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 quarantotto 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-height 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.

IL BUON GUSTO ITALIANO®
Rete di imprese
Business Network

48
Aziende | Companies

€ 2.020.000.000
Fatturato totale 2025 | Total turnover 2025

40%
Quota vendite export | International sales share

3.600
Totale dipendenti | Total employees

IL BUON GUSTO ITALIANO®
Rete di imprese
Business Network

MISSION & VISION

FARE SQUADRA PER VALORIZZARE IL MADE IN ITALY

Prima di essere un'aggregazione di imprese, **IL BUON GUSTO ITALIANO®** è una rete di persone. Crediamo che la chiave del successo sia la **fiducia** reciproca e lo scambio costante di **competenze**.
Chiediamo ai nostri imprenditori **visioni, tempo ed energia** per crescere insieme, sia in Italia che all'estero.
Guidati da questi valori, ci dedichiamo a diffondere la cultura enogastronomica italiana nel mondo, guidando i buyer e i consumatori internazionali nella scelta dell'autentica qualità **Made in Italy**.

TEAMING UP FOR ITALIAN EXCELLENCE

More than a network of businesses, **IL BUON GUSTO ITALIANO®** is a network of people. We believe that real progress stems from **trust**, synergy, and shared **expertise**.
We invite our entrepreneurs to contribute their **vision, time, and ideas** to build a strong collective presence in both domestic and international markets.
Guided by these principles, we promote the rich legacy of Italian culinary culture globally, helping international buyers and consumers discover and appreciate authentic **Made in Italy** quality.

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, Cibus e Tutto Food. All'estero partecipiamo ad Anuga, Sial, Alimentaria, Foodex, Fancy Food, Hofex, Thaifex, Gulfood Dubai, Fine Food.

✓ **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 di 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 etici 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.

✓ **Attività di export management**
Servizio di supporto commerciale per lo sviluppo dei mercati esteri, con gestione di contatti, offerte e trattative con importatori e distributori.
Affianchiamo le aziende nella definizione di strategie export e nel consolidamento delle opportunità internazionali.

IL BUON GUSTO ITALIANO®
Rete di imprese
Business Network

WHAT WE DO

✓ **Sharing Italian and International Clients**
Member companies work together by mutually sharing contacts and potential customers, both in Italy and abroad, fostering the development and strengthening of long-term business relationships.

✓ **Joint Participation in Major International Trade Fairs**
As a Network, we place great emphasis on organizing collective participation in the world's leading trade fairs. In Italy, we regularly exhibit at Marca, Cibus and Tutto Food. Internationally, we attend Anuga, Sial, Alimentaria, Foodex, Summer Fancy Food, Hofex, Thaifex, Gulfood Dubai and Fine Food.

✓ **Incoming Programs with International importers and distributors**
Thanks to our extensive international network, we organize annual incoming programs for foreign importers and distributors, giving them the opportunity to discover our member companies and the territories where authentic Made in Italy specialties are produced.

✓ **Shared Logistics with groupage and single delivery**
Network customers benefit from consolidated shipments (groupage), allowing products from different member companies to be delivered together with a single shipment and a single invoice issued by Il Buon Gusto Italiano.

✓ **Training Programs on shared topics**
Several times a year, we organize training sessions for member companies and partners on topics of common interest, including artificial intelligence, marketing, cybersecurity and business tools such as Sustainability Reporting.

✓ **Joint Procurement of Goods and Services**
One of the Network's key collaborative initiatives is the joint purchasing of business goods and services, including energy, logistics, vehicle rental, trade credit insurance and other strategic services.

✓ **Company Visits**
During the Network's four annual meetings, members visit each other's companies to gain first-hand knowledge of their businesses, products and production processes, while exchanging ideas on organizational models, management practices and the ethical values that characterize Italian SMEs.

✓ **Co-Marketing Activities**
One of the Network's most valuable collaborative initiatives is the development of new products resulting from the combined expertise, know-how and partnerships among member companies.

