



Ministero Federale
dell'Alimentazione
e dell'Agricoltura



Food & Beverage

*l'eccellenza
tedesca in Italia*



Incontri bilaterali Italia - Germania

17-20 maggio 2022



SBS

systems for business solutions

FOOD
MADE IN
GERMANY®

Viaggio d'affari Italia 2022



Ministero Federale
dell'Alimentazione
e dell'Agricoltura

Settore: Food & Beverage
Incontri bilaterali Italia – Germania
17 maggio – 20 maggio 2022

Il **Ministero Federale dell'Alimentazione e dell'Agricoltura tedesco**, come parte del suo programma di promozione delle esportazioni, sta inviando una delegazione composta dalle migliori aziende tedesche del settore alimentare in Italia. L'eccellenza tedesca è interessata ad esplorare il mercato italiano in cerca di nuove opportunità di business e di *partnership*.

Le aziende tedesche visiteranno le regioni del Nord Italia dal 17 al 20 maggio 2022 per incontrare potenziali partner commerciali italiani.

SBS systems for business solutions organizza gli incontri bilaterali su incarico diretto del Ministero.

Si offrono **le seguenti opzioni d'appuntamento** al fine di poter svolgere gli incontri d'affari con la massima flessibilità ed efficienza:

1. Incontri b2b a **Milano**;
2. Incontri faccia a faccia **presso la sede della Vostra azienda**: la giusta occasione per approfondire, con i massimi responsabili aziendali tedeschi, i dettagli della produzione e i relativi cataloghi e listini;
3. *Store checks*: incontri presso i Vostri punti vendita con il *category manager*;
4. Per gli interessati del Centro e Sud Italia: possibilità di incontri b2b virtuali su Zoom.

Durante gli incontri sarà garantito un servizio di interpretariato (tedesco-italiano) gratuito.

Ulteriori informazioni e il modulo di registrazione si trovano su: www.agrifoodble.de/viaggio-daffari-italia-2022-food-and-beverage

Le aziende tedesche partecipanti

Baikal Getränke GmbH (WOSTOK)	4
Brezelbäckerei Ditsch GmbH	6
Karl-Otto Werz Naturkornmühle GmbH & Co. KG	8
LLP Lotao GmbH	10
Naturata AG	12
respeggt GmbH	13
Savitor GmbH (Kuhbonbon)	17
Schnitzer GmbH & Co. KG	19
Ulrich Walter GmbH (Lebensbaum)	21
Wiesenhof International GmbH	23
Contatti	26

Baikal Getränke GmbH (WOSTOK)

Sig.re Joris van Velzen
Amministratore Delegato
Am Tempelhofer Berg 6
10965 Berlino
Germania
Tel.: +49 3061201000
E-Mail: info@wostok-limonade.de
Sito Web: www.wostok-limonade.de



L'azienda

Baikal Getränke GmbH è stata fondata nel 2009 da Joris van Velzen. L'azienda produce WOSTOK: una gamma di bibite sofisticate e 100 % naturali che sorprendono con combinazioni insolite come prugna e cardamomo o dragoncello e zenzero.

L'azienda con sede a Berlino ha solo due dipendenti; nel 2021, ha prodotto circa 3.000.000 di bottiglie e ha esportato in circa 10 paesi europei.

Settore

Bevande analcoliche (biologiche)

Vantaggio competitivo

WOSTOK con il suo design insolito e il gusto distintivo si rivolge ad un vasto pubblico che comprende tutte le fasce d'età.

WOSTOK utilizza una catena di produzione biologica certificata e assicura che tutti i componenti delle sue bevande siano ecologiche, dalle materie prime alla colla per etichette senza caseina. La decisione di una produzione sostenibile si riflette anche nell'uso coerente di bottiglie di vetro ecologico.

Inoltre, il design accattivante e retrò delle bottiglie attira la parte di clienti attenti al dettaglio che si vogliono distinguere dal consumo tradizionale.



Il marchio offre combinazioni di sapori assolutamente uniche che sono meno dolcificate di quasi tutte le altre bibite disponibili sul mercato. Le bevande gassate non contengono conservanti o altri additivi artificiali. Le bevande WOSTOK possono anche essere usate per miscelare i cocktail.

Prodotti

WOSTOK offre una gamma di bevande gassate con combinazioni di sapori unici e naturali. La gamma biologica presenta una percentuale molto alta di succo di frutta ed è adatta ad ogni gusto e situazione.

**Interessato ai seguenti partner/aziende**

Espansione delle relazioni commerciali, specialmente con i dettaglianti e i rivenditori di alimenti biologici, così come con i servizi alimentari e altri grossisti.

Siamo a disposizione per fornirvi ulteriore materiale informativo su WOSTOK e i suoi prodotti su richiesta.

Brezelbäckerei Ditsch GmbH

Sig.re Sebastian Wagner
International Key Account Manager
Robert-Bosch-Straße 44
55132 Magonza
Germania
Tel.: +49 15157559157
E-Mail: sebastian.wagner@ditsch.de
Sito Web: www.ditsch.de



BREZELBÄCKER SEIT 1919

L'azienda

Fondata nel 1919 da Wilhelm Ditsch, l'azienda è leader mondiale nella produzione di pretzel freschi e surgelati, pizzette e croissant. Da oltre cento anni i prodotti Ditsch arrivano sulle tavole dei consumatori portando la qualità e il gusto dei prodotti da forno tedeschi. Dal 2012 Brezelbäckerei Ditsch GmbH fa parte del gruppo svizzero Valora. Con ben 17 linee di prodotti, l'azienda fornisce i negozi Ditsch in Germania e i negozi Brezelkönig in Svizzera, Austria e Francia, così come i clienti al dettaglio in Svizzera e all'estero. Ad oggi, i pretzel Ditsch vengono consumati e apprezzati in ben 31 paesi del mondo.

