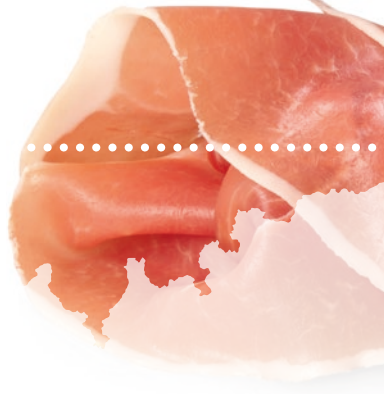




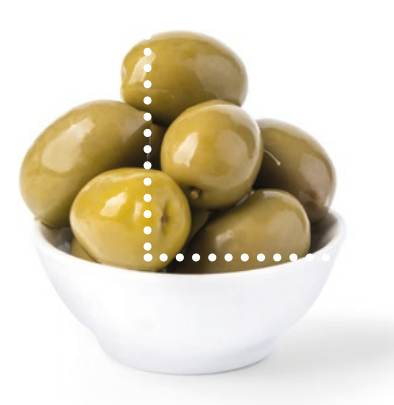
IL BUON GUSTO
ITALIANO®

*Rete di imprese
Business Network*





ECCELLENZE PER
PASSIONE
PASSION FOR
EXCELLENCE





COMPANY PROFILE

IL BUON GUSTO ITALIANO® è una Rete di Imprese composta da quarantacinque 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-five 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.



45

Aziende | Companies

€ 1.800.000.000

Fatturato totale 2025 | Total turnover 2025

40%

Quota vendite export | International sales share

3.200

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:



Official Supporter  Slow Food Italia
Imagining the future of food together - 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

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

DRY



PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



PASTA ZARA
DURUM WHEAT PASTA



PASTA ZARA
DURUM
WHOLE WHEAT
PASTA



PASTIFICIO
BRAGAGNOLO
«GRANO ITALIANO»
DURUM WHEAT PASTA



PASTIFICIO
BRAGAGNOLO
«SENATORE CAPPELLI»
DURUM WHEAT PASTA

Una passione di famiglia dal 1988

La nostra famiglia produce pasta da oltre un secolo. Una passione che risale al 1898, quando Emanuele Bragagnolo apre un piccolo laboratorio artigianale a Villarazzo in provincia di Treviso.

Nel 2023 abbiamo rilanciato il marchio Premium Pastificio Bragagnolo per portare il nostro impegno e la nostra passione a tutti coloro che amano la qualità e l'eccellenza italiana di un buon piatto di pasta.

A family passion since 1988

Our family has been making pasta for over a century. A passion that dates back to 1898, when Emanuele Bragagnolo opened a small artisanal workshop in Villarazzo, in the province of Treviso.

In 2023, we relaunched the Premium Brand Pastificio Bragagnolo to bring our commitment and passion to all those who love the quality and Italian excellence of a good plate of pasta.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

DRY



PASTA ZARA

Via Castellana, 34 | 31039 Riese Pio X (TV)
Tel. +39 04237541 | info@pastazara.it
www.pastazara.it



PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



TRUFFLE
TORTELLONI



RICOTTA AND
LEMON GIRASOLI



BRAISED BEEF
TORTELLI WITH
BAROLO WINE



RICOTTA AND
SPINACH RAVIOLI

Gusto autentico dal 1964

Da oltre 60 anni Pastificio Gaetarelli produce pasta fresca di alta qualità artigianale coniugando innovazione tecnologica e know-how del fatto a mano. L'azienda seleziona le migliori materie prime del territorio, dalle uova allevate all'aperto alla semola 100% italiana, per un prodotto dalle caratteristiche uniche. Pastificio Gaetarelli si riconosce dal ripieno: morbido nella texture, equilibrato nel sapore, sinonimo di un'esperienza culinaria distintiva e riconoscibile.

