

ANUGA

10 - 14 OTTOBRE 2015





MADE IN
ITALY



Sono molte le espressioni di eccellenza del Made in Italy laziale, tra queste l'enogastronomia spicca come modello di assoluta qualità a livello mondiale. Regione Lazio, Arsiat, Lazio Innova, Unioncamere Lazio, Camera di Commercio di Frosinone e Unindustria hanno attivato un partenariato istituzionale per offrire al sofisticato pubblico di Anuga una vetrina ampia e ricercata delle produzioni più genuine dell'imprenditoria laziale. Tale iniziativa rappresenta un significativo momento di cooperazione tra sistema pubblico e privato, in cui gli enti si mettono a disposizione delle imprese per dare luogo ad un'azione promozionale ad ampio raggio, snella ed efficace.

Sonia Ricci - Assessore Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Lazio

«Anuga rappresenta l'opportunità di confermare il ruolo fondamentale della produzione agricola del Lazio nel mercato mondiale dei prodotti alimentari e delle bevande. Il Lazio partecipa per presentare le eccellenze, la qualità e le unicità della produzione agroalimentare ma anche per far conoscere il Sistema Lazio, un intero territorio presente con i suoi protagonisti: imprenditori agricoli, trasformatori, istituzioni pubbliche e private, ricercatori, formatori e tecnici del settore. La sfida è quella di dare forza a questo patrimonio agroalimentare, cogliendo nuove opportunità di contatto con i buyers internazionali e guadagnando nuove fette di mercato. Vogliamo far tornare il valore della nostra partecipazione ad Anuga direttamente a favore di chi lavora ogni giorno con passione nell'agricoltura di qualità. Un'impresa molto impegnativa, vista la forte competitività del mercato globale, ma siamo fiduciosi perché insieme possiamo raggiungere grandi risultati».

Marcello Pigiaccelli - Presidente Camera di Commercio di Frosinone

«L'enogastronomia laziale è un patrimonio assoluto di eccellenza: non solo nella regione, ma in Italia e nel mondo. La provincia di Frosinone spicca in questo particolare settore, come peraltro sta dimostrando all'Expo e in tante altre occasioni ed iniziative. Anuga è un'opportunità straordinaria per far conoscere tutto questo, per effettuare un'operazione di marketing territoriale che diventa anche promozione e sviluppo. Vale la pena di sottolineare pure l'imprescindibile momento di collaborazione tra pubblico e privato, uniti dalla volontà e dall'obiettivo di dimostrare che il food & beverage della nostra Regione è più di un marchio doc. Abbiamo adesso l'opportunità di farci apprezzare... da palati fini. Abbiamo tutto per emergere: la creatività, la professionalità, la storia, la cultura, l'entusiasmo, la tradizione, la passione. In un mondo ormai globalizzato non si può non accettare la sfida della competitività. Non ci tremano i polsi, anzi siamo ansiosi di stupire un pubblico molto esigente. Questa manifestazione è anche punto di incontro per nuovi mercati e per target selezionati. Sappiamo bene che Anuga è una piattaforma "naturale" per gli ultimi trend e novità del momento. Un luogo dove la professionalità si coniuga con il business ad alto livello. Attraverso i nostri prodotti dobbiamo promuovere il brand del territorio. Dobbiamo farlo con la qualità del nostro cibo, ma dobbiamo farlo anche con l'ottimismo della ragione e con la forza della "passione". E' un imperativo categorico».

Questa collaborazione tra mondo istituzionale ed imprenditoriale è una nuova, importante opportunità di promozione del territorio regionale e dei suoi prodotti tipici sul palcoscenico internazionale, sul quale il Lazio e le sue aziende si presentano uniti, forti della propria storia e, al contempo, innovativi rispetto al cambiamento del panorama globale.

Le 26 eccellenze produttive laziali che compongono la collettiva si distinguono sui mercati esteri, dove il prodotto italiano è sempre richiestissimo, mettendo in mostra la tradizione e la creatività proprie del food & beverage della nostra regione.

Colonia, 10/14 Ottobre 2015



There are many expressions of excellence in the Made in Italy from Lazio, and within those the food&beverage sector stands out as a model of absolute quality on a global level. Regione Lazio, Arsiad, Lazio Innova, Unioncamere Lazio, the Frosinone Chamber of Commerce and Unindustria have set up an institutional partnership to offer the sophisticated audience of Anuga a wide and refined view of all the most genuine products from the Lazio entrepreneurs. This initiative represents a significant moment of cooperation between the public and private systems. The institutions make themselves available to the companies to create a broad-spectrum, lean and effective promotional action.

Sonia Ricci - Council Member for Agriculture, Hunting and Fishing, Regione Lazio

«Anuga represents the opportunity to confirm the fundamental role of Lazio's agricultural production on the world food&beverage market. The Lazio region takes part to exhibit its excellences, the quality and uniqueness of its wine and food production but also to show the Lazio System, a whole territory present with its protagonists: agricultural entrepreneurs, processors, public and private institutions, vocational teachers and experts in the field.

Our challenge is to strengthen this agribusiness patrimony, taking new relationship opportunities with the international buyers thus gaining more market share. We want to make the value of our participation to Anuga come back directly in favour of the people working everyday with passion to create our quality agriculture. A difficult endeavour, considering the high competitiveness of the global market, but we're confident because together we can achieve great results».

Marcello Pigliacelli - President, Frosinone Chamber of Commerce

«The Lazio food and wine is a patrimony of absolute excellence: not just in our region but also in Italy and the whole world. The Province of Frosinone distinguished itself in this particular sector, like it's already demonstrating at Expo 2015 and in many other occasions and initiatives. Anuga is an extraordinary opportunity to implement a territorial marketing operation that also becomes promotion and development. It's worth pointing out the essential moment of cooperation between the public and private systems, united by the desire and purpose of demonstrating that our Region's food&beverage is much more than a DOC brand. We now have the chance to make a sophisticated crowd appreciate us. We've got all it takes to stand out: creativity, professionalism, history, culture, enthusiasm, tradition, passion. In a world already globalised one must accept the challenge of competitiveness. We are not afraid, on the contrary we are anxious to amaze a very demanding audience. This event is also a meeting point for new markets and select targets. We know well that Anuga is a "natural" platform for the latest trends and innovations. A place where professionalism combines with high-level business. Through our products we must promote the territory's brand. We must do this with the quality of our food, but also with the optimism of reason and the strength of "passion". It's a categorical imperative».

This cooperation between the institutional and entrepreneurial worlds is a new, important opportunity to promote the regional territory and its typical products on the international scene, on which Lazio and its companies step forward united, rich in history and tradition but at the same time innovative towards the shifting global business landscape.

The 26 productive excellences from Lazio that form the group distinguish themselves on the foreign markets, where there's always a very high demand for Italian products, showing the creativity and tradition of our region's food&beverage sector.