Ditsch è presente anche nel commercio al dettaglio di prodotti alimentari; numerosi supermercati selezionati offrono pretzel congelati, bastoncini di pretzel e rotoli di pretzel da cuocere facilmente a casa. Grazie all'assoluta trasparenza, agli alti standard di qualità e sicurezza, e alle ricette sapientemente bilanciate per ottenere un gusto eccezionale, l'azienda gode della fiducia dei suoi clienti e dei partner commerciali. L'ampia gamma di prodotti Ditsch si adatta a tutti i tipi di appetito, grande o piccolo che sia, anche ai consumatori vegetariani o vegani.



Settore

Prodotti da forno per la prima colazione, snacks e pranzi veloci e salutari (produzione di pretzel freschi e surgelati, pretzel ripieni, pizze e croissant premium)

Vantaggio competitivo

La vocazione e l'amore per la produzione di prodotti da forno di qualità eccezionale hanno permesso all'azienda di sviluppare una vasta gamma di pretzel surgelati di alta qualità, pizzette e specialità di croissant, affermandosi come uno dei produttori leader a livello mondiale. Con i pretzel ripieni, il marchio Ditsch si contraddistingue dalla competizione nel mercato.

Prodotti

La gamma Ditsch si adatta perfettamente alle esigenze individuali dei clienti offrendo tre livelli di comodità. Si può scegliere tra impasti semilavorati da cuocere, impasti congelati e già cotti che devono solo essere scongelati oppure prodotti che devono solo essere scaldati brevemente nel forno.

I prodotti Ditsch sono sempre freschi e di alta qualità. L'azienda soddisfa gli standard di qualità e sicurezza rigorosamente definiti, sono certificati secondo gli standard alimentari IFS (International Featured Standards). Ditsch utilizza solo le migliori materie prime di qualità controllata da fornitori accuratamente selezionati. Molti dei prodotti sono stati premiati dalla Società agricola tedesca (DLG).

Pretzel classici



Pretzel sfiziosi e ripieni



**Pretzel bastoncini,
pretzel panino e treccia**



**Prodotti al dettaglio per
il reparto surgelati**



Interessato ai seguenti partner/aziende

Espansione delle relazioni commerciali, specialmente con il settore della vendita al dettaglio di prodotti alimentari e con i distributori HoRe.Ca.

Siamo a disposizione per fornirvi ulteriore materiale informativo su Brezelbäckerei Ditsch GmbH e i suoi prodotti su richiesta.

Karl-Otto Werz Naturkornmühle GmbH & Co. KG

Sig.re Björn Semjan e Sig.re Michael Winterhoff
Amministratori Delegati
Stäffeleswiesen 28
89522 Heidenheim
Germania
Tel.: +49 7321271900
E-Mail: info@werz.bio
Sito Web: www.werz.bio



L'azienda

Da più di 60 anni, la panetteria Werz tiene conto delle intolleranze nello sviluppo dei suoi prodotti in gran parte vegani e senza glutine. Il cibo è fatto a mano con grande conoscenza, abilità, passione e attenzione ai dettagli. Il risultato è prodotto di grande gusto senza zuccheri aggiunti o additivi, senza glutine e vegani, che soddisfano le esigenze di tutti i clienti, compresi quelli con intolleranze o allergie. Con i suoi prodotti di farro biologico – non senza glutine – Werz serve un gruppo simile di acquirenti.

Werz ha già ricevuto il *Bundesehrenpreis* dal Ministero Federale dell'Alimentazione e dell'Agricoltura (BMEL) 16 volte. Questo è il più alto onore che un'azienda nel settore dei prodotti da forno può ricevere per le sue prestazioni di qualità.

L'azienda rispetta la natura e segue una filosofia sostenibile nella sua catena di produzione. La sostenibilità inizia con l'acquisto delle materie prime, che avviene in contatto diretto e personale con gli agricoltori regionali. Per ridurre le emissioni, vengono utilizzati i percorsi di consegna più brevi possibili. L'azienda ottiene la sua elettricità dalla propria centrale idroelettrica sul fiume Brenz e dall'energia solare generata dal suo edificio aziendale. L'elettricità prodotta in eccesso viene immessa nella rete municipale durante la notte. La sostenibilità e l'assenza di emissioni di CO2 sono scritte in grande alla Werz.

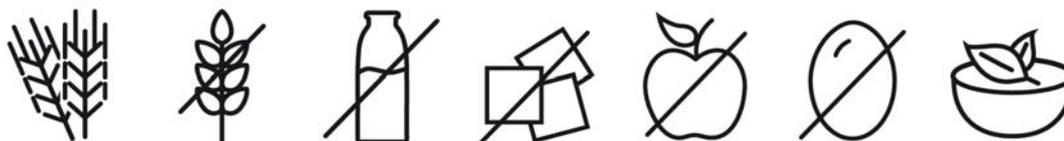
Con il nuovo design 2022, Werz classifica i suoi imballaggi in quattro gruppi di prodotti: Colazione, Cucinare e cuocere, Spuntini e biscotti. Questo non solo aiuta le vendite con la categorizzazione nei negozi, ma anche il consumatore, che può scegliere specificamente il prodotto desiderato. Poiché Werz lavora con etichette personalizzabili, l'etichettatura degli ingredienti in italiano è possibile in qualsiasi momento.

