



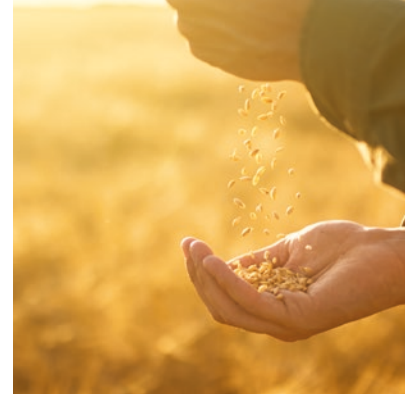
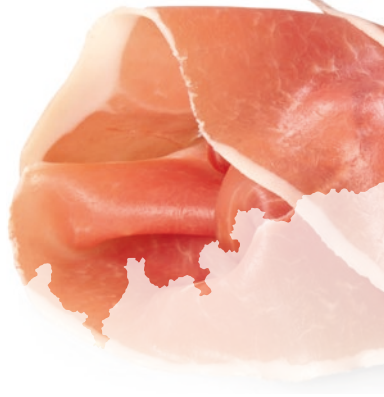
---

IL BUON GUSTO  
ITALIANO®

*Rete di imprese  
Business Network*

*Cheese*





ECCELLENZE PER  
PASSIONE  
PASSION FOR  
EXCELLENCE





# COMPANY PROFILE

**IL BUON GUSTO ITALIANO®** è una Rete di Imprese composta da quaratacinque 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.

# 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.



**9**

Aziende | Companies

**€ 490.000.000**

Fatturato totale 2025 | Total turnover 2025

**15%**

Quota vendite export | International sales share

**1.000**

Totale dipendenti | Total employees



**Artigiana**

CASEIFICIO

**CASEIFICIO ARTIGIANA** pag. 8-9

---



**CASEIFICIO DEFENDI** pag. 10-11

---



**CASEIFICIO ELDA** pag. 12-13

---



**CASEIFICIO LONGO** pag. 14-15

---



**CASEIFICIO  
LA BELLA CONTADINA** pag. 16-17

---



**LACESA** pag. 18-19

---



**lattebusche**

**LATTEBUSCHE** pag. 20-21

---



**BURRO DE PAOLI**

La passione per il burro ce l'abbiamo nel nome

**BURRO DE PAOLI** pag. 22-23

---



**FRASCHERI** pag. 24-25

---



CASEIFICIO

# CASEIFICIO ARTIGIANA

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



## 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.

PRIVATE LABEL	FRESH
RETAIL	FROZEN
FOOD SERVICE	DRY



## CASEIFICIO ARTIGIANA

Via Cavalieri del lavoro, 88/90 | 70017 Putignano (BA)  
Tel. +39 080 4058380 | [info@caseificioartigiana.it](mailto:info@caseificioartigiana.it)  
[www.caseificioartigiana.it](http://www.caseificioartigiana.it)

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



BURRATA



CACIOCAVALLO  
SILANO DOP



OCCHIO DI PUGLIA



MOZZARELLA  
E TRECCIA



# CASEIFICIO DEFENDI

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



## 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: Baffalo 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: Baffalo Blu, Bufaletto and Buffalo Camembert and gourmet cheeses with truffle: Camembert di bufala al tartufo and Goloso al tartufo: Gorgonzola PDO & Tartufo.

PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

DRY



## CASEIFICIO DEFENDI

Via Francesca, 82 | 24043 Caravaggio (BG)  
Tel. +39 0363301022 | [info@caseificiodefendi.it](mailto:info@caseificiodefendi.it)  
[www.formaggidefendi.com](http://www.formaggidefendi.com)

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



GORGONZOLA PDO



TALEGGIO PDO



BAFFALO BLU, AWARDED 6<sup>TH</sup> BEST CHEESE IN THE WORLD



CAMEMBERT FROM BUFFALO MILK



# CASEIFICIO ELDA

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



SMETA II PILLAR



SMETA

PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

DRY

## 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.

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



FRESH RICOTTA



VEGETARIAN RICOTTA



CREAM CHEESE



MASCARPONE



# CASEIFICIO LONGO

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



## 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.

PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

DRY



**CASEIFICIO LONGO**  
Via Leonardo da Vinci, 43 | 10086 Rivarolo Canavese (TO)  
Tel. +39 0124428247 | [info@caseificiolongo.it](mailto:info@caseificiolongo.it)  
[www.caseificiolongo.it](http://www.caseificiolongo.it)

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



TOMINI



TOMA PIEMONTESE PDO



ROBIOLA D'ALBA



SEIRASS REALE



# CASEIFICIO LA BELLA CONTADINA

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

DRY

## 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 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.

**PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:**



BUFFALO  
MOZZARELLA  
CAMPANA PDO



BUFFALO  
MOZZARELLA  
CAMPANA PDO  
"CILIEGINE"



BUFFALO  
MOZZARELLA  
CAMPANA PDO  
"TRECCIA"



BUFFALO  
BURRATA



# LACESA

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



## L'arte casearia dal 1907

Dal 1907 LACESA porta avanti l'autenticità della tradizione casearia della Sardegna e produce nel cuore dell'isola formaggi e specialità d'eccellenza attraverso l'utilizzo di materie prime di alta qualità e processi produttivi innovativi rispettosi dell'ambiente. La gamma comprende pecorini DOP, caprini, vaccini e formaggi a latte misto, frutto di processi produttivi innovativi e rispettosi dell'ambiente, e di un impegno costante nella qualità e nella filiera controllata.