✓ **Export Management Services**
We provide commercial support to help companies expand into international markets by managing contacts, quotations and negotiations with importers and distributors. We assist our members in defining effective export strategies and strengthening international business opportunities.

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

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

AGUGIARO & FIGNA MOLINI
Strada dei Notari 25/27 | 43044 Collecchio (PR)
Tel. +39 0521301701 | collecchio@agugiarofigna.com
www.agugiarofigna.com

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

pastaZARA®

PASTIFICIO BRAGAGNOLO

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:

IFS Food
IFS Food Version 8, April 2023
at Higher level

FDA U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION

BIOS Srl (IT-BIO-005)

SMETA

halal italia

ISO 14001:2015

KOSHER CERTIFICATION SERVICE

SUPPLIER LEADERSHIP ON CLIMATE TRANSITION

- PRIVATE LABEL
- RETAIL
- FOOD SERVICE

- FRESH
- FROZEN
- DRY

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

IL BUON GUSTO ITALIANO®
Rete di imprese Business Network

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 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:

ISO 22000 BUREAU VERITAS Certification

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
DRY

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese
Business Network

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:

PASTIFICIO GAETARELLI
PRIMI IN GUSTO DAL 1964

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:

BRCGS Food Safety CERTIFICATED · IFS Food · FDA

PRIVATE LABEL	FRESH
RETAIL	FROZEN
FOOD SERVICE	DRY

PASTIFICIO GAETARELLI
Via E. Fermi | Loc. Cunettone di Salò (BS)
Tel. +39 036541567 | info@gaetarelli.it
www.gaetarelli.it

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

POTATO GNOCCHI

FILLED GNOCCHI

ORGANIC GNOCCHI

GLUTEN FREE GNOCCHI

Una Storia di Gusto

Dal 1968 il Pastificio Stroppa racconta una storia di gusto guidata dalla passione di famiglia, tramandata con successo per ben tre generazioni. Nata come laboratorio artigianale nel milanese, l'azienda si è evoluta negli anni affermandosi in Italia e in Europa come specialista nella produzione di gnocchi di qualità superiore. Attenzione alla genuinità delle materie prime e innovazione tecnologica permettono a Pastificio Stroppa di servire con flessibilità sia il canale Ristorazione/Catering sia la GDO e le Private Label. Sicurezza alimentare, ricette autentiche e la costante ricerca di nuovi sapori rappresentano il cuore dell'identità aziendale.

A Story of Taste

Since 1968, Pastificio Stroppa has been telling a story of taste driven by family passion, successfully passed down through three generations. Founded as an artisan workshop in the Milan area, the company has evolved over the years, establishing itself in Italy and across Europe as a specialist in the production of high-quality gnocchi. A focus on genuine raw materials and technological innovation enables Stroppa to serve both the Foodservice/Catering and Retail sectors, as well as Private Label, with flexibility. Food safety, authentic recipes and the continuous pursuit of new flavours are at the heart of the company's identity.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

The Vegan Society Vegan

FDA

MINISTERO DELLA SALUTE – REGISTRO NAZIONALE – ALIMENTO SENZA GLUTINE PRODOTTO EROGABILE

IFS Food

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
DRY

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

PASTIFICIO STROPPA
Via Sardegna, 38/40/42 | 20072 Pieve Emanuele (MI)
Tel. +39 02 90400241 | info@pastificiostroppa.it
www.pastificiostroppa.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

Mengazzoli

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:

BRCGS · IFS Food · ISO 22005 · VEGAN · FDA

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
DRY

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

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:

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:

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

FAIRTRADE

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
DRY

RISO INVERNIZZI
Via Valsesia, 73 | 28100 Novara
Tel. +39 0321623782 | staff@risoinvernizzi.it
www.risoinvernizzi.com