Settore

Prodotti da forno biologici, vegani e/o senza glutine, prodotti di farro, muesli, farine, ecc.

Vantaggio competitivo

Con la sua manifattura, Werz produce a mano alimenti sostenibili e vegani senza additivi artificiali secondo la tradizione artigianale della panificazione. In questo modo, l'azienda assicura che ogni prodotto contribuisce al benessere dei consumatori. Nella sua produzione, l'azienda si concentra sull'essenziale – prodotti naturali senza additivi, senza glutine, senza lattosio, senza zucchero, senza fruttosio e senza uova. Tutti i prodotti sono certificati biologici.



Prodotti

Werz offre una vasta gamma di alimenti con le sue quattro categorie di prodotti – colazione, prodotti da forno, pasticceria e snack – tra cui pane e panini, muesli e fiocchi, farine, miscele da forno, cereali, basi per torte, biscotti e barrette. Werz è uno dei pochi, se non l'unico, fornitore in Germania che produce e vende prodotti biologici di cioccolato senza glutine.



Interessato ai seguenti partner/aziende

Espansione delle relazioni commerciali, specialmente con il commercio al dettaglio e il commercio specializzato in prodotti biologici, così come le associazioni di acquisto, gli importatori e altri grossisti.

Siamo a disposizione per fornirvi ulteriore materiale informativo su Karl-Otto Werz Naturkornmühle GmbH & Co. KG e i suoi prodotti su richiesta.

LLP Lotao GmbH

Sig.re Jens Pöhnisch
Vicedirettore generale
Gubener Straße 47
10243 Berlino
Germania
Tel.: +49 3042025720
E-Mail: jens.poehnisch@lotao.de
Sito Web: www.lotao.com

LOÍAO
 The forgotten secret.

L'azienda

LLP Lotao GmbH, fondata nel 2011 da Stefan Fak, è sinonimo di prodotti biologici vegani, sostenibili e di alta qualità, realizzati in modo equo ed etico. La missione di Lotao è cercare rarità culinarie e condividere la conoscenza e il gusto per unire le persone con tradizioni culinarie diverse. L'azienda è nata vendendo specialità di riso e gradualmente si è specializzata nella vendita di pasti semi-preparati pronti a base vegetale per un consumo sano e sostenibile. Nel selezionare i suoi produttori, l'azienda si concentra sulla diversità, sulla qualità e sulla coltivazione sostenibile senza pesticidi.

Settore

Prodotti biologici e vegani (materie prime provenienti dall'Asia meridionale); semilavorati e piatti pronti ("ready to eat")

Vantaggio competitivo

Lotao si concentra su prodotti innovativi e di nicchia. Il marchio Lotao valorizza la diversità botanica e il significato culturale legato ad essa, adottando le conoscenze e le pratiche di produzione sostenibile dalle altre culture.

I gruppi target includono non solo i vegani, ma anche i flexitariari curiosi e attenti alla salute. Lotao sfrutta la tendenza crescente per prodotti pronti da consumare in modo facile e veloce, ma allo stesso tempo sani e gustosi.

L'azienda si è distinta negli anni per l'innovazione e la cura al prodotto ricevendo diversi premi e certificazioni di qualità.



Prodotti

Oltre alle specialità di riso, Lotao offre una gamma di piatti pronti vegani con solo ingredienti naturali, tra cui il jackfruit che è un'alternativa sana e ipocalorica alla carne.

La gamma Veggie Hack e gli altri piatti pronti sono in linea con i tempi e la tendenza alla snackificazione: alimentazione sana, veloce, vegana e biologica. Basta versare acqua calda, aspettare qualche minuto e il piatto è pronto.



Veggie Hack*

Sugo vegano al ragù e chili sin carne

Veggie Ragout und Veggie Curry

Per scoprire altri prodotti: www.lotao.com

Interessato ai seguenti partner/aziende

Espansione delle relazioni commerciali, specialmente con il settore della vendita al dettaglio nei negozi specializzati come supermercati o rivenditori biologici.

Lotao offre sia i propri prodotti che la produzione a private label.

Siamo a disposizione per fornirvi ulteriore materiale informativo su LLP Lotao GmbH e i suoi prodotti su richiesta.

* Il design della linea Veggie Hack sarà presto adattato (confronta gli altri prodotti mostrati).

Naturata AG

Sig.re Peter Reinhard
Responsabile delle vendite
Am alten Kraftwerk 6
71672 Marbach
Germania
Tel.: +49 1714787941
E-Mail: p.reinhard@naturata.de
Sito Web: www.naturata.de



L'Azienda

Naturata è stata fondata nel 1976 con l'obiettivo di fornire ai rivenditori di alimenti integrali una fornitura affidabile di prodotti Demeter e biologici di alta qualità. Inizialmente, l'azienda operava come grossista sul nascente mercato biologico sviluppando e commercializzando prodotti che non erano ancora disponibili come varietà biologiche.

Successivamente Naturata si è sviluppata fino a diventare il marchio premium di alimenti integrali che è oggi. Dal 2003, Naturata Logistik eG fornisce servizi logistici, mentre l'attuale Naturata AG, si è dedicata con dedizione allo sviluppo e alla commercializzazione dei prodotti Demeter e degli alimenti biologici.

