



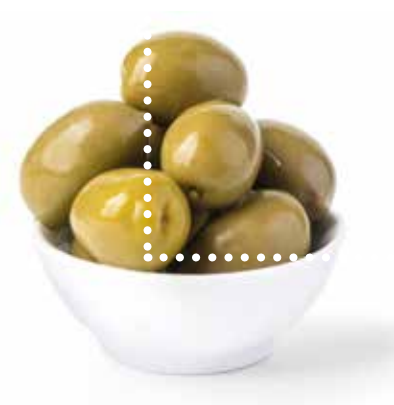
IL BUON GUSTO  
ITALIANO®

*Rete di imprese  
Business Network*





ECCELLENZE PER  
PASSIONE  
PASSION FOR  
EXCELLENCE





# COMPANY PROFILE

**IL BUON GUSTO ITALIANO®** è una Rete di Imprese composta da quarantasette aziende dell'eccellenza agroalimentare italiana. Nasce nel 2012 come “Il Buon Gusto Veneto”, un progetto regionale che inizialmente ha coinvolto 15 aziende. Con gli anni è cresciuto l'interesse e con questo il numero di aziende e la necessità di ampliarsi a livello nazionale.

La Rete di Imprese rappresenta un modello di aggregazione basato sulla condivisione di obiettivi, esperienze e progetti e sull'impegno diretto di ogni azienda. Grazie ad un completo assortimento di specialità Made in Italy, **IL BUON GUSTO ITALIANO®** si propone di supportare le aziende della Rete a migliorare la propria posizione competitiva sui mercati internazionali, promuovendone l'immagine e il potenziale, consolidando sinergie a livello produttivo, commerciale e distributivo. Lavorare con la Rete **IL BUON GUSTO ITALIANO®** significa interfacciarsi con un singolo interlocutore in grado di fornire tutte le informazioni sull'intera gamma di prodotti e sulle singole aziende e di seguire il cliente in tutta la fase commerciale.

.....

**IL BUON GUSTO ITALIANO®** is a business network composed of forty-seven companies representing the excellence of the Italian agri-food industry. Born in 2012 under the name of “Il Buon Gusto Veneto”, it initially involved 15 companies in a regional project. Over the years, there has been a growing interest in the network and the number of companies increased, together with the need to expand nationally.

The Business Network represents an aggregation model based on the sharing of goals, experiences and projects and on the direct commitment of each company.

Thanks to a complete assortment of Made in Italy specialties, **IL BUON GUSTO ITALIANO®** aims to support companies in the network to improve their competitive position on the international markets, promoting their image and potential, consolidating synergies at a production, commercial and distributive level. Working with **IL BUON GUSTO ITALIANO®** network means interfacing with a single interlocutor able to provide all the information on the entire range of products and companies and to follow the client journey throughout the whole commercial phase.



**47**

Aziende | Companies

**€ 1.900.000.000**

Fatturato totale 2024 | Total turnover 2024

**32%**

Quota vendite export | International sales share

**2.900**

Totale dipendenti | Total employees



# MISSION & VISION

*Fare squadra - Teamwork*

Prima di essere una Rete di imprese, **IL BUON GUSTO ITALIANO®** è una Rete di persone. La Rete funziona se tra le aziende c'è fiducia e condivisione di **know-how**. Chiediamo ai singoli imprenditori **tempo** e **idee**, per continuare a crescere sul territorio nazionale ma soprattutto all'estero, facendo squadra. Sulla base di questi valori, **IL BUON GUSTO ITALIANO®** si impegna a promuovere l'immensa cultura culinaria italiana all'estero, educando i consumatori stranieri a riconoscere e scegliere l'alta qualità dei veri prodotti **Made in Italy**.

.....

Before being a network of companies, **IL BUON GUSTO ITALIANO®** is a network of people. The network works if there is mutual trust and sharing of **know-how** between the companies. What we ask to our entrepreneurs is their **time** and **ideas**, to continue to grow both in domestic and most of all in foreign markets, teaming up. Based on these values, **IL BUON GUSTO ITALIANO®** is committed to promoting the great Italian culinary culture abroad, educating foreign customers to recognize and choose the high quality of the authentic **Made in Italy** products.

# COSA FACCIAMO

✓ **Condivisione clienti Italia/Estero**

Le aziende lavorano in sinergia nello scambio reciproco di contatti e possibili clienti sia italiani che internazionali, permettendo così il consolidamento di rapporti commerciali comuni.

✓ **Partecipazione collettiva alle più importanti fiere internazionali**

Come Rete dedichiamo particolare impegno all'organizzazione di partecipazioni collettive alle fiere internazionali. In Italia siamo sempre presenti a Marca Bologna, Cibus Parma e TuttoFood Milano. All'estero partecipiamo ad Anuga Colonia, Sial Parigi, Alimentaria Barcellona, Foodex Tokyo, Fancy Food Las Vegas e New York, Hofex Hong Kong, Thaifex Bangkok, Gulfood Dubai.

✓ **Programmi di incoming con importatori e distributori esteri**

Grazie ai numerosi contatti, la Rete è in grado di organizzare annualmente attività di incoming di importatori e distributori esteri per far conoscere le aziende e il territorio di produzione delle specialità Made in Italy.

✓ **Logistica comune con groupage e spedizione unica al cliente finale**

I clienti della Rete beneficiano della possibilità di groupage dei prodotti delle diverse aziende con un'unica spedizione e fatturazione da parte de Il Buon Gusto Italiano.

✓ **Attività formativa su argomenti comuni**

Più volte l'anno vengono organizzate attività formative su temi di interesse comune per le aziende e i partner della Rete come l'intelligenza artificiale, il marketing, la cyber security e strumenti aziendali come il Bilancio di Sostenibilità.

✓ **Acquisti comuni di beni e servizi**

Tra le attività di scambio più importanti c'è l'organizzazione di un servizio di acquisti comune per beni o servizi aziendali quali l'energia, la logistica, il noleggio auto, l'assicurazione del credito, ecc..

✓ **Visite aziendali**

In occasione delle quattro Riunioni annuali viene organizzata la visita alle diverse aziende della Rete in modo da conoscere tutte le realtà, i prodotti e confrontarsi di persona su modelli organizzativi, competenze manageriali e aspetti pratici del mondo delle PMI italiane.

✓ **Attività di Co-Marketing**

Tra le più importanti attività di collaborazione c'è lo sviluppo di nuovi prodotti frutto di know-how e partnership tra le aziende della Rete.

# WHAT WE DO

- ✓ **Sharing of Italian and foreign clients**  
The companies work in synergy for the the mutual exchange of contacts of Italian and international clients, thus allowing the consolidation of common commercial relations.
- ✓ **Collective participation in the most important international fairs**  
As a Network we dedicate particular commitment to organizing collective participation in international fairs. In Italy we take part in Marca Bologna, Cibus Parma and TuttoFood Milano. Abroad we participate in Anuga Colonia, Sial Parigi, Alimentaria Barcellona, Foodex Tokyo, Fancy Food Las Vegas and New York, Hofex Hong Kong, Thaifex Bangkok, Gulfood Dubai.
- ✓ **Incoming programs with foreign importers and distributors**  
Thanks to its numerous contacts, the Network is able to organize annual incoming activities in Italy for foreign importers and distributors to introduce them to the companies and let them know the production areas of Made in Italy specialties.
- ✓ **Common logistics with groupage and single shipping to clients**  
Network's clients benefit from the possibility of product groupage shipments and direct invoicing from Il Buon Gusto Italiano.
- ✓ **Educational activity on common topics**  
Educational and professional activities are organized several times a year on topics of common interest for the companies and network partners such as artificial intelligence, marketing, cyber security and corporate tools such as the Sustainability Report.
- ✓ **Joint procurement of service and goods**  
Among the most important exchange activities there is the organization of a common procurement of service and goods such as energy, logistics, car rental, credit insurance, etc.
- ✓ **Company visits**  
During the four annual meetings, we organise visits to the various companies of the Network in order to learn about all the realities, products and discuss organizational models, managerial skills and practical aspects of the world of Italian SMEs.
- ✓ **Co-Marketing activities**  
Among the most important collaborative activities there is the development of new products resulting from know-how and partnerships among the companies of the Network.



## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



DURUM WHEAT  
PASTA



ITALIA DURUM  
WHEAT PASTA



ORGANIC  
WHOLEWHEAT PASTA



GLUTEN FREE RICE  
AND CORN PASTA

## Dal 1949 una storia di famiglia

L'azienda fondata in provincia di Caserta nel 1939 da Antonio Pallante è oggi produttrice di 2.900 q.li giornalieri di pasta selezionando pregiate semole, processate nella miglior combinazione tra tradizione e tecnologia. Con una quota export di oltre il 60%, l'azienda vanta una grande copertura commerciale in oltre 80 paesi nel mondo.

## A family story since 1949

The company founded in the province of Caserta in 1939 by Antonio Pallante is a producer of 2,900 quintals of pasta per day, selecting fine semolina, processed in the best combination of tradition and technology. With an export share of over 60%, the company boasts great commercial coverage in over 80 countries around the world.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT



## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



SPAGHETTONI AL  
GRANO ARSO



ORECCHIETTE



FOGLIE D'ULIVO



PACCHERI

## Una passione che si rinnova dal 1979

Da oltre 40 anni Pasta Ligorio esalta l'arte della pasta artigianale pugliese, portando avanti la tradizione di un prodotto che racchiude il gusto, la cultura e l'autenticità della Puglia. La loro dedizione alla qualità e all'innovazione ne fa un simbolo del patrimonio culinario regionale, offrendo un'esperienza unica che celebra il legame indissolubile con il territorio.

## A passion renewed since 1979

For over 40 years, Pasta Ligorio has excelled in making artisanal pasta, embodying the rich culinary traditions of Puglia. Their commitment to quality and innovation serves as a tribute to the region's deep cultural heritage, offering an unparalleled taste experience that celebrates their lasting connection to the territory.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## AL MATTARELLO

Via Salvo d'Acquisto, 50 | 72019 San Vito dei Normanni (BR)  
Tel. +39 0831984597 | info@pastaligorio.com  
www.pastaligorio.com

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



GLUTEN FREE  
PENNE



GLUTEN FREE  
PACCHERI



GLUTEN FREE EGG  
TAGLIATELLE



GLUTEN FREE  
TORTELLINI

### Da una celiaca per i celiaci

La pasta di Francesca ha come obiettivo primario quello di ridurre il gap a tavola tra chi deve seguire una dieta senza glutine e chi non ha questa esigenza. La ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti non rinuncia alla tradizione e ai metodi produttivi artigianali. Trafila al bronzo, lenta essiccazione e la linea più completa di pasta gluten free.

### From a celiac for celiacs

La pasta di Francesca has as primary target to reduce the gap during meals between gluten intolerant people and those who aren't. The company is constantly researching and manufacturing new products in a traditional and artisan way. Bronze extruded, slow dried and the widest array in the gluten free pasta world.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



TORTELLINI



FRESH EGG PASTA



TORTELLI



RAVIOLI

## Bontà senza segreti

Dal 1951 tortellini e pasta fresca di alta qualità. Tradizione e passione sono gli ingredienti segreti di questi prodotti. Una produzione industriale curata come quella artigianale. Pasta fresca ripiena e pasta fresca all'uovo nel pieno rispetto della tradizione italiana.

## Goodness without secrets

Since 1951 high quality tortellini and fresh home made pasta. Tradition and passion are the secret ingredients of these products. An industrial production that seems craftsmanship. Fresh stuffed pasta and fresh egg pasta in full respect of the principles of italian tradition.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

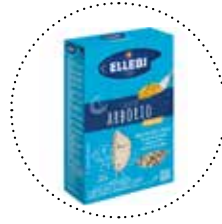
## PASTIFICIO AVESANI

Via Pietro Vassanelli, 19 | 37012 Bussolengo (VR)  
Tel. +39 0456717737 | info@avesani.com  
www.avesani.com

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



CARNAROLI RICE



ARBORIO RICE



BLACK RICE



READY TO COOK  
TRUFFLE RISOTTO

## La qualità in tavola

Dal 1980 Ellebi seleziona ogni qualità di riso italiano solo nella propria zona di appartenenza e dalle migliori risaie che valorizzano e rispettano il prodotto. L'azienda adotta un metodo rispettoso di lavorazione che inizia dalla lenta essiccazione del risone e termina con la lenta lavorazione a pietra che non stressa il chicco.

## The best quality at your table

Since 1980 Ellebi selects every variety of Italian rice only in its own area and from the best rice fields that enhance and respect the product. The company adopts a respectful rice milling processing method that begins with the slow drying of the paddy and ends with a steady stone husking that prevents the grain from being stressed.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



RATING LEGALITÀ



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



Official Supporter  Slow Food Italia  
Imagining the future of food together - [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)



SOFT WHEAT  
FLOUR TYPE 00



PREPARATION FOR  
HOMEMADE  
SELF-RISING PIZZA



SOFT WHOLE-  
WHEAT FLOUR



GLUTEN FREE  
ITALIAN PASTA  
MIX

## Un mondo di farine

Con le sue farine naturalmente robuste da differenti tipologie di grani macinati singolarmente e gradualmente nel rispetto delle caratteristiche native, Agugiaro&Figna da sette generazioni sostiene e aggiorna la qualità con competenza tecnica e sensibilità. Partner ufficiale Slow Food per promuovere la sostenibilità, produce in armonia con l'ambiente, con il territorio e con le identità culturali.

## A world of flour

With its flours naturally robust, obtained from different types of wheat milled individually and gradually according to their native characteristics, Agugiaro&Figna for seven generations maintains and updates quality with technical competence and affection. Official partners of Slow Food to promote sustainability, the production is in harmony with the environment, the territory and cultural identities.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## AGUGIARO & FIGNA MOLINI

Strada dei Notari 25/27 | 43044 Collecchio (PR)  
Tel. +39 0521301701 | [collecchio@agugiarofigna.com](mailto:collecchio@agugiarofigna.com)  
[www.agugiarofigna.com](http://www.agugiarofigna.com)



IL BUONO GUSTO  
ITALIANO®  
*Rete di imprese  
Business Network*

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



TOMATO PULP  
FROM LONG  
TOMATOES



ORGANIC  
TOMATO PULP



TOMATO PULP  
BAG IN BOX



TOMATO FINE  
PULP EXTRA-  
THICK FOR PIZZA

### La polpa di pomodoro 100% italiana

Fondata nel 1934 e specializzata nella produzione di polpa di pomodoro per i settori Food Service e Industriale, oggi l'azienda è il maggior produttore di polpa di pomodoro in Italia e in Europa. La vicinanza tra il luogo di coltivazione della materia prima e il luogo di lavorazione è il suo punto di forza.

