



DALL'8 AL 24 SETTEMBRE 2025

PRODOTTI *in* LOMBARDIA

20%

DI SCONTO
sugli articoli
dei produttori locali



ipercoop **coop** **incoop**

OFFERTA VALIDA IN TUTTI I SUPERMERCATI E IPERMERCATI COOP LOMBARDIA.
PROMOZIONE VALIDA SULL'ASSORTIMENTO DISPONIBILE A PUNTO VENDITA.



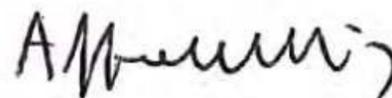
ipercoop coop incoop

Creare valore attraverso il territorio lombardo

Da 40 anni Coop Lombardia è un punto di riferimento nel territorio lombardo: con i suoi oltre 750.000 Soci e una rete di vendita che oggi conta 87 negozi, tra cui 14 ipermercati e 73 supermercati, oltre a 7 strutture affiliate, è profondamente radicata nella comunità.

Uno degli elementi distintivi dell'operato di Coop Lombardia è la sinergia con il territorio: proprio questi sono i valori che ispirano il progetto "Prodotti in Lombardia", che da anni mette in primo piano i fornitori locali e le loro storie. Dalla Valtellina all'Oltrepò Pavese, dalle Alpi Orobie alle sponde del Lago di Como, fino alla Franciacorta e all'hinterland milanese, questo viaggio enogastronomico esplora le eccellenze culinarie della nostra splendida regione. Collaborare con Coop Lombardia, significa per i produttori ottenere maggiore visibilità dei propri prodotti ed ampliare nel contempo il proprio mercato: relazioni solide e basate sul reciproco rispetto consolidato nel corso degli anni è ciò che contraddistingue e caratterizza questa iniziativa.

Il Presidente
Alfredo De Bellis





20% **DI SCONTO**
sugli articoli
dei produttori locali

L'iniziativa ***Prodotti in Lombardia***,
illustrata in queste pagine dedicate ai nostri fornitori,
vuole rafforzare la storica e fondamentale relazione che lega
Coop Lombardia alle imprese del territorio.

**Dall'8 al 24 settembre, tutti i loro prodotti saranno
proposti con lo sconto del 20% nei supermercati
e ipermercati della nostra cooperativa.**

Vi invitiamo a scoprirli e ad assaggiarli tutti,
per conoscere davvero il ***buono del nostro territorio***.

Vini e bevande

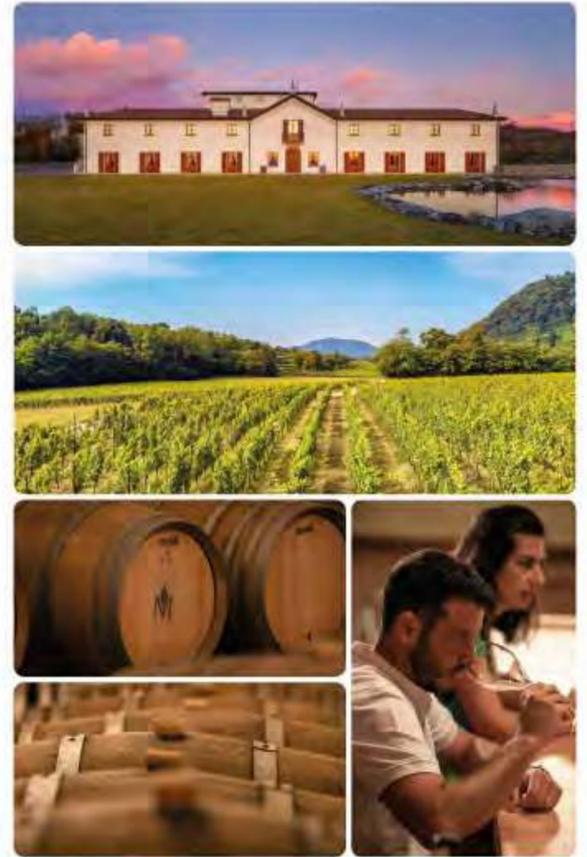
La viticoltura della Lombardia è caratterizzata da una grande diversificazione delle zone produttive diverse fra loro per clima e geografia. Questa estrema varietà si riflette in un'ampia gamma di vini bianchi, rossi e spumanti. Il panorama vitivinicolo Lombardo nato in questi ambienti è cresciuto negli anni e ha raggiunto livelli di eccellenza nella produzione di ottimi vini, ma anche grappe e liquori. Di grande tradizione anche la birra locale che ha guadagnato con il trascorrere del tempo un posto d'onore in tavola.





MURATORI
FRANCIACORTA

TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA



MURATORI FRANCIACORTA

Dal 1999, provincia di Brescia

Giunta oggi alla Terza Generazione, la Famiglia Muratori si dedica dal 1999 alla produzione esclusiva di Franciacorta, vinificando le proprie uve provenienti da 54 ettari di vigneti, dislocati in ciascuna delle sei Unità Vocazionali della Franciacorta e tutti coltivati nel rispetto dei canoni dell'agricoltura biologica. La cantina è un esempio di architettura al servizio della sostenibilità: si sviluppa in profondità per quasi 20 metri sotto terra, consentendo di sfruttare la gravità per la movimentazione dei mosti durante la vendemmia e garantendo un microclima costante nei vari periodi dell'anno.

Credendo sin dall'inizio nel "Conto Energia", Muratori fa del rispetto per il territorio e della produzione di energia pulita un suo must aziendale. Tra i primi in Italia, Muratori ha installato nel 2011 il proprio impianto agro fotovoltaico sospeso: un impianto da 200 kw installato sopra il vigneto di chardonnay di circa 2.000 Mg, adiacente alla cantina. L'impianto è in grado di produrre 200.000 Kwh all'anno, rendendo la cantina autosufficiente a livello energetico.



SCOLARI
Vini dal 1929

CANTINE SCOLARI

Dal 1929, provincia di Brescia

Il legame con il vino nasce con Pietro Scolari che trasferì il suo amore per la terra e i suoi frutti alla produzione di vino, nello stesso modo nel 2019 Antonio Goffi figlio di un piccolo viticoltore della Valtènesi, dedicatosi per quasi 40 anni ad un'altra attività operante nel settore metallurgico, decide di acquisire le Cantine Scolari per completare il progetto vitivinicolo creato pochi anni prima con la fondazione di Cantina Bottenago.



Tutti i vigneti della Famiglia Goffi sono coltivati secondo i criteri dell'agricoltura Biologica, tutti i prodotti e processi aziendali riguardanti la coltivazione e la trasformazione sono monitorati attraverso un laboratorio aziendale con tecnologia all'avanguardia. Il sistema di chiusura scelto dalle Cantine Scolari è il tappo "Nomacorc Green Line" realizzati con materie prime sostenibili derivanti dalla canna da zucchero e completamente riciclabili.





CANTINA DELLA VALTENESI (CIVIELLE)

Dal 1979, provincia di Brescia

Cantina della Valtenesi e della Lugana "CIVIELLE" nasce nel 1979, quando un gruppo di vignaioli gardesani decise di acquisire l'attuale storica sede e fondare una cooperativa dedita alla produzione e commercializzazione dei vini più tipici della riviera, tra i quali spiccano il Chiaretto, il Rosso e il Lugana.



Da sempre, parallelamente alla produzione dei vini tipici, mettiamo la nostra professionalità al servizio del territorio circostante e non solo, offrendo servizi conto terzi d'imbottigliamento mobile e di vinificazione molto apprezzati in particolare dalle piccole aziende agricole/agriturismi.



TORREVILLA

Dal 1907, provincia di Pavia

La storia è fatta di memoria, di competenze, di esperienze che si arricchiscono con il trascorrere delle stagioni. Quella di Torrevilla inizia il 12 maggio 1907. Nel 1970 la fusione della cantina di Codevilla, l'obiettivo è quello di creare un'entità tale da rappresentare il polo economico della vitivinicoltura dell'Oltrepò Pavese occidentale. La storia scrive il nome e disegna il marchio: Torrevilla nel 1987. Oggi, la Cantina Viticoltori Associati Torrevilla conta circa 200 soci e 600 ettari di superficie vitata che ricoprono nove comuni tra Torrazza Coste e Codevilla.



In ogni scelta o strategia aziendale Torrevilla rivendica con orgoglio il senso di appartenenza e il legame indissolubile con l'Oltrepò. Qualità, ricerca, passione, rispetto delle tradizioni e del territorio con una lungimirante apertura verso il futuro sono i principi di una filosofia che Torrevilla diffonde oggi in tutto il mondo.



LOSITO E GUARINI

Dal 1910, provincia di Pavia

Losito e Guarini è un'azienda a conduzione familiare che ha origine nel lontano 1910. Innovazione, dedizione e tecnologia garantiscono all'azienda una continua ascesa, grazie anche al primo ingresso in grande distribuzione nel 1980. Negli anni Novanta i fratelli Davide e Renato fanno il loro ingresso nell'azienda di famiglia portandola a essere oggi una cantina all'avanguardia nel cuore della produzione vinicola dell'Oltrepò Pavese. Passato, presente e futuro: una storia che si rinnova ogni giorno ponendo sempre al primo posto i nostri clienti e l'amore per il vino.



La nostra è una storia fatta di passione, grandi sacrifici e duro lavoro. Da più di 100 anni, ci dedichiamo alla produzione di vino con gli stessi valori e la stessa dedizione di un tempo. Questa strategia ci ha permesso di mantenere costante la qualità grazie alle decisioni che vengono assunte insieme a chi lavora la terra e a chi considera coltivare il vigneto non un semplice impiego, ma uno stile di vita.





CANTINE GIORGI

Dal 1875, provincia di Pavia

L'azienda Giorgi conosce bene la formula vincente: giusto mix tra qualità e immagine. Il risultato? Un prodotto creato da intenditori per intenditori. Il loro impegno è costante sul piano della qualità, che considerano la migliore garanzia per permettere all'Azienda di raggiungere obiettivi sempre più ambiziosi; sono d'altra parte sempre alla ricerca di nuove interessanti soluzioni a livello di immagine. Nel design la cura è meticolosa: sia nelle bottiglie che nelle etichette, studiate personalmente da Antonio Giorgi.

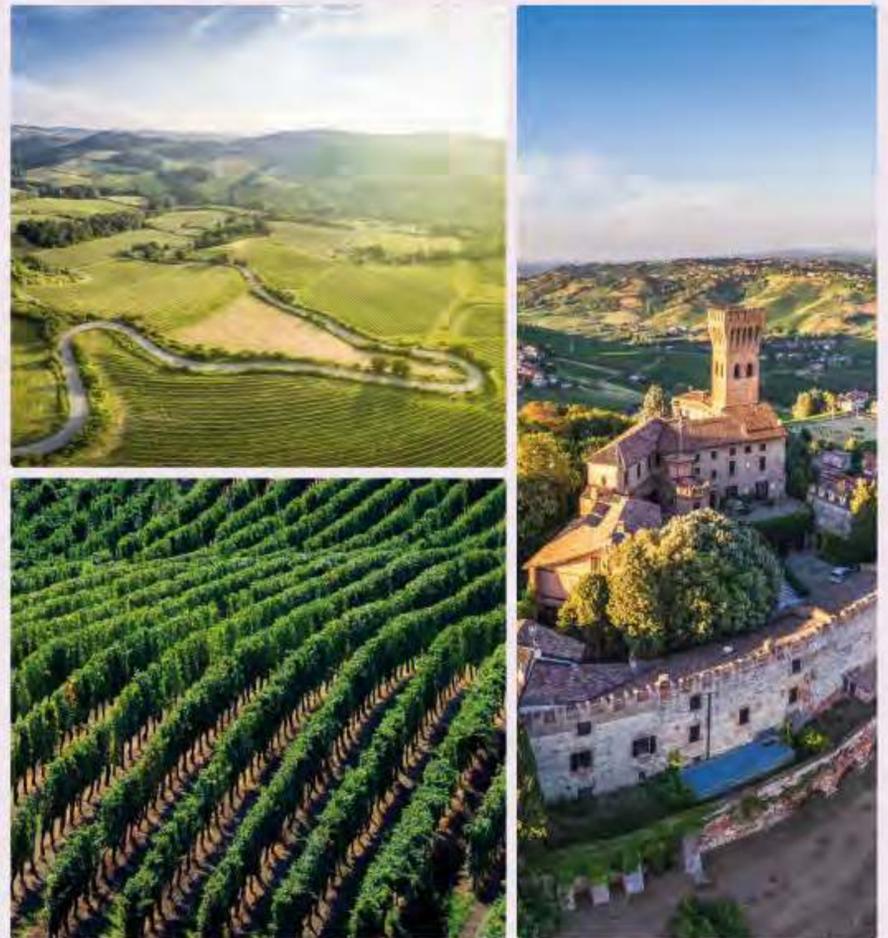


I vini Giorgi sono il risultato di un gesto che nasce dalla vocazione per un territorio di alta qualità. Nascono dalla mente e dal cuore di maestri enologi esperti nel selezionare le migliori uve nate nell'Oltrepò Pavese, per restituire grazie a un prodotto finale di massimo livello quei sapori, quei profumi e quel gusto che contraddistinguono una terra unica al mondo che si sposa con una storia familiare meravigliosa.



Luoghi da scoprire

OLTREPÒ PAVESE Il cuore vinicolo della Lombardia



Tra le colline dell'Oltrepò Pavese il paesaggio si apre tra filari ordinati, borghi antichi e cascate che profumano di storia. Qui il vino è parte della vita quotidiana, un sapere tramandato da generazioni che unisce **passione, pazienza e rispetto per la terra**. Ogni vendemmia diventa un momento speciale, dove tradizione e convivialità si intrecciano.

Scoprire l'Oltrepò significa percorrere **strade panoramiche immerse nel verde**, visitare cantine accoglienti e assaporare vini che raccontano l'anima autentica di questo territorio. Un viaggio tra gusto e memoria, dove **ogni calice diventa un'esperienza da ricordare**.

Scopri il gusto elegante dei vini dell'Oltrepò Pavese, simbolo di equilibrio tra tradizione e innovazione, con il 20% di sconto nei nostri punti vendita!