Authentic taste since 1964

For over 60 years, Pastificio Gaetarelli has been producing high artisanal-quality fresh pasta, combining technological innovation with handmade expertise. The company carefully selects the finest raw materials from its territory – from free-range eggs to 100% Italian semolina – to create a product with unique characteristics. Pastificio Gaetarelli's signature lies in the filling: smooth in texture and balanced in flavour, the hallmark of a distinctive and unmistakable culinary experience.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

DRY

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



ARBORIO RICE



SUSHI RICE



RICE & CORN
CAKES



RICE AND CORN
CRACKER

Una storia lunga più di 100 anni

Riso Invernizzi produce riso di qualità dal 1890 e commercializza tutte le varietà italiane e una selezione di risi etnici, con una gamma che include prodotti biologici e sostenibili. Le tecnologie innovative garantiscono qualità costante. L'azienda offre imballaggi in sacchi, big bag, astucci sottovuoto e ATP, da formati industriali a 0,5 kg. Dal 2008 produce crackers e gallette di riso e cereali, anche bio, sostenibili e per celiaci. Dal 2014 è tra le principali aziende italiane nella trasformazione del riso bianco, attiva nella Private Label e nel B2B, oggi guidata dalla quinta generazione.

A history spanning more than 100 years

Riso Invernizzi has produced quality rice since 1890, marketing all Italian and ethnic varieties, with a range that includes organic and sustainable products. Innovative technologies ensure consistent quality. The company offers packaging in sacks, big bags, vacuum-sealed and ATP cartons, from industrial formats to 0.5 kg. Since 2008 it has produced rice- and cereal-based crackers and cakes, also organic, sustainable and gluten-free. Since 2014 it has been among Italy's leading white-rice processors, active in Private Label and B2B, now led by the fifth generation.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

RISO INVERNIZZI

Via Valsesia, 73 | 28100 Novara

Tel. +39 0321623782 | staff@risoinvernizzi.it

www.risoinvernizzi.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

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

DRY



LA PASTA DI FRANCESCA
Viale Europa, 30 | 35020 Ponte San Nicolò (PD)
Tel. +39 0495417092 | hallo@lapastadifrancesca.com
www.lapastadifrancesca.com

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

DRY

AL MATTARELLO

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



Acetaia e Acetificio

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

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

DRY



ACETIFICIO MENGAZZOLI

Via della Costituzione, 41/43 | 46010, Levata di Curtatone (MN)

Via Manuzio Aldo il Vecchio, 12 | 41037 Mirandola (MO)

Tel. +39 037647444 | commerciale@mengazzoli.it | www.mengazzoli.it

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

DRY

REDORO FRANTOI VENETI

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





PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



TOMATO PULP



EXTRA FINE
TOMATO PULP



TOMATO PULP
FROM LONG OR
CHERRY TOMATOES



READY SAUCES

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 strength.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

DRY



PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

ZUCCATO®

— dal 1868 —



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

DRY

ZUCCATO

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



IL BUON GUSTO
ITALIANO®
Rete di imprese
Business Network

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

DRY

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



BURRATA



CACIOCAVALLO
DI GROTTA



CACIOCAVALLO
SILANO DOP



NODINI

Una tradizione d'eccellenza

Caseificio Artigiana nasce nel cuore della Puglia, dalla visione di Francesco D'Ambruoso, dove la tradizione casearia incontra la passione artigianale. Ogni giorno trasformiamo latte locale in formaggi autentici, grazie al lavoro di mani esperte e al profondo legame con il territorio. Crediamo che la vera qualità nasca dalla cura delle persone: di chi lavora con noi e di chi, scegliendoci, porta sulla propria tavola un pezzo della nostra grande famiglia.

A tradition of excellence

Caseificio Artigiana was born in the heart of Puglia, inspired by the vision of Francesco D'Ambruoso, where dairy tradition meets artisanal passion. Every day, we transform local milk into authentic cheeses, thanks to the skilled hands of our people and our deep connection to the land. We believe that true quality comes from caring for people: those who work with us, and those who, by choosing us, bring a piece of our big family to their table.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

CASEIFICIO ARTIGIANA

Via Cavalieri del lavoro, 88/90 | 70017 Putignano (BA)
Tel. +39 0804058380 | info@caseificioartigiana.it
www.caseificioartigiana.it



PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



GORGONZOLA
PDO



TALEGGIO PDO



BAFFALO BLU,
AWARDED
6TH BEST CHEESE
IN THE WORLD



CAMEMBERT
FROM BUFFALO

Formaggi italiani, buoni da oltre 160 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, Gorgonzola e Mascarpone, Crescenza disponibili anche nella versione bio, formaggi con latte di bufala: Buffalo Blu, Bufaletto, Camembert di bufala, specialità gourmet al tartufo: Camembert di bufala al tartufo e Goloso al Tartufo: Gorgonzola DOP & Tartufo.