### The 100% Italian tomato pulp

Founded in 1934 and specialized in the production of tomato pulp for the Food Service and Industrial sectors, Steriltom is the largest producer of tomato pulp in Italy and Europe. The proximity between the place of cultivation of the raw material and the place of processing is its strenght.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



100% ITALIAN EXTRA  
VIRGIN OLIVE OIL



ORGANIC EXTRA  
VIRGIN OLIVE OIL



EXTRA VIRGIN  
OLIVE OIL GARDA  
PDO



EXTRA VIRGIN  
OLIVE OIL VENETO  
VALPOLICELLA PDO

### Passione per l'olio di oliva dal 1895

La passione e i segreti per creare l'olio extra vergine REDORO 100% italiano vengono tramandati di padre in figlio da oltre 100 anni. I valori che guidano l'azienda continuano a essere gli stessi di una volta: qualità, genuinità e attenzione, dalla coltivazione delle olive, alla raccolta a mano, fino alla trasformazione in olio extra vergine.

### Passion for olive oil since 1895

The passion and the secrets for creating Redoro 100% Italian extra virgin olive oil have been passed from father to son for over 100 years. The values that guide the company continue to be those of the past: quality, authenticity and special care in all aspects of production from the cultivation of olives to hand-picking until the transformation into extra virgin oil.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

### REDORO FRANTOI VENETI

Via Guglielmo Marconi, 30 | 37023 Grezzana (VR)  
Tel. +39 045907622 | info@redoro.it  
www.redoro.it





## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



AGED BALSAMIC  
VINEGAR OF  
MODENA



ORGANIC BALSAMIC  
VINEGAR OF MODENA



BALSAMIC APPLE  
VINEGAR



VINEGAR ZEST

## L'aceto: amore di una vita

Ha unito alla tradizione artigianale secolare dell'aceto l'innovazione, diversificando la produzione dagli aceti di vino a quelli di frutta, dagli Aceti Balsamici di Modena alle Creme di Balsamico, dai condimenti agli Aceti da grattugiare.

## Vinegar: a long life love

He combined the centuries-old tradition of vinegar with innovation, diversifying the production from wine vinegar to fruit vinegar, from Balsamic Vinegar of Modena to Balsamic Cream, from seasoning to Vinegar to be grated.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



OLIVES



ARTICHOKES



SUN DRIED  
TOMATOES



BASIL PESTO AND  
TOMATO SAUCES

## Tutto è più buono

Nata nel 1868 come bottega artigianale alimentare, cresce e si specializza nella produzione di crauti, trasformando un alimento povero in una verdura sfiziosa per tutto l'anno. Successivamente amplia la gamma dei prodotti con agrodolci, sottaceti, antipasti sottolio, olive, capperi, sughi, pesti e bruschette.

## Everything tastes better

Founded in 1868 as an artisan food shop, the company grows with the production of sauerkraut, transforming a poor food of the rural tradition into a tasty and delicious vegetable to be consumed all year round. Later it expands the range of products with sweet and sour, pickles, antipasti in oil, olives, capers, sauces, pesto and bruschette.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## ZUCCATO

Via Dante, 2 | 36010 Chiuppano (VI)  
Tel. +39 0445896000 | info@zuccato.it  
www.zuccato.it

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



GRANULAR STOCK  
AND SEASONING



GRANULAR STOCK  
AND SEASONING  
GLUTAMATE FREE



GRANULAR STOCK  
AND SEASONING  
GLUTAMATE FREE



GRANULAR STOCK  
AND SEASONING  
ALLERGEN FREE

### Sapore e salute dal 1925

Bovis è un'azienda italiana attiva nel settore alimentare, specializzata nella produzione e nella commercializzazione di preparati per brodo e insaporitori. Negli anni la gamma della produzione è stata ampliata, dai preparati per brodo granulari ai preparati per dessert in polvere, come budini, panna cotta ecc. Bovis Italia oggi è una realtà presente nei vari canali del settore alimentare.

### Health and flavor since 1925

Bovis is an Italian company active in the food industry, specialized in the production and marketing of preparations for broth and seasonings. Over the years the product range has been expanded: preparations for granular broth and for dessert, such as puddings, panna cotta etc... Today Bovis Italia is a sound reality in the various food business channels.

### CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



PARMA HAM



COOKED HAM



BACON



SALAMI

### I nostri prodotti, specchio dei nostri valori

Fumagalli è un'azienda familiare nata più di 100 anni fa, in Lombardia. La filiera italiana integrata è il riflesso dei valori Fumagalli e il benessere animale una priorità per l'azienda. Oggi, Fumagalli gestisce tre linee di prodotti interi o preaffettati: biologica, benessere animale e convenzionale.

### Our products reflect our values

Fumagalli family business started more than 100 years ago in Lombardia. The farm-to-fork Italian supply chain is the reflection of Fumagalli values and animal welfare is a company primary concern. Today, Fumagalli manages three lines of products, whole or pre-sliced: organic, animal welfare and farm-assured.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## FUMAGALLI INDUSTRIA ALIMENTARI

Via Briantea, 18 | 22038 Tavernerio (CO)  
Tel. +39 031557111 | [info@fumagallisalumi.it](mailto:info@fumagallisalumi.it)  
[www.fumagallisalumi.it](http://www.fumagallisalumi.it)

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



SPECK  
ALTO ADIGE  
IGP



SPECK  
ALTO ADIGE IGP  
BIO METÀ SV



WRUESTEL 100%  
ITALIAN MEAT



HEYFLOWER'  
SALAMI

### Speck altoatesino di qualità

Nata nel 1980 e trasformatasi, attorno all'anno 2007, da piccola macelleria meranese a industria salumiera a carattere artigianale. Dal 2014 la gestione è passata alla seconda generazione che con entusiasmo sta contribuendo significativamente allo sviluppo ed all'innovazione dell'azienda. Ogni nostro prodotto è figlio di questa natura: materie prime eccellenti e controllate, rapporti di fiducia consolidati con gli allevatori e ricette di preparazione tramandate e seguite metodicamente. Abbiamo scelto di produrre solo salumi di qualità, prodotti autentici e riconoscibili, perché crediamo nel rispetto di sapori che siano veri e che si ricordino.

### High quality Speck from Südtirol

Pfitscher was founded in 1980 as a small butcher's shop in Merano and was then transformed into an industrial company for sausages and cold meats, all the while keeping its artisanal character, in 2007. The management of the company has been passed to the second generation in 2014. Every single one of our products is the result of: excellent and examined raw materials, a relationship based on trust with the livestock breeders and production methods that have been handed down from generation to generation. We chose to produce only high quality sausages and cold meats, products that are authentic and recognizable.

#### CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

AMBIENT

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



BRAISED MEAT



DELI



ROASTBEEF



PULLED PORK

### Un'eccellenza italiana

Da oltre 50 anni specializzata nella produzione e cottura di carni pre-cucinate, salate e preparate come carpacci e arrostiti pronti. La capacità di bilanciare artigianalità e produzione su larga scala, unita alla disponibilità ad accogliere le richieste dei propri clienti hanno reso Delicatesse un partner affidabile per diversi grandi marchi italiani. Esempio di avanguardia e continua ricerca.