AZIENDA AGRICOLA QUAQUARINI FRANCESCO

Dal 1900, provincia di Pavia

L'Azienda Agricola Quaquarini Francesco è situata tra colline ricche di vigneti. Oggi, con l'enologo Umberto (figlio di Francesco), raggiunge una produzione di alto livello con la valorizzazione dei vitigni delle varietà autoctone dell'Oltrepò e l'adozione della tecnica di inerbimento nelle coltivazioni, che favorisce una migliore maturazione dell'uva, ottimizzandone la qualità. All'Azienda sono stati attribuiti, negli anni, importanti premi attestanti il valore e l'impegno profuso.



L'Azienda, dal 2002 a Produzione Biologica Certificata, nel rispetto del territorio utilizza fertilizzanti organici, sostiene la biodiversità, non usa mezzi tecnici di sintesi chimica, rifiuta gli OGM e sostiene la ricerca scientifica, avvalendosi della tecnologia per garantire l'alta qualità. Produce anche vini senza solfiti. Nel 2017 ha ottenuto l'ambita "Bandiera Verde Agricoltura".



CANTINA BERGAMASCA

Dal 1957, provincia di Bergamo

La Cantina ha iniziato a produrre nel 1960. Da subito ha rappresentato il centro propulsore della viticoltura bergamasca, attorno al quale ruotano innovazioni e ricerche. La Cantina Sociale Bergamasca rappresenta sin dal 1974, anno di concessione della D.O.C., il maggior produttore di Valcalepio D.O.C. I 52 soci hanno ritenuto che, oltre alla cura dei vigneti, solo vinificando ed imbottigliando in maniera ottimale si potesse ottenere il risultato migliore possibile. Da queste considerazioni, con una politica di piccoli passi, sempre finalizzati alla qualità, si è arrivati ad oggi. Attualmente la struttura produttiva rende la Cantina Sociale Bergamasca in grado di affrontare qualsiasi tipo di mercato e di sfida e di soddisfare appieno le esigenze del consumatore. La Cantina offre inoltre la possibilità di visitare le strutture aziendali, i vigneti e di degustare i propri vini in qualsiasi periodo dell'anno.



L'azienda opera in vigneto nel massimo rispetto delle normative vigenti affidandosi al modello di lotta integrata per minimizzare l'uso di prodotti sistemici e gestendo direttamente il vigneto Biologico di Scanzorosciate. Lo stabilimento di produzione si avvale delle migliori tecnologie con l'obiettivo di favorire la miglior sostenibilità ambientale possibile. L'obiettivo è sempre stato quello di lavorare per il territorio attraverso la valorizzazione dei vini locali e con il territorio, sfruttando maestranze locali.

NINO NEGRI

CASA FONDATA NEL 1897



CASA VITIVINICOLA NINO NEGRI

Dal 1897, provincia di Sondrio

È la maggiore realtà vinicola della Valtellina. Il vigneto rappresenta il cuore dell'azienda e sono oltre 30 gli ettari vitati della cantina situati nei più importanti cru della valle. La selezione delle uve e la fermentazione in tini separati consentono di ottenere vini che rappresentano la grande varietà dei suoli e dei microclimi tipici di un territorio terrazzato di montagna. Il Nebbiolo è coltivato nei vigneti ubicati al centro delle Alpi, le radici delle piante affondano direttamente nella roccia madre della montagna producendo vini unici che si distinguono per la grande eleganza dei profumi e la ricca sapidità gustativa.

«Puntare sempre alla correttezza»: un dovere che chiama in causa il rispetto delle normative vigenti. Un impegno a farsi trovare sempre informati, aggiornati. Competenza, tecnologia devono trasformarsi in prosciutti cotti, affettati e gastronomia di alta qualità. L'azienda ha potuto contare su un'alleata: la fortuna di avere persone che amano questo lavoro, collaboratori che da tempi lontanissimi, di generazione in generazione, lavorano da noi e per noi.



CASA VINICOLA PIETRO NERA

Dal 1940, provincia di Sondrio

È un'azienda storica e familiare presente in Valtellina già dalla fine del 1800. Attualmente è arrivata alla quarta generazione della famiglia che prosegue nel quotidiano lavoro di produzione dei "Nebbioli di montagna", lavorando e coltivando direttamente circa 30 ettari di vigneto, tutti in forte pendenza e terrazzati.

La Casa Vinicola Pietro Nera si è sempre contraddistinta per un particolare legame con il territorio della Valtellina, in particolare considerando il rapporto ormai "storico" con più di 150 famiglie di "conferenti" locali, dai quali ogni anno l'azienda acquista puntualmente una certa quantità di uve da vinificare. Anche dal punto di vista occupazionale l'azienda ha sempre assunto collaboratori provenienti non solo dalla nostra provincia ma, in particolare per quel che riguarda il lavoro nei vigneti, anche da paesi extra europei, provvedendo alla formazione "sul campo" di queste persone, facendole così "sentire" ben integrate nel territorio.





TRIACCA

Dal 1897, provincia di Sondrio

Triacca è un'azienda vitivinicola svizzera con sede amministrativa a Campascio in Valposchiavo, che opera e produce i suoi vini, e non solo, sul territorio italiano.

Grazie ai nostri vigneti, alle cantine e alle tenute situate in Valtellina (La Gatta), Chianti Classico (La Madonna) e Nobile di Montepulciano (Santavenere), il gruppo Triacca produce ed esporta l'eccellenza del vino italiano nel resto del mondo.



Per produrre vini buoni occorrono mani, teste e gusto raffinato. Tutti i settori della Fratelli Triacca sono occupati da persone che lavorano secondo la nostra filosofia di produzione e la sviluppano ulteriormente.



BIRRIFFICIO ANGELO PORETTI

Dal 1877, provincia di Varese

Birrificio Angelo Poretti è il birrificio di Induno Olona (VA), che dal 1877 diffonde con passione la cultura della buona birra attraverso la sperimentazione e la condivisione, proponendo un'ampia e articolata gamma di birre caratterizzate dalla sapiente combinazione delle diverse varietà di luppolo. Per guidare il consumatore alla scoperta di questo affascinante mondo, Birrificio Angelo Poretti ha scelto un metodo semplice e intuitivo: i numeri, che rappresentano il numero diverso di varietà di luppoli utilizzati per ogni ricetta e conducono il consumatore attraverso un'esperienza gustativa dalla complessità e innovatività crescente.

Ogni anno, tramite il nostro bilancio di sostenibilità, vengono rendicontate le performance ambientali del Birrificio, a testimonianza dell'impegno nei confronti delle tematiche ambientali e sociali. Dal 2023, è presente in tutte le birre del Birrificio Angelo Poretti una varietà di luppolo coltivato in Italia grazie alla collaborazione con Italian Hops Company, prima azienda italiana a produrre e commercializzare luppolo, al fine di sviluppare e sostenere una filiera italiana del luppolo di qualità, sostenibile e trasparente.



LA MOROSINA

Dal 1600, provincia di Milano

Nasce nel 1600 come uno dei primi insediamenti nella pianura alluvionale del fiume Ticino. La sua storia è da sempre rimasta legata al lavoro e alla tradizione agricola. Questo legame viene portato avanti con la produzione di una birra agricola a "centimetro zero". Sui suoi terreni irrigati dalle acque sorgive di tre diversi fontanili "della Morosina" coltiviamo orzo e frumento, che vengono maltati nel maltificio aziendale. Questi cereali, insieme all'acqua, al luppolo dal caratteristico aroma erbaceo, di cui l'Azienda è a tutt'oggi uno dei pochi produttori in Italia, e al lievito sono gli ingredienti delle nostre Birre Agricole Ticinensis.



Tutte le nostre birre godono del Marchio "Parco Ticino - produzione controllata", concesso alle aziende agricole operanti nel Parco che adottano buone tecniche di gestione sotto il profilo agronomico ed ambientale. Il consumatore che acquista un prodotto a marchio, può contribuire a salvaguardare l'ambiente.



Storie di sapori

DISTILLATI LOMBARDI

L'essenza più pura
della tradizione



Tra le antiche distillerie lombarde prendono vita **grappe profumate, amari alle erbe alpine e liquori dal gusto intenso**. Qui la distillazione è un sapere tramandato con cura, che unisce **pazienza, maestria artigianale e rispetto per la materia prima**. Ogni goccia racchiude aromi autentici, frutto di ricette che hanno resistito al tempo.

Scoprire i distillati lombardi significa conoscere il **lato più puro del gusto**, tra profumi eleganti e sapori che raccontano la tradizione. Un viaggio sensoriale che accompagna i momenti di convivialità e rende speciale ogni brindisi.

**Scopri l'eleganza e la ricchezza
dei distillati lombardi,
e approfitta del 20% di sconto
nei nostri punti vendita!**



LE DISTILLERIE DI SARNICO®

LE DISTILLERIE DI SARNICO

Dal 1886, provincia di Bergamo

Tradizione e territorio. La nostra azienda vanta una storia di quattro generazioni dedicate all'arte della distillazione. Situati nel paese di Sarnico, sulla sponda bergamasca del Lago d'Iseo, abbiamo mantenuto viva la tradizione familiare, tramandando ricette e utilizzando metodi artigianali e ingredienti selezionati per garantire che ogni prodotto rispecchi la nostra dedizione alla qualità e al gusto autentico.



Amaro Elisir San Pellegrino è un'infusione di erbe officinali e piante aromatiche alpine in alcool e acqua. Il risultato è un amaro gradevole e tonico, dalle benefiche proprietà digestive. Esiste una versione analcolica e Gluten Free, chiamata Amarozero.



DISTILLERIE
FRANCIACORTA®
DAL 1901



DISTILLERIE FRANCIACORTA

Dal 1901, provincia di Brescia

Distillerie Franciacorta nasce nel 1901 dal radicato legame con la terra e con la sua gente. La distillazione è un'arte nobile capace di esprimere, oltre che sapori e profumi, valori come la fedeltà, il lavoro, la cura e i costumi Italiani. Distillerie Franciacorta interpreta una tradizione tipica più che secolare che è entrata a far parte del patrimonio del nostro Paese attraverso un metodo di produzione che parte dalla selezione delle vinacce e si completa con il metodo a doppia distillazione che sublima la materia prima, preservando la purezza, le virtù e le peculiarità degli aromi.



L'area geografica della Franciacorta è composta da venti comuni in soli 200 chilometri quadrati. La Franciacorta è un territorio lombardo della provincia di Brescia, delimitato a nord dal lago d'Iseo. Il dolce paesaggio di colline moreniche è caratterizzato da un microclima che ne fa da secoli un territorio straordinariamente vocato alla produzione di uva e vini.

Tassoni

DAL 1793



TASSONI

Dal 1793, provincia di Brescia

Tassoni è una storica azienda nata nel 1793 a Salò sul Lago di Garda. Dal 2021 fa parte del Gruppo Lunelli. Artigianalità, filiera corta e Made in Italy sono i punti fondanti.

È riconosciuta tra le poche realtà del settore che produce artigianalmente al suo interno gli aromi, esclusivamente naturali. Fiore all'occhiello è la Cedrata Tassoni, prodotta da cedri Diamante di Calabria.

Tassoni rimane fedele al territorio, alla storia e ai valori originari di naturalità, saper fare artigianale e qualità Made in Italy valorizzati dalla nuova identità di marca che ha portato alla sostituzione della plastica con la carta per tutte le etichette.

Le opportunità di crescita prevedono corsi obbligatori o facoltativi a scelta per cercare di coniugare le richieste formative dei collaboratori e le priorità aziendali.

BOARIO

FERRARELLE SOCIETÀ BENEFIT

Dal 1893, provincia di Brescia

Quarto gruppo italiano per volumi e valore nel settore delle acque minerali, Ferrarelle Società Benefit è oggi la casa dei marchi Ferrarelle, Acqua Vitasnella, Fonte Essenziale, Boario, Natia, Santagata e Roccafina e distributore esclusivo in Italia di Evian. L'azienda, nel 2017, amplia il proprio business con l'acquisizione di Amedei S.r.l., società produttrice di cioccolato d'alta gamma. Dal 2021 acquisisce lo statuto di Società Benefit, formalizzando l'impegno per la sostenibilità e la responsabilità sociale e che si traduce nel legame con il territorio, con le sue persone e nella partecipazione allo sviluppo delle comunità in cui opera.



Ferrarelle S.B. vede nell'impegno per il territorio e per lo sviluppo delle persone e delle comunità che lo vivono un valore di fondamentale importanza, promuovendo lo sviluppo locale attraverso iniziative concrete di sostenibilità ambientale e sociale. Investe nell'occupazione, creando opportunità lavorative e contribuendo alla crescita economica delle comunità in cui opera, convinta che le persone sono l'impulso vitale per lo sviluppo strategico dell'azienda.



Acqua Minerale Alcalina

MANIVA



MANIVA

Dal 1998, provincia di Brescia

Nata nel 1998, con l'attuale organico di oltre 60 dipendenti dislocati nei due stabilimenti produttivi di Bagolino (sulle Alpi bresciane) e Chiusi della Verna (entroterra aretino), il gruppo Maniva produce e commercializza 5 marchi di acqua Minerale: Maniva, Balda, Verna, Classica e Vaia e le bibite gassate Maniva. Oggi con un fatturato che sfiora i 30 milioni di euro e quasi 200 milioni di bottiglie prodotte, Maniva Spa è un'azienda in rapida crescita, solida e dinamica con forte propensione all'innovazione, come dimostrano i recenti lanci di Mineral Seltz e dei due brick Smile-Box Maniva pH8.



L'integrazione tra azienda e territorio è totale. Proprietà, impiegati e operai sono di Bagolino o della Val Sabbia, dominata da questo borgo millenario. Preservare l'ambiente in cui opera è parte della mission aziendale che prevede iniziative per la conservazione e rivalutazione del territorio assunte in collaborazione con la comunità montana, e la gestione di un sito dove territorio e persone si raccontano.