Great Italian cheeses for over 160 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, Gorgonzola and Mascarpone, Crescenza, available in the organic version too, cheeses with buffalo milk: Buffalo Blu, Bufaletto and Buffalo Camembert and gourmet cheeses with truffle: Camembert di bufala al tartufo and Goloso al tartufo: Gorgonzola PDO & Tartufo.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



FRESH RICOTTA



VEGETARIAN
RICOTTA



CREAM CHEESE



MASCARPONE

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:



PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

DRY



SMETA II PILLAR



CASEIFICIO ELDA

Via Sivieri, 1 | 37030 Vestenanova (VR)

Tel. +39 0456564024 | marketing@caseificioelda.it

www.eldaricotteria.it



IL BUON GUSTO
ITALIANO®

Rete di imprese
Business Network

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

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

DRY

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

DRY

CASEIFICIO LA BELLA CONTADINA

Via Andreozzi, 18 | 81046 Grazzanise (CE)

Tel. +39 0823991850 | info@caseificiocooplacontadina.com

www.caseificiocooplacontadina.com



PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



PECORINO
SARDO D.O.P.



PECORINO
ROMANO D.O.P.



BORTIGALI



CASIZOLU

L'arte casearia dal 1907

Dal 1907 LACESA custodisce l'autenticità della tradizione casearia della Sardegna, producendo nel cuore dell'isola formaggi e specialità di eccellenza grazie a materie prime di alta qualità e a un approccio produttivo innovativo e rispettoso dell'ambiente.

La gamma comprende pecorini DOP, caprini, vaccini e formaggi a latte misto, frutto di un impegno costante nella qualità e nel controllo dell'intera filiera.

Dairy Art since 1907

Since 1907, LACESA has upheld the authenticity of Sardinia's dairy tradition, crafting premium cheeses and specialties in the heart of the island using high-quality raw materials and a modern, environmentally conscious approach.

Its range includes PDO pecorino, goat's, cow's and mixed-milk cheeses, the result of a steadfast commitment to quality and full supply-chain control.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY



PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



PIAVE PDO



ASIAGO PDO



MONTASIO PDO
"MOUNTAIN
PRODUCT"



CASATELLA

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

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

LATTEBUSCHE

Via Nazionale, 59 | 32030 Busche (BL)
Tel. +39 0439 3191 | info@lattebusche.it
www.lattebusche.com



BURRO DE PAOLI

La passione per il burro ce l'abbiamo nel nome

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



GRAN BONTÀ
250 G



ORGANIC
BUTTER



CLARIFIED
BUTTER



LACTOSE-FREE
BUTTER

Firmato Natura

Burro De Paoli è un'azienda familiare che produce burro di alta qualità, unendo cura artigianale e attenzione alle esigenze del mercato contemporaneo. Processi evoluti e controlli rigorosi garantiscono un prodotto genuino, dal gusto equilibrato e costante, nel pieno rispetto della materia prima. La vasta gamma comprende tra gli altri burro tradizionale, salato, senza lattosio e biologico, pensati per il mondo del retail, dell'industria e dell'HoReCa. Un impegno che continua nel segno della qualità e dell'autentica eccellenza italiana.