### An Italian excellence

For over 50 years specialized in production and cooking of pre-cooked, salted and prepared meats such as carpaccio and ready-to-eat roasts. The ability to balance craftsmanship and large-scale production, combined with availability in meeting its customers' demands, have made Delicatesse a reliable partner for several major Italian brands. Example of avant-garde and continuous research.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

AMBIENT

## DELICATESSE

Via del Lavoro, 45/47 | 20863 Concorezzo (MB)  
Tel. +39 0396040563 | info@delicatesse.it  
www.delicatesse.it



## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



BUFFALO  
MOZZARELLA  
CAMPANA PDO



BUFFALO  
MOZZARELLA  
CAMPANA PDO  
"CILIEGINE"



BUFFALO  
MOZZARELLA  
CAMPANA PDO  
"TRECCIA"



BUFFALO  
BURRATA

## Buon latte, buon prodotto

Dal 1998, anno della sua fondazione, il Caseificio LA BELLA CONTADINA è tra le aziende leader nella produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP. Un progetto basato sul rispetto e il mantenimento della tradizione e dei valori storici della lavorazione della mozzarella di bufala, affiancando ad essi innovazione e tecnologia casearia d'avanguardia.

## Good milk, good product

Since 1998, the year of its foundation, LA BELLA CONTADINA Dairy is one of the leading companies in the production of Buffalo Mozzarella from Campania PDO. A project based on respecting and maintaining the tradition and historical values of buffalo mozzarella processing, with innovative and avant-garde dairy technology.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT



## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



FRESH RICOTTA



MASCARPONE



CREAM CHEESE



VEGETARIAN  
RICOTTA

## Creatività e passione

Elda è specializzata nella produzione di ricotta dal 1990. La conoscenza maturata e l'investimento nelle più recenti tecnologie, hanno portato alla nascita di nuovi prodotti per retail, Ho.Re.Ca. e industria quali mascarpone e fresco spalmabile.

## Creativity and Passion

Elda is specialized in the production of fresh ricotta since 1990. Its deep knowledge and investment in the most modern dairy technologies brought to a larger products' portfolio for retailers, food service and industry, including mascarpone and cream cheese.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



SMETA II PILLAR



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## CASEIFICIO ELDA

Via Sivieri, 1 | 37030 Vestenanova (VR)

Tel. +39.045.6564024 | [marketing@caseificioelda.it](mailto:marketing@caseificioelda.it)

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



IL BUON GUSTO  
ITALIANO®

Rete di imprese  
Business Network

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



GORGONZOLA  
PDO



GORGONZOLA  
MASCARPONE



SOFT BLUE CHEESE  
FROM ITALIAN  
BUFFALO MILK



CAMEMBERT  
DI BUFALA

### Formaggi italiani, buoni da oltre 150 anni

Azienda a conduzione familiare che dal 1865 produce e stagiona formaggi DOP e di alta qualità tipici della tradizione casearia lombarda, come Gorgonzola, Taleggio, Crescenza disponibili anche nella versione bio e formaggi con latte di bufala: Buffalo Blu, Bufaletto, Camembert di bufala.

### Great Italian cheeses for over 150 years

Since 1865 Caseificio Defendi, a family-run company has been producing and maturing PDO and high quality cheeses typical of the Lombardy dairy tradition, such as Gorgonzola, Taleggio, Crescenza, available in the organic version too and cheeses with buffalo milk: Buffalo Blu, Bufaletto and Buffalo Camembert.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

AMBIENT

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



GRANA PADANO  
PDO



TALEGGIO PDO



COW MILK  
CACIOTTA



ORGANIC  
TALEGGIO PDO

### La tradizione ha una nuova storia

Un modello di economia sociale orientato all'innovazione e alla valorizzazione del latte raccolto dai soci allevatori, per produrre formaggi della tradizione italiana (Grana Padano DOP, Taleggio DOP, Quartirolo Lombardo DOP) e prodotti innovativi, con l'attenzione scrupolosa a ogni dettaglio.

### Tradition has a new history

A model of social economy oriented to the innovation and the exploitation of the milk collected by the breeders, to produce cheeses from the Italian tradition (Grana Padano DOP, Taleggio DOP, Quartirolo Lombardo DOP) and innovative products, with a careful attention to every detail.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## SANTANGIOLINA

Via del Marzano, 2 | 20078 San Colombano al Lambro (MI)  
Tel. +39 0371 899033 | [info@santangiolina.it](mailto:info@santangiolina.it)  
[www.santangiolina.com](http://www.santangiolina.com)



## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



PIAVE PDO



ASIAGO PDO



MONTASIO PDO  
"MOUNTAIN  
PRODUCT"



YOGURT

## Specialità lattiero casearie

Nata nel 1954 ai piedi delle Dolomiti, l'azienda offre prodotti caseari di eccellente qualità. Ogni giorno vengono lavorati oltre 3.900hl di latte che danno vita a un'ampia gamma di prodotti: latte fresco Alta Qualità, prodotti biologici, yogurt e formaggi freschi, formaggi semistagionati e stagionati, tra cui spiccano tre importanti DOP italiane: Piave, Asiago, Montasio.

## Dairy specialities

Founded in 1954 at the foot of the Dolomite mountains, the company offers dairy products of excellent quality. Every day the company processes over 3,900hl of milk, producing a wide range of products: High Quality fresh milk, organic products, yogurt and fresh, semi-aged or aged cheeses, among which stand out three important Italian PDO cheeses: Piave, Asiago, Montasio.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

AMBIENT

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



TOMINI



TOMA  
PIEMONTESE PDO



ROBIOLA D'ALBA



SEIRASS REALE

### Il gusto della tradizione Piemontese

Quella dei tomini Longo è storia di artigianato ed eccellenza dal 1950: grazie alle tecnologie moderne, a un ferreo controllo della qualità, a un'ottima organizzazione logistica, l'azienda porta questo gustoso e tipico formaggio piemontese sulle tavole di tutto il mondo.

### The taste of Piedmont tradition

The story of Longo's Tomini is a story of craftsmanship and excellence since 1950: thanks to modern plants, a quality system and a very good logistic organization, the company brings a very typical and tasty Piedmontese cheese on the tables all over the world.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## CASEIFICIO LONGO

Via Leonardo da Vinci, 43 | 10086 Rivarolo Canavese (TO)  
Tel. +39 0124 428247 | [info@caseificiolongo.it](mailto:info@caseificiolongo.it)  
[www.caseificiolongo.it](http://www.caseificiolongo.it)

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



TRADITIONAL  
BUTTER GRAN  
BONTÀ



TRADITIONAL  
BUTTER IN TIN



SALTED BUTTER



ORGANIC BUTTER

### Firmato Natura

Oltre sessant'anni di tradizione familiare, con una dedizione e passione che da sempre consentono di rispondere con efficacia alle nuove esigenze del mercato. Burro Tradizionale, Bio, Salato e Delattosato nei vari formati e packaging innovativi nascono per soddisfare costumi sempre più diversificati ed esigenti per la praticità del consumo quotidiano.

### Signed by nature

Over sixty years of family tradition, with a dedication and passion that always allow to respond effectively to new market requirements. Butter Traditional, Organic, Salted and Lactose free in various formats and innovative packaging designed to meet increasingly diverse eating habits and demand for the convenience of daily consumption.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



SLICED PORCINI  
MUSHROOMS



SAUTEED MIXED  
MUSHROOMS



ORGANIC SLICED  
CHAMPIGNON



MUSHROOMS  
AND POTATOES

## Il meglio della natura

Da 100 anni esperti nella lavorazione e distribuzione di funghi d'eccellenza, sia surgelati che essiccati, di frutta, verdura e, di recente, anche piatti pronti surgelati. Accuratezza nella selezione e qualità del prodotto: queste le parole chiave che hanno guidato lo sviluppo dell'azienda lungo quattro generazioni.