Carne e salumi

La Lombardia eccelle per qualità e varietà nella produzione di carne e salumi, grazie a un territorio ricco e a una forte tradizione gastronomica. Prima in Italia per l'allevamento di bovini e suini, offre carni selezionate da allevamenti locali che garantiscono standard elevati.

Dalle montagne alla pianura nascono salumi tipici come salame, coppa, mortadella e luganega, spesso riconosciuti D.O.P. e I.G.P.

20%

DI SCONTO

sugli articoli
dei produttori locali





NABA CARNI

Dal 1929, provincia di Brescia

Naba Carni S.P.A., azienda della famiglia Masina, leader nel settore delle carni equine opera in un modernissimo stabilimento sito a Rezzato, Brescia. La grande esperienza e competenza di tutto il personale e le innovative soluzioni industriali adottate nelle varie fasi di lavorazione, consentono di offrire un'ampia gamma di prodotti di alta qualità per la propria clientela.



Naba Carni può contare su due stabilimenti produttivi che le consentono, controllo della filiera, tracciabilità del prodotto, benessere degli animali e l'alta qualità finale, obiettivi in linea con la filosofia aziendale.



MERICCO S.P.A.

Dal 1951, provincia di Milano

Nata a Cusago nel 1951, Mericco S.P.A. è una solida realtà fondata da Giovanni Mericco, guidata oggi con serietà dalla terza generazione della famiglia. Produce una linea completa di prodotti suini - insaccati freschi, elaborati gastronomici, carne porzionata - con le migliori carni italiane. Accurata scelta della materia prima e lunga esperienza sono alla base della qualità dei prodotti. Costanti investimenti in tecnologie all'avanguardia hanno permesso di competere con successo, nel rispetto delle rigide norme della Comunità Europea in tema di controllo qualità (azienda con Certificazione IFS).

L'Azienda può altresì vantare l'Attestato di "Industria 4.0" a seguito dell'informatizzazione dei processi produttivi. Un dato su tutti, per meglio rappresentare l'attenzione alla qualità, si evince dal Piano di Autocontrollo in essere che prevede l'esecuzione ogni anno di circa 1.000 analisi microbiologiche e chimiche su materia prima e prodotti finiti, tamponi ambientali e controlli sulle sostanze vietate.



FRATELLI CAULI

Dal 1968, provincia di Brescia

F.lli Cauli S.r.l. - Lavorazione e commercio prodotti a base di carne. Nata nel 1968 come piccola attività artigianale, trasformata successivamente in S.n.c. e oggi S.r.l. diventando una vera e propria realtà produttiva. L'approvvigionamento della materia prima avviene principalmente sul territorio italiano e in alcuni paesi Europei, facendone un'accurata selezione, in modo da garantire uno standard qualitativo ottimale, soddisfacendo le richieste del mercato.

La F.lli Cauli S.r.l. attraverso un'efficiente organizzazione produttiva, è in grado di coniugare modernità e rispetto della tradizione garantendo ogni giorno la qualità dei suoi prodotti. Ampliando, negli anni, la rete distributiva organizza i propri automezzi per garantire consegne giornaliere e, grazie all'aiuto della rete logistica, gestisce anche quelle su territorio nazionale.



Sapori di montagna

BRESAOLA Il gusto leggero della tradizione alpina



Tra le **montagne della Valtellina** nasce uno dei salumi più amati d'Italia: la bresaola. Preparata con **carne bovina magra e selezionata**, viene insaporita con **aromi naturali** e lasciata **stagionare lentamente**, per sviluppare profumi delicati e un sapore inconfondibile. La lavorazione segue ancora oggi regole antiche, che uniscono **esperienza artigianale** e **rispetto per la materia prima**.

Assaporare la bresaola significa gustare un prodotto **genuino**, **leggero** e **ricco di proteine**, ideale per chi cerca sapore e benessere in ogni fetta. Un'eccellenza che racconta la storia e l'identità della Valtellina.

**Vivi il gusto autentico
della bresaola e approfitta
del 20% di sconto
nei nostri punti vendita!**

RIGAMONTI
Qualità dal 1913



RIGAMONTI

Dal 1913, provincia di Sondrio

Rigamonti da oltre 100 anni produce salumi tipici della Valtellina, primo tra tutti la Bresaola oggi riconosciuta dal marchio I.G.P. che tutela il valore dell'origine e del processo di lavorazione. Un'avventura iniziata nei primi anni del Novecento nel centro storico di Sondrio, quando nel 1913 Francesco Rigamonti apre il suo laboratorio con annessa macelleria-salumeria e dove seguendo la tradizione cominciò a preparare la bresaola, un prodotto che allora come oggi è un simbolo della Valtellina. L'azienda opera con 3 stabilimenti: Montagna in Valtellina, Poggiridenti e Mazzo.



In Rigamonti crediamo, da sempre, nel talento delle persone e nel valore della loro determinazione, capacità di pianificazione e disciplina. Il nostro approccio coincide con la disponibilità al confronto e a un dialogo sempre improntati su sincerità e semplicità. Questa cultura ci consente di focalizzare la nostra attenzione sui clienti e di proporci come partner affidabile e responsabile.


DEL ZOPPO
BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.



DEL ZOPPO

Dal 1892, provincia di Sondrio

Dal 1892 Del Zoppo produce e commercializza l'autentica bresaola valtellinese. Un tempo la stagionatura tradizionale della bresaola avveniva alternando l'esposizione del prodotto all'aria aperta ed al riposo in cantine pregiate o in crotti, negli anni la nostra azienda è riuscita a ricreare tali fasi di lavorazione con l'aiuto di moderni impianti che garantiscono una qualità costante. Quando una bresaola viene stagionata con la massima cura ed in un ambiente ideale, può ritenersi davvero una bresaola fortunata, ma soprattutto è fortunato chi ha il piacere di gustarla così sana, magra e nutriente.



Il nuovissimo stabilimento ha impianti tecnologicamente avanzati che garantiscono fedeltà alla tradizione e una costante qualità di prodotto. "L'impegno e l'attenzione nei confronti del territorio è una nostra costante priorità: basti considerare che la nostra forza lavoro, attualmente pari a 200 unità tra lavoratori diretti e indiretti, vive nel comune o nei comuni limitrofi alla nostra sede."



ROVAGNATI

Dal 1941, provincia di Monza e Brianza

Rovagnati è un'azienda italiana che da oltre 70 anni produce salumi di alta qualità dal gusto inconfondibile. È leader di mercato in Italia nel segmento dei prosciutti cotti con il marchio Gran Biscotto. Da sempre, unisce il rispetto della tradizione ad alta tecnologia e innovazione. A garanzia della propria qualità, Rovagnati seleziona accuratamente le migliori materie prime ed effettua controlli su tutta la filiera con ROVALAB, un laboratorio di analisi chimiche e batteriologiche tecnologicamente avanzato. Perché i cibi buoni e gustosi preparati in modo sano sono da sempre il segno distintivo di Rovagnati. Esporta in Europa e Usa. Dal 2014, ha avviato un processo di diversificazione acquisendo marchi storici, come Berkel.



Dal 2017 l'azienda ha avviato Rovagnati Qualità Responsabile, con il quale si fa promotore di uno sviluppo sostenibile, operando secondo i suoi tre valori: Buono, Sano e Giusto. Rovagnati promuove il benessere della comunità e dei suoi oltre 1.000 dipendenti. Riduce l'inquinamento generato dalle attività implementando tecnologie per salvaguardare l'ambiente – pastorizzatore PSHT, energie rinnovabili, illuminazione ad induzione e LED. Infine, Rovagnati si prende cura dei suoi suini e garantisce le buone pratiche dell'allevamento con la filiera Rovagnati Benessere Animale.



CITTERIO

Dal 1870, provincia di Milano

Sono passati oltre 140 anni da quando Giuseppe Citterio inventò la sua ricetta del Salame di Milano.

Da allora l'azienda, ancora oggi a conduzione familiare, si arricchisce di tante piccole realtà locali, ciascuna specializzata in uno dei prodotti tipici del proprio territorio. Il Prosciutto di Parma, il Prosciutto di San Daniele, la Bresaola della Valtellina, lo Speck dell'Alto Adige, la Mortadella Bologna, il Grancotto di Vignola sono solo alcuni esempi di un vasto assortimento, declinato in tanti formati per rispondere alle molteplici esigenze dei consumatori.



Qualità per tradizione, non solo nel prodotto. La bontà si misura dal modo in cui nasce. Rispetto per l'ambiente, ecosostenibilità, attenzione al benessere animale, cura delle risorse umane e delle comunità sono i valori fondanti di Citterio. Ne sono esempio gli oltre 4000 pannelli fotovoltaici a sostegno della produzione del salame e il lavoro continuo volto alla riduzione della plastica delle confezioni, tante azioni che permettono la riduzione delle emissioni di CO2 di centinaia di tonnellate all'anno.



SALUMIFICIO ALBORGHETTI

Dal 1960, provincia di Bergamo

Fondato nel 1960 ad Ambivere, in provincia di Bergamo, il Salumificio Alborghetti da tre generazioni porta avanti l'arte della salumeria. Ogni prodotto nasce da carni italiane selezionate, lavorazioni artigianali e stagionature lente, nel rispetto della tradizione.



Negli ultimi anni l'azienda ha scelto un percorso orientato alla sostenibilità, con impianti fotovoltaici e tecnologie a basso impatto energetico. Un team giovane, interamente lombardo, contribuisce all'occupazione locale e rafforza il legame con il territorio. Simbolo di questa storia è il Salame Bergamasco, un gusto autentico che racchiude qualità, radici e comunità.



SALUMIFICIO MOTTA - BARLASSINA

Dal 1935, provincia di Monza e Brianza

Non basta dire: Motta-Barlassina produce prosciutto cotto, affettati e gastronomia. La nostra è prima di tutto un'azienda che ha anima e corpo. Fondata, nel 1935, il corpo è quello di chi in questa azienda ha lavorato. Da allora un susseguirsi di vicende, esperienze, traguardi e ripartenze. Abbiamo la capacità di soddisfare ogni fascia di mercato, ogni esigenza che nasce o che varia col tempo. L'azienda ha potuto contare su un'alleata: la fortuna di essere circondati da persone che amano questo lavoro; collaboratori che da tempi lontanissimi, lavorano da noi e per noi.



«Puntare sempre alla correttezza»: un dovere che chiama in causa il rispetto delle normative vigenti. Un impegno a farsi trovare sempre informati, aggiornati. Competenza, tecnologia devono trasformarsi in prosciutti cotti, affettati e gastronomia di alta qualità. L'azienda ha potuto contare su un'alleata: la fortuna di avere persone che amano questo lavoro, collaboratori che da tempi lontanissimi, di generazione in generazione, lavorano da noi e per noi.



SALUMIFICIO VECCHIO VARZI

Dal 1974, provincia di Pavia

La tradizione del Salame di Varzi D.O.P. è millenaria, nata ai tempi dei Longobardi. In questo solco, nel 1974 è nato il Salumificio Vecchio Varzi, partendo dalle conoscenze delle persone che da generazioni fanno questo magnifico salame e mantenendo uno stile produttivo artigianale. Importantissima è la lunga stagionatura del nostro Salame di Varzi D.O.P., che rende profumi, gusto e persistenza veramente unici.



All'inizio degli anni 2000 Vecchio Varzi investe in un nuovo e moderno stabilimento e la sua produzione è certificata IFS e BRC. Negli ultimi anni abbiamo aumentato costantemente le persone occupate nello stabilimento e investito nella loro formazione. Infine, lavoriamo per fare conoscere il Salame di Varzi D.O.P. all'estero e lo abbiamo già portato in Francia, Germania, Inghilterra, Svezia e Canada.



ALIMENTARI RADICE

Dal 1951, provincia di Monza e Brianza

Alimentari Radice con i suoi due stabilimenti di proprietà opera da più di 30 anni nel settore della produzione di prosciutti cotti e specialità gastronomiche a base di carne.

La gamma di prodotti vanta più di 100 referenze, dalle più classiche, derivanti dall'antica tradizione Lombarda, alle più innovative, frutto di grande dedizione ed investimenti in Ricerca e Sviluppo. La qualità dei prodotti è assicurata dall'esperienza e dalla manualità di personale altamente qualificato, unita alle migliori tecnologie di produzione disponibili. Tutti i prodotti sono disponibili per banco taglio e affettati in vaschetta.



Alimentari Radice ha molto investito negli ultimi anni in attività di studio e sviluppo sperimentale di nuove tecnologie di processo e nuove ricette per prodotti gastronomici ad alto valore aggiunto, puntando ad una sempre maggiore salubrità dei prodotti.

Fratelli Riva



*Passione per la tradizione.
Fiducia nell'innovazione.*

FRATELLI RIVA

Dal 1954, provincia di Monza e Brianza

Il salumificio Fratelli Riva nasce a Molteno, nel cuore verde della Brianza, ai piedi delle prealpi lombarde, per iniziativa dei fratelli Umberto e Luciano Riva. Nasce e si sviluppa negli anni 70, dalla passione dei Fratelli Riva che continua ancora oggi, in questi ultimi anni, non si sono comunque fermate l'innovazione e la ricerca: con l'attuale produzione il salumificio F.lli Riva è tra i primi produttori italiani di Prosciutto Cotto a marchio proprio e per le principali Private Label della Gdo e Discount. Per seguire le nuove esigenze del consumatore si sono implementate le produzioni di arrostiti di Pollo e Tacchino. Mai abbandonati i prodotti della tradizione, soprattutto il salame.

Lo spirito dei fratelli Riva è diventato il must dell'azienda: "Passione per la tradizione e fiducia nella innovazione". L'azienda ha sempre cercato di introdurre e utilizzare al meglio nuove tecnologie tenendo comunque saldo il principio di conduzione dell'impresa: produrre seppure con le più avanzate tecnologie prodotti tradizionali, offrendo un prodotto di qualità con il giusto prezzo, ma sempre in grado di entusiasmare il palato, con gusto.