Signed by nature

Burro De Paoli is a family-run company producing high-quality butter, combining artisanal care with close attention to the needs of the contemporary market. Advanced processes and rigorous controls ensure a genuine product with a balanced, consistent flavour, fully respecting the integrity of the raw material. The wide range includes, among others, traditional, salted, lactose-free and organic butter, designed for the retail, industrial and HoReCa sectors. A commitment that continues in the name of quality and authentic Italian excellence.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



Reg. IQ-Net n. IT 481C



CERTIFIED BY
WHIA-IT00180
www.wha-halal.org



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



LACTOSE FREE
CREAM 35% FAT



UHT WHOLE MILK



UHT CREAM
35% FAT



UHT CREAM
38% FAT

La via lattea comincia da qui

Frascheri S.p.A. è un'impresa specializzata nella produzione di latte e panna professionali, che da oltre 60 anni porta la qualità italiana nel settore della pasticceria e della ristorazione. Dotata di uno stabilimento di trasformazione in altura, al confine fra Liguria e Piemonte, si avvale delle più avanzate tecnologie di lavorazione, di personale specializzato e di un laboratorio interno che permette di testare costantemente la qualità dei prodotti.

The milky way begins here

Frascheri S.p.A. is a company specialized in the production of professional milk and cream, which for over 60 years has brought Italian quality to the pastry and catering sector. Equipped with a processing plant on the high ground, on the border between Liguria and Piedmont, it uses the most advanced processing technologies, specialized personnel and an internal laboratory that allows it to constantly test the quality of its products.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

FRASCHERI

Via Cesare Battisti, 29 | 17057 Bardinetto (SV)
Tel. +39 0197908005
commerciale@frascheri.com

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



BRAISED MEAT



PASTRAMI



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

DRY

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

DRY

FUMAGALLI INDUSTRIA ALIMENTARI

Via Briantea, 18 | 22038 Tavernerio (CO)
Tel. +39 031557111 | info@fumagallisalumi.it
www.fumagallisalumi.it

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



SPECK
ALTO ADIGE
IGP



SPECK
ALTO ADIGE IGP
BIO METÀ SV



WRUESTEL 100%
ITALIAN MEAT



PROSCIUTTO
COTTO MERANESE
METÀ SV PRONTO
TAGLIO

Speck altoatesino di qualità

Nata nel 1980 e trasformatasi, da piccola macelleria meranese a industria salumiera a carattere artigianale. 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 di generazione in generazione 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

Founded in 1980 and transformed from a small butcher shop in Merano into a small-scale artisanal salami industry. Each of our products is the result of this heritage: high-quality, carefully selected raw materials, long-established relationships with farmers, and recipes passed down through generations and followed with precision. We have chosen to produce only high-quality cured meats, authentic and distinctive products, because we believe in respecting flavors that are true and memorable.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



PRE-FRIED RICE
ARANCINI



PRE-FRIED
FLOURED
ANCHOVIES



CHICKEN
MILANESE



OCTOPUS, SQUID
AND POTATO
SALAD

La firma della qualità

Impronta è il marchio di eccellenza di Alea food, azienda fondata nel 1998 a Castelnuovo Scivia, in provincia di Alessandria. Da sempre sinonimo di qualità, Impronta offre una selezione di alimenti di altissimo livello: prodotti freschi, ricette surgelate, specialità pronte da scaldare in padella o al forno e preparazioni fresche cotte a bassa temperatura sottovuoto.

The signature of quality

Impronta is the brand of excellence of Alea Food, a company founded in 1998 in Castelnuovo Scivia, Alessandria. A trusted name in premium food, Impronta offers a curated selection of top-quality products: fresh specialties, gourmet frozen dishes, ready to eat creations for pan or oven, and low-temperature vacuum-cooked meals crafted for exceptional flavor.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



UNI EN ISO 9001:2015



UNI EN ISO 14001:2015



UNI EN ISO 45001:2023



L'Azienda/Azienda Generale dello
Coscienzioso e del Mercato
Piacentino con il marchio della Qualità e
certificata

ALFA AURENTI SUCCEBARI - S.R.L.
MILANO - Italia | 1998 - 10/10/2023
con il marchio di



Gruppo di Alea, un'esperienza
di livello del client awareness.