## The best of nature

For 100 years, we are expert in the harvest production and distribution of excellent mushrooms, both frozen and dried, frozen fruits, vegetables and, recently, also ready meals. Accuracy in the selection and in the quality of the product: these are the keywords that guided the development of the Company across four generations.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## PAGNAN

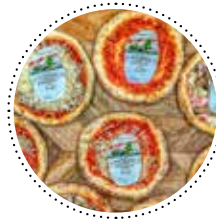
Via 1° Maggio, 19 | 31011 Asolo (TV)  
Tel. +39 0423 868343 | info@pagnan.com  
www.pagnan.com  
www.bellavita.bio



## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



FRESH AND  
FROZEN PIZZA  
AND PINSA BASES



HAND  
STRETCHED  
TOPPED PIZZAS



FRESH AND  
FROZEN PIZZAS



PINZA AND  
PANINI

### Pizza italiana gourmet

Nati tra le dolci colline delle Marche, nei primi anni '90 iniziamo a produrre basi per la pizza distribuite localmente, lavorando semola di grano duro rimacinata. Con la seconda generazione, a fronte di una domanda in continua crescita, abbiamo acquisito un ampio sito produttivo e il nostro respiro è diventato internazionale, mantenendo però le caratteristiche artigianali che rendono i nostri prodotti unici.

### Italian pizza gourmet

Our company was founded among the sweet hills of Marche region. Here we began in the early 1990s by processing fresh durum wheat semolina pizza bases to be distributed locally. Now, with the second generation involved, we distribute internationally while keeping the same artisan production approach.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



VENETIAN BREAD



ROLLED SANDWICH



BREAD WITH HAM



PIADINA

### Il gusto fresco dello snack pronto

L'azienda, nata nel 2000 come piccolo laboratorio artigianale, ha mantenuto inalterata la sua tipicità, sviluppando le esigenze di modernizzazione. Oggi è in grado di offrire prodotti con "shelf life" differenziate in relazione ad ogni diversa tipologia di referenza e di canale distributivo, disponendo di una capillare rete di vendita e di concessionari, per un servizio costante e puntuale.

### The fresh taste of the ready snack

The company, founded in 2000 as a small artisan workshop, has been able to maintain its typicality unchanged, developing the modernization needs required. Today is able to offer products with "shelf life" differentiated in relation to each different type of reference and distribution, having a widespread sales network and dealers, for a constant and punctual service.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## BERTOLINI GROUP S.R.L.

Viale Treviso, 6 | 30026 Portogruaro (VE)  
Tel. +39 0421 280591 | info@paninochef.it  
www.paninochef.it



## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



ARTISANAL  
CHIPS



TORTILLA  
CHIPS



CORN  
CHIPS



POP  
CORN

### La Patatina italiana

Pata nasce a Medole in provincia di Mantova. Dopo uno sviluppo graduale l'azienda, di proprietà di Remo Gobbi, si stabilisce nell'attuale sito produttivo a Castiglione delle Stiviere (MN). Pata è una delle principali realtà industriali italiane del settore, specializzata nella produzione di snack salati. Si distingue sul mercato per dinamicità, innovazione, unicità con diverse linee di prodotto che vanno dalle patatine, agli snack estrusi, pop corn e frutta secca.

### Italian Chips

Pata was founded in Medole, in Mantua province. After gradual development the company, owned by Remo Gobbi, has established their current production site in Castiglione delle Stiviere (MN). Pata is one of the main Italian industrial companies in the sector, specialized in the production of savory snacks. It stands out on the market for its dynamism, innovation and uniqueness with different product lines ranging from chips to extruded snacks, popcorn and dried fruits.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



CRISPS WITH  
PARMIGIANO  
REGGIANO



CRISPS WITH  
PECORINO  
ROMANO



TOPPER WITH  
PARMIGIANO  
REGGIANO



STICKS WITH  
PARMIGIANO  
REGGIANO

### Prodotti da forno e snack al formaggio

Nella culla del re dei formaggi, seguendo la tradizione casearia e della panificazione della nostra famiglia, produciamo artigianalmente croccanti e sfiziosi prodotti cotti al forno con formaggi DOP. Ideali per break gustosi, aperitivi e ricette gourmet.

### Oven-baked cheese snacks and appetizers

In the heart of the Parmigiano Reggiano land, following our family tradition of cheese and bread making, we bake artisan-crafted crunchy and delicious products with PDO cheeses and premium ingredients. Perfect for tasty snacking, gourmet appetizer and recipes.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

### CORNIANO S.R.L.

Via A. Secchi, 10/i/7 | 42021 Bibbiano (RE)  
Tel. +39 0522 882055 | info@corniano.it  
www.corniano.it

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



CROCCA IN  
BOCCA CLASSIC



CROCCA IN  
BOCCA PIAVE  
CHEESE FLAVOUR



MANDORLINE  
WITH ALMOND  
AND CHOCOLATE  
CHUNKS



PERLE WITH  
ALMONDS

## Cura delle materie prime

La cura nella scelta delle materie prime di assoluta qualità e genuinità sono il tratto che caratterizza ogni prodotto di Ceres. Da oltre 10 anni viene realizzato un prodotto chiamato “CrocchainBocca”, con farina di grano tenero di tipo “0” da un'unica qualità di grano, il “Bologna”, e olio extravergine di oliva 100% italiano della zona del Lago di Garda.

## Raw material selection

The careful selection of raw materials of the highest quality and authenticity are the traits that characterize every products of Ceres. For over 10 years is produced a product called “CrocchainBocca”, with the flour “0” type from a unique quality of wheat “il Bologna” and 100% Italian extra virgin olive oil of Garda lake area.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

Tentazioni  
Pugliesi®



MULTICEREAL  
TARALLI



TARALLI WITH  
FENNEL SEEDS



TARALLI WITH  
EXTRA-VIRGIN  
OLIVE OIL



TARALLI  
GOURMET LINE

## Il cuore d'oro della Puglia

Nel cuore della Puglia, Tentazioni Pugliesi sceglie di valorizzare le materie prime caratterizzanti il territorio quali farine, olio extra vergine di oliva e vino, nella preparazione di un anello dorato di croccantezza e di bontà. I taralli tipici pugliesi rappresentano il perfetto connubio tra tradizione e innovazione.

## The golden heart of Apulia

In the heart of Puglia, Tentazioni Pugliesi chooses to enhance the raw materials that characterize the territory such as flour, extra virgin olive oil and wine, in the preparation of a golden ring of crunchiness and goodness. The typical Apulian taralli represent the perfect combination of tradition and innovation.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## TENTAZIONI PUGLIESI

S.P. 130 Trani-Andria km 2 | 76125 Trani (BT)

Tel. +39 0883 588803 | [info@tentazionipugliesi.it](mailto:info@tentazionipugliesi.it)

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



IL BUON GUSTO  
ITALIANO®

Rete di imprese  
Business Network

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



CARASAU BREAD



GUTTIAU BREAD



FREGOLA



SAVOIARDI  
SARDI

## Il sapore della Sardegna

La Cooperativa Antares, è un'azienda di prodotti artigianali, che nasce dall'esperienza trentennale del socio fondatore, nel campo alimentare. Obiettivo principale dell'azienda è garantire una costante qualità del prodotto, preservando la tradizione e conservando le antiche ricette e le caratteristiche originali, del prodotto principe della Sardegna: Il Pane Carasau.

