-law was already producing, and made the decision to bottle this higher quality wine on the estate. Having put his plan into practice, he brought his wine to the first traditional wine fairs that took place in Siena in the 1930s, and from that moment the wine's fame was assured. Awards came thick and fast, including international recognition, such as the gold medals won at the Grands Prix of Paris, Ljubljana and Milan. Fanetti was the *Vino Nobile*, and the two would become synonymous. This association was confirmed following a rigorous study of the "genuine" Italian wines carried out by specialists and published in the weekly "OGGI" magazine. The study definitively recognised Grand Officer Adamo Fanetti, grandfather of the current owner of the Sant'Agnese Estate, as the "legitimate patron of the *Vino Nobile di Mon-*





# VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

medieval town of Montepulciano



### النبيد الرائع Sant'Agnese Estate

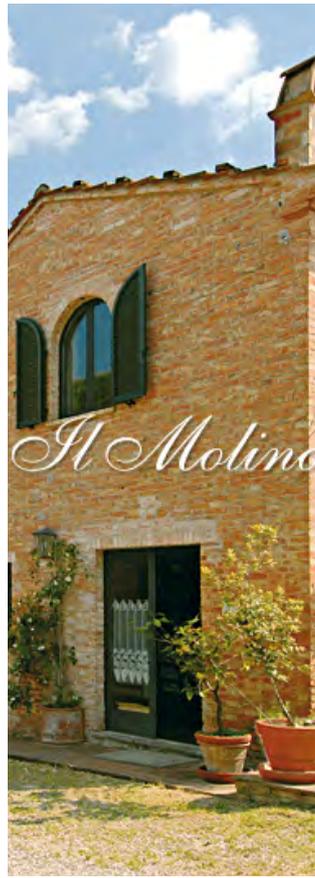
تقع ضيعة "Sant'Agnese Estate" المملوكة لعائلة "Fanetti" في قلب منطقة إنتاج النبيذ "Montepulciano". كما تتوفر بالضيعة ثلاثة بيوت ريفية للضيوف وهي: "San Giuseppe" و "Sant'Adele" و "Il Molino"، ويقع كل منها حول المنزل المهيم على المزرعة، على بُعد 2 كيلومتر من بلدة "Montepulciano"، التي تعود إلى حقبة القرون الوسطى، وهي قائمة بين مزارع الكروم والتلال الخضراء المميزة لريف إقليم "Toscana". وهذه المنشآت من البيوت الريفية التقليدية لريف إقليم "Toscana"، كانت في الأصل منازل لعمال المزارع، ولكن تم تجديدها مؤخرًا وتأثيثها وتجهيزها بجميع وسائل الراحة العصرية. كما يستطيع الضيوف قضاء أيام طويلة في المشي أو ركوب الدراجات في أراضي الضيعة، والمشاركة كذلك في جولات برفقة المرشدين إلى أقبية النبيذ لتذوق أنواعه الرائعة.

### عائلة FANETTI وتاريخ النبيذ النبيل

كانت النهضة الأولى للنبيذ النبيل "Vino Nobile" في العشرينيات على يد "Adamo Fanetti"، زوج "Adele Andreucci"، التي كانت ابنة أحد المستحوذين على "Montepulciano" ويمتلك مزرعة "Sant'Agnese". وقرر "Adamo" تحسين النبيذ الذي كان صهره ينتجه بالفعل، وعليه قام بتعبئة هذا النبيذ عالي الجودة داخل الضيعة. وبعد تنفيذ مشروعه، شارك بهذا النبيذ في معارض النبيذ التقليدية الأولى التي أقيمت في مدينة "Siena" في الثلاثينيات، ومنذ تلك اللحظة تأكدت شهرة النبيذ. حيث حصل سريعاً على العديد من الجوائز، والتي تشمل أيضاً الشهادات الدولية، مثل الميداليات الذهبية التي تم الفوز بها في سباق الجائزة الكبرى في باريس وليوبليانا وميلانو. كان "Fanetti" هو النبيذ النبيل "Vino Nobile" وأصبح كلا منهما مرادف للآخر. وتم التأكيد على هذه العلاقة عقب إجراء دراسة دقيقة على أنواع النبيذ الإيطالي "الحقيقية" على يد خبراء ومتخصصين والتي نشرت في مجلة "OGGI" الأسبوعية. وأكدت الدراسة بشكل قاطع أن الضابط العظيم "Adamo Fanetti"، جد المالك الحالي لضيعة "Sant'Agnese"، هو "الراعي الشرعي لـ "Vino Nobile di Montepulciano". وبعد وفاة "Adamo"، استمر ابنه "Giuseppe"، المكتسب لفنون صناعة النبيذ من والده، في إدارة الشركة بنفس سمات الشغف والإصرار التي دائماً ما ميزت نمو الشركة وتطورها. وارشدته فطنته التي حالفها الحظ إلى استثمار كل طاقته ومدخراته في هذه الشركة الزراعية، وذلك في ظل الازدهار الاقتصادي الهائل خلال سنوات الستينيات والسبعينيات، والذي تسبب في اقضاء الكثير من المزارعين عن الريف، حيث اجتذبهم سحر الإعجاز الصناعي. أما اليوم فإن مهمة مواصلة مسيرة الضيعة قد تم اسنادها إلى ابنته "Elisabetta".

[www.tenutasantagnese.com](http://www.tenutasantagnese.com)





tepulciano". Following Adamo's death, his son Giuseppe, having learnt the arts of wine-making from his father, carried on the running of the estate with the same passion and tenacity that has always distinguished the development of the farm. His fortuitous intuition was to invest all his energy and savings in the farm, in the midst of the full economic boom of the 1960s and 1970s, which was luring many farmers away from the countryside, seduced by the appeal of the industrial miracle. Today, the continuity of the estate has been entrusted to his daughter, Elisabetta.

[www.tenutasantagnese.com](http://www.tenutasantagnese.com)



CANTINE FANETTI

*Nobile di Montepulciano*



[www.tenutasantagnese.com](http://www.tenutasantagnese.com)

# 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](mailto: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](http://www.tuv.com)

EXPORTING  
WITH GOVERNMENT  
CERTIFICATION PROGRAMS

TÜV Rheinland Italia

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

للتصدير إلى مختلف دول الشرق الأوسط وإفريقيا، 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 و 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](http://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](mailto:daniela.radu@it.tuv.com)

Phone: +39 02939687373 • Mobile: +39 3429235883

[www.tuv.com](http://www.tuv.com)



**TÜVRheinland®**  
Precisely Right.



## Quality, transparency and professionalism

Quality, transparency and professionalism under the vegetarian and vegan certification is at your service. The V-Label brand is internationally recognized and is a guarantee for the consumer, allowing companies to promote their products and services safely and reliably.

Born in Italy in the 70s as an institutional symbol of the Italian Vegetarian Association, the V-Label trademark quickly became the reference brand for identifying products and services suitable for the vegetarian and vegan lifestyle. Today the V-Label brand is the market leader: it is the vegetarian and vegan brand most recognized by consumers all over the world. Registered in over 70 countries, it is synonymous with reliability and credibility for both the companies that adopt it and the end consumers. Clear, unambiguous and uniform criteria allow us to keep the verification procedures simple while keeping the control standards high.

In addition to being available in the food sector (finished products, raw materials, drinks) and in the non-food sector (cosmetics, personal hygiene and home care products, textiles, clothing, footwear), the V-Label brand is a point of reference for catering as well.

Having breakfast at the bar, going out for dinner, requesting catering for an important event, going on vacation, these are normal actions of well-being, but are they that for vegetarians and vegans too? Very often yes, also thanks to the vast and broad choice of raw





**RAW VEGAN**



**VEGAN**



**VEGETARIAN**

IL MARCHIO  
V-LABEL  
È DISPONIBILE  
PER:



ALIMENTARI



VINO E  
BEVANDE



COSMESI



RISTORAZIONE

IL TUO  
PRODOTTO È  
VEG?  
DILLO A TUTTI  
CON IL MARCHIO  
V-LABEL!

[www.v-label.org](http://www.v-label.org)

# VEGETARIAN AND VEGAN LIFESTYLE

V-Label brand is the market leader.



## الجودة والشفافية والاحتراف

جودة وشفافية وكفاءة مهنية موثقة تحمل شهادة نباتي وكذلك نباتي خالي من المنتجات الحيوانية في خدمتكم. تشتهر العلامة التجارية V-Label على مستوى العالم وتعرف بأنها ضمان للمستهلك حيث تسمح للشركات بالترويج لمنتجاتها وخدماتها بأمان وموثوقية.

كانت نشأة العلامة التجارية V-Label في إيطاليا خلال سنوات السبعينيات كرمز مؤسسي للجمعية الإيطالية للنباتيين وسرعان ما أصبحت العلامة التجارية نقطة مرجعية لتحديد المنتجات والخدمات المناسبة لنمط الحياة النباتي والنباتي الغير مشتمل على منتجات حيوانية. أما اليوم فقد أضحت العلامة التجارية V-Label هي الرائدة في السوق: أشهر علامة تجارية نباتية ونباتية غير مشتملة على منتجات حيوانية لدى المستهلكين في جميع أنحاء العالم. كما تم تسجيل العلامة التجارية في أكثر من 70 دولة، وهي كذلك مرادف للموثوقية والمصداقية بالنسبة لجميع الشركات التي تتبناها وأيضاً بالنسبة للمستهلكين النهائيين. حيث تمكنا المعايير الواضحة والموحدة والثابتة من الإبقاء على بساطة إجراءات التحقق والتفتيش مع الحفاظ على معايير الرقابة عالية.