## Dairy Art since 1907

Since 1907, LACESA has upheld the authenticity of Sardinia's dairy tradition, producing in the heart of the island excellent cheeses and specialties using milk from free-grazing farms and carefully selected raw materials. Its range includes PDO pecorino, goat's, cow's and mixed-milk cheeses, the result of innovative and environmentally friendly production processes and a constant commitment to quality and a fully controlled supply chain.

PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

DRY



**LACESA**

S.S. 129 km 95.700 | 08028 Orosei - Bortigali (NU)  
Tel. +39 078572051/52 | [info@formaggilacesa.it](mailto:info@formaggilacesa.it)  
[www.formaggilacesa.com](http://www.formaggilacesa.com)

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



PECORINO SARDO D.O.P.



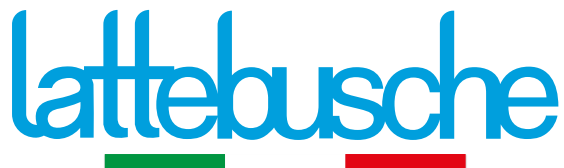
PECORINO ROMANO D.O.P.



BORTIGALI



CASIZOLU



# LATTEBUSCHE

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



## 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.

PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

DRY



## LATTEBUSCHE

Via Nazionale, 59 | 32030 Busche (BL)  
Tel. +39 04393191 | [info@lattebusche.it](mailto:info@lattebusche.it)  
[www.lattebusche.com](http://www.lattebusche.com)

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:



PIAVE PDO



ASIAGO PDO



MONTASIO PDO "MOUNTAIN PRODUCT"



CASATELLA

# BURRO DE PAOLI

La passione per il burro ce l'abbiamo nel nome

# BURRO DE PAOLI

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



Reg. IQ-Net n. IT 481C



www.wha-halal.org



PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

DRY

## 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.



**BURRO DE PAOLI**

Via Trieste, 4 | 36050 Bolzano Vicentino (VI)  
Tel. +39 0444351088 | [info@burrodepaoli.it](mailto:info@burrodepaoli.it)  
[www.burrodepaoli.it](http://www.burrodepaoli.it)

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

**Uniti dalla tradizione**

GRAN BONTÀ 250 G

**Semplicemente buono**

ORGANIC BUTTER

**La libertà di condividere**

LACTOSE-FREE BUTTER

**Concentrato ma delicato!**

CLARIFIED BUTTER



# FRASCHERI

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:



## 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.

PRIVATE LABEL

FRESH

RETAIL

FROZEN

FOOD SERVICE

DRY

**FRASCHERI**

Via Cesare Battisti, 29 | 17057 Bardineto (SV)

Tel. +39 0197908005

[commerciale@frascheri.com](mailto:commerciale@frascheri.com)

## PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

LACTOSE  
FREE CREAM  
35% FAT



UHT WHOLE MILK



UHT  
CREAM  
35% FAT



UHT CREAM 38% FAT



A close-up photograph of two people shaking hands over a wooden desk. The person on the left is wearing a dark blue pinstriped shirt, and the person on the right is wearing a grey suit jacket. The desk is cluttered with papers, a green pen, and a smartphone. In the background, a window shows a bright, sunny outdoor scene with greenery. A white rectangular box is overlaid on the center of the image, containing the text 'PARTNERS NETWORK' in bold, black, uppercase letters.

**PARTNERS  
NETWORK**

*Agnelli*  
SINCE 1907

 **BERTO'S**<sup>®</sup>  
CHEF SOLUTIONS

 **ZORZI**<sup>®</sup>

**fio**<sup>®</sup>

 **Carpino**  
salerno  
sulla bocca di tutti



*Cotòn Pashà*<sup>®</sup>  
*Luxury Towel*

 **ESSEOQUATTRO**  
L'IDEA CHE AVVOLGE

 **GPS**  
shopping bags  
[www.gpsbags.com](http://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**—  
 **DAMOL**  
**GRAF**—  
**EDITORE**  
editoria d'autore

etichette adesive dal 1968

**SCALAB**<sup>®</sup>  
EVOLVERE COMUNICANDO

**ALIMENTANDO**  
IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE  
[WWW.ALIMENTANDO.INFO](http://WWW.ALIMENTANDO.INFO)











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)

#### **Marketing & Sales Support**

Arianna Saccardo  
+39 351.7375675  
[a.saccardo@ilbuongustoitaliano.com](mailto:a.saccardo@ilbuongustoitaliano.com)

#### **Export Manager**

Enrico Dalpane  
+39 340.3618202  
[e.dalpane@ilbuongustoitaliano.com](mailto:e.dalpane@ilbuongustoitaliano.com)

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