## The taste of Sardinia

The Cooperativa Antares is a company producing artisanal products from Sardinia region, born from the founding member's thirty-year experience in the field. The company's main objective is to guarantee constant product quality, preserving tradition and ancient recipes and characteristics of the main product of Sardinia: Pane Carasau.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT



## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



CHIPS WITH  
CORN



CHIPS WITH CORN  
RICE AND QUINOA



CHIPS WITH  
CHICKPEAS AND  
BLACK RICE



CHIPS WITH  
LEGUMES

## Da 130 anni agricoltori per passione

Il gruppo Stoppato coltiva riso, legumi, soia (inclusa Edamame), popcorn e quinoa. Nel nostro nuovo stabilimento produttivo realizziamo snack 100% naturali, gluten-free, non fritti, senza lieviti né oli aggiunti (a basso contenuto di grassi). Novità: chips di avena gluten free. È disponibile una vasta gamma di ricette: 100% italiane, bio, ad alto contenuto di proteine. Realizziamo inoltre risotti, mix di quinoa, cereali e farine. Siamo certificati IFS, gluten-free e bio.

## Farmers for over 130 years

Stoppato group grows rice, legumes, soy (incl. Edamame), corn and quinoa. In our new production plant we produce snack 100% natural, gluten-free and not fried, with no added yeasts and oil (low in fat). New in: chips with oat gluten free. A wide range of recipes is available: 100% italian, organic, high in proteins. We also pack risotto, quinoa mix, cereals and flours. We are IFS, gluten-free and organic certified.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## STOPPATO 1887

Via Ronchettrin, 7 | 37060 Gazzo Veronese (VR)  
info@stoppato1887.com  
www.stoppato1887.com

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



BOCCONCINI  
WITH  
SOURDOUGH



BREADSTICKS WITH  
SOURDOUGH



ALMOND  
COOKIES



SGRANOCCHI  
WITH CEREALS

### La natura si fa pane

Il Panificio Bedin ha le sue origini nel primo '900 anche se l'arte di fare il pane è un'usanza di famiglia tramandata da padre in figlio da almeno 250 anni. La ricerca del sapore antico del pane li ha resi specialisti nei prodotti preparati con la Pasta Madre: da oltre 40 anni mantengono in vita questo lievito naturale con cui producono pane fresco e biscotto.

### Nature becomes bread

Panificio Bedin has its origins in the early '900, handed down from generation to generation to this day. The search for the ancient flavor of bread has made them specialists in products made with the Pasta Madre: for over 40 years they have been living this natural yeast with which they produce fresh bread and biscuit.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

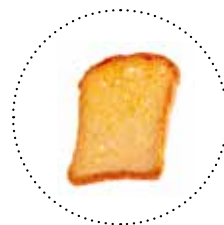
## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



CEREALS MELBA  
TOAST



CEREALS MELBA  
TOAST



CLASSIC MELBA  
TOAST



CLASSIC MELBA  
TOAST

### Pane fresco tutti i giorni

Il Panificio Deganello nasce il primo gennaio 2000, dopo l'acquisizione del Panificio Troiani, realtà presente da mezzo secolo sul mercato. Il metodo di produzione artigianale è rimasto lo stesso, con uno sguardo al futuro. Le farine e le materie prime impiegate si caratterizzano per un buon contenuto di fibre, integrali, di tipo 1 e Farina Intera, prestando attenzione all'aspetto salutistico.

### Fresh bread every day

Panificio Deganello was born on January 1, 2000, after the acquisition of Panificio Troiani, a reality that has been on the market for half a century. The artisan production method remained the same, with a look to the future. The flours and the raw materials used are characterized by a good fiber content, wholemeal, type 1 and Whole Flour, in order to pay attention to the health of the consumers.

### CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

### PANIFICIO DEGANELLO

Via Marconi, 4 | 37060 Nogarole Rocca (VR)

Tel. +39 045 7925004 | panificiodeganellosnc@gmail.com

www.panificiodeganello.com



## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



ORGANIC  
PRESERVES AND  
JAMS



SWEET AND  
SPICY SAUCES



BITTER-SWEET  
AND SPICY-  
SWEET ORGANIC  
SAUCES



MOSTARDAS

## La passione nei piccoli gesti

Dal 1901 una tradizione che si tramanda di generazione in generazione. Mostarde, cotognata, deliziose salse di frutta da abbinare ai formaggi: un successo fatto di ricerca e innovazione continua, di nuovi accostamenti e lavorazioni all'avanguardia in risposta alle moderne esigenze del mercato. Un successo che nasce dalla qualità dei prodotti.

## Passion in small gestures

Since 1901 a tradition that has been handed down from generation to generation. Mostardas, quince, delicious fruit sauces to pair with cheeses: it is a success made from continuous research and innovation, new approaches and innovative processes in response to modern market requirements. A success that results from the quality of the products.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



ORGANIC  
WILDFLOWER  
HONEY



ORGANIC ACACIA  
HONEY



ORGANIC  
CHESTNUT  
HONEY



ORGANIC  
HONEYDEW  
HONEY

### 100% naturale

Una storia di qualità fin dalle origini, quando una grande passione e dedizione per il mondo delle api portano Mariano Gardin a fondare nel 1967 Apicoltura Gardin. Lo sviluppo costante dell'attività l'ha portato a raggiungere un patrimonio di oltre 1500 alveari, dove vengono prodotte mediamente 60 tonnellate l'anno di miele, di ottima qualità e con certificato biologico.

### 100% natural

A quality story from the beginning, when the great passion and dedication to the world of bees, bring Mariano Gardin to found in 1967 Apiculture Gardin. The constant development of its activity has led to the achievement of more than 1500 hives, where they produce 60 tons of honey per year, of good quality and with organic certificate.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

### APE GARDIN

Via Matteotti, 27 | 36021 Barbarano Vicentino (VI)  
Tel.+39 0444 795311 | info@apegardin.it  
www.apegardin.it

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



LEMON TART



APRICOT TART



MERINGUES



DESERT ROSES

### Pasticceria artigianale

Lo stile e la genuinità sono caratteristiche uniche dei prodotti della Pasticceria Pattaro, risultato di un lavoro svolto con professionalità ed esperienza. Tutto viene svolto con particolare attenzione: dalla selezione delle materie prime impiegate di alta qualità, alla lavorazione artigianale, fino alla farcitura e al confezionamento manuale. Il segreto? Antiche ricette, ma con attenzione ai nuovi gusti.

### Artisan pastry

Style and authenticity are unique characteristics of the products of Pasticceria Pattaro. They are the result of work carried out with professionalism and experience. Everything is carried out with particular attention: from the selection of the high quality raw materials used, to the craftsmanship, up to the filling and manual packaging. The secret? Ancient recipes, but with attention to new tastes.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



MOSTACCIOLI



NEAPOLITAN  
TARALLI



BREAD NESTS



BABÀ

## Il gusto della tradizione

Un'azienda artigianale operante nel settore della pasticceria e della panificazione, erede di un'antica tradizione e con una collaudata esperienza nell'ambito dei prodotti da forno cominciata nel 1951. Il marchio "MASCOLO" si è imposto sul mercato grazie a prodotti sani ed equilibrati, deliziosamente croccanti e gustosi. La distribuzione va oltre i confini europei, a conferma dell'affidabilità del marchio.