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese
Business Network

SELEKTIA TARTUFI

TRUFFLE BALANCE

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

FRESH TRUFFLE

FROZEN MUSHROOMS AND TRUFFLES

DRIED MUSHROOMS AND TRUFFLES

TRUFFLE SAUCE

Una storia di Passione e ricerca

Una lunga esperienza tramandata di padre in figlio porta Simone Calugi nel 2008 a seguire le orme del padre Renato, esperto tartufaio, a creare la sua realtà, Selektia si pone l'obiettivo di ricercare l'eccellenza dei prodotti che la terra offre. Tutte le specialità Selektia nascono dall'amore verso il territorio toscano e dalla passione per la cucina tipica e genuina. Le materie prime sono trattate con le tecnologie più innovative, per preservarne ed esaltarne le caratteristiche naturali.

A story of passion and great Reaserch

A long-standing family tradition leads Simone Calugi in 2008 to follow in the footsteps of his father Renato, an expert truffle hunter, creating Selektia with the goal of seeking the excellence that the land offers. All Selektia specialties are born from love for the Tuscan territory and a passion for typical, genuine cuisine. Raw materials are processed with the most innovative technologies to preserve and enhance their natural qualities.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

BRC FOOD CERTIFICATED

IFS Food

halal italia

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

IL BUON GUSTO ITALIANO

Rete di imprese Business Network

SELEKTIA ITALIA

Via V. Niccoli , 316/q | 50051 Castelfiorentino (FI)

Tel. +39 0571 64938 | commerciale@selektiatartufi.it

www.selektiatartufi.it

steriltom
TASTE THE CARE

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:

BRC FOOD CERTIFICATED
IFS Food
CERTIFIED ISO 9001:2015 COMPANY
OCCUPATIONAL HEALTH & SAFETY OHSAS 18001
ITALY KOSHER UNION IKU
FDA
HALAL CERTIFICATE

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
DRY

STERILTOM
Via Provinciale, 90 | 29010 Gragnano Trebbiense (PC)
Tel. +39 0523789811 | sales@steriltom.com
www.steriltom.com

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

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:

IFS Food

CSQA GESTIONE AMBIENTALE CERTIFICATA UNI EN ISO 14001 - CERT. n°437

CSQA RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA UNI EN ISO 22005 - CERT. n°55042

ICEA certifica

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
DRY

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

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

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

SLICED PORCINI MUSHROOMS IN OIL

PUMPKIN SAUCE

GRILLED ONIONS

SEASONED CHAMPIGNON MUSHROOMS

Qualità, tradizione, innovazione

NOVA è un'azienda alimentare italiana nata nel 1980, leader nella produzione e distribuzione di specialità a base di funghi, carciofi, verdure e creme vegetali. Da sempre seleziona con cura le migliori materie prime, garantendo qualità e controllo lungo tutta la filiera. Tradizione gastronomica italiana, ricerca e innovazione si incontrano nello sviluppo di ricette capaci di rispondere alle esigenze della cucina moderna e alla continua evoluzione del gusto.

Quality, tradition, innovation

NOVA is an Italian food company founded in 1980 and a leader in the production and distribution of specialties made with mushrooms, artichokes, vegetables, and vegetable-based creams. NOVA has always carefully selected the finest raw materials, ensuring consistent quality and control throughout the entire supply chain. Italian culinary tradition, research, and innovation come together in the development of recipes designed to meet the needs of modern cuisine and evolving tastes.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

IFS Food

Sotto la sorveglianza del Rabbino di Venezia A. Sermoneta כשר

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
DRY

NOVA FUNGHI
Via Roma, 4 | 35010 San Giorgio delle Pertiche (PD)
Tel. +39 049.5747822 | info@novafunghi.it
www.novafunghi.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:

CSQA
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 44453
UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 54887

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
DRY

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

BOVIS
Via Tamburin, 3 | 35010 Limena (PD)
Tel. +39 049769166 | info@bovis.it
www.bovis.it

Artigiana®
CASEIFICIO

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:

BRCGS Food Safety CERTIFICATED
IFS Food
FDA

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

IL BUON GUSTO ITALIANO®
Rete di imprese Business Network

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: 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.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