علاوة على توافرها في قطاع المنتجات الغذائية (المنتجات النهائية والمواد الخام والمشروبات) وكذلك في القطاع الغير غذائي (مستحضرات التجميل والنظافة الشخصية ومنتجات العناية بالمنزل والمنسوجات والملابس والأحذية)، تعتبر العلامة التجارية V-Label نقطة مرجعية كذلك بالنسبة لنشاط تقديم الطعام. إن تناول وجبة الإفطار في المقهى والخروج لتناول العشاء وطلب تقديم الطعام خلال حدث مهم والذهاب في إجازة، كلها إجراءات طبيعية للرفاهية، ولكن هل هي كذلك بالنسبة للنباتيين ومتناولي المنتجات النباتية الغير مشتملة على منتجات حيوانية؟ نعم في أغلب الأوقات، وذلك أيضاً بفضل إمكانية الاختيار من بين مجموعة كبيرة ومتنوعة من المواد الخام والأطباق التقليدية المناسبة لنمط الحياة النباتي/النباتي الغير مشتمل على منتجات حيوانية. وبالرغم من ذلك، فإنه في بعض الأحيان لا يتمكن الأشخاص النباتيون أو النباتيون غير متناولي المنتجات الحيوانية من اختيار أحد الاطباق لتناولها من قائمة الطعام دون طلب المساعدة من طاقم العمل المقدم للطعام، وغالباً ما يتلقون إجابات غير واضحة بشأن ملاءمة الطبق، علاوة على عدم التأكد من التعبير عن متطلباتهم بشكل صحيح إلى المطبخ، وأحياناً وبكل بساطة لا تتوافر الخيارات المناسبة.

تساعد العلامة التجارية V-Label المستهلكين في العثور على أماكن مناسبة للإقامة أو تناول وجبة نباتية أو نباتية غير مشتملة على منتجات حيوانية أو نباتية خام. حيث أن الدخول إلى غرفة يوجد بها الملقق الزجاجي V-Label يريح المستهلكين الذين اختاروا عدم تناول المنتجات الحيوانية: وعليه سيكون اختيار الطعام مناسب وأكثر وضوحاً، كما سيكون طاقم غرفة الطعام والمطبخ قادرين على التعامل مع الطلب بإتقان.

وفي ذات الوقت، تعد العلامة التجارية V-Label حليفاً لصاحب المطعم لأنها تمثل صمام أمان وضمان لسلامة العملاء وتعمل على تحسين مستوى الخدمة عبر توفير نصائح صغيرة مهمة للنباتيين والنباتيين غير متناولي المنتجات الحيوانية.

ولا يتعلق الامر فقط بمجرد وضع العلامة التجارية على قائمة الطعام أو عند مدخل المطعم، بل إن استخدام العلامة التجارية V-Label يعني أيضاً القدرة على الاعتماد على المتخصصين في هذا المجال، وهم القادرين على تقديم المشورة والتدريب لجعل عمل الموظفين أسهل وتجربة العميل أكثر متعة.

وعليه اختفت المشكلات المتعلقة بمعرفة كيفية إدارة مشكلة التلوث واستخدام مواد من أصل حيواني، ومعرفة المكونات المناسبة للنباتيين ولكن ليس للنباتيين غير المتناولين للمنتجات الحيوانية، والعثور على المكونات أو المشروبات المناسبة للنباتيين والنباتيين غير المتناولين للمنتجات الحيوانية، وتحويل الطبق التقليدي إلى طبق نباتي أو نباتي خالي من المنتجات الحيوانية.

إن اختيار علامة تجارية دولية وموثوقة مثل V-Label يعني الانفتاح على عملاء جدد وفي نمو مستمر.

بالإضافة إلى كونها معروفة عالمياً، فإن العلامة التجارية V-Label متوفرة في ثلاث فئات مختلفة: نباتي ونباتي خالي من المنتجات الحيوانية ونباتي خام.

من يستطيع طلب الحصول على العلامة التجارية V-Label؟ المطاعم والمقاهي ومحلات الآيس كريم ومحلات صناعة الحلوى والمخبوزات والوجبات الجاهزة وخدمات المطاعم المتنقلة والفنادق والمنتجعات الصحية وأصحاب خدمات تقديم الطعام في الفعاليات.

وعلاوة على ذلك فإن خدمات العلامة التجارية V-Label متوفرة أيضاً للمتخصصين في هذا المجال: حيث يمكن لكل من مقدمي الطعام والمشروبات في غرف الطعام وطاقم المطبخ والنادل والساقى التقدم بطلب الحصول على خدمات التدريب التي تقدمها العلامة التجارية V-Label Italia.





materials and traditional dishes suitable for the vegan/vegetarian lifestyle. However, sometimes vegetarians or vegans are unable to choose a dish on the menu without the help of the dining room staff, often receiving confused answers about the suitability of a dish, unsure that their requirements have been communicated correctly to the kitchen, and sometimes simply not having adequate choices.

The V-Label brand helps consumers to find suitable places to stay or eat a vegetarian, vegan or raw vegan meal. Entering a room displaying the V-Label window sticker puts at ease those consumers who have chosen not to eat animal products: the food choices will be appropriate and clear, and the dining room and kitchen staff will be able to handle the request with mastery. At the same time, the V-Label brand is an ally for the restaurateur, to convey safety to the patrons and to improve the level of service with small tips that are important to vegetarians and vegans.

It is not a question of simply putting a brand on a menu or at the entrance of a restaurant. Using the V-Label brand also means being able to count on industry professionals who can offer advice and training

to make the staff's work easier and the customer experience more pleasant.

Knowing how to manage the problem of cross contamination with substances of animal origin, knowing the ingredients suitable for vegetarians but not for vegans, finding ingredients or drinks suitable for vegans and vegetarians, transforming a traditional dish into a vegetarian or vegan dish, will no longer be a problem.

Choosing an international and reliable brand like the V-Label means opening up to a new and growing clientele.

In addition to being recognized worldwide, the V-Label brand is available in three recognizable categories: vegetarian, vegan and raw vegan.

Who can apply for the V-Label brand? Restaurants, cafés, ice cream parlours, patisseries, canteens, delis, mobile catering services, hotels, spas and caterers.

In addition, V-Label services are also available for industry professionals: dining room staff, kitchen staff, maitre and sommelier can request the training services offered by V-Label Italia.

[www.vlabel.org](http://www.vlabel.org)



**M.F. International**  
Made in Italy

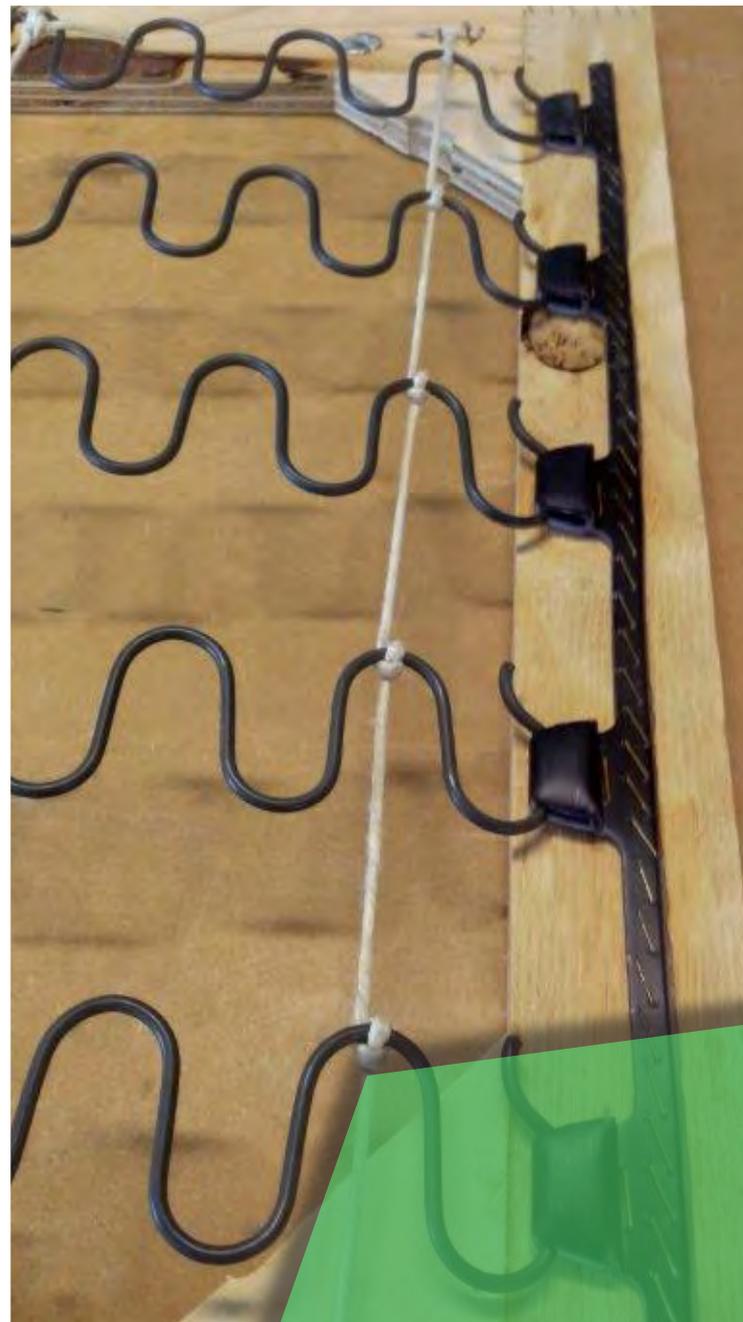
## Projected into the future with a glance at the past

In the last millennium until the beginning of the eighteenth century, the processing of upholstered seats was entrusted by the master saddlers who used animal or vegetable hair as padding under the fabrics fixed with nails directly to the structure. Only towards the middle of the eighteenth century, especially in France, the use of the first straps developed using hemp strips that were mounted crossed and that gave a sense of elasticity to the seat.