## The taste of tradition

An artisan company operating in the pastry and bread-making sector, with an ancient tradition and proven experience in the field of baked products that began in 1951. The "MASCOLO" brand has established itself on the market thanks to healthy and balanced products, deliciously crunchy and tasty. The distribution goes beyond European borders. Ultimately, reliability and rich experience.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## BISCOTTIFICIO MASCOLO

Via Marianna Spagnuolo, 123 | 80054 Gragnano (NA)  
Tel.+39 081 8012911 | info@biscottimascolo.it  
www.biscottimascolo.it



## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



CHOCOLATE RICE  
CRISPIES



COCOA MASS  
BAR



CHOCOLATE  
CREAMS



PRALINES

### Passione per il cioccolato

Beppiani ha un unico grande obiettivo: l'alta qualità artigianale. Il cioccolato Beppiani parte dalla ricerca delle materie prime, di esclusiva qualità, per arrivare all'eccellenza nel gusto e nella sostenibilità. Ogni fase del processo produttivo viene studiata e seguita in ogni dettaglio, anche in termini di immagine del prodotto.

### Passion for chocolate

Beppiani has a unique target: high-quality artisan standards. Beppiani chocolate starts from the accurate research of the best raw material and ends with the excellence of the taste in the name of sustainability. All the steps of the production process are thoroughly studied and checked in every details, in terms of product's image.

### CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



TRADITIONAL  
VENETIAN  
COOKIES



ASSORTED  
TRADITIONAL  
VENETIAN  
COOKIES



VENETIAN  
COOKIES BOX



VENETIAN  
COOKIES TIN

## Specialità veneziane

Sembra ieri che Carmelina Palmisano creava dolcetti e i biscotti nel panificio di famiglia a Burano, nel cuore di Venezia, presente e attivo ancora oggi. M.G. Biscotteria Veneziana ha raccolto la tradizione e l'esperienza della sua fondatrice ampliando produzione e vendita di biscotti, dolcetti e prodotti di pasticceria in tutta Italia e all'estero.

## Venetian specialties

It only seems like yesterday when Carmelina Palmisano was working in the family run bakery in Burano, in the very heart of Venice, a business that is still going on today. Nowadays her products are distributed by M.G. Biscotteria Veneziana and can still be enjoyed locally as well as further afield in Italy and abroad.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## BISCOTTERIA VENEZIANA

Via E. Bugatti, 25 | 30016 Jesolo (VE)  
Tel. +39 0421 350080 | [info@biscotteriaveneziana.it](mailto:info@biscotteriaveneziana.it)  
[www.biscotteriaveneziana.it](http://www.biscotteriaveneziana.it)

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



MANDORLATO



TORRONE



TENERELLI



MANDORLATO  
GIFT BOXES

## Una dolce tradizione

Cestaro opera nel campo dolciario fin dalla sua fondazione nel 1918. All'ormai storica linea di mandorlati si è affiancata una linea di torroni morbidi e una di golosissimi torroncini ricoperti in vari gusti destinati a completare la gamma dei prodotti per venire incontro alle esigenze del mercato. La filosofia dell'azienda è di fornire prodotti di alta qualità, coniugando la tradizione con la tecnologia.

## A sweet tradition

Cestaro has been operating in the confectionery field since its foundation in 1918. The historical line of almonds has been joined by a line of soft nougats and one of delicious nougats covered in various flavors intended to complete the range of products to meet the needs of the market. The company's philosophy is to provide high quality products, combining tradition with technology.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



CROISSANTERIE



SAVOURY  
SNACKS



SWEET FRIED



NEAPOLITAN  
TRADITION  
SNACKS

## Italian Bakery House

Passione, qualità, servizio e innovazione sono i valori che da sempre contraddistinguono la San Giorgio S.p.A., azienda produttrice di specialità da forno dolci e salate surgelate. In San Giorgio si lavora ogni giorno per intercettare le preferenze dei consumatori e i trend del mercato, traducendoli in ricette artigianali declinabili in grande scala per realizzare prodotti di elevata qualità che rendano felice chi li gusta.

## Italian Bakery House

Passion, quality, service and innovation are the values that have always identified San Giorgio S.p.A., producer of frozen sweet and savoury delicacies. Everyday San Giorgio works to intercept consumers; preferences and market trends, translating them into original recipes that can be applied on a large scale to develop high quality products that will make those who taste them happy.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

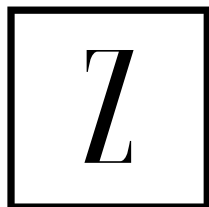
FROZEN

AMBIENT

## SAN GIORGIO

Via G. Petti 10/2 | 84083 Castel San Giorgio (SA)  
Tel. +39 0819535125 | info@sangiorgiospa.eu  
www.sangiorgiospa.eu

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



ZERO+4



GLUTEN FREE  
DESSERT CREAMS



GLUTEN FREE  
TIRAMISÙ



MINICAKES



GLUTEN FREE  
PANETTONI

### La pasticceria del benessere

Specializzati nella produzione di torte e dessert, da oltre 10 anni lavoriamo per creare prodotti di alta qualità attenti agli aspetti nutrizionali, con una caratteristica unica: l'assenza di glutine. È così che riusciamo a soddisfare con un unico prodotto sia i consumatori "tradizionali" sia i consumatori che presentano delle esigenze alimentari particolari. Perché dover scegliere tra bontà e benessere quando si può avere entrambi?

### The wellness pastry

Specialized in the production of cakes and desserts, for over 10 years our goal has been to create high quality products caring about nutritional aspects, with a unique feature: the absence of gluten. This is how we are able to satisfy both "traditional" consumers and those with special dietary needs with a single product. Why have to choose between goodness and well-being when you can have both?

### CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

AMBIENT

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

caffè  
**Musetti**



COFFEE PODS



COFFEE CAPSULES



ROASTED COFFEE BEANS - TIN



ROASTED COFFEE BEANS - BAG

## Il vero caffè Espresso

Attiva da oltre 90 anni e presente in 70 Paesi dei cinque continenti, Musetti ama il caffè e ha un solo obiettivo: portare nella tazzina un prodotto eccellente, capace di trasmettere l'idea di dedizione a chiunque lo assaggi. Per questo nel tempo sono state create miscele uniche, per soddisfare i gusti e le esigenze più svariate. La ricerca dell'eccellenza è il caposaldo, a partire dalla scelta del caffè verde.

## The real Italian Espresso

For over 90 years of activity and the presence in 70 Countries in the 5 continents, Musetti loves coffee and has one objective: pour in the cup an excellent product able to pass the idea of devotion. This is exactly why unique blends have been created over time to satisfy the many tastes and needs. The endless pursuit of excellence is the cornerstone, starting from the selection of green coffee.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

AMBIENT

bioagricert



**MUSETTI**

Via G. Marcora, 2/4 | 29010 Pontenure (PC)  
Tel. +39 0523 692811 | info@musetti.it  
www.musetti.it



IL BUON GUSTO ITALIANO®  
Rete di imprese  
Business Network

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



STILL WATER  
CHEF MANIVA



STILL WATER  
CLASSICA



STILL WATER PET  
PRESTIGE MANIVA



CARTON MANIVA  
WATER

### L'acqua del vivere bene

Il Gruppo MANIVA ha consolidato la sua presenza nel settore delle acque minerali con le etichette MANIVA, VERNA, CLASSICA, BALDA, VAIA, nonché BIBITE MANIVA per le bibite. A connotare le acque sono qualità e gusto: tutte oligominerali di origine montana, sgorgano in luoghi tutelati, ambientalmente protetti ed incontaminati. Pure e leggere, sono acque riconosciute anche per l'alimentazione dei neonati.