BRCGS Food Safety CERTIFICATED · IFS Food · CSQA · FDA · Sedex · SMETA

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
DRY

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

CASEIFICIO DEFENDI
Via Francesca, 82 | 24043 Caravaggio (BG)
Tel. +39 0363301022 | info@caseificiodefendi.it
www.formaggidefendi.com

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:

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

IFS Food

ISO 45001 BUREAU VERITAS Certification

Rating di legalità ★+++

EUROPEAN VEGETARIAN UNION V-LABEL.EU

SMETA II PILLAR

SMETA

HALAL HQC

PRIVATE LABEL	FRESH
RETAIL	FROZEN
FOOD SERVICE	DRY

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

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

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

IFS Food

ISO 14001 LL-C (Certification)

FDA

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

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

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.
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:

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

IFS Food

FDA

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
DRY

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

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

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:

ISO 14001

FDA

FSSC 22000

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

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

PIEMONTINO LONG-AGED HARD CHEESE

PIEMONTINO FRESCO DI GRATTUGIA

BRA DOP TENERO E DURO

RASCHERA DOP

Eccellenza Piemontese dal 1990

Valgrana S.p.A., azienda fondata nel 1990 a Scarnafigi (CN), si dedica con passione alla produzione di formaggi di alta qualità, realizzati esclusivamente con 100% latte piemontese, controllato meticolosamente in ogni fase della filiera. Produciamo il nostro rinomato Piemontino, un formaggio a pasta dura a lunga stagionatura. Inoltre offriamo una gamma di specialità DOP che include Bra Tenero e Duro e Raschera. La nostra dedizione garantisce prodotti autentici, sicuri e genuini per tutti i mercati, anche in formati porzionati.

Piedmontese Excellence since 1990

Valgrana S.p.A., a company founded in 1990 in Scarnafigi (CN), is passionately dedicated to the production of high-quality cheeses, made exclusively with 100% Piedmontese milk that is meticulously monitored at every stage of the supply chain. We produce our renowned Piemontino, a long-aged hard cheese. We also offer a range of PDO specialties including Bra Tenero, Bra Duro, and Raschera. Our dedication guarantees authentic, safe, and genuine products for all markets, available in portioned formats as well.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

ISO 22000:2005

ISO 22005:2008

ISO 9001:2015

IFS Food

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

VALGRANA S.P.A.
Via Moretta, 7 | 12030 Scarnafigi (CN) Italy
info@valgrana.com
www.valgrana.com

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

BURRO DE PAOLI

La passione per il burro ce l'abbiamo nel nome

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:

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

IFS Food

CSQA SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 123

CISQ

Reg. IQ-Net n. IT 481C

CERTIFIED BY WHA-IT00180

KLBD-D

חלב ישראל CHOLOV YISROEL

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
DRY

BURRO DE PAOLI
Via Trieste, 4 | 36050 Bolzano Vicentino (VI)
Tel. +39 0444351088 | info@burrodepaoli.it
www.burrodepaoli.it

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese
Business Network

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:

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

FSSC 22000

QCERTIFICAZIONI BIOLOGICO REG. UE 2018/848

HALAL

PRIVATE LABEL | FRESH
RETAIL | FROZEN
FOOD SERVICE | DRY

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

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

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

BRAISED MEAT

PASTRAMI

ROASTBEEF

PULLED PORK

Un'eccellenza italiana

Da 60 anni specializzata nella produzione e cottura di carni pre-cucinate, salate e preparate come carpacci e arrosti 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

For60 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:

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

halal italia

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

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

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

PARMA HAM

COOKED HAM

BACON

SALAMI

I nostri prodotti, specchio dei nostri valori

Fumagalli è un'azienda famigliare 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

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

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

PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO

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 qualita, 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:

IFS Food

USDA ORGANIC

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
DRY

PFITSCHER
Via Roma, 20 | 39014 Postal (BZ)
Tel. + 39 0473292358 | info@pfitscher.info
www.pfitscher.info