Colonia, October 10/14 2015





SUMMARY

2G OLEARIA	6
BIRRADAMARE	7
CAFFÈ HAITI ROMA	8
CASA CORDELIA	9
COFFEE WORK	10
COMPAGNIA ALIMENTARE ITALIANA	11
COMPAGNIA DEGLI AROMI	12
CONO ROMA	13
CONSORZIO PRODUTTORI ARICCIA	14
EUROPOMELLA	15
FONTE ITALIA	16
GARBO	17
GIMA CAFFÈ	18
IAQUONE	19
ICAF	20
LA ROCCA	21
OLEIFICIO DEL GOLFO	22
OLEUM SABINAE	23
OLIVER	24
PASTIFICIO ZAFFIRI	25
PERINO & PERINO	26
PERLE DELLA TUSCIA	27
POLLASTRINI	28
SANT'EUSTACHIO IL CAFFÈ	29
SULPIZIO TARTUFI	30
TORREFAZIONE NEROKAFFÈ	31

2G OLEARIA

L'azienda Genesis Mancini, fondata negli anni 50, è cresciuta costantemente fino a diventare una realtà industriale di primo livello. Attualmente in termini di fatturato circa il 60% proviene da vendite al di fuori dell'Italia. Gli elementi che ci differenziano rispetto ad altre realtà del nostro settore sono:

- la nostra storia;
- la capacità di coniugare la tradizione con l'innovazione;
- una particolare attenzione alla qualità;
- la flessibilità e la capacità produttiva.

Nell'ultimo decennio, oltre ai nostri mercati di riferimento come U.S.A. e Germania, è aumentata la presenza nel nord ed Est Europa, servendo primarie realtà come Metro e Kaufland, oltretutto in Africa ed in Asia.

L'olio extra vergine Mancini è la sintesi perfetta tra tradizione ed innovazione, le nostre miscele speciali sono prodotte dalle olive coltivate nei nostri uliveti e spremute a freddo nei nostri impianti. Ogni prodotto dall'extra agli olii di semi è sottoposto a rigidi controlli presso il nostro laboratorio.

The company is engaged in the production and sale of extra virgin olive oil, and other kind of oil since the 1950. The business has grown steadily to become, an important company in the olive oil sector.

The target customer segments of 2G Olearia are the most varied, and include both Italian and foreign supermarket chains, wholesale and retail sale. Currently the 60% of turnover comes from sales outside of Italy. Several are the elements of distinction from other competitors, the main are:

- *The History;*
- *The quality in our product and in our process;*
- *The infrastructure;*
- *Certification BRC, IFS, ISO etc.*

The main market are US and Germany, all the countries of the North and East Europe, and China, serving major players such as Metro and Kaufland.

Mancini extra virgin olive oil is the highest quality classification of olive oil, characterized by its outstanding, fruity taste and low acidity. The premium quality oil is obtained directly from our mill with the most traditional way: the cold press, by the olives grew in our olives trees.

2g Olearia srl

Address: Via Strada Provinciale
Itri-Sperlonga Km. 1.400
04020 Itri (LT) - ITALY
Ph: (+39) 0771 721261
Fax: (+39) 0771 729427
E-mail: 2g@2golearia.com
Web site: www.2golearia.com



BIRRADAMARE

La società BIRRADAMARE nasce nel 2004 grazie all'amore (ed alla passione) per la birra fatta con metodi artigianali dei fondatori Elio Miceli e Massimo Salvatori, che producevano birra cruda senza alcun trattamento presso il loro Brew Pub ubicato ad Ostia sul litorale romano, proprio davanti al mare.

Grazie all'incontro con il mastro birraio Ioan Bratuleanu, l'azienda inizia ad allargare il raggio d'azione aumentando e diversificando la produzione.

Nel 2010 l'apertura dello stabilimento di Fiumicino e la consacrazione tra i produttori di birre artigianali con i marchi birradamare e Birra Roma, distribuite anche in Europa, negli USA, in Australia ed in Giappone.

Dal 2012 l'azienda diventa una società agricola in grado di controllare tutta la filiera produttiva.

L'azienda è impegnata a sostenere la campagna contro l'abuso di alcool "Bevi consapevole".

BIRRADAMARE born in 2004 thanks to the love (and passion) for beer made with traditional methods of the founders Elio Miceli and Max Salvatori, producing raw beer without any treatment at their Brew Pub located at Ostia on the coast near Rome, just in front of the sea.

Thanks to the meeting with the master brewer Ioan Bratuleanu the company started to expand the business by increasing and diversifying production.

In 2010 the opening of the plant in Fiumicino and the consecration of the producers of craft beers with brands birradamare Beer and Rome, also distributed in Europe, the USA, Australia and Japan.

Since 2012 the company became an agricultural society can control the entire production chain.

The company has a particular attention in supporting the policy of attention to alcohol abuse program named "Drink conscious".

Birradamare Soc. Agr. A R. L.

Address: Via Falzarego 8

00054 Fiumicino (RM) - ITALY

Ph: (+39) 06 6582021

Fax: (+39) 06 6582021

E-mail: info@birradamare.it

Web site: www.birradamare.it



BIRRADAMARE
BIRRAIBREWERS



CAFFÈ' HAITI ROMA

Caffè Haiti Roma è un'azienda storica che dal 1950 produce miscele di qualità in grani, macinate e in cialda compostabile, seguendo il metodo artigianale dei migliori maestri torrefattori.

Il risultato è quella "delizia in tazzina" apprezzata sia in Italia che all'estero. La costante ricerca della qualità, dalla scelta delle materie prime alla resa in tazzina, ha portato l'azienda ad ottenere la triplice certificazione per la Qualità ISO 9001, l'Ambiente ISO 14001 e la Sicurezza OHSAS 18001.

Inoltre, l'azienda ha conseguito la certificazione per il Biologico ed il Fairtrade.

Caffè Haiti Roma produce miscele di alta qualità di caffè in grani, macinato e in cialda compostabile, nelle linee Tradizionale e 100% Biologico 100% Fairtrade.

Commercializza inoltre tisane, orzo e Green Coffee confezionati in cialda e certificati 100% Biologici.

Caffè Haiti Roma is a historic roasting company that since 1950 has produced high quality coffee blends in beans, ground and in compostable pods, following the artisanal method worth of the best maestro roasters. The result is that "delight in the cup" well known and appreciated both in Italy and abroad.

The tireless research for quality, from the choice of raw materials to the final product, allowed the company to obtain the triple certification for Quality ISO 9001, Environment ISO 14001 and Safety OHSAS 18001. Furthermore, Caffè Haiti Roma is certified Organic and Fairtrade.

Caffè Haiti Roma produces high quality coffee blends in beans, ground and in compostable pods, proposing both a Traditional line and a certified 100% Organic 100% Fairtrade line. Moreover, it commercializes a certified 100% Organic line of teas, herbal teas, barley and Green Coffee in pods.

Caffè' Haiti Roma Srl

Address: Via Ardeatina 1010

00134 Roma - ITALY

Ph: (+39) 06 71356180

Fax: (+39) 06 71355350

E-mail: info@caffehaitiroma.it

Web site: www.caffehaitiroma.it



Una delizia in tazzina



CASA CORDELIA

Siamo un'azienda che opera nel settore della produzione della pasta fresca sin dal 1979.

Il principale mercato di interesse è la ristorazione e la gastronomia, dove vista la nostra esperienza maturata negli anni, riusciamo a proporre dei prodotti di altissima qualità.

Tutto ciò ci ha permesso di divenire partner preferenziale in Italia e all'estero di molti clienti specializzati in distribuzione nella ristorazione di qualità, poiché i nostri prodotti sono simili sia nella forma, sia nella farcitura a prodotti "casalinghi".