SALUMIFICIO FUMAGALLI

Dal 2000, provincia di Como

La qualità e sicurezza dei nostri salumi deriva dall'esperienza, dall'impegno e dai continui investimenti nel Benessere Animale. Sin dalle nostre origini abbiamo sempre fondato il nostro lavoro su principi autentici, quale l'orgoglio di un'italianità integra e trasparente, applicati al prodotto. Da allora questo è il nostro modo di lavorare. Oggi, i nostri principi sono: l'investimento costante nel benessere animale, nelle nuove tecnologie e nelle nostre filiere di proprietà. Pensiamo che trasparenza e responsabilità siano le uniche vie percorribili per portare sulla tavola salumi eccellenti. Perché i nostri prodotti sono lo specchio dei nostri valori.

Il rispetto dell'ambiente e la gestione consapevole dei processi produttivi sono i principi cardine della nostra salvaguardia ambientale. Grazie a rigidi standard di conformità garantiamo il nostro impegno nella sostenibilità ambientale e sociale, attraverso, anche, uno stretto sodalizio con comuni, associazioni sportive, cooperative, istituti e università lombarde con continui progetti di interscambio.



BALDO SALUMI

Dal 1958, provincia di Como

Nel 1958 quattro cugini, Eligio, Carlo, Luigi e Italo, uniti dalla passione per l'arte della lavorazione delle carni e della salumeria, fondano il Salumificio Baldo Giovanni & Nipoti che nel 1976 assume il nome di Salumificio Baldo. Dal 1976 BALDO Industrie Alimentari opera anche all'estero. Oggi BALDO Industrie Alimentari, con la terza e la quarta generazione attive in azienda, garantisce la continuità qualitativa dei propri prodotti grazie anche alla professionalità dei suoi dipendenti, un mix perfetto tra esperti maestri salumieri e giovani generazioni a supporto dell'innovazione.



Baldo Industrie Alimentari prepara con passione e sapienza le proprie specialità secondo la migliore cultura gastronomica della nostra Regione, coniugando tradizione e tecnologia, sicurezza alimentare e miglioramento costante; dalla scelta delle materie prime alle lavorazioni, dalla stagionatura alla conservazione, in BALDO tutti i processi produttivi si applicano nel rispetto delle migliori tradizioni dell'alta salumeria italiana.

Formaggi, yogurt e latticini

Il formaggio è uno degli alimenti più rappresentativi del territorio. Anche la Lombardia vanta numerose specialità casearie, molte delle quali D.O.P. e apprezzate anche all'estero: dal Bitto e Casera della Valtellina, al Gorgonzola, Grana Padano e Taleggio.

La filiera è completa e di qualità: il latte delle migliori stalle lombarde viene trasformato in formaggi, burro e yogurt secondo tradizione, in stabilimenti sicuri e certificati.





Semplicemente per passione



ARRIGONI BATTISTA S.P.A.

Dal 1914, provincia di Bergamo

Arrigoni Battista è una delle più prestigiose aziende del settore lattiero caseario: fondata nel 1914 da Battista Arrigoni, l'azienda di Pagazzano con gli anni è cresciuta rispettando la tradizione e sperimentando l'innovazione; oggi, dopo più di un secolo, si contraddistingue per l'integrazione e il controllo dell'intera filiera produttiva, dall'allevamento al confezionamento e alla distribuzione. L'impegno e la professionalità di Arrigoni Battista sono riconosciuti ormai a livello internazionale, come dimostrano i numerosi premi ricevuti, e rendono Arrigoni Battista uno dei principali leader del Made in Italy nell'export caseario.



All'origine della scelta di fare impresa, nella mente delle persone che hanno concorso a creare quella che oggi è arrigoni, c'è sempre stata l'idea del prodotto e del territorio quali elementi da difendere e rispettare. L'idea che attraverso i prodotti si possa tutelare il proprio territorio è l'intuizione su cui arrigoni ha scommesso. Salvaguardare l'economia di un territorio vuol dire preservare la vitalità di un luogo valorizzandone i contenuti.



CASEIFICIO LATINI

Dal 1923, provincia di Bergamo

La famiglia Latini da anni è alla continua ricerca di ricette per produrre prodotti di alta qualità e genuinità, che uniscano alla tradizione un tocco di innovazione, nota che rende unico il nostro marchio. Da sempre l'obiettivo primario è lo stesso, ogni giorno produrre e portare sulla tavola dei consumatori formaggi freschi e stagionati, legati al nostro territorio, di alta qualità certificata. Dal buon latte, produciamo il nostro miglior taleggio, il quartirolo, il gorgonzola, per non parlare di tutto ciò che fa parte del ricco bagaglio della nostra cultura culinaria Lombarda.



Con il miglior latte delle nostre stalle, distanti pochi chilometri dal nostro caseificio, produciamo prodotti genuini, legati alla nostra tradizione, totalmente a latte italiano certificato CertiProDOP e solo di alta qualità, con fermenti prodotti all'interno del nostro caseificio che contraddistinguono, garantiscono e rendono unico il gusto e la qualità dei nostri prodotti.



CASEIFICIO PALENI

Dal 1960, provincia di Bergamo

Il Caseificio Paleni di Casazza ha origini che risalgono all'inizio del secolo scorso, quando il Signor Damiano Paleni produceva formaggio trasformando il latte raccolto nei pascoli del Monte Avaro in alta Valle Brembana (BG). Attualmente l'azienda Caseificio Paleni S.R.L. diretta dal Signor Claudio Paleni, trasforma circa 400 quintali di latte al giorno, tutto proveniente da zone montane. Dalla lavorazione del latte si ottengono alcuni dei tipici formaggi bergamaschi quali il Branzi, la Formagella Val Cavallina, la Toma Monte Corna e altri ancora.



La raccolta del latte (sostenibile) nel raggio di 30 km, proveniente dalle valli valcavallina, seriana e alto sebino, di qualità superiore, munto dai nostri 60 allevatori quasi esclusivamente da vacche brune alpine.



3B LATTE

Dal 1954, provincia di Bergamo

L'attività del Caseificio nasce oltre 70 anni fa nella rigogliosa pianura bergamasca, territorio con una rinomata tradizione casearia. Specializzato nella produzione di formaggi tipici lombardi, 3Blatte adotta una procedura di lavorazione casearia che si basa sulla valorizzazione delle materie prime del territorio, attraverso l'adozione tecniche tradizionali, abbinata ad un innovativo approccio produttivo: la sapienza artigianale si unisce così alle più moderne tecnologie e all'utilizzo di impianti all'avanguardia, nelle diverse fasi produttive, per garantire prodotti sani, gustosi e di qualità.



La produzione del caseificio 3Blatte punta alla qualità e genuinità, ispirandosi alle tradizioni locali per offrire prodotti unici e gustosi. Vogliamo esportare l'eccellenza del nostro territorio e valorizzarne la ricchezza gastronomica. Per amore dell'ambiente, riduciamo le emissioni di CO2 e ottimizziamo i consumi energetici grazie a fonti rinnovabili e materiali sostenibili.

MAURI
FORMACCI



EMILIO MAURI

Dal 1920, provincia di Bergamo

Azienda storica del settore lattiero-caseario, fondata nel 1920 a Pasturo in Valsassina (LC). Dal 1950 la produzione avviene presso lo stabilimento di Treviglio, dove ogni giorno vengono lavorate tonnellate di latte vaccino e di capra rigorosamente italiano. L'azienda è produttrice di formaggi quali Taleggio D.O.P., Gorgonzola D.O.P., Quartirolo D.O.P., Duetto, Caprini di capra e vaccini. La sede centrale nonché sito di stagionatura e confezionamento è rimasta a Pasturo, dove grazie alla stagionatura in grotta ai piedi della Grigna i prodotti assumono le inconfondibili caratteristiche organolettiche che li rendono unici nel loro genere.

L'azienda vanta uno storico radicamento territoriale e la famiglia Mauri è oggi alla quinta generazione in azienda. Alcuni dei nostri collaboratori sono alla terza generazione in azienda. Oggi coniughiamo la lavorazione tradizionale con le più moderne tecnologie adeguate agli standard delle certificazioni internazionali. La scelta di non spostare la sede di Pasturo è stata dettata da forti legami con il territorio e dall'unicità delle grotte di stagionatura.

FORMAGGERIA ARIASI E REGGIA

Dal 1960, provincia di Brescia

AR
formaggeria
ARIASI e REGGIA



Dal 1960 selezioniamo ed affiniamo i tradizionali formaggi di montagna del nostro territorio, avvantaggiati dalla nostra posizione geografica all'interno dell'area montana più biodiversa della Lombardia. Siamo incastonati tra Valle Trompia, Valle Camonica e Valle Sabbia, zone montane storicamente dedicate alla produzione di formaggi, dalle rarità più ricercate alle rinomate D.O.P. . Da oltre 60 anni la nostra attenzione alla qualità artigianale del prodotto caseario si traduce in passione per un'accurata stagionatura, in cui tempo e pazienza incontrano l'esperienza di spazzolature, oliature, lavature, e rivoltamenti ad hoc.

Siamo ambasciatori del nostro patrimonio artigianale. Con la massima cura ricerchiamo le produzioni uniche della tradizione lombarda, per diffondere la cultura del formaggio del nostro territorio. Crediamo nel valore della collaborazione con la grande rete di produttori locali. La nostra esperienza di affinatori ci permette di raccontare, tutelare e valorizzare l'arte del saper fare dei casari delle nostre montagne.



Bella Lodi
La qualità è nera

POZZALI LODIGRANA - BELLA LODI

Dal 1908, provincia di Lodi

Una storia artigianale, oggi come nel 1908 un'azienda familiare, che da 4 generazioni continua una tradizione millenaria, in un antico comune del Parco Adda Sud.

La lavorazione avviene, ancora oggi, attraverso l'utilizzo di caldaie in rame, l'affioramento naturale e la spinatura a mano. Bella Lodi continua la tradizione del Granone Lodigiano, il capostipite di tutti i formaggi grana.



Raccolta del latte «sostenibile» nel raggio di 30 km, il latte proviene da aziende agricole unicamente della provincia di Lodi e Cremona ed arriva fresco 7 giorni su 7. 50 addetti che lavorano il latte di circa 30 aziende agricole con un indotto di almeno 200 persone.





FATTORIE CREMONA

Dal 1933, provincia di Cremona

1933-2023: da 90 anni con Voi! Latteria PLAC nasce nel 1933:

19 allevatori fecero la coraggiosa scelta di unire le proprie energie per affrontare insieme il mercato. Con 160 dipendenti, 4 stabilimenti produttivi e oltre 160 milioni di litri di latte, PLAC è oggi una delle più importanti cooperative lattiero-casearie italiane. Con le 220.000 forme annue è quarta nella produzione di Grana Padano e terza nel Provolone. Col nuovo marchio Fattorie Cremona, vuole trasmettere l'essenza del suo lavoro: trasformare il latte per vendere formaggi di elevata qualità sensoriale e alto contenuto di servizio, nel rispetto della tradizione casearia italiana.



Spirito cooperativo e legame tra i soci tramandati negli anni rappresentano, insieme al rigoroso presidio della filiera produttiva, i punti di forza di fattorie cremona. Il latte fresco e selezionato per un prodotto salubre e gustoso. Filiera tracciabile al 100% e certificata anche per il benessere dell'animale. Fattorie cremona è in crescita continua sul mercato italiano e internazionale a beneficio dei soci, dei dipendenti dell'economia locale e della comunità.



AMBROSI INDUSTRIA CASEARIA

Dal 1942, provincia di Brescia

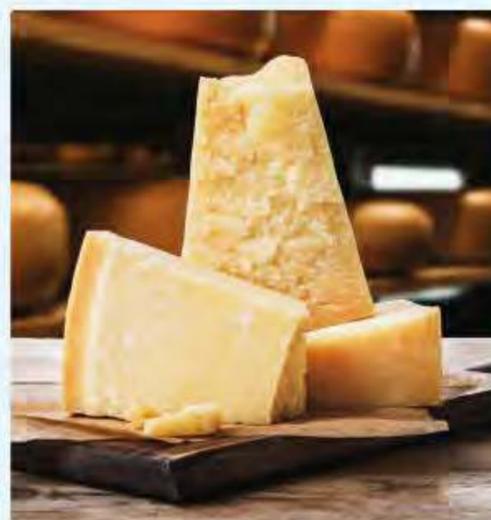
Fondata nel 1942, Ambrosi è un'azienda leader nel settore lattiero-caseario, specializzata nel segmento premium dei formaggi tradizionali italiani. Grazie a una serie di acquisizioni strategiche e processi di internazionalizzazione, Ambrosi è oggi un punto di riferimento nella produzione di Grana Padano, Parmigiano Reggiano, mozzarelle e paste filate. Il principale sito produttivo di Ambrosi Grana Padano si trova a Castenedolo, sede dell'azienda e storico reparto di produzione, dove l'azienda raccoglie quotidianamente 180.000 litri di latte, producendo in media 280 forme di Grana Padano al giorno e altri formaggi freschi.

L'azienda opera nel rispetto della tradizione e dei più alti standard di qualità imposti dalla D.O.P., ed è oggi tra i leader nell'esportazione di formaggi Grana Padano e Parmigiano Reggiano. Ambrosi si impegna costantemente nella ricerca e sviluppo per innovare e migliorare i propri prodotti, mantenendo sempre un forte legame con la tradizione e l'artigianalità italiana. La sostenibilità è un altro pilastro fondamentale per l'azienda, che adotta pratiche rispettose dell'ambiente in tutte le fasi della produzione.



Qualità e tradizione

FORMAGGI D.O.P. Eccellenze italiane tutelate



Il **Grana Padano D.O.P.** nasce solo nelle zone autorizzate del Nord Italia, seguendo un *disciplinare* che ne garantisce **qualità e autenticità**. Il **Consorzio di Tutela** vigila su ogni fase della filiera: dall'alimentazione delle bovine alla lavorazione del latte, fino alla stagionatura che può superare i **20 mesi**.

Ogni forma è prodotta con **latte fresco selezionato**, lavorata in caldaie di rame e controllata con cura prima di ottenere il marchio a fuoco, simbolo di eccellenza. Il risultato è un formaggio dal **gusto ricco e armonico**, capace di esaltare ogni piatto o di essere il vero protagonista nelle tavole.

Scopri la qualità unica del Grana Padano D.O.P. con il **20% di sconto** nei nostri punti vendita!