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY



IMPRONTA

Viale Europa 17 Z.I. | 15053 Castelnuovo Scivia (AL)

Tel. +39 0131856187

www.improntafood.it



**IL BUONO GUSTO
ITALIANO®**

*Rete di imprese
Business Network*

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



ARTISANAL
CHIPS



TORTILLA
CHIPS



PARTY MIX



POP
CORN

La Patatina italiana

Pata nasce a Medole in provincia di Mantova e dopo uno sviluppo graduale l'azienda, si stabilisce nell'attuale sito produttivo a Castiglione delle Stiviere (MN). Una delle principali realtà industriali italiane 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 the province of Mantova, and after gradual development, the company established its current production facility in Castiglione delle Stiviere (MN). It is one of the leading Italian companies specializing in the production of savory snacks. The company stands out in the market for its dynamism, innovation, and uniqueness, offering a variety of product lines ranging from potato chips, extruded snacks, popcorn, to dried fruits.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



STELLATO
TRAMEZZINO



STELLATO
SPECIAL



STELLATO
ORIGINAL



NOMAYO

Food for Happy People

Riva Alimentari Uniti nasce nel 2011 a Nibionno (LC) dall'esperienza familiare nel settore alimentare e si afferma con la linea "Stellato" di snack freschi, tramezzini e focaccine. Tradizione e innovazione si fondono in prodotti di qualità realizzati con ingredienti selezionati e processi certificati, pensati per una pausa buona e contemporanea.

Food for Happy People

Founded in 2011 in Nibionno (LC), Riva Alimentari Uniti has gained recognition with its "Stellato" line of fresh snacks, sandwiches and focaccias. Tradition and innovation merge in high-quality products made with selected ingredients and certified processes, designed for a tasty, modern break.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

RIVA ALIMENTARI UNITI

Via Gaggio 43 | 23895 Nibionno (LC)
Tel. +39 031850166 | reception@riva-alimentari.it
www.riva-alimentari.it



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

VERONA
Ceres
DAL 1989

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



CROCCA IN
BOCCA CLASSIC



CROCCA IN
BOCCA PIAVE
CHEESE FLAVOUR



CROCCA IN
BOCCA
WITH BASIL



CROCCA IN
BOCCA FETA
AND OLIVES

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 “CrocainBocca”, con farina di grano tenero di tipo “0” 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 “CrocainBocca”, with the flour “0” type and 100% Italian extra virgin olive oil of Garda lake area.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

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

DRY

PANIFICIO BEDIN

Via Sansovino, 3 | 36040 Brendola (VI)
Tel. +39 0444400927 | panificiobedinvi@libero.it
www.panificiobedin.it

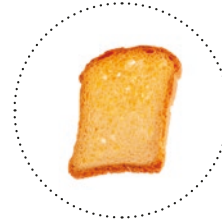
PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



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 e di tipo 1, 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 and type 1, in order to pay attention to the health of the consumers.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

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

DRY

ANTARES

Via Paolo Dettori, 14 | 07034 Perfugas (SS)
Tel. +39 3407827030 | sardacoopantares@libero.it
www.pizos.it

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



BREADCRUMBS
IN A BAG



WHOLEMEAL
BREADCRUMBS
IN A JAR



CANNED
ORGANIC
BREADCRUMBS



ORGANIC
BREADCRUMBS
IN A JAR

Passione per la panatura

Dal 1958 la famiglia Gastreghini produce pane e dolci artigianali con ricette semplici e genuine. L'azienda è cresciuta da panificio locale a solido gruppo alimentare, tra i primi a credere nell'agricoltura biologica. Si distingue nella produzione di pangrattato per la flessibilità nei formati, nei packaging e nella personalizzazione. Grazie all'affidabilità e alla qualità certificata (Qm), è stata scelta da importanti marchi della GDO per la produzione conto terzi di pane grattugiato a proprio marchio.