In recent history from the early nineteenth century onwards, the world of the sofa has undergone a notable leap in quality with the introduction of the biconical compression spring from part of a German, it was the year 1826.

This novelty brought about a revolution in the art of upholstery, as it allowed the construction of very rounded seats and very elastic that gave a sense of comfort, previously unimaginable.

The experience gained over time led to more and more enhancing the appearance of the comfort compared to those of glitz and luxury with an increasingly targeted research towards the practical aspects made up of right heights, depths, etc. to better adapt to human features made of thigh lengths, knee heights, back inclinations, and so on.



The modern Western world, at that time, was therefore looking to satisfy the need for comfort, and he expressed it above all in his ingenuity aimed at ensuring comfort.

The subsequent history is all made up of the development of new materials, which over time have given new possibilities for improving comfort in parallel with a reduction in processing times and also in the cost-effectiveness of the products.

Coming to our days, we realize that despite the innovation with the introduction of new materials, it has given considerable advantages to upholstery manufacturers, it is worth reiterating that using the techniques of the

past, using materials deriving directly from those that our ancestors used in their time, high quality artifacts are produced, and of quality that can be translated into duration of use over time.

Our company has always favored the use of springs for the construction of the seats of its sofas, and has jealously handed down this concept over time, up to the present day, guaranteeing its users an undisputed and unaltered comfort over time, and secondly, but not least, a charm of a handcrafted product with a neverending vintage flavor.

[www.mfinternational.com](http://www.mfinternational.com)



## THE CHARM OF A SPRING SEAT

handcrafted product with a neverending vintage flavor



## M.F. International Made in Italy

### فن التنجيد

خلال الألفية الأخيرة وحتى بداية القرن الثامن عشر، كان تجهيز المقاعد المنجدة من اختصاص الأساتذة من السروجيين الذين استخدموا شعر الحيوانات أو النبات كحشو تحت الأقمشة المثبتة بالمسامير مباشرة على الهيكل. فقط بحلول منتصف القرن الثامن عشر وتحديداً في فرنسا، تم تطوير استخدام السيور الأولى وذلك عبر استخدام شرائط من القنب والتي كان يتم تركيبها بشكل متقاطع مما أعطى إحساساً بهرونة المقعد.

وفي التاريخ الحديث بداية من أوائل القرن التاسع عشر شهد عالم الأريكة قفزة ملحوظة من حيث الجودة بسبب إدخال شخص الماني لنوايض الضغط ثنائية الجانب، وكان ذلك تحديداً في عام 1826. وأحدثت هذه المستجدات ثورة في فن التنجيد، حيث سمح ذلك بتصميم مقاعد مستديرة بشكل كبير ومرنة للغاية مما أعطى إحساساً بالراحة لم يكن ممكناً تخيله من قبل. كما أدت الخبرة المكتسبة بمرور الوقت إلى تحسين عناصر الراحة وإبرازها بشكل متزايد مقارنة باللمسات الفاخرة المعبرة عن الرفاهية من خلال البحث المتنامي الذي يتمثل هدفه في تحسين الجوانب العملية، ألا وهي الارتفاعات والأعماق المناسبة وغيرها بحثاً عن التكيف والملائمة بشكل أفضل مع الخصائص البشرية مثل طول الفخذ، ارتفاع الركبة، ميل الظهر، وهكذا.

ولهذا السبب فإن العالم الغربي الحديث كان يتطلع في ذلك الوقت إلى تلبية متطلبات الراحة، وعبر عنها تحديداً بعبقريته الموجهة لضمان الراحة. أما الفترة التاريخية اللاحقة فقد كرست بالكامل لتطوير الخامات والمكونات الجديدة، والتي أعطت بمرور الوقت إمكانيات جديدة لتحسين مستوى الراحة، وذلك جنباً إلى جنب مع تقليل أوقات العمل وكذلك جعل تكلفة المنتجات اقتصادية بشكل أكبر. وصولاً إلى الوقت الراهن، ندرك أنه على الرغم من أن الابتكار وإدخال خامات جديدة قد منح مزايا كبيرة للمنجدين، تجدر الإشارة إلى أنه باستخدام تقنيات الماضي، ومع استخدام مواد منبثقة مباشرة من تلك التي استخدمها أسلافنا في وقتهم، يتم إنتاج مشغولات يدوية عالية الجودة، وتتميز بمستوى من الجودة يمكن التعبير عنه بمدة الاستخدام على مر الزمن.

لطالما فضلت شركتنا استخدام النوايض لتنفيذ مقاعد الأرائك الخاصة بها، كما عملت على توارث هذا المفهوم بمرور الوقت وصولاً إلى يومنا هذا، مما يضمن لمستخدميها راحة لا مثيل لها تدوم مع مرور الوقت، بالإضافة إلى السحر الذي يتميز به منتج مصنوع يدوياً بطراز عبق لا يقهره الزمن

[www.mfinternational.com](http://www.mfinternational.com)



**VEGETARIAN**



**VEGAN**



**RAW VEGAN**

# V-LABEL IS SERVED

**AT HOME LIKE IN YOUR FAVORITE RESTAURANT!**

V-Label is the quality, transparency and professionalism in the field of vegetarian and vegan certification. Internationally recognized and guaranteed for the consumer, V-Label allows companies to promote their products and services with safety and reliability.

**NEED MORE INFORMATION? CONTACT US!**

[www.vlabel.org](http://www.vlabel.org)

 **ITALIA**  
segreteria@vlabel.it

 **USA**  
us@vlabel.it

 **REPUBLIC OF KOREA**  
info@vlabel.kr

 **CHINA**  
cn@vlabel.it

 **UAE**  
uae@vlabel.it

# CASA 25: Aluminium architecture and multimedia communication

Casa 25 is a home-studio on Bastioni di Porta Volta in Milan, near the new Fondazione Feltrinelli/Microsoft building, inside the strategic confines of the iDD Innovation design District/Porta Nuova - Porta Volta.

The concept behind this potentially nomadic architecture, also ideal for emergency situations, was already presented by Ferrario during the Venice Architecture Biennale in 2010, when the prototype of a structural module assembled in Marghera floated on the water of the Arsenale, where it had been towed by a tugboat along Giudecca Canal and the Bacino di San Marco.

In Milan the concept evolved as a refurbishment of an old portico along a ditch. The portico was part of a wine store in the backyard of a 19th century building of five stories and two lower wings. Documents from 1899 show the brick and wood portico built along Castello ditch as a facility to shipping and receive barrels of wine. The ditch was covered



LOCATION:  
Milano - Bastioni di Porta Volta, 8  
IDD /Innovation Design District /Porta Nuova - Porta Volta

DESIGN BY:  
Luigi Ferrario Architettura



# FLOAT ON THE WATER

dynamic relationship with the city



in 1976 and in 1999, one century later, the portico was purchased, a little more than a ruin hidden behind large advertisement billboards facing the busy street; only the perimetral walls were standing.

The following year the first phase of the restoration began, an open space house and atelier was built inside the original masonry perimeter and the billboards were removed from the façade. The interiors were arranged as an unique space: it contains a sequence of the architecture studio, living area and kitchen, with storage units on wheel and curtain as mobile partitions. A second inner level was added on a metal structure mezzanine for the bedroom with bathroom and a library on the opposite side of the house, linked by a glass walkway. The structure that support the roof uses metal beams as well. A fence enclosed a rectangular space between the house and the street.

In 2014 new courtyard and fences were designed to make the outside space more liveable. The brand new Corten fence enclose a courtyard with lush vegetation, fountains and aquatic plants.

In the meanwhile, a design to vertically expand the house was envisioned. The new refurbishment will be completed with a new volume, realized with a metal structure leaning on the existing walls and roof, that will host



The new house while the existing one will be serving hosts visiting the owners. Nowadays the metal frame are waiting for the new house, in the meanwhile they supports climbing plants, solar panels and led monitors for advertising that resembles the old billboards. Architecture can thus become a channel of communication that establish a dynamic relationship with the city.

### Bibliography

Antonella Boisi La casa sul tetto (che sarà) in "Interni", 689, Marzo 2019 - Mondadori Editore

Casa 25, Studio e comunicazione multimediale in "Premio Internazionale alla Committenza di Architettura Dedalo-Minosse", a cura di Marcella Gabbiani, Catalogo della mostra (Vicenza, Basilica Palladiana, 21-09/6-10-2019), ALA-Assoarchitetti - Roma

Casa 25, in "Selezione di architetti italiani partecipanti all'edizione 2019 del Premio Architetto Italiano e Giovane Talento dell'Architettura", a cura di Alessandra Ferrari, Catalogo "Yearbook 4" (Venezia, 15 novembre 2019), CNAPPC

Casa 25, Progetto vincitore del Premio Nazionale "Carlotta x ARCHITETTURA" - Fondazione degli Architetti di Catania - Comune di Catania - Marzo 2021

### Collaborators

Andrea Ligato, Georges Salam Assouad, Giuseppina Carolei, Leonardo Chironi, Luigi Decorato, Luis Parra, Keiko Kondo, Ilira Maliqi, Stefano Nodari, Alberto Provolo, Rosario Imbernon, Federico Sartorato.





## Olio Luglio, since 1953

Great expanses of olive trees, table-lands furrowed by the man's hand and bright chromatisms are the frame of the characteristic town of TERLIZZI, in the north of Bari.

It's here that our Family's roots are and where the Family started the manufacture of a "nectar" called extravirgin olive oil in 1953.

Their attachment to tradition and the attention to the changings of time make the Luglio's firm a point of reference for the working process of the Baresan oil, the most esteemed in the world by experts. The control of the countryside cultivation, the bottling pro-



# EXTRAVIRGIN OLIVE OIL

guarantees the genuiness, deliciousness and the high quality of this oil, "The good of Italy"

cess and the finished products trade are the pride of the Luglio's.