Questi sono alcuni dei nostri prodotti: Tortellini alla Carne, Ravioli alla Carne, Ravioli Ricotta e Spinaci, Panzerotti ai Funghi Porcini, Panzerotti al Salmone, Panzerotti alla Polpa di Granchio, Tagliolini all'Uovo, Fettuccine all'Uovo, Pappardelle all'Uovo, Cannelloni alla Carne, Cannelloni Ricotta e Spinaci, Gnocchi con Patate.

We are a company that operates in the production of fresh pasta since 1979. The main target market is catering and gastronomy, where our years of experience, we can offer the highest quality products.

All this has enabled us to become the preferred partner in Italy and abroad of many clients that specialize in catering quality distribution, because our products are similar both in form and in filling in products "homemade".

Tortellini filled with meat, Ravioli filled with meat, Ravioli filled with ricotta and spinach, Panzerotti filled with mushrooms, Panzerotti filled with salmon, Panzerotti filled with crab meat, fresh egg pasta "Tagliolini", fresh egg pasta "Fettuccine", fresh egg pasta "Pappardelle", Cannelloni filled with meat, Cannelloni filled with ricotta and spinach, Gnocchi with potatoes.

Casa Cordelia Srl

Address: Via Molino I Volante 79/B

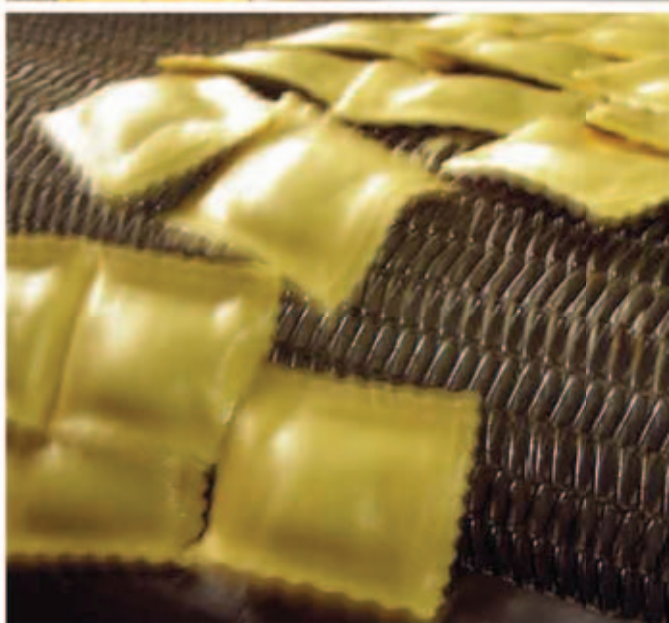
03042 Atina (FR) - ITALY

Ph: (+39) 0776 691966

Fax: (+39) 0776 691995

E-mail: info@pastacordelia.it

Web site: www.pastacordelia.it



COFFEE WORK

La Coffee Work S.r.l. torrefazione a carattere familiare, ha origine negli anni '70, quando il signor Carmine Di Carmine avvia l'azienda, che produce e vende caffè torrefatto sia in Italia che all'estero e grazie alle nuove attrezzature ed all'ottimizzazione dei processi produttivi è in grado di operare anche per conto terzi. La produzione si compone di diverse miscele torrefatte in grani e macinate, adatte ai diversi gusti del pubblico, in cialde e capsule. Vi è la possibilità di scegliere il packaging personalizzato sia nella forma che nella grafica (con marchio personalizzato, private-label).

I nostri prodotti sono: Caffè tostato in grani nel formato da 1kg, o da 0,500kg, da 250gr. sottovuoto, in atmosfera e in barattoli, sia in Arabica 100%, sia in miscele Arabica/Robusta per bar, caffetterie, ristoranti etc. con marchio "Krystall Caffè" (mercato nazionale) e PortofinoCafè (mercato nazionale e estero).

The Coffee Work Srl, traditional family roasting, originated in the '70s, when Mr. Carmine Di Carmine starts the company, which sells and distributes roasted coffee in Italy and abroad, thanks to the new equipment and process optimized production, the company is also able to operate for third accounts. The production is made up of different blends roasted beans and ground, suitable for different market sensitive tastes, pods and capsules. There is the possibility to choose the custom packaging in both form and in graphics (with personalized brand, private-label).

Roasted coffee beans in 1kg, 500g and 250g vacuum packs, under controlled atmosphere and in cans, both 100% Arabica and Arabica/Robusta blends, intended mainly for bars, cafés, restaurants, etc. Under the brand name 'Krystall Caffè' (domestic market) and 'Portofinocafè' (domestic and foreign market).

Coffee Work Srl

Address: Via Di Valle Foresta
Lotto 7/8/9
00062 Bracciano (RM) - ITALY
Ph: (+39) 06 99815158
Fax: (+39) 06 99815158
E-mail: info@coffeework.it
Web site: www.coffeework.it


PORTOFINOCAFÈ



COMPAGNIA ALIMENTARE ITALIANA

La famiglia Mantova iniziò la sua attività nel 1905, ma solo tra gli anni '50 e gli '80 crebbe fino a diventare uno dei maggiori produttori Italiani di oli di oliva pregiati. Nel 2012 è stato installato un nuovo frantoio che utilizza la più aggiornata tecnologia per garantire oli extra vergini di oliva di alta qualità.

Oggi, siamo alla quarta generazione della famiglia Mantova e continua la tradizione con una solida e affidabile azienda.

I nostri prodotti: oli extra vergini di oliva, oli aromatizzati, sia in bottiglia che con il nuovo sistema spray, condimenti e dressing, Aceto Balsamico di Modena IGP. Prodotti convenzionali e biologici. Olio di semi di lino e olio di avocado.

The Mantova family went into business in 1905, but only between the 1950's and the 1980's the family business grew to become one of Italy's leading producers of high quality olive oils.

In 2012 has been installed a new olive mill, which uses the most up-to-date technology to guarantee high quality extra virgin olive oils.

Today, we are the 4th generation of the Mantova family and the tradition continues with a solid and reliable company.

Our products: Extra virgin olive oil, flavored oils, in bottle or in our new spray system, condiment and dressings, Balsamic vinegar of Modena. Standard and organic products. Flax seed oil and avocado oil.



Compagnia Alimentare
Italiana Spa

Address: Via Ponte Tapino 19
03030 Broccostella (FR) - ITALY
Ph: (+39) 0776 890775
Fax: (+39) 0776 892750
E-mail: info@alimentareitaliana.it
Web site: www.alimentareitaliana.it



COMPAGNIA
ALIMENTARE
ITALIANA

COMPAGNIA DEGLI AROMI

Anche in presenza di una grande varietà di cibi industriali già pronti, sempre più spesso i consumatori preferiscono la genuinità delle preparazioni artigianali per andare alla riscoperta dei "sapori delle nonna". In ogni vasetto in ogni prodotto della COMPAGNIA DEGLI AROMI ritroverete tutto il profumo ed il gusto delle erbe fresche, delle migliori spezie e degli ingredienti genuini e naturali.

Conservanti chimici sono esclusi dalla ricetta, poiché una attenta sterilizzazione in autoclave sottovuoto o una sterilizzazione con raggi UVA garantiscono una lunga shelf life alle nostre produzioni.