Il cliente è al centro delle attività dell'azienda, la quale opera secondo il principio di equità, responsabilità sociale, affidabilità e fiducia. Naturata adotta una strategia aziendale basata sulla collaborazione rispettosa e apprezzata a tutti i livelli. La collaborazione con i clienti, i fornitori e i dipendenti è caratterizzata da rapporti duraturi e vincolanti.

Settore

Alimenti biologici di qualità superiore

Vantaggio competitivo

Il marchio Naturata è sinonimo di un metodo di coltivazione e lavorazione biodinamico accuratamente testato; quasi la metà della gamma ha la certificazione Demeter. Demeter e.V. è la più antica associazione biologica della Germania.



Grazie ai loro valori comuni e al loro forte spirito pionieristico, Demeter e Naturata hanno contribuito a fondare il movimento degli alimenti naturali in Germania.

La qualità e la sostenibilità del marchio Naturata sono certificati da EG-Bio, EMAS, IFS, e FLO-CERT.

Prodotti

L'assortimento è composto da circa 300 prodotti premium e comprende un ampio spettro di prodotti, tra cui pasta, olio e aceto, brodo vegetale, maionese e ketchup, salse di pomodoro, frutta secca, cioccolato, caffè e cacao, e, nonché sciroppo d'acero, oltre a muesli e fette biscottate.



**Pasta di grano duro, farro,
riso**

Olio e aceto, brodo vegetale

**Maionese e ketchup,
aioli e altre salse**



Caffè e cacao

Cioccolato

**Zucchero, sciroppo
d'acero e vaniglia**



Fette biscottate e cracker

Noci e frutta secca

Salse di pomodoro

Interessato ai seguenti partner/aziende

Espansione delle relazioni commerciali, specialmente con il settore della vendita al dettaglio nei negozi specializzati come supermercati o rivenditori biologici così come con la GDO.

Siamo a disposizione per fornirvi ulteriore materiale informativo su Naturata AG e i suoi prodotti su richiesta.

respeggt GmbH

Sig.ra Carmen Uphoff
Head of Public Affairs & Business Development
 Hildeboldplatz 15-17
 50672 Colonia
 Germania
 Tel.: +49 221 98650320
 Cellulare: +49 151 17509035
 E-Mail: carmen.uphoff@respeggt-group.com
 Sito Web: www.respeggt.com



L'azienda

respeggt, fondata nel 2019 a Colonia, è una società innovativa che opera nel settore avicolo e si è posta come obiettivo la fine dell'uccisione dei pulcini maschi. L'azienda offre il servizio di sessaggio delle uova da cova ("procedura SELEGGT") negli incubatoi, così come una verifica della catena di approvvigionamento dall'incubatoio, attraverso gli allevamenti, dagli allevamenti di galline ovaiole e i centri di imballaggio fino al supermercato.

Ogni anno, solo in Europa, circa 330 milioni di pulcini maschi vengono uccisi dopo la schiusa durante la produzione delle uova in quanto i galli non depongono uova e producono meno carne rispetto ai classici polli da carne. Perciò il gruppo internazionale di esperti, provenienti dal settore della scienza e della tecnologia agricola, degli affari e dell'informatica, sta lavorando per mettere fine all'uccisione dei pulcini maschi.

Per evitare di uccidere i pulcini, respeggt ha sviluppato una soluzione: la determinazione endocrinologica del sesso nell'uovo da cova al nono giorno di incubazione, la cosiddetta procedura SELEGGT. Questo evita l'uccisione di pulcini maschi di un giorno.

La soluzione di respeggt e le uova fresche "senza abbattere i pulcini maschi" sono già stati adottati e commercializzati con successo in oltre 3.000 supermercati in Germania (come REWE, PENNY, EDEKA, Kaufland e Familia), Paesi Bassi (Jumbo e Hoogvliet), Svizzera (Migros, Coop) e Francia (Carrefour).



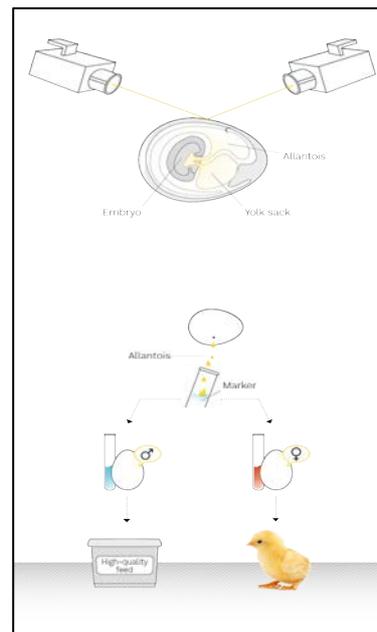
respeggt offre una soluzione importante alla luce del divieto di uccidere i pulcini maschi che entrerà in vigore entro il 2026 in Italia.

Settore

Avicolo: produzione delle uova

La Soluzione: la “procedura SELEGGT”

Grazie a una nuova procedura brevettata non invasiva “SELEGGT” (www.seleggt.com), il sesso di un pulcino può essere determinato già al nono giorno di cova. A questo punto, le uova “maschili” vengono messe da parte e trasformate in mangime per animali, lasciando nelle incubatrici solo le uova da cova di sesso “femminile”, che si schiederanno alla fine dei 21 giorni di incubazione. Queste diventano galline ovaiole e poi depongono le uova respeggt “senza abbattere i pulcini maschi”.