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

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

Environmental conditions and the cultivation methods make our "Terra di Bari" PDO extravirgin olive oil a precious oil. Luglio considers very important the traditional ways of cultivating and pruning olives in order to preserve all their original characteristics. In our range you can find also "Gold



*Il Buono d'Italia*



[www.olioluglio.it](http://www.olioluglio.it)





## زيت يولييو "LUGLIO" منذ 1953

إن الاهتمام بالعميل وتوفير الوقت له والشغف بزيت الزيتون البكر الخام (EVO)، وهو المنتج الرئيسي لأرضنا، هي القيم التي يركز عليها نشاط عائلة "Luglio".

يتعلق الامر بقصة حب بدأت عام 1953 من خلال زراعة وإنتاج زيت الزيتون البكر الخام "EVO" عالي الجودة. ثم تطورت هذه القصة على مر السنين مع الطموح والتطلع إلى تعزيز منتجاتنا المميزة والترويج لها ومشاركتها مع جميع الأشخاص الراغبين في تقدير المذاق والتاريخ، مع العمل كذلك على تقليل المسافات.

إن ضرورة مجاراة الزمن، دون الاستغناء عن حماية البيئة، والرغبة في تلبية احتياجات جميع العملاء، المهتمين والمعتنين أكثر فأكثر بالصحة والطبيعة، دفعت عائلة "Luglio"، التي أسست الشركة المحدودة "Medsol s.r.l."، إلى الاعتماد على تعبئة أنواع الزيت المختلفة في زجاجات. وهي الأنواع التي يبرز من بينها، بفضل أصوله وخصائصه النفعية المعروفة، زيت "EVO D.O.P." (التسمية ذات الأصول المصونة)، وزيت الزيتون البكر الخام "Selezione Oro" الذي يتم الحصول عليه من زيتون إيطالي بنسبة 100%، وزيت الزيتون البكر الخام الإيطالي البيولوجي بنسبة 100%.

تعتبر التسمية ذات الأصول المصونة (D.O.P.) بمثابة التقدير والعرفان الهام لكلاً من القيمة والجودة التي يضمن بهما الاتحاد الأوروبي للمستهلكين منطقة المنشأ وتقليدية زيت الزيتون البكر الخام المنتج في "أرض مدينة Bari".

حيث تمنح الظروف البيئية وطرق زراعة أشجار الزيتون بمحافظة Bari لزيت الزيتون ذي التسمية المصونة تلك السمات الخاصة التي تجعل منه زيت زيتون قيم للغاية. كما أن طرق الزراعة ونظم تقليم الأشجار يجب أن تكون هي تلك التقليدية بهدف الحفاظ على الخصائص الأصلية للزيتون.

ومن بين مجموعة منتجات "LUGLIO" هناك زيت الزيتون البكر الخام "Selezione Oro"، الذي يتم الحصول عليه من زيتون إيطالي بنسبة 100%. ويتميز هذا الزيت برائحته المركزة، التي تعيد إلينا رائحة الزيتون الذي تم حصاده في درجة النضج والوقت المناسبين. إن الخصائص المميزة لزيت الزيتون البكر الخام الإيطالي 100% "Selezione Oro"، هي التوازن بين المذاق المر والحار وأنه متوسط الكثافة.

توفر الشركة المحدودة "Medsol s.r.l." للعملاء الإيطاليين والدوليين نفس العناية والاهتمام بالجودة، مع ضمان إمكانية التعقب التام لمنتجات شركة "Medsol s.r.l." الحاصلة على شهادات للجودة وهي: ISO 22005 و IFS و BRC و KOSHER وحلال وبيولوجي و D.O.P.

[www.olioluglio.it](http://www.olioluglio.it)





*Il Buono d'Italia*



Selection" extra virgin olive oil obtained only from 100% Italian olives.

This kind of oil has an intense aroma, which remind to the one of the olives harvested from the plant at the right degree of ripeness. The characteristic of 100% italian extra virgin olive oil "Cold Selection" is the balance

between bitter and spicy, of medium intensity.

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

[www.olioluglio.it](http://www.olioluglio.it)





*Anna Spinato*  
AZIENDA VINICOLA WINERY

## The heritage of tradition, the strength of innovation

The story of Anna Spinato Winery is the story of a Venetian family from Ponte di Piave, conquered by the love for wine and the passion for their land. Created by Pietro in 1952, today it is run by his daughter Anna who soon realized the potential of Venetian wines and decided to become an ambassador of the Italian wine in the world. Anna Spinato is now joined by her son Roberto and together lead the expansion in the name of the Italian tradition following a strategic project based on the values that the whole world recognises to the Italian style, made of good, beautiful and healthy things.

Anna e Roberto decided to create wines typical of this region, such as Valdobbiadene, Prosecco, Pinot Grigio, Raboso and Malanotte, as well as wines from international vines capable of expressing and enhancing the unique and distinct characteristics of the land.

As always, great achievements arise from the determination and strength of values, the very ones that made it possible to certify the company's first organic wine back in 2012, starting a path, still in great development, which today is identified in the wines of the ReWArt line, four 100% organic sparkling wines with a young, colourful and casual look.

An important goal that represents the beginning of a project looking to sustainability to safeguard the territory, to express attention to those who live and work in this land and to ensure well-being, health and pure pleasure for the consumers' eyes and palates.

Not only wines, the organic soul may also be found in "Gocce di Luna", a non-alcoholic sparkling grape juice.





Gocce di Luna

ORGANIC SPARKLING

ALCOHOL free

ITALY

by *Pinot Grigio*

Gocce di Luna

ORGANIC SPARKLING

ALCOHOL free

ITALY

by *Pinot Grigio*

Gocce di Luna

ORGANIC SPARKLING

ALCOHOL free

ITALY

by *Pinot Grigio*

# WINES TYPICAL

Valdobbiadene, Prosecco, Pinot Grigio, Raboso and Malanotte



## Anna Spinato

AZIENDA VINICOLA WINERY

تراث التقاليد، قوة الابتكار

إن قصة مصنع "Anna Spinato" للنبيذ هي قصة عائلة، تنتمي لمنطقة "Ponte di Piave" التابعة لمدينة البندقية، وعاشقة للنبيذ وشغوفة بأرضها. تم تأسيس المصنع على يد "Pietro" في عام 1952، وتقوم على إدارته اليوم ابنته "Anna"، التي سرعان ما أدركت قدرات النبيذ ذي الأصول المنتمية إلى مدينة البندقية. ومن ثم قررت أن تصبح سفيرة للنبيذ الإيطالي في العالم. وحالياً يرافق "Anna Spinato" ابنها "Roberto"، حيث يقودان معاً عمليات التوسع وفقاً للتقاليد الإيطالية. وذلك من خلال اتباع مشروع استراتيجي قائم على القيم المتعارف عليها عالمياً في النمط الإيطالي، الذي يركز قوامه على العناصر الجيدة والجميلة والصحية. فقرر كلا من "Anna" و "Roberto" إنتاج النبيذ التقليدي لهذه المنطقة، مثل "Valdobbiadene" و "Prosecco" و "Pinot Grigio" و "Raboso" و "Malanotte"، جنباً إلى جنب مع أنواع نبيذ من الكروم العالمي القادر على الاظهار والتعبير عن الخصائص الفريدة والمميزة للأرض.

كما هو الحال دائماً، فإن الأهداف الكبيرة تتحقق بالعزيمة والإصرار وقوة الإرادة والتمسك بالقيم، وهي تلك التي سمحت باعتماد أول نبيذ عضوي من إنتاج الشركة في عام 2012. كما سمحت ببدء مسار، يتطور باستمرار، يمكن تحديده اليوم في نبيذ خط إنتاج ReWArt وأربعة أنواع من النبيذ الفوار العضوي بنسبة 100%، تتميز بمظهر شاب وملون وكاجوال. إنه هدف مهم ويعتبر البداية لمشروع يسعى لتحقيق الاستفادة من أجل حماية المنطقة، وكذلك للتعبير عن الاهتمام بمن يعيش ويعمل في هذه الأرض، بالإضافة إلى ضمان الرفاهية والصحة والمتعة الخالصة التي تتلذذ بها أعين وأذواق المستهلكين. لا نجد هذه النزعة العضوية فقط في النبيذ فقط، ولكننا نجدها أيضاً في "Gocce di Luna"، وهو عصير عنب فوار غير كحولي. يستلهم ملصقه صورة السماء ليلاً وأجواء نخب رومانسي تحت ضياء القمر. وأخيراً، هناك مولود جديد في منزل "Anna Spinato"، ألا وهو المتلألأ الوردية ذي الأصول المصونة "Prosecco DOC Rosé"، وهو عبارة عن منتج جديد يعبر عن قيم الشركة. حيث يظل نبيذ "Prosecco DOC" هو الجوهر والقلب النابض ولكنه مكسي باللون الوردية، حيث يرجع الفضل في ذلك للمساهمة السحرية لكروم "Pinot Noir"، الذي يتم اختياره بدقة وتحويله إلى نبيذ باللون الأحمر.

[www.spinato.it](http://www.spinato.it)





Its label recalls the image of a night sky and the atmosphere of a romantic toast in the moonlight.

Finally, in Anna Spinato's house there is a newborn, the sparkling Prosecco DOC Rosé, a newness that expresses the company's

values. The heart remains that of the Prosecco DOC but is dressed in pink thanks to the magical contribution of the Pinot Noir grapes, carefully selected and vinified in red.

[www.spinato.it](http://www.spinato.it)



- VENETO -

# PROSECCO DOC ROSÉ

The freshness of Prosecco  
meets the complexity of the  
best Pinot Noir



*Anna Spinato*  
AZIENDA VINICOLA WINERY

[www.spinato.it](http://www.spinato.it)



## Packaging for food products

Since 2003 we take care of the packaging of food/ alimentary products.