OGGI base per sugo: bolognese, boscaiola, arrabbiata, napoletana, puttanesca, siciliana, amatriciana

PASTA LOVERS condimenti pronti: aglio olio e peperoncino, stromboliana, cacio e pepe, pecorino e tartufo, gricia.

PANPANATO gratinature e panature: triplo tostato, panpatata, au gratin, pandemonio, pan di pizza, corn & potato.

CUOCHISSIMO miscele di erbe per: verdure, pesce, carne, insalate
MOCHEF risotti aromatizzati da cuocere: pescatora, mexicana, paella, curry.

Also in presence of a great offer of industrial ready meals, more often consumers prefer the genuineness of a traditional meal to satisfy their wish to rediscover their grandmother's authentic taste.

In any jar, any product of Compagnia degli Aromi you will find all the flavor and the taste of the fresh herbs, of the best spices and of the genuine ingredients used in the production. Chemical additives and preservatives are banned from our products. Steam sterilization for the jars, an U.V.A treatment for the other items, ensure a useful shelf life to enjoy the best taste.

OGGI pasta sauce base: bolognese, boscaiola, arrabbiata, napoletana, puttanesca, siciliana, amatriciana

PASTA LOVERS ready nuddle's condiments: aglio olio e peperoncino, stromboliana, cacio e pepe, pecorino e tartufo, gricia.

PANPANATO crispy seasoned dreadcrumbs triplo tostato, panpatata, au gratin, pandemonio, pan di pizza, corn & potato.

CUOCHISSIMO ready to use blends of fresh herbs for: vegetables, red meat, fish and seafood, salads, artichokes.

MOCHEF ready to cook seasoned rice: pescatora, mexicana, paella, curry.



Compagnia degli Aromi

Address: Via Messico 12

00071 Pomezia (RM) - ITALY

Ph: (+39) 06 9122601

Fax: (+39) 06 9122603

E-mail: info@compagniadegliaromi.it

Web site: www.compagniadegliaromi.it



CONO ROMA

Cono Roma nasce nel 1938 con la produzione di coni e cialde per gelato artigianale. Da allora e a distanza di tre generazioni, continua la tradizione apportando modernità e standard qualitativi di gestione elevati ottenendo varie certificazioni tra cui la ISO 9001, la VEGAN YES, ECCELLENZE ITALIANE. Quest'anno ad ANUGA presenteremo la nuova linea di prodotti dedicata agli aperitivi/snack salutistici non fritti a bassissime calorie dal nome Rustichelle. Tutti i nostri prodotti sono adatti ai consumatori VEGANI e le nostre confezioni riportano il logo VEGAN YES.

La nostra produzione è suddivisa in due linee di prodotto
 - la prima tradizionale è fatta di coni, cialde, per gelato in confezioni retail;
 - la seconda è legata al mondo degli snack salutistici Non Fritti a basso contenuto calorico, VEGAN YES, un'ottima alternativa alla classica patatina.

Cono Roma was founded in 1938 with the production of cones and wafers for ice cream.

Since then and after three generations, it continues the tradition of bringing modernity and quality standards high management getting various certification including ISO 9001, the VEGAN YES, ITALIAN EXCELLENCE.

This year at Anuga will we present the new product line dedicated to appetizers/snacks healthful not fried at very low calorie named RUSTICHELLE, all our products are suitable for vegan.

Our production is divided into two product lines: the first is made of traditional cones, waffles, ice cream in retail packaging; the second is related to the world of healthful snacks Not Fried low calorie, VEGAN YES, an excellent alternative to traditional potato consumers and our packs marked with the logo VEGAN YES.



Cono Roma di Cantucci Gianluca
 Address: Via Vincenzo Brunacci 33
 00146 Roma (RM) - ITALY
 Ph: (+39) 06 5565745
 Fax: (+39) 06 5533777
 E-mail: info@conoroma.it
 Web site: www.conoroma.it



CONSORZIO PRODUTTORI ARICCIA

Il Consorzio Produttori di Ariccia viene costituito ufficialmente nell'anno 2004 all'apice di un percorso di collaborazione tra i principali Produttori di Porchetta, avviato negli anni precedenti principalmente per tutelare e valorizzare questa specialità del territorio di Ariccia, frutto della sapienza artigiana tramandata nel tempo, e che rischiava di essere vanificata e svilita da prodotti che tentavano di imitarne le caratteristiche. Il passaggio fondamentale di questo percorso fu l'ottenimento della denominazione IGP attraverso l'approvazione di un preciso disciplinare di produzione che stabiliva le caratteristiche fondamentali ed ineludibili della "Porchetta di Ariccia" e ne difendeva l'autenticità e l'esclusività.

Da sempre la Porchetta di Ariccia è conosciuta per la sua carne saporita e di colore fra il bianco e il rosa, il cui sapore e profumo sono arricchiti dall'uso sapiente del rosmarino, del pepe e dell'aglio nella preparazione della pietanza, e per la croccantezza della crosta che rappresenta la sua caratteristica indiscussa, ottenuta attraverso un'adeguata cottura, e che rimane inalterata anche dopo svariati giorni dalla preparazione.

The consortium producers of Ariccia was officially established in 2004 at the peak of a collaboration between the main Porchetta Producers, initiated in previous years primarily to protect and valorize this specialty of the Ariccia territory, the fruit of the artisan wisdom passed down throughout the years, which risked being replaced and devalued by products which tried to imitate its characteristics.

The fundamental results of this collaboration was the obtainment of the IGP denomination through the approval of a precise production standards and regulations which established and outlined the inescapable and fundamental characteristics of our "Porchetta di Ariccia" and defends its authenticity and exclusivity.

The "Porchetta di Ariccia" has always been known for its sapid meat and its color which varies from white to pink, its flavor and odor are enriched by the combination and particular use of rosemary, pepper and garlic during its preparation, and for the crunchiness of its outer layer which represents its particular and indisputable characteristic, obtained through a precise and proper cooking which remains crunchy even after several days.



Consorzio Produttori Ariccia

Address: Via Delle Cerquette 50

00073 Ariccia (RM) - ITALY

Cell: (+39) 340 2547810

E-mail: info@porchettadiaricciaigp.it

Web site: www.porchettadiaricciaigp.it



EUROPOMELLA

Il 1929 è l'inizio di una storia, quella dei Pomella, la prima azienda casearia nata nel cuore del Lazio: la Ciociaria, terra ricca e generosa.

E' da questa terra, dalle mani di esperti Caseari, secondo le regole e consuetudini tramandate di generazione in generazione, che si producono quei capolavori della natura e del latte che sono le mozzarelle e formaggi. Ieri come oggi la famiglia Pomella continua il suo lavoro con amore e dedizione nella modernissima unità di produzione realizzata secondo le più avanzate normative CEE di sanità e sicurezza, dove il prodotto è soggetto a procedure di controllo per la certificazione di qualità.

Nel Marchio Europomella si incontrano e si fondono tradizione e innovazione per la migliore produzione di mozzarelle fresche, sane, buone e garantite.

I prodotti: Mozzarella di Bufala Campana Dop, Fiordilatte Dop, Ricotta di Bufala e Formaggi Semi Stagionati.

