





*Sotto il coperchio
c'è l'orto di Belotti*

*A garden of freshness
is found under the lid
of a Belotti jar*



*La Missione è esaltare i prodotti della Natura
attraverso l'eccellenza delle tecniche
di conservazione industriali.*

*Our mission is to enhance Nature's bounty
through the excellence of industrial
preservation techniques.*





*Un'azienda familiare che coltiva
prima di tutto la passione per questa professione.*

*A family company that above
all cultivates a passion for its profession.*

Ogni componente della famiglia aggiunge nuovi ingredienti alla tradizione dei padri, siano essi sapori oppure cultura e nuove competenze. Questa è la grande capacità della famiglia Belotti, rinnovarsi mantenendo intatte le tradizioni e la genuinità dell'idea di un prodotto lavorato con passione e rispetto delle caratteristiche naturali di ottime materie prime.

In valle Seriana, in provincia di Bergamo, i Belotti operano da anni nel settore conserviero. L'azienda è nata per soddisfare un piccolo mercato con una propria etichetta ma ben presto la competitività del prodotto e l'alta qualità delle materie prime, selezionate personalmente dai Belotti, ha portato a una produzione in grado di rispondere a una richiesta più ampia e soprattutto una personalizzazione del prodotto sempre più esigente.

Belotti produce infatti sottolio e sottaceti con il proprio brand o personalizzando il prodotto con etichetta del cliente. Una gamma di oltre 300 referenze consente all'azienda di soddisfare tutte le necessità di chi desidera realizzare a proprio marchio prodotti di qualità.

Each member of the family adds new ingredients to the traditions of his predecessor, whether these be flavours or knowledge and new skills. The great ability of the Belotti family is to be able to reinvent itself while maintaining traditions and the authenticity of the initial idea for a product made with passion and respect for the natural characteristics of the excellent raw materials.

The Belotti family have worked for many years in the preserves sector in the Seriana Valley, in the province of Bergamo. The company was established to meet the demands of a small market, manufacturing products with its own label. Soon, however, due to the competitiveness of the product and high quality of the raw materials, which are selected personally by the Belotti family, production volumes were required, which were able to meet the increased needs and, above all, greater demand for product personalisation.

Belotti produces preserves in oil and pickles under its own brand name or by personalising the product with the labels of its customers. The range of over 300 items allows the company to meet the needs of companies wishing to offer quality products with their own brand.



La produzione

The production



Il miglior raccolto è nei vasi Belotti

Only the best of the harvest is found in Belotti jars



La Natura offre frutti meravigliosi
ma solo un'accurata selezione
e cura del prodotto lungo tutta la filiera assicura
l'eccellenza nel gusto e nella conservazione.

La qualità delle conserve Belotti è garantita a
monte da una meticolosa selezione del prodotto
su territori conosciuti e coltivati con serietà.
Dalla nascita dei primi germogli della pianta, i
controlli sono costanti: durante la crescita fino alla
maturazione del prodotto.

*Nature bears marvellous fruits,
but only attentive selection and care of the
product along the entire production chain ensures
excellence with regard to taste and preservation.
The quality of Belotti preserves is guaranteed by
meticulously selecting the raw materials,
which are grown with dedication
and competence in recognised areas.
Checks are continuous during growth,
from the emergence of the first shoots
of the plant to maturity of the product.*



Le materie prime selezionate sono colte e lavorate dal fresco perché solo così possono mantenere integra la loro fragranza durante tutte le fasi di lavorazione.

In azienda ulteriori controlli sono garantiti da strumentazioni in grado di individuare difetti e alterazioni del prodotto. Anche i controlli di peso o corpi estranei all'interno della confezione rendono la qualità dei prodotti Belotti unica nel rapporto con il prezzo.

In tutte le fasi della lavorazione all'utilizzo delle tecnologie più moderne si aggiunge l'intervento vigile dell'uomo che mantiene il prodotto costantemente sotto controllo sia nell'aspetto, che nella consistenza, che nell'efficacia dei diversi trattamenti. All'accurato lavaggio delle verdure seguono la meticolosa cottura e il raffreddamento, poi la pasteurizzazione e il confezionamento, infine il controllo del peso.



The selected raw materials are freshly picked and processed because only in this way can the original flavours be retained during all processing stages.

Further checks are carried out in the company using instruments that are able to identify defects and alterations in the product. Even checks on weight and for the presence of foreign bodies, make the quality to price ratio of Belotti products unique.

During all processing stages, the latest technologies are used alongside the vigilant work of staff, who continuously monitor the appearance, consistency and effectiveness of the various treatments.

Firstly the vegetables are meticulously washed, then cooked and cooled with care, sterilised and bottled, and finally weighed.

Il confezionamento The packaging



A questo punto viene aggiunto il liquido di governo e vengono effettuati controlli con macchinari all'avanguardia che sono l'ulteriore garanzia della qualità e sicurezza alimentare Belotti. Di seguito la pasteurizzazione dei vasi consente di garantire la shelf life del prodotto, mantenendo ottime le caratteristiche organolettiche dell'alimento.



At this point the pickling liquid or marinade is added and, before applying the lid, checks for any foreign bodies in the jar provide a further guarantee of quality. Once the lid has been checked to ensure it is securely fastened, the jars are pasteurised to eliminate any additional micro-organisms or pathogens with minimum alteration to the chemical, physical and organoleptic characteristics of the food.



Asciugatura dei vasi, etichettatura e imballaggio sono le ultime fasi prima di inoltrare il prodotto alla logistica che si occupa della gestione di stoccaggio e consegna al cliente. Il magazzino Belotti si distingue per una gestione FIFO che consente d'aver sempre disponibile prodotto di recente confezionamento.



Drying of the jars, labelling and packaging are the final stages before the products are sent to the logistics department, which is concerned with the management of the warehouse and delivery to the customer. The Belotti warehouse is run on a FIFO system which ensures that recently produced items are always available.



La distribuzione Distribution



I prodotti Belotti vengono distribuiti in tutta Italia e all'estero attraverso partner per la distribuzione capillare o direttamente dall'azienda. Le relazioni con i clienti e i distributori, l'ascolto delle loro esigenze, sono molto curati attraverso gli agenti plurimandatari e i membri della famiglia Belotti che nel tempo hanno saputo costruire solidi rapporti e sono in grado ogni giorno di aggiudicarsi la fiducia e soddisfazione di nuovi interlocutori.

Belotti products are distributed throughout Italy and abroad directly from the company or through partners involved in widespread distribution. Relationships with customers and distributors and attention to their needs are carefully looked after by multi-firm agents and members of the Belotti family who, over time, have built solid relationships and who, each day, gain the trust and satisfaction of new customers.





I prodotti

The products





FRATELLI BELOTTI
24021 Abbazia di Albino
Via Tribulina, 12 - (BG) Italy
Tel. +39 035 770006 - Fax +39 035 771050
info@belotticonserve.it
www.belotticonserve.it