Our knowledge in the sector, both of packaging lines and plastic films, allows us to be ideal partners in proposing technical solutions offering the right product for the requested application.

The alimentary sector in its vastity of products, requires a particular dedication in finding the the film with the appropriate characteristics for each case:

- barrier to gas
- good thermoformability
- resistance of the sealing in presence of fatty substances
- transparency
- packaging design: composite structures, special molds





# IDEAL PARTNERS IN PROPOSING TECHNICAL

qualified products at competitive prices

## تعبئة وتغليف المنتجات الغذائية

نعمل منذ عام 2003 في تغليف المواد الغذائية/المنتجات الغذائية. إن معرفتنا وخبرتنا في هذا المجال سواء بالنسبة لخطوط التغليف أو للأغطية البلاستيكية الرقيقة تمكننا من أن نكون شركاء مثاليين في طرح الحلول الفنية من خلال تقديم المنتج المناسب للاستخدام المطلوب. إن مجال الغذاء واسع النطاق من حيث تعدد منتجاته ويتطلب تكريس الوقت والجهد بشكل كبير حتى يتم العثور على الغطاء البلاستيكي الرقيق ذي الخصائص المناسبة لكل حالة:

حاجز للغاز

قابلية جيدة للتشكيل الحراري

مقاومة للأختام في ظل وجود المواد الدهنية

شفافية

تصميم العبوات: الهياكل المركبة، القوالب الخاصة

الطهي

فرن الميكروويف والطهي التقليدي

ولكن لا تكفي المعرفة الفنية لتحقيق النجاح، بل يجب دعمها بعلاقة جيدة بين الجودة والسعر مما يجعل الحل المقترح ناجحاً. واستطاعت شركة Volmar جعل ذلك ممكناً عبر اختيار موردين جادين وأهل للثقة مع ضمان تقدمهم تكنولوجياً وقدرتهم على توفير منتجات معتمدة بأسعار تنافسية.

[www.volmarpackaging.it](http://www.volmarpackaging.it)



- cook-in
- microwave oven and traditional cooking

A good technical knowledge is not enough though, to be successful this has to be supported by a good value for money, making the proposed solution a winning one.

Volmar has made this possible by choosing serious and trustworthy suppliers, who are technologically advanced and that can supply qualified products at competitive prices.

[www.volmarpackaging.it](http://www.volmarpackaging.it)



## IMBALLAGGI ALIMENTARI.

Naturalmente *veloci*. Naturalmente *flessibili*.



# VOLCHEM® Ltd: high quality food supplements since 1989

VOLCHEM® Ltd, based in the north of Italy (20 kilometers from Padua), has been producing and supplying top quality food supplements since 1989.

Our products include vitamins, proteins, amino acids, carbohydrates, fats, and minerals that are the essential nutrients for a well balanced nutrition.

Volchem supplements are recommended for dietary purposes in clinical practice, sports, medicine and fitness and they are indicated in the following situations:

- Metabolic changes;
- Prolonged exercise;
- Power sports and intense training (body building);
- Special diets due to clinical occurrences;
- Stage of growth, weight loss diets, to tone lean body mass;
- To contrast the symptoms of fatigue due to nutritional deficiencies and to contrast stress in a natural way.

Which are our strengths?

- **EXCELLENCE OF OUR PRODUCTS:** only the purest raw materials for our products. Research, development, production and quality control provide extreme efficiency to the wide range of our production line.
- **IN-HOUSE PRODUCTION:** VOLCHEM produces its products in the field of food supplements within the factory and that means producing safe and efficient food supplements thanks to the quality control which starts with the choice of raw materials up to labeling. Our team of experts and scientists continuously develops new and scientifically based products in order to improve our customers' health and wellbeing.
- **OUR BARS:** flagship of our production is our bars that meet the most different needs of the customers: quality, research, development, production and tasty flavors.
- **OUR PROTEINS:** to diversify in the protein market, we have chosen the highest purity level in our products. We have all the main protein sources with the highest protein percentage and a very low carbohydrate content. The percentage ratio purity/price is extremely competitive.

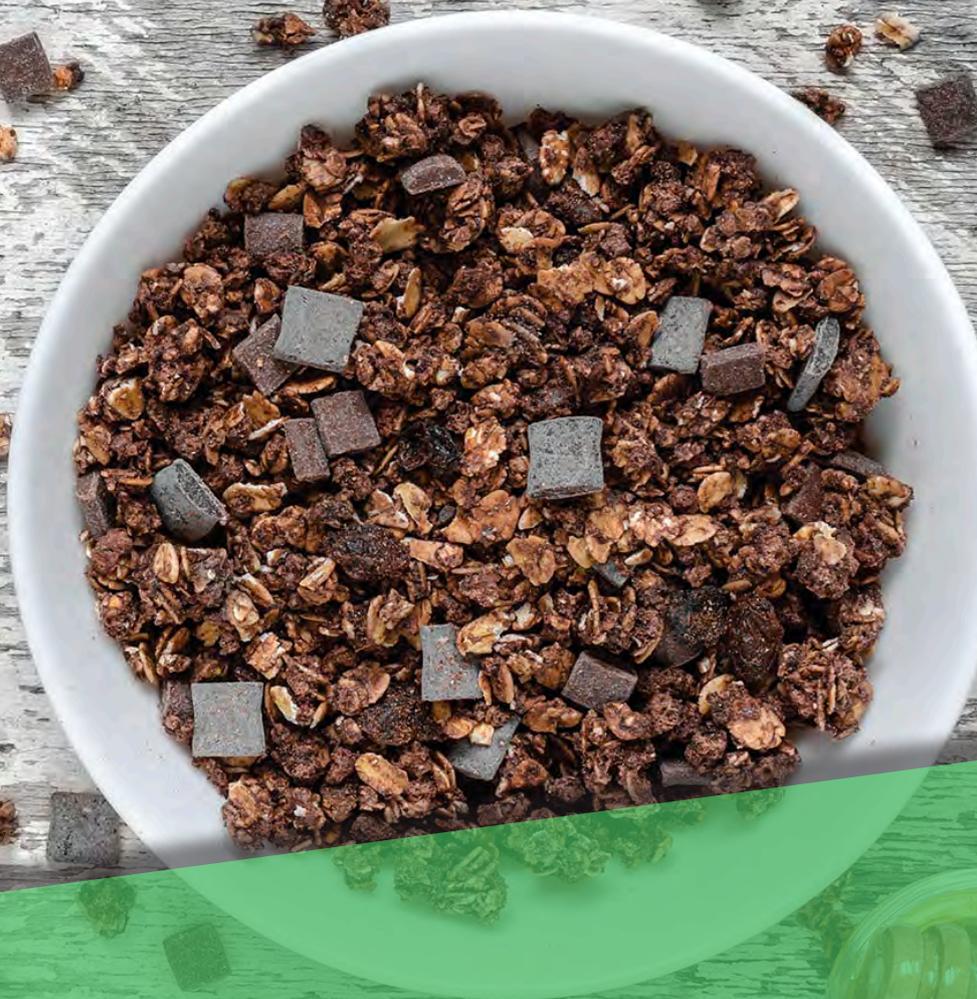
Moreover our products can meet specific needs, more and more required on the market.





# VOLCHEM<sup>®</sup>

ITALIAN FOOD SUPPLEMENTS



## VOLCHEM SUPPLEMENTS

vitamins, proteins, amino acids, carbohydrates, fats, and minerals

ISO 22000  
HACCP  
CERTIFIED

100%  
DOPING  
FREE

GLUTEN  
FREE

KOSHER  
SUITABLE

VEGETARIAN

OK FOR  
LACTOSE  
INTOLERANT

HALAL  
SUITABLE

الشركة المحدودة VOLCHEM\*: مكملات غذائية عالية الجودة منذ عام 1989

تقوم الشركة المحدودة VOLCHEM\*، ومقرها في شمال إيطاليا (على بعد 20 كم من مدينة بادوفا "Padova") بإنتاج مكملات غذائية عالية الجودة منذ 1989.

تشمل منتجاتنا الفيتامينات والبروتينات والاحماض الامينية والكاربوهيدرات والدهون والمعادن وهي العناصر الغذائية الرئيسية للتغذية المتوازنة. ينصح بالمكملات الغذائية Volchem للأغراض الغذائية الخاصة بالممارسات السريرية والرياضية والطبية واللياقة البدنية، كما ينصح بها في الحالات التالية:

- التغيرات الايضية؛
- التمارين المطولة؛
- رياضات القوة والتدريبات المكثفة (بناء الجسم)؛
- نظم غذائية خاصة بسبب الاضطرابات السريرية؛
- مرحلة النمو، النظم الغذائية لفقدان الوزن، ولتعديل كتلة الجسم النحيل؛
- مواجهة أعراض التعب الناتج عن عيوب التغذية ومكافحة الاجهاد بطريقة طبيعية؛

#### ما هي نقاط قوتنا؟

- منتجاتنا متميزة: في منتجاتنا نستخدم فقط أنقى المواد الخام. يعمل البحث والتطوير والإنتاج ومراقبة الجودة على توفير أقصى معدلات الكفاءة لمجموعة كبيرة من خطوط الإنتاج الخاصة بنا.
  - الإنتاج الداخلي: تقوم شركة VOLCHEM بإنتاج منتجات المكملات الغذائية الخاصة بها داخل المصنع، أي أنها مكملات غذائية آمنة وفعالة وذلك بسبب مراقبة الجودة التي تبدأ من اختيار المواد الخام وصولاً إلى وضع ملصقات التعريف بالمنتجات. كما يعكف فريق الخبراء والعلماء لدينا على التطوير العلمي لمنتجات جديدة بهدف تحسين صحة عملائنا ورفاهيتهم.
  - الألواح الخاصة بنا: تعد الألواح أهم منتجاتنا حيث تلبى أكثر احتياجات العملاء تنوعاً: الجودة، البحث، التطوير، الإنتاج والنكهات اللذيذة.
  - البروتينات لدينا: لإضفاء التنوع على سوق البروتين، قمنا باختيار أعلى مستويات النقاء لمنتجاتنا. ولدينا جميع مصادر البروتين الأساسية مع أعلى نسبة بروتين وأقل محتوى من الكربوهيدرات. كما أن العلاقة النسبية بين النقاء/السعر تنافسية للغاية.
- بالإضافة إلى أن منتجاتنا تلبى الاحتياجات الخاصة التي يتطلبها السوق باستمرار.