Mozzarella di Bufala e/o Vacca frozen Iqf

On 1929 began the Pomella family's history. In the heart of the "Ciociaria", the rich and generous area around the province of Frosinone, The Pomella's founded the first family's dairy plant. The precious raw milk (Water Buffalo milk) together with the hands of experienced "Cheese-masters", following the deep traditions of generations of cheese-makers, generated and still continue to generate "unique" Mozzarella di Bufala DOP as well as other traditional fresh cheese master-pieces. 2012. THE PRESENT. Europomella S.p.A. was founded on December 2003 by an International Investment Financial Group, namely Investor J.S.C. of Kharkov (Ukraine), with the purpose to acquire the specific Production and Trading Branch of the Family's Company "Pomella Spa

Traditional lines include: Mozzarella di Bufala Campana, Fiordilatte Dop, Ricotta Di Bufala And Semi-Soft Cheeses

Frozen Innovative Lines studied for the "creative" segments of the Ready-meals and Food-service.

Preserved with the unique IQF technology: IQF MOZZARELLA DI BUFALA in Pearls by 1 up to 20 grams as well as "Medallions of Mozzarella" pre-portioned and ready to use.

IQF FIORDILATTE (same as above manufactured with the great Cow's milk of Lazio Region) RICOTTA DI BUFALA Creamy and crumbled. MASCARPONE di BUFALA Creamy and "snow-like" as the base of the Italian "Tiramisu"

Europomella Spa

Address: Via Strada ASI 07
03013 Ferentino (FR) - ITALY
Ph: (+39) 0775 224488
E-mail: export@europomella.it
Web site: www.europomella.com



FONTE ITALIA

Acqua Filette, una tra le più pure acque oligominerali italiane, sgorga limpida dalla sorgente di Guarcino a 900 metri di altezza sul livello del mare, nella cornice verde e incontaminata delle montagne dell'appennino laziale.

Le speciali proprietà organolettiche di acqua Filette erano documentate già nel 1899 dal Dott. Vittorio Davoli, il tutto è stato confermato recentemente dall'università La Sapienza di Roma, ovvero quasi totale assenza di nitrati 0,3 mg/l a testimoniare la purezza di Acqua Filette.

Fontetalia srl has been bottling the water of the Filette spring in the green Ciociaria valley at the very heart of Italy.

The source rise in Guarcino, Frasimone and have a water capacity of over 50 million liters per year. With only 0,3 mg/l of nitrates Filette is one of the purest water in the world.

Distinctively Filette

Bottled since 1894, acqua Filette proves its exclusivity with its presence in the most prestigious National and International hotels and restaurants. The precious content is enhanced by the soft and luxurious elegance of a classic Bordeaux wine bottle coupled with a glazed paper label distinguished by Filette's initial F in silver relief.



Fonte Italia Srl

Address: Via Delle Cartiere 8

03016 Guarcino (FR) - ITALY

Ph: (+39) 0775 469012

Fax: (+39) 0775 469135

E-mail: fabrizio.brocaglia@fontetalia.it

Web site: www.acquafilette.it

ACQUA
Filette
DAL 1894

GARBO SURGELATI

La Garbo da anni produce e commercializza prodotti pastellati e panati. Garbo vede come punto di forza i fiori di zucca con alici e fior di latte e filetti di baccalà, comprende inoltre altre gustose bontà come suppli di riso, gli arancini, olive all'ascolana, tutti articoli per piatti saporiti e subito pronti.

Operiamo su tutto il territorio italiano e già da qualche tempo ci stiamo espandendo in quello internazionale, da una struttura di proprietà situata nella immediata periferia di Roma, ove si trovano gli uffici amministrativi e direzionali, ma soprattutto i laboratori produttivi.

Garbo vede come punto di forza i fiori di zucca con alici e fior di latte e filetti di baccalà, comprende inoltre altre gustose bontà come suppli di riso, gli arancini, olive all'ascolana, tutti articoli per piatti saporiti e subito pronti.

Located in Rome, Garbo is producing since 20 years battered and breaded products and is now a leading Italian key player.

Garbo's best sellers are zucchini flowers, cod fillets, rice balls, potato croquettes, olives Ascoli and vegetables: all ready to eat.

Garbo supplies all major Italian retailers and caterers and is now expanding in foreign countries. Focused on quality, certified BRC and IFS, Garbo only uses Italian raw material (cod excepted), following original artisan recipes and avoiding any preservative and coloring. Garbo just opened a second production plant dedicated to gluten-free

Garbo is the biggest Italian producer of zucchini flowers.

Garbo's best sellers are also cod fillets, potato croquettes, rice balls, olives Ascoli and mixed vegetables. Our premium products are made with Italian ingredients (cod excepted), without coloring and preservatives. Gluten-free available.



Garbo Surgelati Srl

Address: Via Santa Lucia 16
00062 Bracciano (RM) - ITALY
Ph: (+39) 06 99815506
Fax: (+39) 06 99815500
E-mail: vision@garbosrl.com
Web site: www.garbosrl.com



GIMA CAFFÈ'

La GIMA Caffè è una torrefazione di Roma operante nel settore da circa trent'anni.

La qualità è il nostro faro guida e possediamo oggi uno stabilimento di circa 3000 mq con tecnologie produttive tra le più sofisticate nel campo della torrefazione che ci consentono di immettere sul mercato un prodotto di elevatissimo standard qualitativo. L'azienda è certificata ISO 9001:2008 per lo sviluppo delle miscele, lavorazione e confezionamento di caffè torrefatto e può essere considerata green-friendly in quanto il 60% dell'energia utilizzata proviene da fonti rinnovabili.

I nostri prodotti: caffè in grani declinata in 4 miscele e disponibile in diversi formati, caffè in capsule compatibili, caffè in cialde, caffè macinato sottovuoto o in lattina confezionato in atmosfera protettiva.

Caffè decaffeinato in grani, cialde e capsule.

Caffè BIOLOGICO.

Gima Caffè is a company, based in Rome, which offers a top quality coffee and taste. Since its inception Gima Caffè was synonymous of quality. The guarantee and reliability of the company are the result of constant commitment and work of men, today fortified by the use of advanced technologies and perfectly in line with the market and with its constant evolution. The new coffee plant includes the coffee processing and roasting area, a separate storage of green coffee complying with the European directive (2008/98/Ce), the warehouse, staff offices and professional coffee courses area. From 2010 it was conceived to become a green friendly plant. Thanks to the accuracy of our production processes and to the quality of final products, we have been able to get important certifications, both in Italy and abroad like ISO 9001 : 2008 with the following scope of supply : development, manufacturing and packaging of roasted coffee.

Bar Selection: Line of coffee beans in four different blend and three different size (1 Kg, 500 g, 250 g)

Home Selection: dedicated to those who can recognize and love drinking a good quality coffee even at home, Espresso grinded for Moka, Pods of bio paper and plastic capsule system (compatible) and finally a complete line of Decaffeinated (beans, moka, pods and capsules). Now we have also introduced a line of ORGANIC Coffee VITA

G.I.M.A. S.r.l.