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

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:

IFS Food

PRIVATE LABEL	FRESH
RETAIL	FROZEN
FOOD SERVICE	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

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

IMPRONTA
LA FIRMA DELLA QUALITÀ

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 Scrivia, 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 Scrivia, 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:

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
DRY

IMPRONTA
Viale Europa 17 Z.I. | 15053 Castelnuovo Scrivia (AL)
Tel. +39 0131856187
www.improntafood.it

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

surMont

MISTO FUNGHI TRIFOLATO CON PORCINI

FIESTA CHILI

ZUPPA DEL CONTADINO

CHAMPIGNON A FETTE

Il Surgelato, come fatto in casa.

Con oltre 70 anni di esperienza nel settore alimentare, Surmont è un'azienda italiana leader nella produzione e distribuzione di funghi, piatti pronti surgelati e vegetali. Da sempre orientata all'innovazione, realizza ricette ispirate alla tradizione italiana, preparate con ingredienti naturali e senza conservanti. Grazie a moderni processi di cottura e surgelazione, ogni prodotto offre il gusto e la qualità di un piatto come fatto in casa.

Frozen, just like home.

With over 70 years of experience in the food industry, Surmont is a leading Italian producer and distributor of frozen mushrooms, ready meals and vegetables. Driven by continuous innovation, the company creates recipes inspired by Italian culinary tradition using natural ingredients and no preservatives. Thanks to advanced cooking and freezing processes, every product delivers the authentic taste and quality of a meal made just like at home.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

IFS Food

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE — SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

ISO 22005

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
DRY

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

SURMONT
Via Cal Lusent, 71 | 31040 Pederobba (TV)
Tel. +39 0423 681981 | info@surmont.it
www.surmont.it

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:

BRC FOOD CERTIFICATED

IFS Food

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

PATA
Via Maestri del Lavoro, 48
46043 Castiglione delle Stiviere (MN), Italy
www.pata.it

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

STIRATI TORINESI
STRETCHED

RUBATÀ
TRADITIONAL

ARTIGIANALI
ARTISANAL

SNACKS
CRACKERS & MINI

Tradizione e gusto

Il Grissinificio Linea Derby nasce nel 1978 come produttore di Rubatà, grissini tradizionali del Piemonte, caratterizzati da lunga lievitazione e realizzati con materie prime da fornitori selezionati e certificati.
Nel corso degli anni, il Grissinificio Linea Derby incorpora Uniongriss e amplia la sua offerta con i grissini stirati torinesi, i grissini artigianali e gli snack (grissinotti e schiacciatine).

Tradition and taste

Grissinificio Linea Derby was founded in 1978, mainly known as manufacturer of Rubatà breadsticks, a true traditional foodproduct of Piedmontese tradition, characterized by a long leavening process and made with ingredients sourced from selected, certified suppliers.
Over the years, Grissinificio Linea Derby acquired Uniongriss and expanded its range to include Turin-style stretched breadsticks, artisan breadsticks and snacks (mini breadsticks and crackers).

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

IFS Food · 100% VEGAN · PREMIUM QUALITY · 100% NATURAL · NON CHEMICAL · NON GMO · HACCP

PRIVATE LABEL	FRESH
RETAIL	FROZEN
FOOD SERVICE	DRY

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

GRISSINIFICIO LINEA DERBY - UNIONGRISS
Strada del Francesce, 135/28 | 10156 Torino (To)
Tel. +39 011 2203828 | info@grissiniderby.it
www.grissiniderby.it

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

VERONA
Ceres
DAL 1989

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 "CroccainBocca", 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 "CroccainBocca", 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

CERES
Via Mons. Luigi Belotti, 16 | 37139 Verona
Tel. +39 0454680441 | ordini@panebioceres.it
www.panebioceres.it

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

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	FRESH
RETAIL	FROZEN
FOOD SERVICE	DRY