#### تعاني من مشكلات بأحد الأغذية؟

إن VOLCHEM هو الاختيار الصحيح: حيث يشمل خط الإنتاج الخاص بنا مكملات غذائية خالية من الغلوتين واللاكتوز.

#### لديك احتياجات تغذوية خاصة؟

لا توجد مشكلة خاصة وأن منتجاتنا تناسب النباتيين بطائفيتهم والكوش والحلال.

#### منتجاتنا آمنة؟

بالطبع! إن منتجاتنا معتمدة من وزارة الصحة الإيطالية ومطابقة لتشريعات الاتحاد الأوروبي وأكثر المعايير تقدماً في أمن وسلامة الغذاء (ISO 2200, Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP).

[www.volchem.it](http://www.volchem.it)





- ✓ 70% FRUIT
- ✓ NO ADD SUGARS
- ✓ ALL VITAMINS



Do you have any food intolerances?  
VOLCHEM is the right choice: our production line includes gluten- and lactose-free supplements.

Do you have any special nutritional needs?  
No problem, our products are suitable for vegetarians, vegans, kosher and halal.

Are our products safe?  
Of course! Our products are approved by the Italian Ministry of Health in accordance with the European Union rules and the most advanced criteria of food safety ISO 2200, Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP!

[www.volchem.it](http://www.volchem.it)

#TastyAndHealthy

**MOKADOR**

• 100% STRAORDINARIO •

## 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](http://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](http://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

**TORTI FRUTTA**

## High-quality fresh products

Tortifrutta LTD was founded in 1994 by the Torti family, to work alongside the other family company, Flli Torti LTD which is active on the national market since over 40 years, and was determined to operate in the fruit and vegetable distribution, serving as a commercial partner of wholesalers, distributors and large retailers on the whole Italian territory.

The company decides to operate at the ortomercato of Milan, one of the major wholesale markets in Italy, as cargo handling and characterized by high quality standards of products and wide range available throughout the year, to satisfy any kind of domestic and foreign customers.

With the passing of years, the Tortifrutta expands the exhibition space and the supply of marketed products, alongside an efficient and timely service, to satisfy its customers.





# FRUIT AND VEGETABLE TRADE MARKET

Fruits and vegetables, certified, healthy, good and traceable

## TORTI FRUTTA

منتجات طازجة عالية الجودة  
سوق تجارة الفاكهة والخضروات

تأسست الشركة المحدودة Tortifrutta LTD في عام 1994 من قبل عائلة Torti، وذلك بجانب الشركة العائلية الأخرى محدودة المسؤولية F.Ili Torti LTD، التي تعمل في السوق الوطنية منذ أكثر من 40 عامًا، حيث كان صميم هدفها هو العمل في توزيع الفاكهة والخضروات، وذلك من خلال قيامها بدور الشريك التجاري لتجار الجملة والموزعين وكبار تجار التجزئة في جميع أرجاء إيطاليا. ثم قررت الشركة العمل في ortomercato of Milan، وهو أحد أسواق الجملة الرئيسية في إيطاليا، والذي يتميز من حيث نقل البضائع بمعايير عالية الجودة للمنتجات بالإضافة إلى توافر مجموعة كبيرة منها طوال العام، لإرضاء جميع العملاء من المحليين والأجانب. وبمرور السنوات، استطاعت شركة Tortifrutta توسيع مساحة العرض وكذلك المعروض من المنتجات المروج لها، بالإضافة إلى توفير خدمة تتميز بالفعالية والدقة في المواعيد، لإرضاء عملائها.

يأتي تراكم نجاح الأعمال الذي حققته الشركة على مر السنين بسبب المستوى العالي من الجودة الذي تطلبه الشركة من مورديها، الذين يضمنون إمدادها بشكل غير منقطع طوال العام بالفاكهة والخضروات عالية الجودة؛ المعتمدة والصحية والجيدة بالإضافة إلى أنه يمكن تعقب أصولها.

ويتمثل هدف شركة Tortifrutta في تقديم الأفضل من حيث جودة المنتج والخدمة وتلبية جميع متطلبات العملاء. تتمتع شركة Tortifrutta بقاعدة لوجيستية في بلدية Molino dei Torti (AL) لتلبية جميع الاحتياجات وخاصة احتياجات عملائها المميزين من حيث عمليات الشحن التبريد والتخزين البارد للفاكهة والخضروات. كما تقع هذه القاعدة اللوجستية في موقع جغرافي ممتاز على مقربة من الطرق السريعة والموانئ والمطارات الرئيسية في شمال إيطاليا.

[www.tortifrutta.it](http://www.tortifrutta.it)





Business success built up over the years due to the high level of quality that the company requires its suppliers, which ensure a constant supply throughout the year, with quality fruits and vegetables; certified, healthy, good and traceable.

The objective of Tortifrutta is to offer the best in terms of product and service quality, satisfying all requirements of the customers.

Tortifrutta has a logistics platform in Molino dei Torti (AL) to meet the needs, and those of their particular customers, for loading/unloading operations, handling and cold storage of fruit and vegetables. Located in an excellent geographical position, it's close to major highways, ports and airports in northern Italy.

[www.tortifrutta.it](http://www.tortifrutta.it)

## TORTI FRUTTA



[www.tortifrutta.it](http://www.tortifrutta.it)



# Bedbugs: what they are and how they can be defeated with Steam

There is still a lot of misinformation about bedbugs. Even among the 'insiders' - hoteliers and housekeepers - very few know what bedbugs really are. And very few know how to fight them.

We talked about this with Stefano Fornoni, of Steam Italy.

## What are bedbugs

*"Many people think that bedbugs proliferate in dirty environments. But that's not true: even a very clean hotel can be affected," says Fornoni, adding: "Contrary to popular belief, bedbugs have a lot in common with mosquitoes. They feed on human blood and attack people with a higher body temperature than others."*

The risk element, therefore, is direct contact. For this reason, mattresses and fabric surfaces are among the main indicted. As Fornoni points out, the incubation period of the bug is about 20 days and (sore point!) these annoying insects often use humans as a vehicle for moving from one place to another. Or rather, their clothes. *"In this way, the coming and going of customers makes hotels particularly fragile. If one guest just opens his suitcase on the bed to put his clothes away, bugs can attack the mattress. The next guest will either take the bugs' eggs home with him or wake up the next morning with his body battered by their bites. And they will leave a negative review for the hotelier."*

## Possible solutions

The good news is that solutions do exist, even if few people are aware of them. Often hotels take remedial actions when it is already necessary to call the debugging company, which





# GREEN HOTEL METHOD

hoteliers have the chance to solve the problem at its root



### بق الفراش: ما هو وكيفية التغلب عليه بواسطة Steam

ما زالت هناك الكثير من المعلومات الخاطئة بشأن البق. حتى بين "العاملين بالمجال" - أصحاب الفنادق ومديرين المنازل - وهناك فئة قليلة منهم على دراية بطبيعة البق الحقيقية كما تعرف فئة أقل منهم كيفية مكافحته. وعليه تحدثنا في هذا الشأن مع "Stefano Fornoni" من شركة Steam Italy.

#### ما هو البق

يقول "Fornoni": "يعتقد الكثير من الأشخاص أن بق الفراش يتكاثر في البيئات المتسخة. ولكن ذلك غير صحيح: حتى الفنادق النظيفة للغاية يمكن أن تتأثر". ويضيف: "على عكس الاعتقاد الشائع، فإن بق الفراش يتشابه في الكثير من الأمور مع البعوض. حيث يتغذيان على دم الإنسان ويهاجمان الأشخاص الذين تكون درجة حرارة أجسامهم مرتفعة مقارنة بغيرهم". وعليه، فإن المخاطرة تكمن في الاتصال المباشر. ولذلك فإن المراتب والأسطح المصنوعة من القماش هي الأكثر عرضة للاهتمام. وكما يؤكد "Fornoni"، فإن فترة حضانة هذه الحشرة هي 20 يوماً، و (الامر المؤلم!) أنه عادة ما تستخدم هذه الحشرات المزعجة الانسان كوسيلة للتنقل بين الأماكن، أو بمعنى آخر الملابس. "وبهذه الطريقة، فإن تنقلات العملاء وتعاقبهم يجعل الفنادق هشة بشكل كبير. فبمجرد أن يفتح أحد الضيوف حقيبته على السرير ليرتب ملابسه، تهاجم الحشرات المرتبة. وبالتالي سيحمل الضيف التالي معه بيض هذه الحشرات إلى منزله أو أن يستيقظ في صباح اليوم التالي وقد امتلأ جسمه بلدغاتها. ونتيجة لذلك سترك الضيوف تقييم سلمي على الفندق وصاحبه".