Passion for breadcrumbs

Since 1958, the Gastreghini family has been producing artisanal bread and pastries using simple, genuine recipes. The company has grown from a local bakery into a solid food group and was among the first to embrace organic farming. It stands out in breadcrumb production for its flexibility in formats, packaging, and customization. Thanks to its certified quality (Qm) and reliability, Gastreghini has been selected by leading retail brands (GDO) for private-label breadcrumb production.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

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

DRY

STOPPATO 1887

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

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

Tentazioni
Pugliesi®



TARALLI
MULTICEREAL



TARALLI
"ALTOGRANO"



TARALLI WITH
WITH KARSHOF
FLOUR



TARALLI WITH
PEPPER AND LIME

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

DRY





PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



DRIED FRUIT



DRIED FRUIT
PASTES



BASES FOR
ICE CREAM



FILLING
CREAMS

Puro per tradizione

Nata dall'esperienza di una famiglia siciliana originaria di Bronte, Di Sano è un'azienda di terza generazione specializzata nella lavorazione di pistacchi, mandorle e nocciole per pasticceria e gelateria artigianale. Tradizione e innovazione si fondono in un modello produttivo basato sulla qualità, la ricerca continua e la purezza delle materie prime, valori che rendono l'azienda un punto di riferimento nel mercato nazionale e internazionale.

Pure by tradition

Born from a Sicilian family originally from Bronte, Di Sano is a third-generation company specialising in processing pistachios, almonds and hazelnuts for artisan pastry and gelato. Tradition and innovation blend in a production model based on quality, continuous research and the purity of raw materials, values that make the company a benchmark in both domestic and international markets.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

DI SANO

Via Monte Rosa, 21 | 20149 Milano (MI)

Tel. +39 0245077295 | commerciale@prodottidisano.it

www.prodottidisano.it



IL BUON GUSTO
ITALIANO®

Rete di imprese
Business Network

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

DRY



PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



ESSE
ALL'ARANCIA



LE PERLE DI VENEZIA,
ORANGE AND
CHOCOLATE



DOLCETTI
VENEZIANI



SAVOURY
BISCUITS

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

DRY

BISCOTTERIA VENEZIANA

Via E. Bugatti, 25 | 30016 Jesolo (VE)
Tel. +39 0421350080 | info@biscotteriaveneziana.it
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

DRY

infermentum

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



BAULETTI



BISCOTTI



COLOMBE



PANETTONI

Dolci per istinto

Realizziamo biscotti, lievitati da ricorrenza, dolci da forno e bauletti da colazione preparati con lievito madre e ingredienti semplici e genuini, 100% naturali, senza conservanti né aromi chimici. Entusiasmo, gioco di squadra e qualità senza compromessi guidano ogni creazione, apprezzata e premiata in Italia e in 12 Paesi del mondo. Regalare un dolce Infermentum significa offrire un'esperienza autentica e memorabile.

Naturally sweet

We craft cookies, seasonal leavened cakes, baked sweets for breakfast made with natural sourdough and simple, genuine ingredients – 100% natural, with no preservatives or artificial aromas. Team spirit, enthusiasm and uncompromising quality guide every creation, loved and awarded in Italy and in 12 countries worldwide. Gifting an Infermentum dessert means sharing a truly authentic and memorable experience.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

INFERMENTUM

Via Copernico, 38 | 37023 - Stallavena (VR)
Tel. +39 0455118710 | info@infermentum.it
www.infermentum.it



dal 1901
LAZZARIS

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

DRY



PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



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

DRY



MUSETTI

Via G. Marcora, 2/4 | 29010 Pontenure (PC)
Tel. +39 0523692811 | info@musetti.it
www.musetti.it



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

DRY

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

DRY

BOTTEGA

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

Tel. +39 04384067 - 0438406808 | stefanobottegasegreteria@bottegaspa.com

www.stefanobottega.com



IL BUONO GUSTO
ITALIANO®

Rete di imprese
Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



UIT
WITBIER



CORSARA
MARZEN



BLONDE



RED

Birre fatte a mano

Siamo un birrificio artigianale indipendente di Verona, che affonda le proprie radici ai piedi dei Monti Lessini, area prealpina verde, vastissima e per gran parte incontaminata. Produciamo le nostre birre con metodo artigianale, non filtrate, non pastorizzate e prive di conservanti, selezioniamo le acque più pure del territorio, ricco di sorgenti sotterranee. Da marzo 2017 Lesster aderisce al programma di sostenibilità energetica Be ForGreen Be Sustainable e grazie alla partnership con ForGreene al consumo esclusivo di energia 100% rinnovabile, tracciabile e sostenibile certificata EKOenergy.