Address: Via Di Tor Chiesaccia 20

00134 Roma (RM) - ITALY

Ph: (+39) 06 5062912

E-mail: info@gimacaffe.it

Web site: www.gimacaffe.it



L'AROMA DI ROMA



IAQUONE

Dal 1950 farine, miscele e ingredienti per la pizza (18 farine pizza), pane, pasticceria, pasta fresca, pastella, senza glutine e BIO MOLINO IAQUONE che possiede "A" come grado certificazione BRC, si trova tra Roma e Napoli ed è completa di laboratori di analisi, di laboratorio pizza, mulino industriale moderno, mulino a pietra e locali di formazione dedicati.

88 distributori in Italia e 35 all'estero, tra i clienti migliori pizzerie storiche di Napoli (Starita a Mater Dei, Figlia del Presidente della famiglia Cacialli, Sorelle Bandiera, Caprese, ecc), a Roma per Taglio alla romana, alla Pala (Angelo Iezzi, Maurizio Leone..), così come in molte altre regioni d'Italia.

Since 1950 FLOURS, mixes and ingredients for PIZZA (18 pizza flours), BREAD, PASTRY, FRESH PASTA, BATTER, GLUTEN FREE and ORGANIC IAQUONE Mill is "A" grade BRC certified, located between Rome and Naples complete of laboratories of analysis, pizza laboratory, modern industrial mill, stone mill and dedicated training premises.

88 distributors in Italy and 35 abroad, customers among best historical Pizzerias in Naples (Starita at Mater Dei, Figlia del Presidente of Cacialli family, Sorelle Bandiera, Caprese etc.), in Rome for Taglio alla Romana, Alla Pala and Round light pizza (Angelo Iezzi, Maurizio Leone..) as well as in many other regions of Italy.

Iaquone Srl

Address: Via Borgo snc

03030 Vicalvi (FR) - ITALY

Ph: (+39) 0776 506275

Fax: (+39) 0776 506269

E-mail: iaquone@molinoiaquone.com

Web site: www.molinoiaquone.com



ICAF

ICAF nasce dalla passione e dalla competenza maturata dai suoi fondatori nella produzione di pregiate miscele di caffè e possiede oggi una solida esperienza che si tramanda di generazione in generazione, custodendo in tal modo il segreto della sua unicità. L'evoluzione di questa ricerca viene oggi comunicata con un brand, nuovo, semplice, dal grande impatto visivo. ICAF, coffee experience. I nostri prodotti: Caffè in grani e macinato. Caffè in cialde (standard ESE). Caffè in capsule compatibili Nespresso e FAP (Espresso point)

ICAF was born from the passion of the three founders that in a very short time were able to develop high-quality coffee blends.

Today we can manage a solid experience, handed down from generation to generation, that allows us to take our chance to tour exclusive production to the international markets.

The constant innovation and research for new blends with unique taste and aroma gives the possibility to renew our passion.

Today, this long path has brought us to a new proposal: a new brand fit to communicate our evolution ... simply ICAF, coffee experience.

Whole grains and grinded coffee beans. Coffee pods (ESE standard) and compatible Nespresso and FAP (Espresso point) caps.



ICAF Srl

Address: Via Armando Vona 42

03100 Frosinone (FR) - ITALY

Ph: (+39) 0775 292333

E-mail: paolo.nifosi@caffecaif.com

Web site: www.caffecaif.com

ICAF[®]
COFFEE
EXPERIENCE

LA ROCCA

Alle pendici di Rocca Massima, nasce La Rocca, nota azienda italiana di confezionamento di olive da tavola, lupini e capperi.

Riceviamo materie prime semilavorate e fresche per la rilavorazione fino ad arrivare al confezionamento e commercializzazione di un prodotto pronto al consumo diretto sul mercato nazionale e internazionale.

Dal 1988, abbiamo mantenuto e migliorato la capacità di produrre in modo artigianale, conseguendo la certificazione ISO 9001, la BRC, entrambi al massimo livello, e successivamente BIO e Kosher. Questo ci porta a soddisfare il cliente in modo sempre più efficiente. Solo nel nostro paese esistono circa 400 varietà di olive da tavola, la maggior parte delle quali ha una diffusione in ambito regionale. Le olive sono verdi e nere: sono tutte prima verdi (e rimangono tali se si raccolgono verso la fine dell'estate) e poi diventano nere se lasciate maturare (in questo caso si raccolgono in inverno, a maturazione avvenuta).

La Rocca is a known Italian olives, lupins and capers packaging company, founded at the foot of Rocca Massima. We receive fresh semi-processed products to then proceed in the manufacturing, final production, packaging and distribution of a product that is ready for consumption both in the national and international market.

Since 1988, we produce in a traditional way, we have achieved the ISO 9001 and the BRC certification, both at the highest level, and Organic and Kosher certifications. This has led our customer's satisfaction in a more effective way through a process of continuous improvement.

In our country alone there are about 400 varieties of olives, most of which are distributed regionally.

The olives are green and black: they are both initially green (and remain green if they are picked at the end of the summer) and then they become black if they are left to ripen (in this case they are picked in the winter, after they have completely ripened).



La Rocca SrL

Address: Via Colle Gorgonna 84

04010 Rocca Massima (LT) - ITALY

Ph: (+39) 06 9664689

Fax: (+39) 06 96620191

E-mail: sara@olivelarocca.it

andrea@olivelarocca.it

Web site: www.olivelarocca.it

La Rocca

OLEIFICIO DEL GOLFO

Oleificio del Golfo azienda familiare con più di 50 anni di storia, confeziona e distribuisce sia in Italia che all'estero, olio extra vergine di oliva 100% italiano, olio extra vergine di oliva, olio di oliva, olio di sansa di oliva e oli di semi.

Oleificio del Golfo sas is a family company, with over 50 years of history, that packs and distributes in Italy and overseas, italian 100% extra virgin olive oil, extra virgin olive oil, olive oil, pomace olive oil and seed oil.



Oleificio del Golfo sas
di Forte G. & C.

Address: Via San Pietro snc

04023 Formia (LT) - ITALY

Ph: (+39) 0771 23010

Fax: (+39) 0771 23010

E-mail: info@oleificiodelgolfo.it

Web site: www.oleificiodelgolfo.it



OLEUM SABINAE

La passione per la terra, il richiamo della tradizione, la convinzione che le cose buone e genuine non sono soggette alla usura del tempo, sono alla base del progetto che nel 1998 ci ha condotto ad unire le nostre aziende agricole e fondare la Oleum Sabinae. L'obiettivo è pertanto quello di proseguire le rispettive tradizioni familiari e continuare a produrre un olio extra vergine di elevatissima qualità. Il nostro motto è non quanto produrre ma come produrre.