LATTERIA SOCIALE VALTELLINA

Dal 1969, provincia di Sondrio

La Latteria Sociale Valtellina costituita nel 1969, nasce dall'esperienza delle latterie turnarie. È una cooperativa agricola che raccoglie e trasforma il latte vaccino e caprino proveniente da un centinaio di aziende agricole sul territorio di Valtellina, Valchiavenna, alto lago di Como e Bellagio. Una storia lunga quarant'anni che continua per l'impegno e la passione dei soci agricoltori. Ogni giorno vengono lavorati 1.500 quintali di latte sia per produrre formaggi straordinari che latte fresco di alta qualità oltre al kefir, una novità che si unisce alle produzioni della tradizione alpina e ai nuovi prodotti caseari. Tradizione e innovazione sotto il segno della qualità.

La Latteria Sociale Valtellina rinnova il patto con i consumatori e soddisfa le loro esigenze con prodotti lattiero-caseari simbolo di una filiera corta, anzi cortissima, che parte da aziende agricole che puntano sul benessere animale e da migliaia di vacche alimentate con foraggio locale per ottenere un latte di alta qualità, materia prima d'eccellenza per formaggi straordinari di montagna. La continua ricerca della qualità caratterizza il lavoro appassionato di allevatori, casari e tecnici per offrire prodotti buoni e garantiti nella loro naturalità e tipicità.



Latteria Soresina

LATTERIA SORESINA

Dal 1960, provincia di Cremona



Latteria Soresina è una Società Cooperativa Agricola costituita il 5 febbraio 1900, con l'obiettivo costante di offrire qualità conciliando tradizione, esperienza ed innovazione. Raccoglie ogni giorno 1.200 tonnellate di latte conferito dai propri 200 allevatori e soci fornitori, situati vicino agli stabilimenti di produzione, collocandosi ai primi posti in termini di raccolta di latte in Italia. Latteria Soresina, forte di una grande tradizione e competenza casearia è il primo produttore al mondo di Grana Padano D.O.P.

Latteria Soresina è una realtà produttiva, insediata nel territorio cremonese da quasi 120 anni, che offre grandi opportunità di lavoro. I dipendenti diretti sono 520, suddivisi in 6 stabilimenti produttivi tra la Lombardia e l'Emilia Romagna. Ha inoltre 250 collaboratori, tra forza vendita e lavoratori indiretti. I prodotti nascono dal forte legame con il territorio esprimendo le caratteristiche di una tradizione centenaria.

LO SCONTO 20% NON INCLUDE IL LATTE FRESCO



CENTRALE DEL LATTE DI BRESCIA

Dal 1930, provincia di Brescia

La storia della Centrale del Latte di Brescia ha inizio nel 1930 con lo scopo di assicurare ai cittadini il controllo igienico di questo alimento e garantirne ogni giorno la distribuzione. Una missione storica, alla quale l'azienda non è mai venuta meno.

Dal 1931 a oggi infatti, comprendendo il periodo di guerra, la Centrale del Latte di Brescia non ha mai interrotto la propria produzione, nemmeno per un giorno. Lungo questo panorama di tradizione, la Centrale del Latte di Brescia si è quindi distinta per una grande capacità di innovazione e per la sensibilità sempre dimostrata sia verso le nuove tecnologie, sia verso l'evoluzione delle esigenze alimentari.



Centrale del latte di Brescia è presente sul territorio con i solidi principi che da sempre la guidano, quali l'attenzione per le nuove generazioni, la salvaguardia dell'ambiente e l'impegno in ambito sociale. Lo testimoniano, ad esempio, l'organizzazione di visite guidate delle scuole, l'impiego di energia rinnovabile, la vicinanza a numerose associazioni e una serie di iniziative volte a promuovere l'educazione alimentare. Centrale del latte di Brescia, che ha nella sua mission la ricerca continua della qualità globale sia da un punto di vista di filiera che di prodotto finito, è riuscita ad ottenere la certificazione di benessere animale.

LO SCONTO 20% NON INCLUDE IL LATTE FRESCO



Ortofrutta

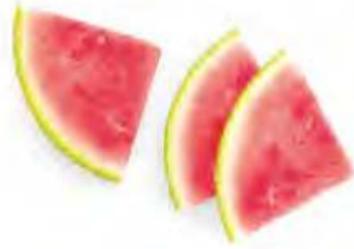
La Lombardia è una regione da scoprire anche attraverso la degustazione dell'ampia gamma di prodotti e di sapori che offre il suo territorio. Rappresenta la prima regione in Italia nel settore agricolo con 1.130.000 ettari di suolo dedicati, oltre 49 mila imprese agricole e 6 mila imprese alimentari. La tutela dei prodotti si traduce non solo in un motore economico importante per la regione ma anche in cura del territorio, tutela della qualità degli alimenti e della loro salubrità nonché valorizzazione dell'identità locale e turistica lombarda. I prodotti agroalimentari lombardi sono un anello importantissimo del sistema agroalimentare italiano.

Il Marchio OrtoQui evidenzia i prodotti ortofrutticoli coltivati nei territori di elezione di Coop Lombardia, Liguria e Novacoop. Il Marchio identifica un paniere di una settantina di referenze, prodotte da un "parco" fornitori composto da aziende e cooperative agricole selezionate. I produttori lombardi che rientrano nel progetto sono: Mioorto, OP Valleverde, Antico Sapore.

OrtoQui dove consumatori e agricoltori sono più vicini!

Totale venduto OrtoQui nel 2024
circa 2 milioni di euro.





ANTICO SAPORE

Dal 2003, provincia di Brescia

L'Antico Sapore S.R.L. nasce nel 2003 accanto all'attività di produzione frutta e ortaggi iniziata dalla famiglia Bellotti negli anni '60, sviluppandosi nella lavorazione, confezionamento e vendita di prodotti ortofruttili. La lavorazione in magazzino riguarda soprattutto meloni, angurie, zucche, zucchine, melanzane e cavoli, mentre quella di imballaggio/confezionamento riguarda zucchine, peperoni e melanzane. I principali clienti dell'azienda sono le catene nazionali della Grande Distribuzione Organizzata. Il magazzino di lavorazione dispone di un'unica sala di circa 400 mq. L'azienda dispone inoltre di 2 celle frigo di circa 200 mc, utilizzate per un rapido stoccaggio delle materie prime.

L'Antico Sapore S.R.L. è un'azienda a conduzione familiare che nasce sul territorio, strettamente legata ai prodotti tipici quali zucche, angurie e meloni coltivati direttamente nei campi dall'azienda agricola di famiglia. L'azienda intende costantemente sviluppare la sua produzione con l'acquisto di nuovi macchinari che permettono l'efficienza e l'efficacia del lavoro.



FRANCESCON

Dal 1968, provincia di Mantova



Dalla piccola azienda che era nel 1968, Francescon è cresciuta fino a diventare uno dei principali produttori e distributori di meloni e angurie nel panorama italiano ed internazionale. Grazie all'attuale sistema di produzione integrata, dalla semina alla distribuzione, e alla sinergia di tre siti produttivi (Mantova, Agrigento, Senegal) abbiamo reso disponibile il migliore melone italiano ovunque e per tutto l'anno. Grazie all'esperienza acquisita, siamo riusciti a farne un modello di successo, in grado di produrre con i più elevati standard qualitativi disponibili in commercio.

Il nostro impegno in 4 punti. Acqua: moderni impianti di irrigazione garantiscono un risparmio idrico fino al 30%. Territorio: i terreni e il nostro centro di lavorazione sono ideati per integrarsi al meglio nell'ambiente. Energia: con il nostro impianto fotovoltaico produciamo 3.500 MWh/anno. Lavoro: con l'adesione a "Rete del lavoro agricolo di qualità" di INPS, rispettiamo i diritti dei lavoratori.



OP VALLEVERDE (MARCHIO AZIENDA GANDINI)

Dal 2007, provincia di Mantova

L'Orticultura Società Agricola Gandini Antonio associato OP Valleverde è un'azienda a conduzione familiare che nasce negli anni '50 con la produzione di ortaggi. Il valore della terra, della famiglia, la voglia di crescere è la guida che permette all'azienda un'evoluzione costante. Fin dall'inizio l'azienda coltiva seguendo determinati criteri: il rispetto dell'ambiente, delle persone e della qualità del prodotto. Negli anni '90, l'azienda costruisce le prime serre per la produzione di pomodori, introducendo tecniche produttive innovative e portando la tecnologia all'interno delle strutture. Oggi questo meccanismo permette di offrire un prodotto di alta qualità costante, sicuro e sostenibile per tutti i mesi dell'anno.

Abbiamo a cuore le persone e l'ambiente in cui viviamo. Utilizziamo l'acqua e l'energia in modo sostenibile, introduciamo nelle serre insetti utili a combattere i parassiti limitando l'utilizzo di pesticidi. Limitiamo l'uso di prodotti fitosanitari e lo sfruttamento del suolo per ottenere un prodotto buono, ecocompatibile e certificato. Monitoriamo tutti i passaggi a partire dal seme fino allo scaffale di vendita, effettuiamo analisi per garantire un prodotto sicuro e di qualità. Bello e gustoso, dalla nostra azienda non esce pomodoro che non sia controllato e garantito.





MIOORTO

Dal 1991, provincia di Bergamo

Nel 1991, la famiglia Bertoli decise di convertire l'azienda zootecnica all'orticoltura specializzata, realizzando le prime serre a Carobbio degli Angeli: nasce così l'azienda Mioorto. Da sempre concentrata nella produzione di ortaggi destinati alla IV gamma, ad oggi l'azienda si presenta come una realtà agro-industriale ai massimi livelli, il cui core business sono le baby leaves. Continue innovazioni di prodotto e di processo garantiscono un prodotto di qualità elevata e costante con una maggiore shelf-life e permettono all'azienda di raggiungere anche le destinazioni più lontane: Mioorto è presente in circa 25 paesi europei.



Presenti da generazioni in agricoltura tradizionale, oggi Mioorto è capo filiera di una OP di produttori dislocati in tutto il territorio italiano. Gli ortaggi convogliano nei 3 stabilimenti produttivi di Carobbio degli Angeli, Telgate e Monterotondo. Tutto nasce dalla terra: è con questa convinzione che Mioorto adotta una filosofia e politica volta al rispetto dell'ambiente e salvaguardia delle risorse naturali. Scegliere Mioorto significa scegliere qualità, Made in Italy e sostenibilità.



KILOMETRO VERDE

Dal 2021, provincia di Brescia

Kilometro Verde coltiva insalata di altissima qualità in vertical farm. Fondata nel 2021 da Giuseppe Battagliola, imprenditore dalla decennale esperienza nel settore di riferimento delle insalate pronte. Fin da subito è iniziata un'attività di ricerca e sviluppo allo scopo di continuare ad evolvere nell'innovazione del settore.

L'azienda ha adottato tecnologie uniche ed innovative atte ad ottimizzare il rapporto pavimento/superficie coltivata con un processo in continuo e di conseguenza un prodotto avente un rapporto qualità/prezzo consono. La prima vertical farm di Kilometro Verde («Impianto Zero») raggiungerà la piena capacità produttiva entro il primo trimestre 2025 (circa 1,3 milioni di pezzi al mese). L'«Impianto Zero» su un immobile di 12.000 mq vanta una superficie produttiva di 27.000 mq.



La Vertical dà i numeri... e sono numeri che contano davvero!

- Zero consumo di suolo: coltiviamo in verticale, senza sottrarre spazio alla natura.
- Assorbiamo CO₂ quanto 5.000 alberi di media taglia, contribuendo a un'aria più pulita.
- 85 milioni di piante ogni anno: una produzione sostenibile, su larga scala.
- Zero spreco d'acqua: recuperiamo e riutilizziamo 60.000 litri di acqua condensata.
- Energia pulita dal sole: un campo agro-fotovoltaico da 10 Megawatt alimenta la nostra produzione.
- E per finire, la nostra busta è riciclabile e compostabile nella carta, perché la sostenibilità passa anche dal packaging.

Sartori Armando



Sartori Armando
Commercio Prodotti Ortofrutticoli



SARTORI ARMANDO

Dal 1991, provincia di Como

Sartori Armando ha sede a Binago (Como) e si occupa della vendita di frutta e verdura. Grazie alla filiera sicura è in grado di portare in tavola frutta di stagione, ortaggi e verdure sani e gustosi. Genuinità, freschezza e tracciabilità sono garantite in tutti i prodotti. Le patate delle colline comasche sono un prodotto esclusivo oltre che a chilometro zero, curato e selezionato da produttori di fiducia.

Tre generazioni di attività ed esperienza sono il biglietto da visita dell'azienda Sartori Armando, che grazie ad una filiera controllata e ad un personale giovane ma preparato, garantisce un prodotto di qualità.

Ortofrutta Sartori Armando seleziona esclusivamente prodotti di stagione che rispettano elevati standard qualitativi, garantendo il meglio della frutta e verdura fresca di stagione.

Dispensa

In dispensa si trovano tanti prodotti che raccontano la ricchezza della tradizione gastronomica lombarda: riso, pasta, farine per la polenta, confetture, miele, zafferano in stimmi e conserve preparate secondo ricette tramandate da generazioni. Non mancano dolci da forno, caramelle artigianali, piatti pronti e paste ripiene che rievocano la cucina di casa. Sono prodotti semplici e genuini, realizzati con ingredienti locali e lavorazioni accurate, capaci di unire tradizione, innovazione e praticità nella vita di tutti i giorni.





PANIFICIO PANÌ S.R.L.

Dal 2001, provincia di Bergamo

Fare pane è un'arte antica: Panì porta in tavola la tradizione della famiglia italiana. La costante ricerca e sviluppo, gli elevati standard qualitativi garantiti da una completa tracciabilità di ogni fase produttiva, consentono di servire ogni giorno il buono del pane appena fatto.

Con Panì potete gustare: la gamma dei Filoni con lievito madre (al sesamo, multicereale, integrale) e la linea "insieme, bontà senza glutine": garantita 100% senza glutine e senza lattosio.