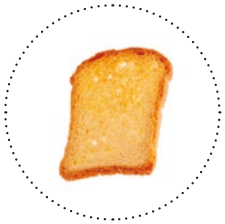
IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

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	FRESH
RETAIL	FROZEN
FOOD SERVICE	DRY

PANIFICIO DEGANELLO
Via Marconi, 4 | 37060 Nogarole Rocca (VR)
Tel. +39 0457925004 | panificiodeganellosnc@gmail.com
www.panificiodeganello.com

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

CHIPS WITH CORN

CHIPS WITH CORN, OAT AND ROSEMARY

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 e SENZA GLUTINE, non fritti, senza oli aggiunti (a basso contenuto di grassi). Novità: chips con avena! 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, FDA, SEDEX 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 100% natural snack, GLUTEN FREE, not fried, without added oil (low in fat). New in: chips with oat! A wide range of recipes is available: 100% italian, organic, high in protein. We also pack risotto, quinoa mix, cereals and flours. We are IFS, FDA, SEDEX and organic certified.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
DRY

STOPPATO 1887
Via Ronchetrin, 7 | 37060 Gazzo Veronese (VR)
info@stoppato1887.com
www.stoppato1887.com

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

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:

BRC FOOD CERTIFICATED

IFS Food

FDA

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

TENTAZIONI PUGLIESI
S.P. 130 Trani-Andria km 2 | 76125 Trani (BT)
Tel. +39 0883588803 | info@tentazionipugliesi.it
www.tentazionipugliesi.it

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

PROFITEROLES

STRAWBERRY YOGURT POUCH

TIRAMISU

WHOLE PLAIN YOGURT

Designed by taste

Dal 1997, Solo Italia realizza dessert nel sito di Ossona, alle porte di Milano, utilizzando basi da forno e mascarpone di produzione interna. Tradizione, innovazione e processi avanzati garantiscono prodotti sicuri e affidabili per marchi e private label in Europa e oltre. L'azienda è impegnata nella sostenibilità, con iniziative volte a ridurre consumi ed emissioni. Il sito produttivo di Monguzzo è il cuore dell'expertise yogurt, dove know-how consolidato ed eccellenza produttiva danno vita agli yogurt a marchio Fattoria Scaldasole e Teddi.

Designed by taste

Since 1997, Solo Italia has been producing desserts at its Ossona facility, near Milan, using in-house baked bases and mascarpone. Tradition, innovation, and advanced processes ensure safe and reliable products for brands and private labels across Europe and beyond. The company is committed to sustainability, with initiatives aimed at reducing consumption and emissions. The Monguzzo production site is the heart of the company's yogurt expertise, where consolidated know-how and manufacturing excellence give rise to the Fattoria Scaldasole and Teddi yogurt brands.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
DRY

SOLO ITALIA
Via F.lli Cervi, 41 | 20002 Ossona (MI)
Tel. +39 0290380651 | info@solo-italia.com
www.solo-italia.com

DISANO
THE PISTACHIO COMPANY

Romeo Canditori dal 1935 | DiGEL | Meucci

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

DRIED FRUIT

DRIED FRUIT PASTES

BASE FOR GELATO

CANDIED FRUIT

Puro per tradizione

Nata dall'esperienza di una famiglia siciliana, Di Sano è un gruppo di terza generazione: The Pistachio Company, specializzata in frutta secca, paste pure e creme spalmabili. Offre anche frutta candita d'eccellenza e basi per gelato artigianale. Tradizione e innovazione si fondono in un modello produttivo basato sulla qualità e la purezza delle materie prime, valori che rendono il gruppo un punto di riferimento nazionale e internazionale.