Handcrafted beers

We are an independent craft brewery based in Verona, rooted at the foot of the Lessini Mountains — a vast, green, and largely unspoiled pre-Alpine area. We produce our beers using traditional craft methods: unfiltered, unpasteurized, and free from preservatives. We carefully select the purest waters from the local territory, rich in underground springs. Since March 2017, Lesster has been part of the Be ForGreen Be Sustainable energy sustainability program. Thanks to our partnership with ForGreen, we use only 100% renewable, traceable, and EKOenergy-certified sustainable energy.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

DRY

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

FruttaSì

La Frutta che Sì beve



APPLE JUICE



APPLE JUICE
SUPER POUCH



APPLE AND
POMEGRANATE



PEAR JUICE BAG
IN BOX

Succhi naturali 100% frutta

Dal 2021 produciamo succhi di frutta naturali esclusivamente 100% frutta, in particolare succo di mela, pera, uva, e varianti di mela con l'aggiunta di un secondo frutto (per es. mela+melagrana).

Confezioniamo in bottiglia di vetro con tappo a vite, in Bag in Box e Super Pouch.

Forniamo il servizio di trasformazione della frutta (anche Biologica) per conto terzi.

100% natural fruit juices

Since 2021, we have been producing natural fruit juices made exclusively from 100% fruit, in particular apple, pear, grape juice, and apple-based blends with the addition of a second fruit (e.g., apple + pomegranate). We package our products in glass bottles with screw caps, in Bag in Box, and in Super Pouch formats. We also provide fruit processing services (including Organic fruit) on behalf of third parties.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

DARIO RINO - FRUTTASÌ

Viale Veneto, 19 | 37050 Belfiore (VR)

Tel. +39 0457640879 | commerciale@fruttasi.it

www.fruttasi.it



IL BUON GUSTO
ITALIANO®

Rete di imprese
Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



ORGANIC
CRAFT SODAS



ORGANIC ICED
TEAS



ALCOHOL-FREE
ORGANIC APERITIFS



ORGANIC
CRAFT BEER

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

A close-up photograph of two people shaking hands over a wooden table. The person on the left is wearing a dark blue pinstriped shirt, and the person on the right is wearing a grey shirt. On the table, there are several documents with charts, 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**[®]

fio[®]

 **Carpino**
salerno
sulla bocca di tutti



Cotòn Pashà[®]
Luxury Towel


ESSEOQUATTRO
L'IDEA CHE AVVOLGE


GPS
shopping bags
www.gpsbags.com


SIGGI
GROUP


PROdesign
SOLUZIONI PER SPAZI ESPOSITIVI **SRL**

Q&BGRAFICHE
ADVERTISING  DIGITAL PRINT

shots.
engineering creativity

 **PROMOTICA**
— PEOPLE DRIVEN COMPANY

DAMOLGRAF
GROUP—


etichette adesive dal 1968

SCALAB[®]
EVOLVERE COMUNICANDO

ALIMENTANDO
IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE
WWW.ALIMENTANDO.INFO

7GOLD

4COMPANY
CONSULENZE

TEHA

Avv.Ph.D.
Eva Bredariol

Azzeroco₂
il clima nelle nostre mani

VEDRAI
PRIMA DI SCEGLIERE



**UNIVERSITÀ
CATTOLICA**
del Sacro Cuore



**UNIVERSITÀ
DI TORINO**

CEMS 
centromedicospecialistico



 **TORELLO**
MOVING STRATEGIES


CIBUS

**TUTTOFOOD
MILANO**
INTERNATIONAL
FOOD EXHIBITION

ma[®]ca
by  **BolognaFiere**
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION

 formaggio
piave
D.O.P.



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

Manager di rete/Network manager:

Giancarlo Taglia
+39 334.6395789
g.taglia@ilbuongustoitaliano.com

Marketing & Sales Support

Arianna Saccardo
+39 351.7375675
a.saccardo@ilbuongustoitaliano.com

Export Manager

Enrico Dalpane
+39 340.3618202
e.dalpane@ilbuongustoitaliano.com

www.ilbuongustoitaliano.com

 Il Buon Gusto Italiano