Produzioni alcool free e gas free consentono di mantenere inalterato il sapore naturale ed autentico dei prodotti ed in più un'attenzione per l'ambiente e per la sostenibilità dei processi produttivi. La certificazione ISO 22000 garantisce elevati standard di qualità, sicurezza e produttività.



COMMERCIALE DOLCIUMI

Dal 1900, provincia di Lecco

La Commerciale Dolciumi è una società che nasce circa 100 anni fa come piccolo laboratorio artigianale e negozio di panetteria e pasticceria nel centro di Lecco. L'unità produttiva, di circa 3000 mq, è ubicata a Galbiate, a circa 10 km da Lecco, rinomata cittadina situata sulle sponde del "Lago di Como".

L'azienda, nel corso degli ultimi anni, è diventata punto di riferimento nella produzione di pasticceria secca per le principali catene della grande distribuzione organizzata italiana ed estera. Gli attuali proprietari sono la quinta generazione di pasticceri in Lecco.

Il sito produttivo di Galbiate è certificato secondo gli standard di qualità IFS e BRC, certificazioni che sottolineano il costante impegno dell'azienda nei confronti di ambiti delicati quali la sicurezza alimentare e il rispetto delle buone norme di fabbricazione in ogni fase del processo produttivo. Pur impegnandosi a crescere con costante profitto sul mercato, l'azienda è particolarmente attenta a mantenere inalterata la sua vocazione artigianale puntando sull'alta qualità dei propri prodotti.



ZERO+4 S.R.L.

Dal 2009, provincia di Monza e Brianza

ZERO+4 nasce nel 2009 grazie alla lungimiranza di mastri pasticceri e imprenditori che insieme hanno creato "ricette speciali" e hanno reso ZERO+4 un eccellente punto di riferimento nel settore dei dolci, in particolare nel settore salutistico. ZERO+4 ha cominciato a produrre e commercializzare una gamma di prodotti di altissima qualità che si distinguono grazie ad una caratteristica unica: sono tutti privi di glutine.

Il nostro impegno è offrire prodotti di altissima qualità mantenendo l'attenzione sui valori nutrizionali. Crediamo che mangiare sia un'esperienza multisensoriale che deve essere goduta a pieno. Perché scegliere tra sano e gustoso quando puoi avere tutto? I parametri di qualità sono garantiti dalle certificazioni internazionali IFS e BRC, che consentono la totale rintracciabilità dei prodotti. La nostra mission è quella di soddisfare le esigenze dei consumatori attenti alle intolleranze, agli aspetti nutrizionali, al benessere e alla salute della persona, con prodotti buoni e adatti a tutti.



PASTICCERIA QUADRIFOGLIO

Dal 1978, provincia di Milano

Nel mondo dei dessert freschi, qualità, tradizione e innovazione sono conosciuti sotto un unico nome: Emmi Dessert Italia. Nata dall'unione di tre aziende storiche italiane, Leader di settore, A-27, I.F.F. e Rachelli, Emmi Dessert Italia

conosce i gusti dei consumatori e le tendenze di mercato. Oggi il gruppo punta sul suo know-how per offrire ai consumatori di tutto il mondo dessert che sono il mix ideale di gusto e tradizione, di creatività, ricerca e sostenibilità. Emmi Dessert Italia presenta una vasta gamma di dessert tradizionali italiani e internazionali, classici, Bio, Free From, Vegan.



In Emmi Dessert Italia le persone sono importanti. Il mix di competenze diverse che contraddistingue la nostra famiglia è il motore dell'innovazione: crediamo che le idee possano nascere solo dal confronto costruttivo e dal rispetto reciproco.

La diversità dei nostri consumatori ci dà lo stimolo a migliorarci ogni giorno, perché possiamo renderli felici solo se li conosciamo profondamente e sappiamo soddisfare appieno ogni palato e ogni esigenza alimentare. Creando un terreno di scambio al quale tutti si sentono liberi di partecipare, dai vertici aziendali ai nuovi assunti fino ai fornitori e ai clienti, poniamo le basi più solide per la nostra crescita, come esseri umani e come professionisti. Una crescita che passa soprattutto per progetti di sostenibilità ambientale, di sostegno alla comunità e di inserimento di giovani talenti.



NUOVA PASTICCERIA

Dal 1981, provincia di Milano

Nuova Pasticceria nasce nel 1981 da un piccolo imprenditore. Negli anni cresce e nel 2005 nuovi imprenditori danno al laboratorio originario la spinta giusta per aumentare la sua produttività. Senza perdere la sua anima artigianale si trasforma in una realtà con un fatturato di circa 6 milioni di euro. Oggi l'azienda produce in larga scala per la grande distribuzione attraverso le più importanti catene. Frutta fresca, farine naturali, marmellate e creme si trasformano in prelibati pasticcini, torte, crostate e tantissimi altri prodotti accuratamente realizzati dai mastri pasticceri più qualificati.

Nuova Pasticceria concilia perfettamente tecnica e tradizione avendo come linee guida:

1. Dolci di alta qualità
2. Professionalità, estro e fantasia dei mastri pasticceri
3. Lavorazione basata su continui controlli qualitativi

Nel 2011 Nuova Pasticceria, attenta anche alle politiche ambientali, si è dotata di un importante impianto fotovoltaico che le permette di produrre utilizzando energia solare.

PASSIONE PER LA BONTÀ



PASTICCERIA VIGONI

Dal 1878, provincia di Pavia

La Pasticceria Vigoni opera nel settore dell'alta pasticceria dal 1878. È la più antica pasticceria di Pavia ancora in attività ed è tuttora gestita dalla stessa famiglia del fondatore giunta alla 5ª generazione.

La ditta Vigoni può contare oggi su due punti vendita siti in Pavia, di cui il principale è locale storico d'Italia, e sul nuovo laboratorio di produzione. Il vecchio laboratorio è stato ristrutturato ed adibito a ristorante, conservando l'antico forno in muratura. La ditta Vigoni, famosa soprattutto per la creazione della Torta Paradiso, propone ogni tipologia di prodotto dolciario.

La sensibilità per il territorio nel quale la Vigoni è nata e si è sviluppata è profonda a partire dall'accurata selezione delle materie prime, di primissima scelta e per la quasi totalità lombarde, trasformate poi dai nostri pasticceri, selezionati dai migliori istituti e formati all'interno del laboratorio Vigoni, dove da quasi 150 anni le competenze vengono passate in eredità di mano in mano.





GASTRONOMICA ROSCIO
Dal 1961, provincia di Pavia

Dal 1961, anno della sua fondazione, Roscio è leader nella produzione di gastronomia pronta. I nostri piatti freschi e di qualità sono presenti nei migliori supermercati e la nostra ampia produzione, in grado di soddisfare ogni richiesta, comprende: aperitivi, antipasti, primi e secondi piatti freschi e surgelati, prodotti Veg, Bio e Senza Glutine. Gli ingredienti sono contraddistinti da un'etichetta corta e pulita, simbolo di bontà e trasparenza. Utilizziamo da sempre prodotti di prima scelta: la pasta fresca per i nostri primi piatti è prodotta con sole uova da galline allevate a terra; ci piace scegliere materie prime legate al territorio italiano d'origine come il basilico genovese D.O.P., il Grana Padano D.O.P., la casera D.O.P., il Parmigiano Reggiano D.O.P., le lenticchie dei Monti Sibillini.

In 60 anni l'azienda è costantemente cresciuta ed innovata: attualmente conta su 3 stabilimenti moderni e all'avanguardia in Europa, nei quali tradizione e tecnologia si fondono abilmente insieme. Nell'attrezzato laboratorio di microbiologia interno all'azienda, vengono eseguiti accurati controlli in ogni fase della produzione. La sostenibilità è da sempre nel nostro dna: circa l'80% della nostra produzione utilizza energia rinnovabile e per i nostri prodotti prediligiamo imballi con il minor impatto ambientale possibile (esempio l'alluminio 100% riciclabile).



RISO POZZI SOCIETÀ AGRICOLA CIRANO S.S. DI PO
Dal 1822, provincia di Pavia

Siamo nel pavese, e precisamente a Landriano, dove da oltre 200 anni sorge la Cascina Cirano, il 25 maggio del 1822 venne eretta la prima pila di riso, successivamente oggetto di ripristino nel 1855 su progetto di Galeazzo Garavaglia, attorno alla quale si estendono le risaie della famiglia Pozzi.

Qui dal 1961 il papà di Giuseppe e Giorgio, così come aveva fatto a sua volta il nonno, continua la coltivazione del riso Carnaroli Classico nel rispetto dei processi di lavorazione che permettono di ottenere un prodotto 100% naturale e in purezza.



L'azienda Pozzi ha optato per una scelta di qualità e sostenibilità verso il proprio territorio. Riso Pozzi coltiva Carnaroli autentico di altissima qualità, proveniente dalle migliori sementi certificate 100% Carnaroli Classico dall'Ente Nazionale Risi Italiana. Sostenibilità verso il territorio, utilizzando concimi naturali per la fertilizzazione dei campi, avvalendosi del proprio allevamento bovino. Premiato come "Top Italian Food" da Gambero Rosso.



Raviolificio italiano dal 1958

RAVIOLIFICIO POKER

Dal 1958, provincia di Bergamo



Dal 1958 il raviolificio Poker produce pasta fresca ripiena fatta secondo la più autentica delle tradizioni: quella Lombarda. Tradizioni che non ammettono compromessi ma obbligano alla perseveranza nell'impiego di ottime materie prime e rigorosi processi di lavorazione.

Poker non utilizza per principio e per valore aggiunto, additivi, coloranti, conservanti o derivati OGM, ma si affida all'innovazione tecnologica. La soddisfazione del consumatore finale sta alla base di tutte le scelte aziendali e rappresenta il vero metro di giudizio sul quale si incentiva e migliora la produzione.



Numerosi prodotti valorizzano i sapori della terra lombarda: dai celebri casonsèi della bergamasca agli scarpinòcc de par con formaggio grana padano (originari di parre, un comune della valle seriana), le caramelle con speck e radicchio rosso, i ravioli di ricotta con ortica e timo e il pizzoccherello il cui ripieno contiene gli ingredienti caratteristici dei pizzoccheri.

Storie di sapori

LA CUCINA DI CASA

Tradizione e creatività in tavola



Dai **casonsèi bergamaschi** agli **scarpinòcc de Par**, dalle **caramelle con speck e radicchio** ai **ravioli di ricotta con ortica e timo**, fino ai **pizzoccheri**, la pasta fresca e ripiena lombarda racchiude la **varietà e la ricchezza di un territorio**. Lavorazioni artigianali, materie prime di qualità e il rispetto delle ricette tradizionali danno vita a prodotti che portano in tavola il **sapore autentico di una lunga storia gastronomica**.

Che siano preparati a mano o con moderne tecnologie, questi formati raccontano **passione, legame con le radici e voglia di innovare**, mantenendo intatta l'**anima genuina** della cucina regionale.

*Scopri l'eleganza e la ricchezza
dei distillati lombardi,
e approfitta del **20% di sconto**
nei nostri punti vendita!*



PASTAI IN BRIANZA

Dal 1993, provincia di Monza e Brianza



La nostra storia comincia nel 1993 con l'acquisizione di un piccolo laboratorio artigianale e l'idea di trasformarlo in un'attività per la produzione di pasta fresca fatta a mano.

Il nostro obiettivo era chiaro fin dall'inizio: specializzarci nella produzione dei prodotti "fatti a mano". Un progetto unico, ambizioso e innovativo e allo stesso tempo una bella scommessa, che alla fine ci ha dato ragione.

Ancora oggi, infatti, la pasta fresca fatta a mano rappresenta la nostra specialità principale grazie alla quale ci siamo fatti conoscere in Italia e nel mondo.



Produciamo paste tipiche regionali nei rispettivi luoghi d'origine e nel rispetto delle ricette tradizionali.



PASTIFICIO GEROLA

Dal 1979, provincia di Brescia

Una piccola azienda fatta da persone alle prese sin dal primo mattino, con uova, farine, pangrattato, formaggi, ripieni di carne, speck o verdure e impegnate a realizzare tutte le idee che nascono continuamente dall'immaginario di Roberto e del figlio Andrea che, lavorando in produzione, inizia anche lui a mettere con passione "le mani in pasta". "Siamo quello che vedi, siamo artigiani impegnati in prima linea nel nostro laboratorio. Qualità e quantità, freschezza e puntualità, sono i nostri segreti".



I prodotti del pastificio gerola sono fortemente legati alla valorizzazione del territorio, in particolare alla provincia di brescia, dove nasce e tuttora risiede il sito produttivo.

Il nostro obiettivo è far conoscere i sapori della tradizione, avvalendoci del lavoro di personale e fornitori di prodotti e servizi locali ponendo sempre attenzione al rispetto dell'ambiente e del territorio.



**MOLINO
FILIPPINI**
Che gusto la vita

MOLINO FILIPPINI

Dal 1900, provincia di Sondrio

Da tre generazioni Molino Filippini lavora materie prime senza glutine, con sapienza e competenza per portare sulle tavole degli italiani gusto e benessere. In Molino Filippini, tra sapori e saperi, tra tradizione e innovazione sperimentiamo e produciamo una vasta gamma di prodotti tutti naturalmente senza glutine. Crediamo nel biologico da trent'anni e controlliamo la filiera per garantire il massimo della genuinità e della sperimentazione guidati da una spinta verso il miglioramento continuo. Nei nostri laboratori mescoliamo i nuovi ingredienti del benessere: genuini, autentici, aperti, contemporanei e inclusivi.



Crediamo nel territorio e ci impegniamo in progetti di agricoltura di precisione perché siamo convinti che l'innovazione parta dall'origine: da un seme a forma di cuore. Siamo presenti in Valtellina con tre siti produttivi e impieghiamo risorse locali, per sostenere lo sviluppo e il benessere della comunità. Utilizziamo le risorse naturali, come l'acqua di sorgente per realizzare prodotti che coniugano innovazione e tradizione, gusto e benessere.