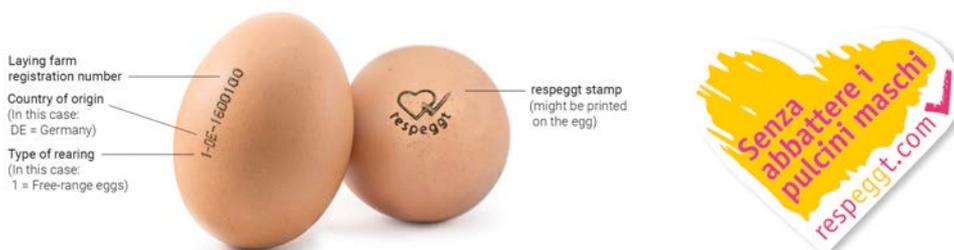


Perché SELEGGT e non le altre procedure?

La procedura SELEGGT permette di distinguere le uova da cova femmina e maschio già al 9° giorno del periodo di incubazione. Dal momento che non è stato ancora definitivamente chiarito a che punto del processo di incubazione un embrione sia in grado di sentire dolore, la determinazione del sesso nell'uovo da cova dovrebbe avvenire al più presto possibile nel processo di incubazione. Questo è oggi il 9° giorno.

Il sigillo respeggt

Questo valore aggiunto può essere comunicato al consumatore con il sigillo respeggt sulla confezione delle uova e/o sull'imballaggio dei prodotti alimentari contenenti uova. Le uova respeggt possono anche essere contrassegnate dal timbro respeggt sull'uovo, che indica una catena di approvvigionamento migliore e più trasparente in cui l'uccisione dei pulcini maschi è stata evitata.



Innovazione e Vantaggio competitivo

L'azienda respeggt si è distinta negli anni per le sue innovazioni tecnologiche, che hanno permesso un maggiore rispetto per l'animale. La tecnologia “SELEGGT Circuitus” (il predecessore dell’attuale SELEGGT Circuit) per il rilevamento del sesso nell'uovo da cova ha ricevuto la medaglia d'argento agli EuroTier 2021 e 2017 Innovation Awards e il "Best Innovation Award 2018" di Compassion in World Farming.



respeggt offre i seguenti servizi:

- Determinazione del sesso al 9° giorno; la tecnologia "SELEGGT" viene installata gratuitamente negli incubatoi. respeggt non possiede mai le uova da cova/ i pulcini/ le galline ovaiole, ma agisce come fornitore di servizi in strutture e catene di fornitura esistenti.
- Verifica la catena di approvvigionamento dall'incubatoio attraverso gli allevamenti, gli allevamenti di galline ovaiole e le stazioni di imballaggio fino al supermercato.
- Il sigillo del cuore di respeggt sulla confezione e il timbro di respeggt sull'uovo, così come la ricerca del codice del produttore sull'uovo su www.respeggt.com.
- Supporto nell'implementazione del prodotto e nelle misure di marketing.

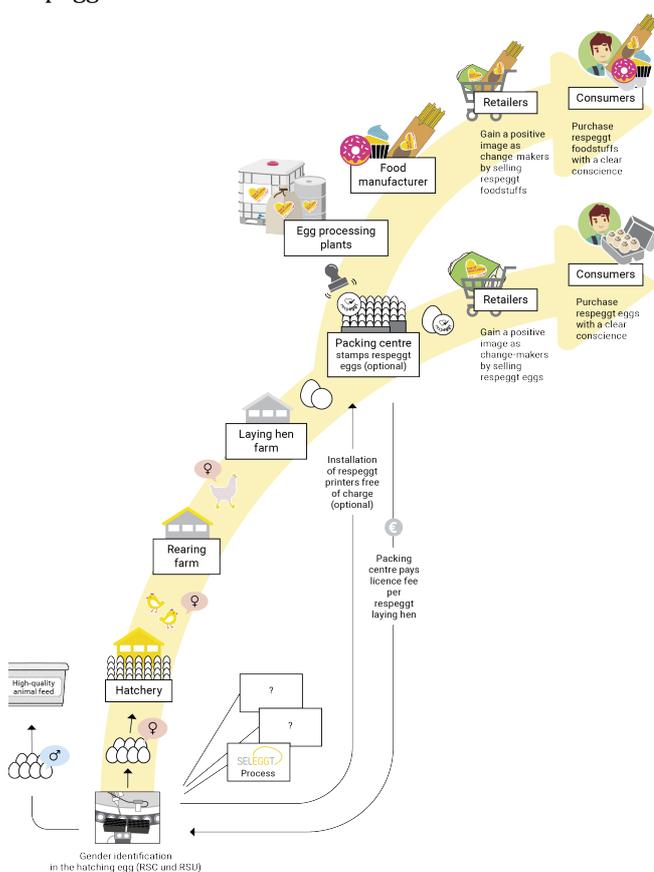
Interessato ai seguenti partner/aziende

Creazione di relazioni con rivenditori, incubatoi e produttori di uova, centri di imballaggio delle uova e altri produttori e commercianti di alimenti che possono influenzare la pratica dell'uccisione dei pulcini. La procedura SELEGGT è utilizzata in **incubatoi** come il più grande incubatoio di galline ovaiole in Europa, Verbeek's Broederij B.V. nei Paesi Bassi. Seguono le aziende di allevamento e gli allevamenti di galline ovaiole.