#### الحلول الممكنة

يكنم الخبر السار في أن الحلول موجودة، حتى مع دراية القليلين بها. عادة ما تبدأ الفنادق في الإجراءات العلاجية عندما يصبح ضرورياً الاتصال بشركة التخلص من بق الفراش، وهو ما يجعل الغرفة غير صالحة للإقامة لمدة يومين على أقل تقدير. في حين ستكون الوقاية كونها خير من العلاج. ولكن كيف؟ نهتم أيضاً بهذا الامر في إحدى مراحل طريقة "Green Hotel" الخاصة بي. ويوضح "Fornoni" أن: "هناك حلان محتملان وهما: البرودة والحرارة" و "أبسطهما حرارة البخار المشبع. باختصار، فإن آلة البخار الصغيرة التي تباع بالتجزئة غير كافية. وذلك لأن البخار لا يصل لدرجة الحرارة المطلوبة ولأنه يجب الانتظار طويلاً حتى تنشط الآلة (كي تصبح تحت ضغط). إن الآلات الاحترافية المستخدمة في طريقيتي "Green Hotel" يبلغ الضغط بها 9 بار، بالإضافة إلى ارتفاع فائق لدرجات الحرارة في الغلاية، وهو ما يسمح لنا بإجراء المعالجات الدورية. وهذا هو سر النجاح. فبفضل المعالجة الدورية - التي يمكن أيضاً إجراؤها بمجرد مغادرة كل عميل - يستطيع أصحاب الفنادق حل المشكلة من جذورها".

[www.steamitaly.it](http://www.steamitaly.it)





will make the room uninhabitable for at least a couple of days. Whereas prevention rather than cure would be enough. But how? In one of the phases of my Green Hotel Method we also take care of this.

*"There are two possible solutions: cold and heat,"* explains Fornoni. *"The simplest of the two is heat obtained from steam, which must be saturated. In a nutshell, the small retail steam machine is not enough. Both because the steam does not reach the required temperature and also because you*

*have to wait for the activation timings (for the machine to be under pressure) far too long. The professional machines used in my Green Hotel Method reach 9 bars of pressure and high boiler temperatures, allowing us to carry out periodic treatments. And therein lies the key to success. Thanks to periodic treatments - which can also be carried out immediately after each customer leaves - hoteliers have the chance to solve the problem at its root."*

[www.steamitaly.it](http://www.steamitaly.it)



## The Green road... for the sanitation of your 5 Stars Hotel



# Custom furniture made in Italy

Annie Claire offers a complete project management service from initial design concept to planning, manufacture and installation (turnkey supply). A well-trained team, made up by professional figures such as architects, designer, craftsmen, technicians and installers, realize the best project for the client with competitive prices around the world.

One of our strengths is in fact that we are located in an industrial region with many businesses and industries with an abundance of experience, ready to meet any request by expediting cooperation with them and thus giving us the ability to monitor the entire production process. We worked for a big and famous project such as Cleveland Clinic in Abu Dhabi in the United Arab Emirates. We shipped about 40 containers 40' High Cube of goods (tables, armchairs, sofas, office chairs, children chairs and much more).

Annie Claire was introduced as a company to the design of the customer, ready to satisfy every need of creativity and design.

Paying attention to detail as in the hand-made carvings, to the use of quality materials combined with the patient process of painting and use of multiple coats of varnish, with careful attention of technology, gives our pieces of furniture a lifetime guarantee of quality and functionality that is destined to last.

Lumber with knots and imperfections testify to its purity and naturalness. Our fabrics are from the most prominent and historical Italian companies that allows us to satisfy both the younger generation with fresh fabrics such as cotton, and the most demanding customer with velvet and silk embroidery in metal.

Our head office is located in Schiavon, a small town situated a few kilometres from the motorway Valdaslico, north of Vicenza, a major city rich in history and tradition with its palaces and villas by the renowned architect Andrea Palladio, today considered a histori-



# ANNIE CLAIRE



## CREATIVITY AND DESIGN

attention to detail as in the hand-made carvings

## ANNIE CLAIRE

أثاث مصمم على المقاس صنع في إيطاليا

تقدم شركة Annie Claire خدمة متكاملة لإدارة المشاريع بداية من فكرة التخطيط الأولية وصولاً إلى مرحلتى الإنتاج والتركيب (التسليم والمفتاح في اليد). ويقوم فريق خبير متدرب جيداً يشمل عناصر محترفة من المهندسين المعماريين، المصممين، الحرفيين، الفنيين وعمال التركيب، بإنجاز أفضل مشروع للعميل، وذلك بأسعار تنافسية في جميع أنحاء العالم. ومن بين نقاط القوة التي نتمتع بها، تواجدنا في إقليم صناعي يضم العديد من الشركات والصناعات التي تتمتع بخبرات كبيرة، كما أننا على استعداد لتلبية جميع الاحتياجات عبر إسراع إيقاع التعاون مع تلك الصناعات، وعليه تتمكن كذلك من الاشراف على عملية الإنتاج بالكامل. عملنا وأنجزنا بالفعل مشروع كبير وذائع الصيت مثل كليفلاند كلينك في أبو ظبي بدولة الإمارات العربية المتحدة. كما قمنا بشحن حوالي 40 حاوية 40 بوصة مكعب عالي من البضائع (طاولات واراتك وكنب وكراسي مكتب وكراسي أطفال وغير ذلك الكثير).

تعرف شركة Annie Claire نفسها بأنها شركة توفر التصميم للعميل وأنها على استعداد لتلبية جميع الاحتياجات من حيث الإبداع والتصميم. إن العناية بالتفاصيل، كما هو الحال بالنسبة للمنحوتات اليدوية، واستخدام مواد عالية الجودة جنباً إلى جنب مع مجريات الطلاء الدقيقة والصبورة واستخدام طبقات متعددة من الورنيش مع الاهتمام الواعي بالتكنولوجيا، يمنح قطع الأثاث الخاصة بنا ضمان مدى الحياة بالنسبة للجودة والخصائص العملية التي تستمر على مر الزمن.

وتشهد الأخشاب ذات العقد والعيوب على نقائنها وطبيعتها. كما أننا نحصل على الأقمشة الخاصة بنا من أهم وأبرز الشركات الإيطالية التاريخية، مما يسمح لنا بإرضاء الأجيال الأكثر شباباً بالأقمشة المنعشة مثل القطن، وكذلك العملاء الأكثر احتياجاً إلى التطريزات المخملية والحريرية بالمعدن.

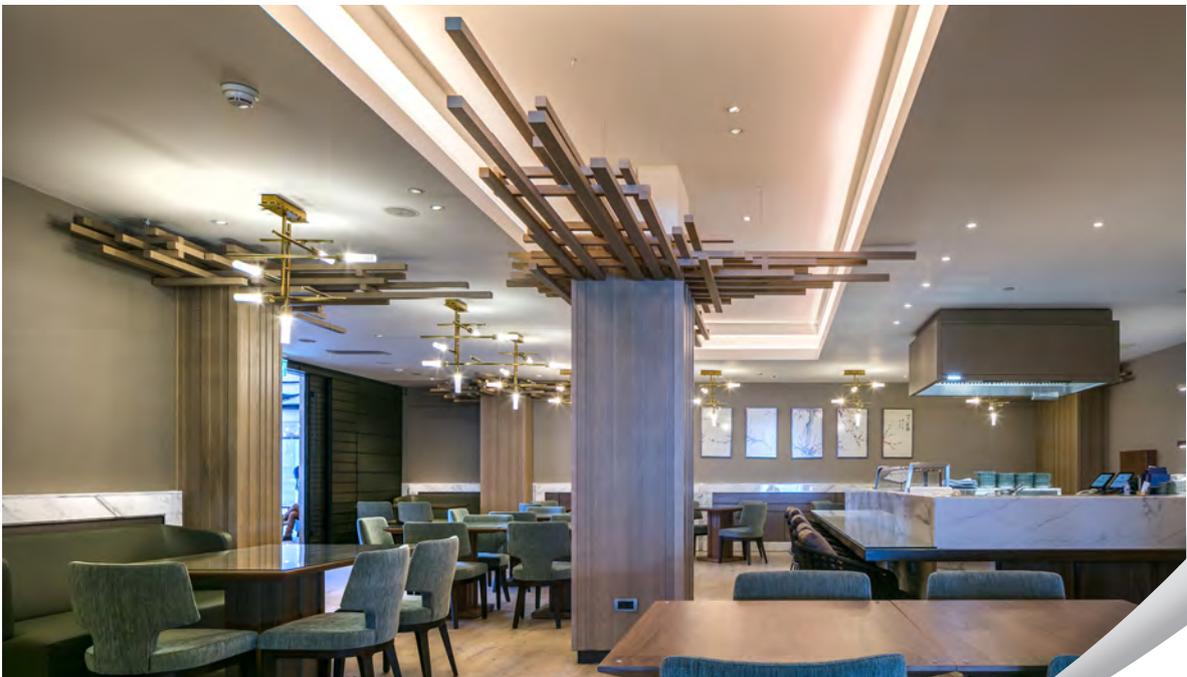
يقع مقر الشركة في Schiavon، وهي بلدة صغيرة تبعد بضع كيلومترات من الطريق السريع Valdistico، شمال مدينة Vicenza، التي تعد مدينة هامة غنية بالتاريخ والتقاليد، حيث تتمتع بقصور وفيلات شيدها المهندس المعماري الشهير Andrea Palladio، كما تعتبرها منظمة اليونسكو حالياً مدينة تاريخية. وتبعد مدينة Vicenza ساعة واحدة فقط بالسيارة عن مدينة البندقية.

وعلى بعد 6 كم من بلدة Schiavon توجد المدينة الصغيرة Marostica التي تنتمي للعصور الوسطى، وتتميز بجدران القلعة الرائعة التي تحيط بها من الأعلى إلى الأسفل، وكذلك ميدانها الشهير على شكل رقعة الشطرنج، حيث يتم إعادة تمثيل لعبة الشطرنج البشرية الشهيرة كل عامين. وعلى بعد 13 كم تقع بلدة Bassano del Grappa التي يوجد بها جسر خشبي شهير، تم تصميمه هو الآخر من قبل المهندس المعماري Andrea Palladio.