Pure by tradition

Born from the expertise of a Sicilian family, Di Sano is a third-generation group: The Pistachio Company, specializing in nuts, pure pastes, and spreads. It also offers premium candied fruit and bases for artisanal gelato. Tradition and innovation blend into a production model based on the quality and purity of raw materials, values that make the group a benchmark both nationally and internationally.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

IFS Broker | IFS Logistics | ISO 9001:2015 | FDA | halal italia | Kosher Certification

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	FRESH
RETAIL	FROZEN
FOOD SERVICE	**DRY**

APE GARDIN
Via Matteotti, 27 | 36021 Barbarano Vicentino (VI)
Tel. +39 0444795311 | info@apegardin.it
www.apegardin.it

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:

IFS Food

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

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese
Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

MANDORLATO

SFOGLIE

TORRONCINI

BARRETTE
AI CEREALI

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

LEONIDA CESTARO
Via C. Battisti, 21 | 36045 Lonigo (VI)
Tel. +39 0444830041 | info@cestaro.it
www.cestaro.it

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

infermentum

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:

FDA

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

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

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

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:

IFS Food

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
DRY

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

LAZZARIS
Viale Venezia, 72 | 31015 Conegliano (TV)
Tel. +39 043860668 | lazzaris@lazzaris.com
www.lazzaris.com

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
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
DRY

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

Acqua Minerale Alcalina

MANIVA

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, nonchè 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

IL BUON GUSTO ITALIANO®
Rete di imprese
Business Network

MANIVA
Via Mignano 15 | 25072 Bagolino (BS)
Tel. +39 0365903600 | info@maniva.it
www.maniva.it | www.manivaspa.it

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

BIRRA ARTIGIANALE DI VERONA

Lesster

UIT
WITBIER

CORSARA
MARZEN

BLONDE

RED

Radici in Lessinia, spirito artigianale

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.

Roots in Lessinia, artisan spirit

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:

BE FORGREEN BE SUSTAINABLE

EKOenergy

PRIVATE LABEL	FRESH
RETAIL	FROZEN
FOOD SERVICE	DRY

BIRRERIA DELLA LESSINIA
Via Prealpi, 26 | 37023 Stallavena di Grezzana (VR)
Tel. +39 3471715615 | info@lesster.it
www.lesster.it

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese Business Network

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:

GLOBALG.A.P

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

DRY

IL BUON GUSTO ITALIANO
Rete di imprese
Business Network

DARIO RINO - FRUTTASÌ
Viale Veneto, 19 | 37050 Belfiore (VR)
Tel. +39 0457640879 | commerciale@fruttasi.it
www.fruttasi.it

TOMARCHIO®
EST. 1920

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
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
AMBIENT

SIBAT TOMARCHIO
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

PARTNERS NETWORK

ZORZI®

FLO®

Cotòn Pashà®
Luxury Towel

HOTFORM®
CARING FOR FOOD

Carpino salerno
sulla bocca di tutti

GPS shopping bags
www.gpsbags.com

ESSEOQUATTRO®
L'IDEA CHE AVVOLGE

SIGGI GROUP

PROdesign SRL
SOLUZIONI PER SPAZI ESPOSITIVI

Q&BGRAFICHE
ADVERTISING DIGITAL PRINT

shots.
engineering creativity

PROMOTICA
PEOPLE DRIVEN COMPANY

LUCE 2.0
Energie senza confini

OCALAB®
EVOLVERE COMUNICANDO

ALIMENTANDO
IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE
WWW.ALIMENTANDO.INFO

7GOLD

4COMPANY CONSULENZE

TEHA

Avv.Ph.D. Eva Bredariol

CSQA

AzzeroCO2 il clima nelle nostre mani

VEDRAI PRIMA DI SCEGLIERE

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

MIMM Master International Marketing Management

Flover Dal 1980 coltiviamo passioni

sogedim power of logistics

TORELLO MOVING STRATEGIES 50° 1975 > 2025

CIBUS

TUTTOFOOD INTERNATIONAL FOOD EXHIBITION MILANO

marca by BolognaFiere PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION

formaggio piave D.O.P.

NOTES:

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
Giorgia Zubani
+39 351.7375675
g.zubani@lbuongustoitaliano.com

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

www.ilbuongustoitaliano.com

Il Buon Gusto Italiano