La Grande Ruota
Produttori di Polenta
www.lagranderuota.it

LA GRANDE RUOTA

Dal 1853, provincia di Brescia

La Grande Ruota, piccola industria bresciana operante nel settore agro alimentare fin dal 1853, produce nel proprio Molino farine di mais per polenta di sicura fragranza e bontà e farine per impasti biologiche macinate esclusivamente a pietra. L'azienda, a conduzione familiare, è ben radicata sul territorio e presente da lungo tempo anche in diverse altre realtà regionali ed estere. L'elevata professionalità molitoria, che si tramanda di padre in figlio, unita ad una forte passione per i prodotti che sono un'immagine dell'antica cucina, coinvolge tutti nella realizzazione di varianti che rispondano anche alle esigenze della società moderna.



Scegliamo i campi migliori nella pianura Padana, ricca di risorgive e fiumi, selezioniamo le migliori aziende agricole per la coltivazione di tutti i cereali che utilizziamo per la produzione delle nostre farine. Tutte le coltivazioni e la filiera produttiva vengono seguite dai nostri tecnici agronomi. Il laboratorio analisi interno permette di garantire un prodotto finale sano e privo di contaminazioni. L'essiccazione e lo stoccaggio avvengono nel nostro centro per garantire un prodotto di prima qualità.



ZAFFERANO LEPROTTO

Dal 1935, provincia di Milano

La società Bonetti è leader incontrastato in Italia nel mercato dello zafferano dal 1935. La produzione di zafferano di altissima qualità da parte della società Bonetti passa da un'attenta selezione delle migliori partite di zafferano, all'utilizzo di tecnologie esclusive nella lavorazione del prodotto e dalla promozione di un sistema di

controllo qualità interno rigoroso, terminando con il confezionamento di ogni singola bustina di zafferano con estrema cura e con materiali capaci di conservare a lungo le sue inconfondibili proprietà organolettiche.

Tradizione, passione, qualità e innovazione, fanno parte della cultura aziendale. Oggi la società lavora anche per promuovere e incrementare la coltivazione dello zafferano in Italia, mettendo a disposizione i suoi laboratori per il controllo qualità, oltre alle conoscenze in materia maturate in oltre 90 anni di attività.





GIACOMINI

Dal 1900, provincia di Milano

Nel 1900 Nazareno Giacomini ha costituito una società a Milano specializzata nella lavorazione di zafferano e funghi porcini. Oggi l'azienda è gestita dalla quarta generazione ed è leader nella GDO per la distribuzione di questo pregiato prodotto di bosco. Giacomini S.R.L. commercializza oltre 200 tonnellate di funghi secchi all'anno. La filiera produttiva è seguita dalla raccolta del fungo fresco sulle montagne alla produzione del prodotto finito.

Giacomini S.r.l. per quasi 120 anni ha cercato di espandere e migliorare le sue strutture tecniche, rendendosi una tra le maggiori aziende del settore. Nel corso del 2017 è stata inaugurata la nuova sede in grado di stoccare a temperatura controllata oltre 800 tonnellate di prodotto.



VALFUNGHI

Dal 1973, provincia di Milano

Da oltre 60 anni la nostra famiglia opera nel settore alimentare di qualità. Fondata da Pino Manzoni nei primi anni 50 nel cuore della Brianza, mette tutt'ora al centro del proprio lavoro il consumatore, con uno sviluppo costante nel tempo e attraverso 3 generazioni che si sono succedute, mantenendo inalterate le ricette storiche. Oggi la nostra industria alimentare con i suoi 9 marchi registrati tra cui Valfunghi uno dei nostri marchi di punta che si colloca nel settore alta qualità.

La nostra azienda ha una lavorazione artigianale del fungo secco e surgelato, nel corso degli anni era stato scelto di delocalizzare in Romania queste fasi di produzione, nel corso del 2011 si è deciso di far rientrare queste lavorazioni per sostenere e supportare il territorio e l'occupazione.



PRODOTTI ORCO

Dal 1911, provincia di Varese

Prodotti Orco - Società Alimentare Helvetia è stata fondata nel 1911 a Varese. È stata la prima azienda in Italia a industrializzare il processo di preparazione delle salse. Da sempre investe in ricerca e innovazione per offrire prodotti di alta qualità ai propri consumatori. Seleziona e utilizza esclusivamente materie prime di alta qualità. Le ricette sono state sviluppate nel rispetto della tradizione italiana valorizzando le caratteristiche qualitative degli ingredienti.



La Mission dell'Azienda è quella di offrire prodotti di qualità superiore dando valore alla selezione delle materie prime e al rispetto delle ricette della tradizione, curando le esigenze di servizio del consumatore da sempre attento alla qualità e serietà dei suoi prodotti.





ANDREA RATTI
Dal 1840, provincia di Cremona

Andrea Ratti fu tra i primi a trasformare la produzione della sua drogheria in un laboratorio di produzione di mostarda e torroni nel rispetto dell'antica

tradizione cremonese. Nel nostro archivio abbiamo trovato anche una lettera di ringraziamento per i prodotti scritta da Giuseppe Garibaldi del 1870. Da allora l'azienda si è evoluta rimanendo fedele alla tradizione artigianale che l'ha sempre contraddistinta. Nel rispetto della qualità, e della naturalità delle materie prime che anche oggi mantengono il gusto ed il sapore della tradizione!

Ratti da sempre si identifica con l'antica tradizione gastronomico-dolciaria di cremona ed il suo territorio. L'utilizzo di materie provenienti da fornitori consolidati ed affidabili il più vicino possibile al nostro laboratorio ci permettono di avere prodotti sani, di qualità valorizzando il lavoro dei nostri fornitori e collaboratori.

Il costante aggiornamento delle linee di produzione ci permette di migliorare sia la qualità dei prodotti che l'impatto ambientale. La nostra produzione è gluten-free, senza ogm. Ideali per un'alimentazione sana. I nostri prodotti sono anche adatti ad un'alimentazione vegetariana e vegana. Buoni per il palato, sani per l'organismo e rispettosi del lavoro.



Vergani

VERGANI
Dal 1881, provincia di Cremona

Dal 1881 Vergani Secondo S.P.A. produce specialità dolciarie tipicamente italiane come torrone (prodotto a base di mandorle, nocciole, zucchero, miele e albume d'uovo) e mostarda (frutta candita in sciroppo senapato), prodotti per i quali il marchio è riconosciuto tra i leader in Italia.

Più recentemente, l'impianto produttivo è stato integrato con una nuova linea per offrire alla clientela un esclusivo assortimento di praline di cioccolato, una gamma strategica anche per lo sviluppo dell'export.



Consideriamo i nostri prodotti come unici sia perché contraddistinti da una forte identità italiana, sia perché composti da materie prime selezionate e rispondenti ai requisiti più attuali. Collaboriamo con le più valide agenzie di grafica per valorizzare le nostre specialità con il packaging più accattivante.



Tradizioni di gusto

MOSTARDA LOMBARDA

Dolcezza e carattere in un solo assaggio



La mostarda lombarda è un incontro unico di **frutta candita** e **sciroppo aromatizzato alla senape**, capace di unire dolcezza e una piacevole nota piccante. Prodotta secondo antiche ricette tramandate nei secoli, accompagna da sempre **formaggi stagionati**, **carni bollite** e piatti della **tradizione contadina**.

La cura nella scelta delle materie prime e il rispetto dei tempi di preparazione garantiscono una **consistenza morbida** e un **gusto intenso**, in cui ogni ingrediente sprigiona al meglio i suoi profumi. Un'eccellenza che racconta l'**anima gastronomica della Lombardia** e che ancora oggi conquista le tavole di chi ama **sapori autentici e decisi**.

*Scopri il gusto inconfondibile
della mostarda lombarda,
con il 20% di sconto
nei nostri punti vendita!*

OLEARIA CALDERA

www.oleariacaldera.com



OLEARIA CALDERA

Dal 2004, provincia di Brescia

Olearia Caldera nasce nel 2004 sulla sponda occidentale del Lago di Garda, dove la coltivazione dell'olivo rappresenta per questo territorio una risorsa agroalimentare importantissima. L'esperienza trentennale del fondatore e la perseverante volontà hanno dato vita ad una realtà aziendale prestigiosa, sensibile e attenta alle richieste di un consumatore sempre più esigente. Ugo Caldera (International Panel Leader dal 2001) grazie alla sua competenza, passione, professionalità, conoscenza del settore, crea e firma con esperienza i propri oli extravergini di oliva.



I valori quali rispetto, sacrificio e impegno sono gli elementi fondamentali dell'azienda. Per questo principio da anni l'Olearia Caldera si dedica al sostegno attivo, nel territorio, di un gruppo di giovani nell'ambito sportivo del basket con la consapevolezza di poter trasmettere i valori importanti per la loro crescita e formazione.



OLEIFICIO ZUCCHI

Dal 1810, provincia di Cremona

Oleificio Zucchi nasce nel 1810 come attività artigianale a conduzione familiare. Oggi, sempre sotto la guida della famiglia Zucchi, l'azienda, con sede a Cremona, produce e distribuisce un'ampia gamma di oli da olive e da semi sostenibili e tracciati che si distinguono per l'eccellenza, il gusto e la versatilità in cucina.

Nel 2017 ha dato vita al primo disciplinare di Certificazione di Sostenibilità dell'intera filiera dell'olio Extra Vergine da olive, fondata sul rispetto per l'ambiente, la qualità, il giusto riconoscimento economico del lavoro e l'attenzione agli aspetti nutrizionali dei prodotti.



L'azienda ha implementato negli anni diverse misure per limitare l'impatto ambientale della produzione, quali la riduzione della carbon footprint, la realizzazione di un impianto di cogenerazione e di un raccordo ferroviario per la movimentazione delle merci e la riduzione del consumo di acqua.



Abaribi

il nome del croissant

ABARIBI

Dal 2003, provincia di Brescia

La nostra è un'azienda a conduzione familiare che si occupa di prodotti da forno da tanto tempo e che oggi vanta il traguardo di essere giunta alla quarta generazione. Il nostro prodotto è il croissant, che lavoriamo utilizzando materie prime selezionate e applicando gli insegnamenti della tradizione coniugati all'innovazione industriale.

Amiamo definirci un'industria di artigiani. La pasta sfogliata è il nostro cavallo di battaglia, realizzata con lievito madre e tanta pazienza: i nostri croissant impiegano 3 lentissimi giorni per raggiungere la loro fragrante forma finale!

L'azienda Abaribi nasce a Bovezzo, in provincia di Brescia, città alla quale rimane sempre molto legata partecipando attivamente a diverse manifestazioni e attività sul territorio. L'impegno aziendale verso il prodotto si declina in egual modo nel rispetto verso la materia prima e la sua trasformazione come nel rispetto del valore del lavoro dietro ogni singolo passaggio.





BOTTOLI

Dal 1939, provincia di Mantova

La nostra azienda rappresenta un punto di riferimento nel settore alimentare, grazie alla qualità della sua offerta e al mix di prodotti innovativi e grandi classici come il Budino S.Martino. Nata nel 1939 dalla passione nel miscelare polveri lievitanti, da oltre 80 anni porta la creatività a casa degli italiani trasformando le idee più innovative in ricette semplici da preparare, con un'ampia gamma di ingredienti per dolci e salati, preparati per torte e dessert. Nel 2020 il gruppo si rafforza con l'ingresso anche nel mercato dei Panificati/Sostitutivi del Pane, grazie all'acquisizione dell'azienda Bottoli Spa, proponendo prodotti da forno di alta qualità quali schiacciatine, bruschette, snack e sostituti del pane e la Sbrisolona, famoso dolce mantovano.



Pensare oggi a quello che ci riserva il futuro è l'idea che guida le nostre scelte, per questo ogni giorno scegliamo di praticare una politica produttiva sostenibile. Alla cura e dedizione con cui sono preparati i prodotti, si accompagna un costante impegno per la riduzione dell'impatto ambientale nei processi di lavorazione, distribuzione e modalità di consumo.



GALBUSERA

Dal 1938, provincia di Sondrio

Galbusera è riferimento delle famiglie italiane per i prodotti orientati al benessere nei mercati biscotti, cracker e fette biscottate. La gamma Galbusera è ampia, coniuga bontà e benessere: prodotti classici con tutta la genuinità della tradizione, prodotti integrali e ai cereali, prodotti più specifici per rispondere a mirate esigenze nutrizionali (senza zuccheri aggiunti, con meno grassi e senza glutine) e nuove esplorazioni per anticipare le nuove esigenze di gusto e benessere. Ogni linea di prodotto ha caratteristiche studiate per portare benefici in ambito nutrizionale, con peculiarità che la rendono unica, realizzata con le migliori materie prime e puntando all'eccellenza.

Nel 2019 Galbusera ha dato vita ad un grande progetto di sostenibilità "La Filiera del Grano Galbusera" che vede protagonista il grano: 100% italiano, coltivato in Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna secondo un disciplinare condiviso con gli operatori della filiera. Sono state selezionate le varietà ottimali per le farine, sostenendo nel contempo la biodiversità con la creazione di oasi di fiori per favorire la presenza di api ed altri impollinatori.



GASTROVAL

Dal 2009, provincia di Sondrio

Gastroval Srl azienda giovane e dinamica, nata nel 2009 tra le montagne della Valtellina dall'amore per la cucina di un giovane cuoco che ha voluto inseguire il suo sogno: portare sulla tavola di tutti prodotti artigianali, semplici e naturali, con ricette personalizzate per rendere ogni prodotto unico e sano. Grazie alla cura nella scelta e nel controllo delle materie prime offriamo prodotti genuini e di eccellenza, tutti lavorati artigianalmente e nel pieno rispetto degli standard internazionali di sicurezza alimentare BRC e IFS.

Gastroval si impegna quotidianamente a portare sulle tavole degli italiani prodotti genuini e di qualità; per fare ciò l'azienda cerca di coniugare artigianato e innovazione senza però perdere l'identità acquisita.





VIS

Dal 1982, provincia di Sondrio

Se la provi non puoi più farne a meno. Questa è la sfida che abbiamo lanciato oltre 40 anni fa, quando in una piccola azienda nel cuore della Alpi, i fratelli Visini, iniziarono la produzione di confetture di qualità. Da allora le cose non sono cambiate: ogni giorno selezioniamo solo la frutta più pregiata, intera o in pezzi, e la lavoriamo in piccoli lotti e a basse temperature, così da conservarne tutte le proprietà organolettiche. La frutta proviene solo da coltivatori Italiani e Europei ed i nostri agronomi la controllano in ogni fase per garantire la massima sicurezza alimentare.