بالإضافة إلى المناظر الطبيعية الجميلة والأعمال الفنية، تشتهر المنطقة بطرازها الحرفي في العديد من المجالات مثل السيراميك والمجوهرات والزجاج والخشب والجلود.

ويعود الدور الاقتصادي الجوهري لهذه المنطقة إلى زمن جمهورية البندقية "Serenissima". وبشكل خاص خلال العصر الذهبي لتجارتها البحرية، اعتمدت جمهورية البندقية بالكامل على مهارات وخبرات التجارين المهرة الأساتذة في استخدام البلطة والذين كانوا يعملون بأراضيها الداخلية.

[www.annieclaire.it](http://www.annieclaire.it)





cal city by UNESCO. Vicenza is only one hour drive from Venice.

6 km from Schiavon is Marostica, a small medieval town characterized by its splendid castle walls that surround it from the top to the bottom and for its famous square with the chess board, where every two years a re-enactment of the famous human chess game takes place.

13 km away is Bassano del Grappa with its famous wooden bridge, also designed by the architect Andrea Palladio.

In addition to beautiful landscapes and works of arts, the area is renowned for its craftsmanship tradition in many sectors such as ceramics, jewellery, glass, wood, and leather goods.

The fundamental economic role of this area dates back to the times of the Serenissima Republic of Venice. In the golden age of its maritime trade, Venice fully relied upon the skills and expertise of the master carpenters working inland.

[www.annieclaire.it](http://www.annieclaire.it)

# ANNIE CLAIRE

## EVERYTHING YOU NEED FOR INTERIOR DECOR

[www.annieclaire.it](http://www.annieclaire.it)



## We believe in quality design

Sensitive to design as a way of thinking in its many connotations, c-design creates contemporary projects and revalues spaces and concepts.

Our service is aimed to who desires to realize projects that give value to the moments of living.

We are a creative partner able to development tailor made

solutions, we are direct suppliers of most prestigious furniture brands.

Added value is to provide a service of graphic design and visual communication, and we offer our customers all graphic service they need.

[www.c-design.it](http://www.c-design.it)



# CREATIVE PROJECT UNIQUE

projects that give value to the moments of living



for over 30 years  
it has been designing and furnishing

**RESTAURANTS  
CAFE  
ICE CREAMS  
HOTELS**

Bergamo - Italia  
T +39 035 2650881  
[www.c-design.it](http://www.c-design.it) - [info@c-design.it](mailto:info@c-design.it)  
f C-DESIGN    i CDESIGN\_CONTRACT  
f GELATI&GELATERIE





### نؤمن بجودة التصميم

مع حساسيتها للتصميم كطريقة تفكير ذات دلالات متنوعة، تبتكر شركة c-design مشروعات معاصرة، كما تعيد تقييم المساحات والمفاهيم.

نوجه خدماتنا إلى من يرغب في انجاز مشاريع تمنح قيمة لأوقات المعيشة.

ونحن شريك مبدع قادر على تطوير حلول على المقاس، كما أننا موردين مباشرين لأهم العلامات التجارية مجال الأثاث.

وتتمثل القيمة المضافة في توفير خدمة التصميم الجرافيكي والتواصل المرئي، بالإضافة إلى أننا نقدم لعملائنا جميع خدمات الجرافيك التي يحتاجونها.

[www.c-design.it](http://www.c-design.it)



# WE'VE TALKED ABOUT...



**ANNIE CLAIRE  
QUALITY FURNITURE SRL**

116/119

Via Roma 122/12  
36060 Schiavon - VI  
Italy

**AZIENDA AGRICOLA  
CA' DEI CONTI SRL**

40/43

Via A. De Gasperi, 6  
37039 Tregnago - VR  
Italy

**AZIENDA APISTICA  
MARIO BIANCO  
DI BIANCO A.**

24/27

Via Morteo, 20  
10014 Caluso - TO  
Italy

**AZIENDA VINICOLA  
ANNA SPINATO SAS**

92/95

Via Roma, 106  
31047 Ponte di Piave  
Italy

**B-LINE SRL**

20/23

Via Galileo Galilei, 13/B  
35030 Sarmeola di Rubano - PD  
Italy

**BAZZACCO SRL**

28/31

Via 4 Novembre, 1/A  
35018 San Martino di Lupari - PD  
Italy

**CDESIGN**

120/122

Via G.B.Moroni 310, loft 18  
24127 Bergamo  
Italy

**CASEIFICIO ARTIGINALE  
AGEROLINO DI FLORIO NICOLA**

44/47

Via Tutti i Santi n. 4  
80051 Agerola - NA  
Italy

**ERRELAB SRL**

48/51

Via Alessandro Volta, 45  
10040 Druento - TO  
Italy

**LUGI FERRARIO  
STUDIO ARCHITETTURA**

84/86

Bastioni di Porta Volta, 8  
20121 Milano  
Italy

**I SAPORI DEL VALLO  
DI SURIANO F. & C. SAS**

32/35

Via Macchia Mezzana  
Zona PIP  
84038 Silla di Sassano - SA  
Italy

**INDUSTRIE TOSCANINI SRL  
SOC. UNIPERSONALE**

4/7

Via Catlinetti, 17  
13011 Isolella Sesia Borgosesia - VC  
Italy

**ITALFOG ITALY**

12/15

Via Maiella, 12  
42123 Reggio Emilia  
Italy

**ITALFOG ITALY**

12/15

Via Merulana, 259  
00185 Rome  
Italy

# WE'VE TALKED ABOUT...



## JOE & CO. SRL

52/55

Via della Tecnica, 94  
36043 Camisano Vicentino - VI - Italy

## L'ALPINA

8/11

Viale De Amicis, 12  
10062 Luserna San Giovanni - TO  
Italy

## LA FUENTE SAS DI MENECHETTI ANTONIO

36/39

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

## M.F. INTERNATIONAL SRL

80/82-87

Via Larga, 216h  
51039 Quarrata - PT - Italy

## MACCHIA VERDE BIO DI CATERINA SCAROLA

16/19

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

## MEDSOL SRL

88/91

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

## MOKADOR SRL

104/107

Via Prov.le Granarolo, 139  
48018 Ravenna - Italy

## PIERROT SRL

56/59

Via Altinia, 168 P  
30173 Favaro Veneto - VE - Italy

## PIUMA D'ORO SRL

64/67

Via Montesanto, 6  
24047 Bergamo - Italy

## PORTOFLEX SRL

60/63

Via Risorgimento, 6  
30020 Cinto Caomaggiore - VE - Italy

## STEAM ITALY SRL

112/115

Via Trieste, 5  
25030 Castelvotati - BS - Italy

## TENUTA SANT'AGNESE DI FANETTI ELISABETTA

68/71

Via Antica Chiusina, 15  
53045 Montepulciano - SI - Italy

## TORTIFRUTTA SRL

108/111

Via C. Lombroso, 54  
20137 Milano - Italy

## TUV RHEINLAND ITALIA SRL

72/75

Via Enrico Mattei, 3  
20010 Pogliano Milanese - MI - Italy

## V LABEL ITALIA SRL

76/79-83

Via Repubblica, 114  
20026 Novate Milanese - MI  
Italy

## VOLCHEM SRL

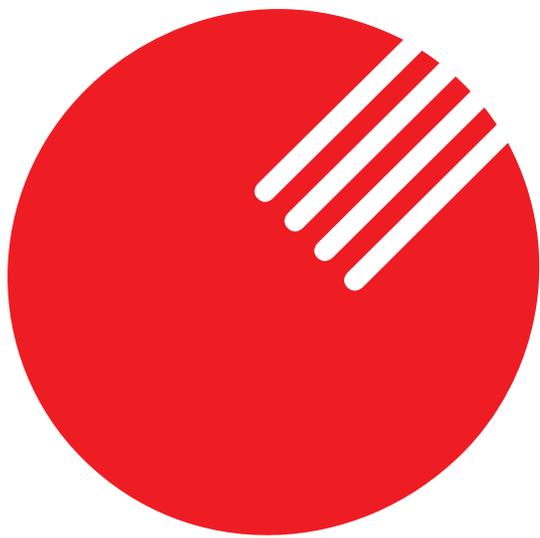
100/103

Via S. Silvestro, 49  
36100 Vicenza - Italy

## VOLMAR SOCIETÀ UNINOMINALE

96/99

Via 25 Aprile, 4  
21023 Besozzo - VA - Italy



# CIBUS

20<sup>TH</sup> INTERNATIONAL  
FOOD EXHIBITION

**PARMA**

**31 AUGUST / 3 SEPTEMBER 2021**



**WELCOME TO  
FOODLAND**

DISCOVER AT **CIBUS 2021** THE EXCLUSIVE **NETWORKING LOUNGE**

**HORECA**  
→ **THE HUB** ←

POWERED BY **DOLCITALIA**

**EVENTS, MEETING AND SHOWCASES FOR SWEETS, CONFECTIONERY  
AND BEVERAGE DISTRIBUTORS OF THE FOOD SERVICE CHANNEL**

[www.cibus.it](http://www.cibus.it) | [cibus@fiereparma.it](mailto:cibus@fiereparma.it) | Follow CIBUS on    

  
**FIEREDIPARMA**

  
**FEDERALIMENTARE**  
Servizi s.r.l.

  
THE EXTRAORDINARY  
ITALIAN TASTE

  
Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale

  
**ITCA**  
ITALIAN TRADE AGENCY  
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e  
Internazionalizzazione delle imprese italiane

  
**Regione Emilia-Romagna**

  
**CRÉDIT AGRICOLE**  
Banca ufficiale delle Fiere di Parma



[www.editricezeus.com](http://www.editricezeus.com)



[www.horeca-online.com](http://www.horeca-online.com)