Ci proponiamo un modello alternativo di coltivazione incentrato sul rispetto per l'ambiente e sul miglioramento qualitativo dei prodotti. Non a caso il nostro opificio funziona con energia solare. Il nostro olio viene stoccato ed imbottigliato nel nostro opificio sito sempre all'interno della nostra azienda in Montelibretti. L'olio è conservato in silos di acciaio inox in atmosfera di azoto così da mantenere inalterate le sue qualità chimiche ed organolettiche. L'imbottigliamento ed il confezionamento è di tipo artigianale.
Maffeo Petricca e Gianluca Gerli

*The passion for the earth, the call of the traditions, the conviction that the good and genuine things in life are not subject to the wear and tear of time. They were the basis of the project that in 1998 led us to unite our farming businesses and to form "Oleum Sabinae" (Sabine Oils). The objective, however, was that of following our respective family traditions and to continue producing an extra-virgin oil of the highest quality. Our motto isn't how much to produce but how to produce. We propose an alternative model of cultivation focused on respect for the environment and the improvement of product quality. No coincidence that our factory works with solar energy. Our oil is stored and bottled in our factory site always within our company in Montelibretti. The oil is stored in stainless steel silos in a nitrogen atmosphere so as to maintain its chemical and organoleptic quality. The bottling and packaging is handcraft.
Maffeo Petricca e Gianluca Gerli*

Oleum Sabinae Soc. Agricola S.a.s.
Address: Via Delle Terre Sabine 2
00010 Montelibretti (RM) - ITALY
Ph: (+39) 0774 608049
Fax: (+39) 0774 1920106
E-mail: oleum.sabinae@libero.it
Web site: www.oliiodiliva.it



OLIVER

La Olive.r nasce a Roma nel 1985 dall'idea di un gruppo di operatori, specialisti del settore, con l'obiettivo di promuovere il consumo delle olive da tavola ed in particolare del prodotto italiano.

La qualità delle nostre olive inizia con la cura con cui vengono selezionati i prodotti, qualità che vengono successivamente esaltate in fase di produzione e nei nostri processi di selezione e trasformazione direttamente nelle zone di produzione.

Ultimo progetto della Olive.r è quello di far reimpiantare coltivazioni di varietà di olive italiane dal gusto eccezionale, quasi scomparse dalla produzione, nelle meravigliose regioni di Puglia, Sicilia, Calabria e Lazio, e trasformarle con processi assolutamente naturali e tecnicamente all'avanguardia.

Olive.r was born in Rome in 1985 from the idea of a group of operators, specialist of the sector, with the goal to promote the consumption of the table olives, and in particular of Italian olives.

The quality of our olives begins with the accurate selection of the products and continues during the production and the selection and conversion processes, directly in the production areas.

The last project of the Olive.r Company is to re-plant cultivations of various Italian olives with an exceptional taste, quite disappeared from production, in the wonderful Regions of Apulia, Sicily, Calabria and Latium, and to process them in a natural way, with cutting edge techniques.



Olive.r Srl

Address: Via Monte Albino 27
00179 Roma (RM) - ITALY
Ph: (+39) 06 78390448
Fax: (+39) 06 7840844
E-mail: oliver@oliverroma.it
Web site: www.oliverroma.it

 **OLIVER**
SAPORE ITALIANO


PASTIFICIO ZAFFIRI

L'azienda nasce a livello artigianale nel 1889 per iniziativa di Raffaele Zaffiri. Nel 1968 viene costituita l'attuale società Pastificio Zaffiri. La filosofia aziendale punta a mantenere la qualità come principale obiettivo, tramite la selezione delle migliori semole sul mercato e la continuità dei processi produttivi adottati, al fine di mantenere nel tempo quello che fanno della Pasta Zaffiri un prodotto stampo artigianale.

Vecchie tradizioni, moderne tecnologie, l'amore e la cura per il cibo salutare, sono le tre caratteristiche del lavoro di tutti noi.

Potrete vedere il completo assortimento Zaffiri, visitando il nostro sito www.pastazaffiri.it dal quale è scaricabile il catalogo in formato ".pdf".

Born in small-scale level in 1889, the initiative of his grandfather Raffaele. In 1968, the current company was formed Pastificio Zaffiri. The Philosophy aims to maintain quality as the main objective, through the selection of the best meal on the market, and the continuity of production processes adopted in order to maintain over time than those that are a product of the pulp mold Sapphires craftsmanship.

Old traditions, modern technologies, love and care for healthy food, are the three characteristics of the work of all of us. You can find the full assortment of Pasta Zaffiri, by visiting our website www.pastazaffiri.it from which you can download the catalog in ".pdf" format.



Pastificio Zaffiri S.r.l.

Address: Viale San Domenico snc

03039 Sora (FR) - ITALY

Ph: (+39) 0776 813705

Fax: (+39) 0776 813778

E-mail: info@pastazaffiri.it

Web site: www.pastazaffiri.it



PERINO & PERINO

La Perino e Perino è un'azienda familiare con un raffinato senso della tradizione e della qualità che, da più di venticinque anni, esporta in Europa e America settentrionale.

È specializzata nella vendita di prodotti 100% italiani di alta qualità, atti a soddisfare un pubblico attento alle tradizioni e in cerca di sapori autentici e salutari.

Seguendo le esigenze di mercato propone sia la linea convenzionale sia biologica sempre rigorosamente OGM free.

Pizza Croccantina: incomparabile e unico prodotto.

Da un'antica ricetta di famiglia testimonia i tipici sapori italiani.

Croccante, leggera e salutare; senza ogm, vegana, in 8 gusti nelle linee convenzionale e bio.

Prodotti senza glutine di alta gamma sia dolci che salati

Perino & Perino is a family Italian company with a special pedigree and a fine sense of tradition that for 25 years is extending the best of Italian cooking to export destinations across Europe and North America.

Perino & Perino is specialised in selling high quality food products made from regional and Mediterranean recipes.

Originally the company was set up to satisfy a demand it had identified in the Italian food market, for high quality original Italian products, that retained their authentic tastes.

The basic ingredients used by the manufacture of their products reflect the search of traditional and healthy taste.

Pizza Croccantina is an unparalleled, unique product. From an ancient family recipe, it reflect the typical flavors of Italian cooking.

It's crunchy, light and healthy; Ogm free, vegan, in 8 flavors it is available in conventional and organic.

High quality range of gluten free sweet and savoury.



Perino & Perino Srl

Address: Via V. Ussani 90

00151 Roma (RM) - ITALY

Ph: (+39) 06 6572722

Fax: (+39) 06 65746479

E-mail: info@perinoeperino.it

Web site: www.perinoeperino.it



PERLE DELLA TUSCIA

Una storia, un territorio, una passione senza tempo.

Operiamo in un territorio unico, la Tuscia Viterbese a Nord della Regione Lazio, sul Lago di Bolsena. Da queste terre di origine vulcanica ancora incontaminate, i nostri prodotti acquisiscono caratteristiche organolettiche particolari. "Perle della Tuscia" è un marchio che racchiude la produzione di eccellenza di varie realtà agricole della zona che rispettano alti standard qualitativi, per garantire la produzione di prodotti sempre freschi e genuini, che rappresentano il territorio d'origine. Non offriamo semplicemente prodotti ortofrutticoli ma un legame profondo con il territorio dell'Alta Tuscia Viterbese.

Ottenuti con metodi classici, nel rispetto della tradizione locale, fanno parte della nostra offerta le particolari patate dell'Alto Lazio a Marchio Tuscia Viterbese: Lady Viola Vitelotte e Delizia Blu dal tipico colore blu-violaceo per la presenza naturale di antociani, i Legumi della Tuscia, dal sapore unico e una linea di pasta secca a base di farina di legumi.

A story, a territory, a timeless passion.

Our company work in the Tuscia Viterbese land, in the Northern part of Lazio region, on the Lake Bolsena, one of the most beautiful place in Italy. In these lands of volcanic origin, still uncontaminated, our products acquire special organoleptic characteristics.