### The water for healthy living

The MANIVA group consolidated its presence in the sector of mineral waters with the labels MANIVA, VERNA, CLASSICA, BALDA, VAIA, and also MANIVA DRINKS for beverages. The Group's mineral waters represent quality and taste: all oligominerals, streaming in protected areas, environmentally protected and not polluted. Clean and light, they are recognized waters for the feedings of infants.

### CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT



## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



ORGANIC  
CRAFT SODAS



ORGANIC ICED  
TEAS



ALCOHOL-FREE  
APERITIFS



ORGANIC  
ALMOND DRINK

## Il gusto vero della Sicilia

Dal 1920 le nostre bibite rappresentano al meglio il gusto vero e autentico della nostra meravigliosa isola, la Sicilia. Solo i succhi dei migliori agrumi maturati al caldo sole della Sicilia, l'acqua proveniente dalle pendici dell'Etna, ricca di minerali dal gusto inimitabile, e infine una produzione artigianale rispettosa del metodo di lavorazione tramandato gelosamente da più di 100 anni.

## The real taste of Sicily

Since 1920 our drinks have been representing the true and authentic taste of our wonderful island, Sicily. They are produced only with juices of the best citrus fruits ripened in the warm Sicilian sun, with water from the slopes of Volcano Etna, rich in minerals with an inimitable taste, using the traditional slow-processing method that has jealously handed down for more than 100 years.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

AMBIENT

**SIBAT TOMARCHIO S.r.l.**

Via Loreto Balatelle, 52 | 95024 Acireale (CT)  
Tel. +39 095 7652192 | info@tomarchiobibite.it  
www.tomarchiobibite.it

**IL BUON GUSTO  
ITALIANO®**  
*Rete di imprese  
Business Network*



## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



APPLE JUICE



ORGANIC APPLE  
JUICE



APPLE AND  
POMEGRANATE



PEAR JUICE BAG  
IN BOX

## Succhi naturali 100% frutta

Dal 2020 produciamo succhi di frutta naturali esclusivamente 100% frutta senza acqua, zuccheri e concentrati aggiunti. Confezioniamo solo in vetro e in Bag in Box. Affianca la linea convenzionale di mela, pera e mix di mela con altro frutto la produzione Bio.

## 100% natural fruit juices

Since 2020 we produce 100% natural fruit juices with no water, sugar or concentrate. Our packagings are only glass bottles and bag in box. Besides the conventional line we also produce the organic one with apple, pear and apple mixed with other fruits.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



PROSECCO DOC



PROSECCO DOCG



BRUT SPARKLING  
WINE



AMARONE GRAPPA

## Amore per la terra

Il brand Stefano Bottega nasce dalla consapevolezza che i valori coltivati in famiglia sono parte integrante della qualità. È una collezione di prodotti caratterizzati dall'amore per la terra e dal rispetto della tradizione. Sia i vini che le grappe hanno origine da uve di qualità, coltivate nel segno della sostenibilità e della salvaguardia dell'ambiente.

## Love for the land

Stefano Bottega brand is expression of the awareness that the values cultivated in the family are an integral part of the quality. It is a collection of products characterized by love for the land and respect for the tradition. Both the wines and the grappas originate from quality grapes, grown in the name of sustainability and environmental protection.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

## BOTTEGA S.p.A.

Vicolo Aldo Bottega, 2 | 31010 Bibano di Godega Sant'Urbano (TV)

Tel. +39 0438.4067 - 0438.406808

stefanobottegasegreteria@bottegaspa.com | www.stefanobottega.com



IL BUONO GUSTO  
ITALIANO®

Rete di imprese  
Business Network

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



ICE CREAM



ICE CREAM  
GOURMET



ICE CREAM  
100% NATURAL



ICE CREAM  
CAKE

## Amore per il gelato di qualità

La storia di G7 inizia nel 1958; oggi è un'azienda moderna e certificata, gestita ancora dalla stessa famiglia. Siamo specializzati nella produzione di Torte Gelato Senza Glutine, Autentico Gelato Italiano e Sorbetti in vaschetta, disponibili in diversi formati (da 150ml a 5L) /alternative di packaging. Selezioniamo attentamente ogni ingrediente per produrre Gelato di alta qualità, che esportiamo in oltre 60 Paesi.

## Love for high quality ice cream

G7's story begins in 1958. Today, G7 is a modern, certified company, still run by the same family. G7 is specialized in the production of Gluten Free Gelato Cakes, Authentic Italian Gelato and Sorbets in tub available in different size (from 150ml to 5L)/ packaging material. We carefully select the best ingredients to produce high quality Gelato that we sell in over 60 countries.

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

AMBIENT

A close-up photograph of two people shaking hands over a wooden desk. The person on the left is wearing a dark blue, vertically striped long-sleeved shirt. The person on the right is wearing a grey short-sleeved shirt. On the desk, there are several documents, a green pen, and a calculator. The background is a bright window with a view of a green landscape. The entire image is framed by a white dotted border.

**PARTNERS  
NETWORK**

*Agnelli*  
SINCE 1907

 **BERTO'S**  
CHEF SOLUTIONS

 **ZORZI**

*Easy Life*  
DESIGNED IN ITALY

**fio**

 **Carpino**  
salerno  
sulla bocca di tutti

**Biesse**  
be home

*Cotòn Pashà*  
*Luxury Towel*

  
**ESSEOQUATTRO**  
L'IDEA CHE AVVOLGE

  
shopping bags  
www.gpsbags.com

  
**LUCE 2.0**  
Energie senza confini

**Fragrant.com**

**CENTROOFFSET**

**Q&BGRAFICHE**  
ADVERTISING DIGITAL PRINT

**DAMOLGRAF GROUP**  
**DAMOLGRAF**  
EDITORE  
editoria d'autore  
etichette adesive dal 1968

 **PROMOTICA**  
PEOPLE DRIVEN COMPANY

**VEDRAI**  
PRIMA DI SCEGLIERE

**shots.**  
engineering creativity











IL BUON GUSTO  
ITALIANO®

*Rete di imprese  
Business Network*

**Sede Operativa/Headquarters:**

Via Generale Dalla Chiesa, 1  
25015 Desenzano del Garda (BS)  
[info@ilbuongustoitaliano.com](mailto:info@ilbuongustoitaliano.com)

**Manager di rete/Network manager:**

Giancarlo Taglia  
+39.334.6395789  
[g.taglia@ilbuongustoitaliano.com](mailto:g.taglia@ilbuongustoitaliano.com)

Elisabetta Gottin  
+39.346.6401470  
[e.gottin@ilbuongustoitaliano.com](mailto:e.gottin@ilbuongustoitaliano.com)

**website:** [rete.ilbuongustoitaliano.com](http://rete.ilbuongustoitaliano.com)

**e-shop:** [www.ilbuongustoitaliano.com](http://www.ilbuongustoitaliano.com)



Il Buon Gusto Italiano



Il Buon Gusto Italiano



[ilbuongustoitaliano](https://www.instagram.com/ilbuongustoitaliano)