Il gruppo respeggt è legato contrattualmente ai **centri di imballaggio** delle uova, poiché paga una licenza per ogni gallina ovaiole respeggt per la determinazione del sesso nell'uovo da cova, così come la verifica della catena di approvvigionamento.

Inoltre, il gruppo respeggt è in contatto con i **rivenditori di prodotti alimentari**, in quanto possono utilizzare il sigillo del cuore respeggt sulle confezioni di uova fresche e sulle confezioni di prodotti alimentari.

Il gruppo respeggt è anche in contatto con i **produttori di alimenti** per porre fine all'uccisione dei pulcini nella produzione alimentare e (se lo desiderano) per etichettare i prodotti con il sigillo del cuore respeggt.



Siamo a disposizione per fornirvi ulteriore materiale informativo su respeggt GmbH e il suo servizio su richiesta.

Savitor GmbH (Kuhbonbon)

Sig.re Stephan Witte
 Amministratore delegato
 Veritaskai 3
 21079 Amburgo
 Germania
 Tel.: +49 407511380
 E-Mail: sales@kuhbonbon.de
 Sito Web: www.kuhbonbon.de/en



L'azienda

Da più di 40 anni Savitor produce una vasta gamma di caramelle al caramello di alta qualità sotto il marchio "Kuhbonbon". Seguendo una ricetta tradizionale polacca, vengono utilizzati solo ingredienti di alta qualità e senza glutine, nessun esaltatore di sapore o conservanti. Questa produzione rende l'azienda unica nell'industria dolciaria. Come azienda a conduzione familiare, Savitor si assicura che i più alti standard di qualità siano mantenuti durante l'intero processo, dall'approvvigionamento alla produzione e alla distribuzione. Il marchio Kuhbonbon è sempre alla ricerca di nuovi sapori per deliziare i palati dei consumatori. Così la gamma Kuhbonbon è stata ampliata per includere con molte varietà deliziose: cioccolato, liquirizia, crema di liquirizia, liquirizia alla menta, liquirizia alla fragola, latte e miele, liquore all'uovo, caffè, noisette, senza lattosio e il nuovo caramello salato.

Settore

Dolciario

Prodotti

Caramelle classiche, caramelle vegane e biologiche, caramelle alla liquirizia, caramelle salate, caramelle senza lattosio, caramelle al cacao, caramelle al latte e miele e molte altre.



Da qualche tempo, l'azienda ha ampliato la sua gamma di caramelle per includere dolci che non contengono ingredienti animali. Le *caramelle vegane* contengono latte di cocco biologico fresco, vero burro di cacao e zucchero di canna e non contengono grasso di palma, soia o allergeni.



Inoltre, l'azienda ha anche sviluppato due prodotti **organici con ingredienti biologici**: 100 % organico, zucchero di canna, sciroppo di riso, zucchero di cocco, 5 % punte di cacao, senza glutine e senza olio di palma. Kuhbonbon BIO Classic e Kuhbonbon BIO Double Choc – i deliziosi dolci per i buongustai.



Savitor ha anche lanciato recentemente un nuovo prodotto che è al **100 % organico** e al **100 % vegano**: Organic Vegan Crumble.



House of Caramel

Il marchio di pasticceria premium "House of Caramel" offre deliziosi dolci al caramello in quattro gusti diversi: vaniglia, cranberry, peanut e salted caramel.



Interessato ai seguenti partner/aziende

Espansione delle relazioni commerciali, specialmente con i rivenditori specializzati in prodotti biologici, vegani e "free-from". Savitor offre anche la produzione di marchi propri.

Siamo a disposizione per fornirvi ulteriore materiale informativo su Savitor GmbH e i suoi prodotti su richiesta.

Schnitzer GmbH & Co. KG

Sig.ra Ursula Schille e Sig.ra Margaret Baudendistel
Responsabile Export e Assistenza alle vendite
Marlener Straße 9
77656 Offenburg
Germania
Tel.: +49 7815047500
E-Mail: info@schnitzer.eu
Sito Web: www.schnitzer.eu



L'azienda

Per più di mezzo secolo, Schnitzer è stato sinonimo di altissimo livello di competenza in varie aree di business legate all'alimentazione sana. Oggi, l'attenzione si concentra su prodotti da forno biologici senza glutine certificati e di qualità superiore.

Tanti anni di esperienza, lo sviluppo dei prodotti, lo spirito innovativo, l'artigianato meticoloso e la certificazione IFS "livello superiore" garantiscono alimenti speciali senza glutine che combinano eccellenti proprietà nutrizionali in qualità biologica con il miglior gusto. Non solo per i consumatori con intolleranze alimentari e celiachia, ma anche per i consumatori che seguono una dieta senza glutine sotto l'aspetto sport/fitness & salute per aumentare le prestazioni. In vista del cambiamento climatico, la qualità biologica gioca un ruolo sempre più importante nel comportamento di acquisto, perché il rispetto dei limiti biologici non solo protegge il corpo, ma anche l'ambiente! Nutrizione intelligente - questo è il motto di Schnitzer.

Circa 70 ricette diverse tra cui pane, panini, pasticcini e snack compongono il portafoglio in alta qualità biologica, quindi senza additivi artificiali. Rigorosi controlli e certificazioni offrono il massimo livello di sicurezza e autorizzano la stampa del simbolo protetto della spiga barrata secondo lo standard AOECS, che viene generalmente utilizzato come guida dai celiaci durante gli acquisti.

Settore

Alimenti speciali – prodotti premium biologici senza glutine – pane, panini, pasticcini, snack, barrette.