The passion and attention towards this sector has allowed us to take root in the territory offering products of high quality, with the line "Perle della Tuscia". This company does not only offer fruit and vegetables but a deep bond between the territory of the High Tuscia and products.

The particular North Lazio potatoes with Tuscia Viterbese Brand are part of our offer and are obtained by classical methods: Lady Viola Vitelotte and Delizia Blu, characterized by the typical blue-violet color and by the natural presence of anthocyanin, legumes of Tuscia with their unique taste and a line of dry pasta made by legumes flour.



A.G.R. srl

Address: Via Igino Garbini 124

01100 Viterbo (VT) - ITALY

Ph: (+39) 329 5468969

Fax: (+39) 0763 796050

E-mail: info@perledellatuscia.it

Web site: www.perledellatuscia.it



POLLASTRINI

L'Industria "Sardine Pollastrini di Anzio" viene fondata da Salvatore Pollastrini nel 1989, unica fabbrica di sardine in scatola rimasta in Italia, produce e commercializza quattro tipi di sardine (provenienza Mar Mediterraneo), in confezioni di alluminio da 100 grammi, nei gusti "all'olio d'oliva", "al pomodoro all'olio d'oliva", "piccante all'olio d'oliva" e "al pomodoro piccante".

Alla tradizionale produzione di sardine l'impresa ha oggi affiancato la commercializzazione di filetti di tonno e di sgombrino in olio d'oliva in vasi di vetro, e di filetti di alici.

I nostri prodotti: Sardine in olio di oliva, al Pomodoro, Piccanti, al Pomodoro Piccante, in confezioni di alluminio da 100 gr.

Filetti di tonno, Filetti di sgombrino, e Filetti di alici in vasi di vetro.

The "Sardine Pollastrini di Anzio" Industry was founded in 1989 by Salvatore Pollastrini.

Presently it is the only factory left in Italy that produces canned sardines. The Company produces and commercializes sardines of the Mediterranean Sea in steel cans of 100 grams each with various flavours: olive oil, tomato sauce and olive oil, hot spice and olive oil and olive oil with tomato sauce and hot spice.

The Company has recently added to the traditional production of sardines the commercialization of tuna fillets and mackerel with olive oil in glass jars, and anchovy fillets in glass jars.

Sardines in olive oil, Sardines with tomatoes and olive oil, Sardines in olive oil and hot red pepper, Sardines in tomato sauce with hot pepper, Tuna fillets in olive oil, Mackerel fillets olive oil, Anchovy fillets in olive oil.



Sapa Srl

Address: Via C. Goldoni 70

00042 Anzio (RM) - ITALY

Ph: (+39) 06 9870217

Fax: (+39) 06 9870216

E-mail: info@sardinepollastrini.com

Web site: www.pollastrinitalia.it

POLLASTRINI



SANT'EUSTACHIO IL CAFFÈ

Torrefazione specializzata in miscele di caffè 100% arabica, equo e solidale, biologico, tostate a legna, produzione di capsule e cioccolatini al caffè.

Caffè in grani e macinato, capsule, cioccolatini e prodotti al caffè.

Coffee roastes from 1938 in Roma. Coffee 100% arabica, organic, Fair trade. Coffee bean and ground, capsul chocolat and coffee products.



Sant'Eustachio il Caffè Srl
Address: P.zza Sant'Eustachio 82
00186 Roma (RM) - ITALY
Ph: (+39) 347 8555100
Fax: (+39) 06 68802048
E-mail: info@santeustachioilcaffe.it
Web site: www.santeustachioilcaffe.it



SULPIZIO TARTUFI

Da anni Sulpizio Tartufi è sinonimo di qualità e di esperienza nella lavorazione del più pregiato tra i prodotti della terra: il tartufo. Tartufi, Salse di Tartufo, Olio, Peschette, Cioccolata, Pasta, Miele, Formaggio, Sale, Riso: Tutto al Tartufo.

Or many years Sulpizio Tartufo has been a synonymous with quality and experience in food processing among the finest products of the soil: the Truffle.

Truffle, Truffle Sauce, Oil, Peaches, Chocolate, Pasta, Honey, Cheese, Salt, Rices all with Truffle.



Sulpizio Tartufi Sas

Address: Via Colle Polmone
03030 Campoli Appennino (FR) - ITALY
Ph: (+39) 0776 885031
Fax: (+39) 0776 884274
E-mail: info@sulpiziotartufi.it
Web site: www.sulpiziotartufi.it



TORREFAZIONE NEROKAFFE'

La torrefazione Nerokaffè nasce con l'obiettivo di realizzare un caffè di alta qualità seguendo il metodo di lavorazione tradizionale. Il raggiungimento di questo risultato è possibile grazie alla costante ricerca e selezione di diverse colture di caffè ed al perfezionamento del processo stesso di tostatura. Lenta, graduale e costantemente monitorata dall'occhio esperto del torrefattore, la nostra tostatura viene effettuata separatamente per ogni singola tipologia di caffè crudo così da estrarne le migliori parti aromatiche ed ottenere un prodotto unico. Integrando ed amalgamando pregi e caratteristiche di caffè di origini diverse, dunque, Nerokaffè realizza i suoi blend dal gusto equilibrato e dall'aroma intenso ed armonico. La nostra gestione all'insegna della qualità e della tradizione punta a realizzare un prodotto altamente artigianale e ad assicurare un servizio volto a soddisfare una clientela sempre più attenta oggi alla qualità di ciò che consuma.

Gourmet Blend: Composta per il 60% da caffè Robusta a bassissima acidità, lavati e selezionati, questa miscela è contraddistinta da una particolare cremosità e dalla dolcezza conferita dal 40% di Arabica anch'essa di alta qualità. Il risultato è un caffè color nocciola dal retrogusto aromatico e persistente. Indicata per coloro che amano il caffè senza zucchero.

Nerokaffè produces high quality coffee following the traditional method of roasting. We get this result with constant research and selection of different kinds of coffee and perfecting the process of roasting. We roast each single type of coffee separately and slowly to extract the best aromatic parts and so to obtain a perfect product. Nerokaffè creates its blends with an intense and harmonious aroma. The quality and tradition of our management desires to give and guarantee the client a highly crafted product.

Gourmet Blend: Composed of 60% of Robusta coffee with low acidity, washed and selected, this blend is characterized by a particular creaminess and sweetness conferred by 40% Arabica also of high quality. The result is a coffee hazel aromatic and persistent aftertaste. Suitable for those who love coffee without sugar.

Torrefazione Nerokaffè' di De Santis Fabio

Address: Via D.L. Catelli 1
03024 Ceprano (FR) - ITALY
Ph: (+39) 0775 919621
E-mail: nerokaffe@gmail.com
Web site:
www.torrefazioneenerokaffe.com



NEROKaffè

torrefazione



Via Don Luigi Catelli 1 - 03024 Ceprano (FR)
C. 338-2810659 - 377.5296503 - T. 0775.919621 - P.I. 02494010602
nerokaffe@gmail.com - www.torrefazioneenerokaffe.com - [facebook/nerokaffe](https://www.facebook.com/nerokaffe)





visitlazio.com

Lazio

ETERNAL WONDERS
EMBRACING ROME

FOOD ROMANCE