Giorno dopo giorno, le scelte aziendali si muovono nel rispetto e nella tutela dell'ambiente lavorativo e esterno: curiamo ogni processo produttivo con l'obiettivo di ridurre i consumi (acqua e energia) e lavoriamo rispettando i più severi standard di sicurezza. Il nostro impegno si è concretizzato con la costruzione di uno stabilimento produttivo perfettamente integrato nel paesaggio alpino.



VALT FUNGO

Dal 1990, provincia di Sondrio

La ditta VALT FUNGO è un'azienda alimentare artigiana nata in Valtellina nel 1990, gestita direttamente dal fondatore coadiuvato dall'intera famiglia. La produzione spazia dalla lavorazione e confezione dei Funghi Porcini in tutte le sue declinazioni, ai sughi, ai ragù, alle confetture, ai nettari di frutti di bosco e a diverse specialità alimentari.

I prodotti sono frutto della sperimentazione delle migliori ricette e delle migliori materie prime, coadiuvate dalla tecnologia e dall' ultratrentennale esperienza volta ad ottenere prodotti di alta qualità, gustosi e genuini.

Le produzioni sono tipiche del territorio montano e rispettose dell'ambiente. Oltre alla produzione di nettari di frutta e confetture certificate Biologiche, è stata creata una linea di ragù realizzati con carni di bovino "100% Valtellinesi". A fine 2023 ci siamo trasferiti nel nuovo sito produttivo, costruito con materiali ed impianti efficienti dal punto di vista energetico.



SPERLARI

Dal 1836, provincia di Cremona

Sperlari è l'azienda dolciaria che da oltre 180 anni offre emozioni a tutte le famiglie che amano condividere piccoli momenti di dolcezza. Il segreto del gusto inconfondibile è nella scelta degli ingredienti e di materie prime selezionate. È con cura e passione che realizziamo tutti i nostri prodotti. L'arte di saper coniugare tradizione e innovazione, passato e futuro, antiche ricette e attenzione ai nuovi gusti, eccellenti materie prime e impiego di tecniche produttive d'avanguardia. Torrone, torroncini, mostarda e caramelle per regalare a tutti momenti di felicità dolci e unici.

Per Sperlari la dolcezza è un valore, prima che un prodotto finito. Il rispetto per l'ambiente e la sicurezza dei lavoratori sono requisiti fondamentali tanto quanto il mantenimento di standard produttivi elevati. È questa filosofia che ha portato Sperlari negli anni, a porre attenzione a materie prime come liquirizia, cacao, mandorle, nocciole e latte. L'attenzione alle scelte dei consumatori si concentra anche sull'eliminazione della GELATINA ANIMALE da tutte le marche di caramelle. L'assenza di Gelatina animale, come scelta di Sperlari, ha l'obiettivo di offrire al consumatore un'ampia scelta di prodotti non solo buonissimi, ma che vanno anche incontro alle loro scelte alimentari.



Casa

In Lombardia non esistono solo eccellenze alimentari, ma anche una solida tradizione di produttori che realizzano articoli per la casa e la cura della persona.

Si tratta di aziende che affondano le radici nella storia, come quelle che producono saponi secondo antiche ricette artigianali, accanto a realtà più moderne e tecnologiche, specializzate in prodotti in cotone e derivati, pensati per l'uso quotidiano e il benessere. Sono tutte realtà accomunate da un forte legame con il territorio e da una visione produttiva fondata sul Made in Italy, sulla qualità dei materiali e sul rispetto delle persone e dell'ambiente.



SISMA

Dal 1965, provincia di Mantova

Sisma nasce a Mantova nel 1965 come specialista nella produzione e commercializzazione di prodotti di largo consumo per la cura della persona, per il food sharing e per la cura casa. Leader nel mercato del cotone e degli stuzzicadenti & spiedi con i suoi brand iconici Cotoneve e Samurai, e con Logex nella cura casa Sisma si contraddistingue per l'italianità e qualità dei suoi prodotti.



Combinando la nostra visione sostenibile con le crescenti richieste del mercato, ci impegniamo a minimizzare il nostro impatto sull'ambiente controllando e comunicando le performance tecniche, ambientali e sociali di prodotti e servizi, lungo tutto il ciclo di vita.

Il nostro impegno abbraccia 3 dimensioni:

- Materie prime con cotone proveniente da agricoltura 100% biologica certificato GOTS per la linea bio
- Packaging con confezioni in bioplastiche compostabili, in carta certificata FSC o materiali 100% riciclabili
- Produzione dove il 97% del cotone viene riutilizzato nei cicli produttivi interni a Sisma per ridurre al minimo gli scarti; inoltre nel 2023 sono stati installati due impianti fotovoltaici nelle due sedi produttive con cui siamo in grado di soddisfare circa il 20% del nostro fabbisogno energetico.



ORLANDI

Dal 1933, provincia di Varese

La realtà Orlandi nasce nel 1933 a Gallarate con la prima fabbrica di filati per la maglieria. Dopo oltre 80 anni di storia e sviluppo ad oggi Orlandi è un gruppo industriale multisetoriale presente nel mercato globale. Dal 2009 la società è entrata nel mercato della pulizia della casa con il proprio marchio Super5. Una linea completa di prodotti e sistemi, ideati e sviluppati in Italia, caratterizzata da qualità e innovazione. In pochi anni Super5 diventa uno dei marchi più significativi del mercato in Italia e non solo, conquistando anche diversi mercati esteri.

Il legame con il territorio è forte e radicato nella filosofia Orlandi fin dalla sua nascita. La sede centrale e la sede operativa non si sono mai spostate da Gallarate ed anche le sedi produttive e logistiche sono rimaste su territorio italiano, promuovendone sviluppo e crescita. La volontà di mantenere questa strada, rivelatasi vincente, è forte e in continuo sviluppo anche al giorno d'oggi.



CottonSound®

COTTON SOUND S.R.L.

Dal 1981, provincia di Brescia

Fondata nel 1981, Cotton Sound S.R.L. è oggi azienda leader per la produzione e la commercializzazione di prodotti in cotone idrofilo per la cura e l'igiene personale. Utilizzando solo materie prime di altissima qualità, avvalendosi di macchinari di ultima generazione e grazie all'esperienza di personale altamente motivato e specializzato, l'azienda assicura un prodotto di primissima qualità e funzionale, realizzato nel pieno rispetto degli standard in vigore ed in costante evoluzione grazie agli ingenti investimenti che ogni anno vengono destinati in ricerca e sviluppo.

Tutte le referenze Cotton Sound vengono ideate, studiate e realizzate negli stabilimenti di Azzano Mella (BS) e Flero (BS) che garantiscono l'occupazione a circa 150 addetti. Il rispetto e la valorizzazione dei dipendenti nonché l'attenzione per il territorio, e l'ambiente in generale, sono parte integrante delle politiche aziendali che adempie così con responsabilità al proprio ruolo sociale.





FARMACIA CICCARELLI
Dal 1821, provincia di Milano

Farmaceutici Dottor Ciccarelli: 100% Made in Italy fra tradizione e innovazione. È un'azienda italiana che opera nel mercato dell'igiene orale, della cosmesi e del toiletry. La storia di questa realtà italiana ha origini nel 1821, con l'apertura di una piccola farmacia, e si è evoluta fino a diventare un'importante e moderna realtà industriale, con la stessa missione di sempre: unire la tradizione farmaceutica all'innovazione della ricerca, per valorizzare al meglio la qualità dei prodotti, il Made in Italy e la trasparenza dell'offerta nei confronti dei consumatori.



L'azienda si sviluppa a Milano, dove ha sede l'intera filiera produttiva: una struttura tecnologicamente all'avanguardia, gestita da uno staff tecnico di alto profilo professionale. Farmaceutici Dottor Ciccarelli è una realtà fortemente legata al territorio, dove porta avanti un dialogo costante con enti e istituzioni, e un particolare occhio di riguardo verso la valorizzazione dei giovani talenti.



LA NORDICA - WHITE CASTLE
Dal 1966, provincia di Varese

LA NORDICA è un'azienda lombarda di famiglia alla terza generazione, orgogliosamente italiana. Alle soglie dei suoi primi 60 anni guarda avanti con passione, attingendo dal suo passato ricco di esperienze. Produce con l'alta qualità di un laboratorio, ma metodologie da grande impresa. Con il brand WHITE CASTLE propone saponi solidi e liquidi, bagno schiuma e sali da bagno, oli, creme corpo, profumatori d'ambiente e molto altro per la cura e il benessere.



LA NORDICA sostiene con orgoglio l'occupazione locale, si distingue per la qualità, l'innovazione, il rispetto ambientale, i controlli nella produzione. Utilizza materie prime di base naturale, segue rigorosi standard di sicurezza e pratiche etiche di produzione. È una azienda soprattutto al femminile, ha una forte visione di sostenibilità sia per l'ambiente che per i prodotti, utilizza energie rinnovabili.



Qualità e tradizione

GESTI QUOTIDIANI

Qualità, sicurezza e delicatezza ogni giorno



Dalla cura del corpo all'igiene quotidiana, la Lombardia custodisce una tradizione fatta di **attenzione, innovazione e rispetto per la persona**. Dai **cosmetici** dermatologicamente testati ai **prodotti in cotone 100% italiano**, ogni proposta nasce per garantire **comfort, sicurezza e delicatezza** sulla pelle, anche quella più sensibile.

Una filiera controllata che valorizza la **ricerca formulativa**, i **materiali certificati** e il **saper fare italiano**, per un benessere che si prende cura di ogni gesto quotidiano. Un impegno concreto che mette al centro la qualità, dalla produzione alla routine di chi li sceglie ogni giorno.

Scopri la qualità dei prodotti per la cura della persona, con il 20% di sconto nei nostri punti vendita!



IL BUONO DELLA

LOMBARDIA



I PRODUTTORI DEL NOSTRO TERRITORIO:

• **VINI & BEVANDE:** VILLA CRESPIA F.MA MURATORI - CANTINA SCOLARI - CANTINA DELLA VALTENESI (CIVIELLE) - TORREVILLA VITICOLTORI ASSOCIATI - LOSITO E GUARINI S.R.L. - VINI GIORGI OLTREPÒ PAVESE - AZ. AGR. QUAQUARINI FRANCESCO S.S. - CANTINA BERGAMASCA - VINI NINO NEGRI VALTELLINA - CASA VINICOLA NERA - CAVITRIA CASA VINICOLA TRIACCA S.R.L. - ANGELO PORETTI BIRRIFICIO - AZIENDA AGRICOLA CASCINA LA MOROSINA - LE DISTILLERIE DI SARNICO - DISTILLERIE FRANCIACORTA S.P.A. - CEDRAL TASSONI - BOARIO - FERRARELLE - MANIVA • **CARNEE SALUMI:** NABA CARNI S.P.A. MASINA - MERICCO S.P.A. - FRATELLI CAULI - RIGAMONTI SALUMIFICIO S.P.A. - BRESAOLE DEL ZOPPO S.R.L. - ROVAGNATI S.P.A. - GIUSEPPE CITTERIO SALUM. S.P.A. - SALUMIFICIO ALBORGHETTI - MOTTA S.R.L. - VECCHIO VARZI S.R.L. - ALIMENTARE RADICE - F.LLI RIVA - SALUMIFICIO FUMAGALLI - BALDO SALUMI • **FORMAGGI, LATTICINI E YOGURT:** ARRIGONI BATTISTA S.P.A. - CASEIFICIO LATINI S.R.L. - CASEIFICIO PALENI - 3B LATTE DI BERTONI FLORINDO & C. - EMILIO MAURI FORMAGGI - FORMAGGERIA ARIASI E REGGIA - POZZALI LODIGRANA S.R.L. BELLA LODI - FATTORIE CREMONA - AMBROSI INDUSTRIA CASEARIA - LATTERIA SOC. VALTELLINA SOC. COOP. AG - LATTERIA SORESINA SOC. COOP. VA AGRICOLA - CENTRALE DEL LATTE DI BRESCIA S.P.A. • **ORTOFRUTTA:** ORTOQUI RICHIAMO GENERALE - ANTICO SAPORE S.R.L. - FRANCESCO CON - OP VALLEVERDE (MARCHIO AZIENDA GANDINI) - SOCIETÀ AGRICOLA MIOORTO S.R.L. - KILOMETRO VERDE SOCIETÀ AGRICOLA - SARTORI ARMANDO PATATE DI COMO • **DISPENZA:** PANIFICIO PANI S.R.L. - COMMERCIALE DOLCIUMI S.R.L. - ZERO+4 S.R.L. (SENZA PECCATO) - PASTICCERIA QUADRIFOGLIO - NUOVA PASTICCERIA S.R.L. - PASTICCERIA VIGONI - GASTRONOMICA ROSCIO S.R.L. - RISO POZZI SOCIETÀ AGRICOLA CIRANO S.S. DI PO - RAVIOLIFICIO POKER - PASTAI IN BRIANZA PASTIFICIO - PASTIFICIO GEROLA DI GEROLA ROBERTO & C. - MOLINO FILIPPINI S.R.L. - LA GRANDE RUOTA S.R.L. - ZAFFERANO LEPROTTO - GIACOMINI S.R.L. - VALFUNGHI - ORCO - ANDREA RATTI - VERGANI SECONDO S.P.A. - OLEARIA CALDERA S.R.L. - OLEIFICIO ZUCCHI S.P.A. - ABARIBI - BOTTOLI INDUSTRIA PANIFICAZIONE S.P.A. - GALBUSERA S.P.A. - GASTROVAL - VIS - VALT FUNGO PROFUMI E SAPORI DI VALTELLINA - SPERLARI S.R.L. • **CASA:** SISMA - ORLANDI 5 SUPER FIVE - COTTON SOUND - FARMACIA CICCARELLI S.P.A. - LA NORDICA (WHITE CASTLE)