Selezione di prodotti a basso contenuto di allergeni, oltre a quelli senza glutine, ad esempio anche senza lattosio, senza lievito, senza mais, senza soia, senza noci, senza uova; prodotti senza zuccheri aggiunti; prodotti con contenuti integrali e ingredienti superfood (particolarmente preziosi dal punto di vista nutrizionale); prodotti vegetariani e vegani; prodotti di tendenza.

Vantaggi competitivi

I prodotti senza glutine non sono convenzionali, ma biologici quindi non contengono additivi artificiali come conservanti, coloranti, esaltatori di sapidità. Non OGM. "Clean eating" - liste di ingredienti brevi. Schnitzer è uno dei principali produttori di prodotti da forno organici senza glutine ed esporta in oltre 40 paesi. Controllato dalla FDA. Certificazioni: IFS livello superiore, etichetta ufficiale senza glutine secondo lo standard AOECS, sigillo biologico UE, etichetta Go Green. Premi per la popolarità e il gusto.

Prodotti

Ampia gamma biologica senza glutine - dalle delizie di pane dolce, granuloso e salato, ai panini chiari e scuri con e senza semi, ai bocconcini fruttati e cioccolato, dalle barrette agli snack speziati.



Panini e baguette



Merendine, muffin, barrette con semi e noci e altri snack

Cracker e grissini

Interessato ai seguenti partner/aziende

Espansione delle relazioni commerciali, soprattutto con i dettaglianti alimentari, i negozi specializzati come i supermercati biologici (come principale cliente per i prodotti biologici senza glutine), le farmacie, le drogherie, i grossisti, il fitness/sport. Segmento premium.

Schnitzer offre sia il proprio marchio Schnitzer gluten-free che la produzione di etichette private.

Siamo a disposizione per fornirvi ulteriore materiale informativo su Schnitzer GmbH & Co.KG e i suoi prodotti su richiesta.

Ulrich Walter GmbH (Lebensbaum)

Sig.re Ramiz Pasiov
Export Manager
Dr.-Jürgen-Ulderup-Straße 12
49356 Diepholz
Germania
Tel.: +49 54419856152
Mobil: +49 15118840922
E-Mail: rpa@lebensbaum.de
Sito Web: www.lebensbaum.com/en



L'Azienda

Nell'estate del 1979, il fondatore dell'azienda Ulrich Walter ha rilevato un negozio di alimenti biologici nella piccola città di Diepholz, nel nord della Germania. Ben presto scoprì che non c'erano spezie, tè o caffè organici: così si mette alla ricerca. I suoi viaggi lo portano nel sud della Francia, in Egitto e più tardi in India.

Da un piccolo negozio biologico, Lebensbaum si è sviluppata in un'azienda di medie dimensioni specializzata nella produzione biologica di spezie, tè e caffè ed è cresciuta fino a diventare il leader del mercato delle spezie e dei tè biologici in Germania.

Lebensbaum continua ad acquistare le materie prime direttamente dai suoi partner di coltivazione. Questo permette un'attenta selezione degli ingredienti e garantisce il buon gusto dei prodotti senza l'utilizzo di esaltatori di sapidità o additivi. Sin dalla sua fondazione, il marchio si è ispirato all'idea di "natura e persone" che si riflette anche nel logo dell'azienda. Tanti dettagli si completano a vicenda: dall'agricoltura 100 % biologica, alla produzione a impatto zero sul clima e all'imballaggio ecologico. I più severi controlli di qualità, la completa trasparenza della catena di fornitura, dal campo al prodotto finito, costituiscono la base del lavoro di qualità. Le richieste ai fornitori vanno ben oltre i requisiti legali.

Settore

Produzione di spezie, tè e caffè di alta qualità biologica

Vantaggio competitivo

La sintesi di godimento naturale, lungimiranza ecologica e responsabilità sociale è un concetto aziendale di successo. Il pioniere del biologico ha ricevuto diversi premi per il suo orientamento sostenibile, tra cui il CSR del governo federale tedesco nel 2014 e il "Premio tedesco per la sostenibilità" come media impresa più sostenibile della Germania nel 2015.

Inoltre, nel 2019, Lebensbaum si è classificata al primo posto avvalendosi della certificazione emessa dall'Istituto per la ricerca economica ecologica, Institut für ökologische Wirtschaftsforschung GmbH. Infine, Lebensbaum ha ricevuto il sigillo "we care", che segnala la sostenibilità dell'intera catena di fornitura. Infine, il tè Welten & Bummler è stato premiato come "miglior prodotto biologico 2019".



Prodotti

Ampia gamma di prodotti di spezie biologiche (mono-spezie e miscele), tè biologici alle erbe, tè alla frutta, tè nero e verde ecc. (in bustine da infusione e sfusi); caffè a coltivazioni 100% organiche, sostenibili ed eque.

Nel commercio biologico tedesco, Lebensbaum è leader di mercato nelle categorie di spezie, tè e caffè. L'azienda offre un'ampia gamma di spezie e miscele biologiche. Come per tutti i suoi prodotti, Lebensbaum acquista la materia prima direttamente dalla fonte garantendo una qualità eccellente, che da anni viene richiesta e apprezzata anche nei mercati esteri. Poiché i tè convenzionali possono contenere molte sostanze nocive e tossine, i tè biologici di Lebensbaum sono un must!



Interessato ai seguenti partner/aziende

Espansione delle relazioni commerciali, specialmente con i grossisti del commercio di alimenti naturali, venditori al dettaglio di alimenti naturali e catene di supermercati nel settore della vendita al dettaglio.

Siamo a disposizione per fornirvi ulteriore materiale informativo su Ulrich Walter GmbH (Lebensbaum) e i suoi prodotti su richiesta.

Wiesenhof International GmbH

Sig.re Stefan Mauritz
Responsabile delle vendite
Paul-Wesjohann-Str. 45
49429 Visbek
Germania
Tel.: +49 4445 891130
Cellulare: +49 1732335006
E-Mail: international@wiesenhof.de
Sito Web: www.poultry4u.de



L'azienda

Wiesenhof International (WHI) fa parte del gruppo PHW, una delle più grandi aziende dell'industria alimentare tedesca e il più grande allevatore e trasformatore di pollame. Il gruppo PHW, un'azienda a conduzione familiare con sede centrale in Bassa Sassonia, ha contribuito a rendere il marchio "Wiesenhof" il principale sul mercato tedesco del pollame. Le 35 aziende associate, circa 10.000 dipendenti e più di 1.000 allevatori in Germania e in tutta Europa, costituiscono la base per la fiducia e partnership. All'interno del gruppo PHW, WHI si occupa della vendita b2b internazionale il cui core business è la commercializzazione di prodotti avicoli a base di pollo, tacchino o anatra freschi, refrigerati e surgelati nonché di sostituti della carne a base vegetale.

WHI ha conquistato la fiducia dei suoi clienti garantendo alti standard e sicurezza alimentare attraverso un monitoraggio costante. Inoltre, WHI offre sistemi per la completa tracciabilità di tutti i prodotti, dalla fattoria alla tavola. Gli impianti di produzione associati, che hanno un impatto significativo sulla qualità dei prodotti, utilizzano tecnologie innovative che garantiscono i più alti standard alimentari e soddisfano il cliente. L'obiettivo è quello di migliorare i servizi offerti aumentando ulteriormente la soddisfazione dei clienti.

Dal 2018, il gruppo PHW si è posizionato sempre di più come fornitore di fonti alternative di proteine. Nel 2020, l'azienda ha lanciato un nuovo marchio con prodotti sostitutivi della carne: "**Green Legend**" – con il motto "godere senza carne – sapori leggendari". Il nuovo marchio produce prodotti vegani per soddisfare i clienti che hanno il desiderio di godersi il cibo senza carne. Ci sono molte ragioni per questo: la propria salute, la conservazione delle risorse e il benessere degli animali.



Green Legend offre a tutte queste persone, dai flexitariani ai vegani, una gamma gourmet deliziosa e varia a base di proteine vegetali, senza soia, olio di palma e olio di cocco, e senza ingredienti animali (senza uova, latte e lattosio). Gli ingredienti essenziali sono colture tradizionali come piselli, fave, mais e grano.



L'imballaggio dei prodotti freschi è fatto al 70% di materiale riciclato e la scatola pieghevole dei prodotti surgelati è riciclabile al 100%, come il cartone da esposizione.

Settore

Avicolo e sostituti della carne

Prodotti

L'azienda distribuisce una vasta gamma di prodotti che soddisfano tutte le esigenze specifiche dei suoi clienti. I prodotti vanno dal pollo, tacchino e anatra freschi o congelati ai prodotti di pollame cotti e pronti da mangiare ("ready to eat" e "ready to reheat") per la vendita al dettaglio e la ristorazione, salsicce di pollame e prodotti per la griglia, e prodotti a base di piante che soddisfano le scelte dei clienti con diete vegane o vegetariane.

Carne fresca e surgelata



Prodotti a base vegetale



Salsicce e prodotti per il barbecue



Prodotti marchio Green Legend

Prodotti vegani in alternativa alla carne e al pesce. Green Legend offre prodotti freschi, surgelati ed affettati tutti a base di proteine vegetali.

Prodotti precotti



Prodotti surgelati



Affettati



Interessato ai seguenti partner/aziende

Espansione delle relazioni commerciali, specialmente con il settore della vendita al dettaglio nei negozi specializzati come supermercati e il food service.

Siamo a disposizione per fornirvi ulteriore materiale informativo su WHI e i suoi prodotti su richiesta.

Contatti

SBS systems for business solutions organizza gli incontri bilaterali con il supporto del **Ministero Federale Tedesco dell'Agricoltura e dell'Alimentazione**.

Siete interessati a valutare una potenziale opportunità commerciale con una o più delle aziende partecipanti?

In tal caso, Vi preghiamo di contattare:

Isabel Kotnyek

Tel.: +49 30 814598141

E-Mail: i.kotnyek@sbs-business.com

Mihaela Nistorica

Tel.: +39 06 39031190

E-Mail: m.nistorica@sbs-business.com

Web: www.agrifoodble.de/viaggio-daffari-italia-2022-food-and-beverage



SBS systems for business solutions GmbH



Ufficio Berlino

Budapester Str. 31 – D-10787

Tel. +49 (0)30 586 1994 10

Fax +49 (0)30 586 1994 99

www.germantech.org

www.agrifoodble.de

Ufficio Roma

Via Appia Nuova, 666 – I-00179

Tel. +39 06 39031190

Fax +39 06 39031161

info@sbs-business.com

www.sbs-business.com

Con il supporto del:



Ministero Federale
dell'Alimentazione
e dell'Agricoltura



Un progetto di:



Partner:

