



“Una storia che ha origine
alle pendici dell’Etna.”

Our history started in Sicily, on the slopes of Mount Etna.



ZAPPALA



Zappalà, da piccolo opificio ad industria.

Una storia che ha origine in Sicilia alle pendici dell'Etna. Qui, nel 1973 nasce un piccolo laboratorio artigianale di prodotti caseari tipici.

È degli anni ottanta l'intuizione del progressivo affermarsi della grande distribuzione e l'esigenza di un'organizzazione industriale e logistica di livello superiore.

Il laboratorio diventa uno stabilimento e la piccola impresa a conduzione familiare assume definitivamente i tratti di una vera e propria industria.

Gli investimenti in tecnologia permettono di intensificare la produzione dei latticini freschi e Zappalà inizia a rifornire tutte le principali catene distributive regionali e nazionali.

Nel 1999 un'altra intuizione segna l'evoluzione recente dell'azienda: l'obiettivo di sviluppare una produzione di "formaggi tipici siciliani".

Oggi Zappalà S.p.a. è una fra le prime aziende nel panorama lattiero-caseario nazionale.

Alcune centinaia di dipendenti, una solida immagine di marca, una distribuzione efficiente con piattaforme in tutta Italia, ci consentono di rifornire settimanalmente migliaia di punti-vendita.



Zappalà, from a small factory to industry.

Our history started in Sicily, on the slopes of Mount Etna. Here, in 1973, a small typical cheese-making factory was established.

During the 1980's, the small factory became an industrial plant and the small family-run business finally became a real industry.

The investments in technology allowed increasing the production of fresh dairy products, and Zappalà started supplying its products to all the main regional and national food store chains.

Today Zappalà Spa is one of the main companies in the dairy product sector at the national level.

Several hundred employees, a solid brand image, an efficient distribution platforms throughout Italy, enable us to supply thousands of weekly sales points.



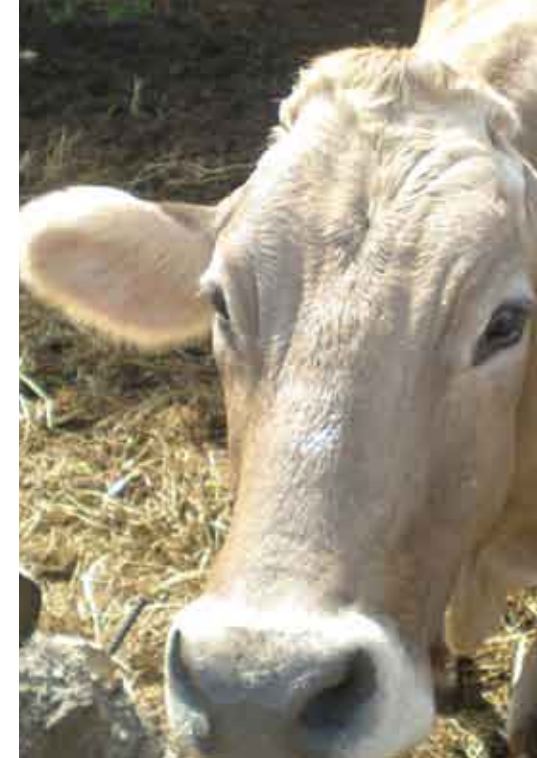
Il valore delle nostre radici

Siamo una fra le maggiori aziende del settore agro-alimentare meridionale. Produciamo in un territorio integro dal punto di vista ambientale, in cui gli alimenti hanno ancora i loro sapori originari.

Vogliamo rappresentare, in Italia e nel mondo, la tipicità e la qualità del cibo siciliano. Quello che portiamo sulle tavole dei consumatori deve parlare di noi e dei valori positivi della nostra terra.

Puntiamo al giusto equilibrio fra l'artigianalità delle lavorazioni casearie e l'industrializzazione e organizzazione dei processi produttivi, nella consapevolezza che le tradizioni alimentari sono un bene prezioso da salvaguardare.

Produciamo alimenti tradizionali salvaguardando un patrimonio alimentare, ambientale e culturale straordinario e proponendo sapori, colori e radici della nostra terra.



The value of our roots

We are one of the largest companies in the southern agro-food sector. We produce in an environmentally pristine area, where food still has its original taste.

In Italy and the world, we intend to represent the typical aspects and quality of Sicilian food products. What we bring to consumers' tables has to speak about us and the positive values of our land.

We aim to balance between the craftsmanship of the dairy processing and industrialization of production processes and organization, knowing that food traditions are a valuable asset to be safeguarded.

We produce traditional food preserving a food heritage, and offering exceptional environmental and cultural flavors, colors and roots of our country.





Forme e sapori della tradizione

I nostri prodotti

L'assortimento Zappalà è ampio e variegato tanto per il retail quanto per il canale ho.re.ca.

MOZZARELLA - È prodotta in tutti i formati e le confezioni rispondenti alle più specifiche esigenze dei consumatori:

- Mozzarella da tavola
- Mozzarella da cucina
- Mozzarella per il catering

RICOTTA - Offre le migliori caratteristiche qualitative grazie alla lavorazione tradizionale:

- Ricotta fresca ovina e vaccina
- Ricotta al forno o salata
- Torte di ricotta

FORMAGGI - Tutti i formaggi a lavorazione tradizionale fanno parte della linea **"i Tipici"**:

- Pecorini siciliani e canestrati
- Caciotte
- Provole e scamorze siciliane
- Altri formaggi a pasta filata

ALTRI PRODOTTI

- Burro
- Formaggi pre-affettati
- Formaggi fusi
- Paste filate industriali
- Dolci tipici a base di ricotta

Shapes and tastes of tradition

Our products

Zappalà has a wide and diversified range of products for both retail and ho.re.ca. sales.

MOZZARELLA - It is produced in all possible product and packaging sizes, to meet the most specific consumer's needs:

- Mozzarella table
- Mozzarella kitchen
- Mozzarella for catering

RICOTTA - Offer the best quality, as a result of traditional processing:

- Fresh ricotta from cow and ewe milk
- Ricotta oven-baked or salted
- Ricotta cakes

CHEESE - All traditionally-made cheese products are part of the typical product range **"i Tipici"**:

- Sicilian Pecorino and hard cheese
- Caciotta cheese
- Sicilian Provola and Scamorza cheese
- Other pulled-curd cheese products

OTHER PRODUCTS

- Butter
- Sliced cheese
- Melted cheese
- Industrial pulled-curd cheese
- Typical cakes made with ricotta cheese





Gli stabilimenti e le cifre

A Zafferana Etnea lo stabilimento è adibito alla produzione di caseari freschi; quello di Ragusa alla produzione di formaggi tipici a pasta filata e canestrati; a Butera (CL) si concentrano le attività di servizio collegate alla produzione (affettatura, porzionatura, etc.).

L'attività produttiva è improntata al rispetto delle norme etiche e di salvaguardia dell'ambiente. Ogni stabilimento è dotato di Sistemi di Gestione della Qualità e presenta moderni sistemi di automazione che garantiscono elevati standard igienico-sanitari, con rilievi ed analisi in tempo reale presso i diversi laboratori interni di cui sono dotati.

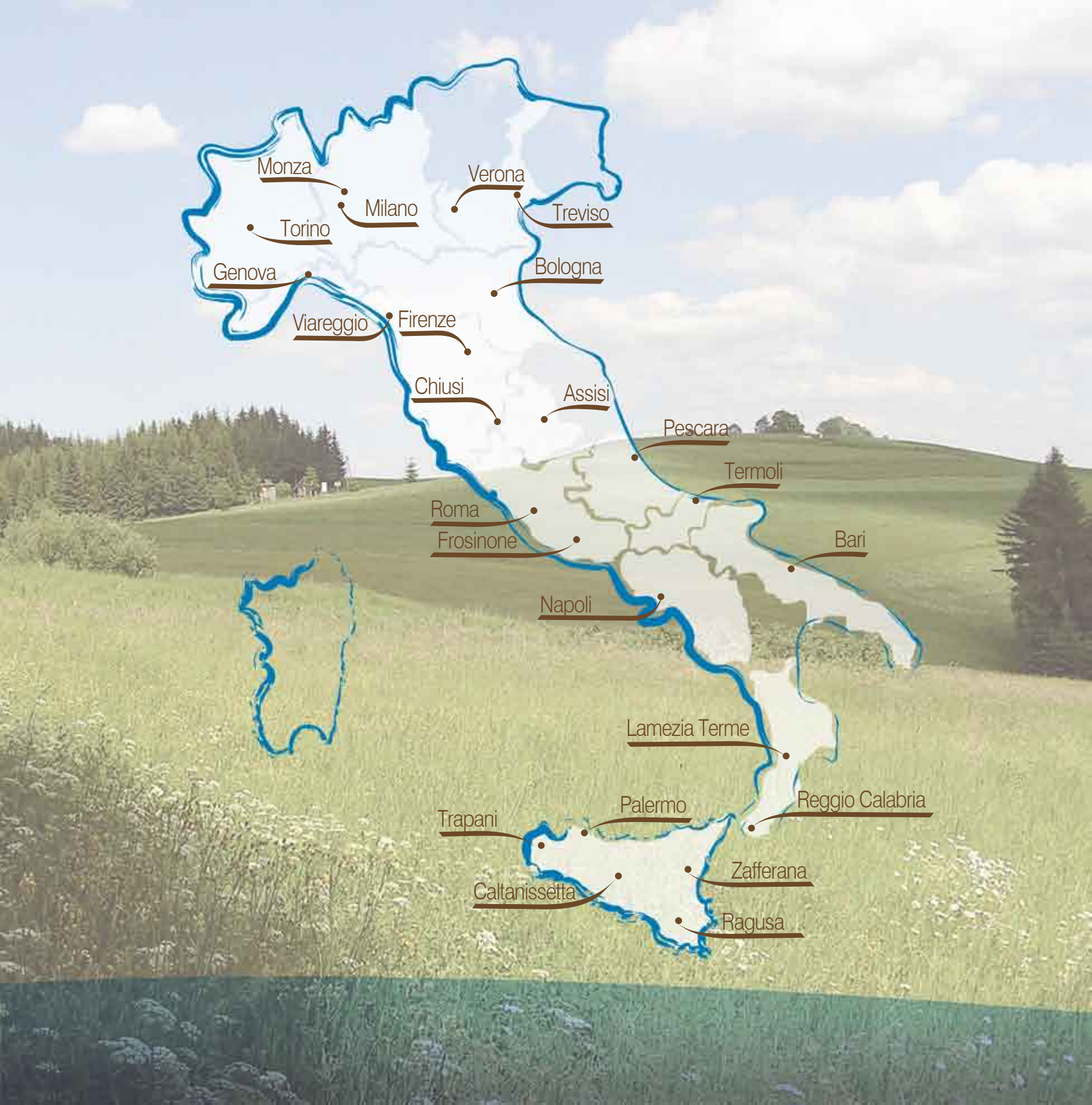


Production plants and the figures

The plant in Zafferana Etnea is for production of fresh dairy products; the plant in Ragusa is for production of typical pulled-curd and hard cheese; in Butera (CL) focus service activities linked to production (slicing, portioning, etc.). Each plant is characterised by modern automation systems, which ensure high hygiene and sanitary levels through monitoring in real time.

	Zafferana	Ragusa
Stabilimento <i>Plant</i>	6000 mq. area industriale <i>6000 sq. m. industrial area</i>	5000 mq. area coperta <i>5,000 sq. m. roofed area</i>
Produzioni <i>Productions</i>	mozzarella, ricotta, formaggi a pasta filata tradizionali <i>traditional fresh pulled-curd cheese</i>	ricotta, formaggi a pasta filata tradizionali <i>traditional fresh pulled-curd cheese</i>
Capacità produttiva annua <i>Yearly production capacity</i>	8.000.000 kg. mozzarelle <i>8,000,000 kg mozzarella</i> 5.500.000 kg. formaggi <i>5,500,000 kg cheese</i> 4.500.000 kg di ricotta <i>4,500,000 kg ricotta cheese</i>	circa 5.000.000 kg. formaggi <i>approximately 5,000,000 kg cheese</i>





Mercati di riferimento

L'Azienda vende i propri prodotti attraverso le principali reti distributive nazionali e internazionali (Auchan, Bennet, Carrefour, Coop, Despar, Esselunga, Rewe, Pam, Sma) o attraverso distributori locali. Canali di vendita: gda, discount, rete tradizionale, catering, industria.

Logistica e organizzazione territoriale

Una flotta di automezzi refrigerati consegna quotidianamente in Sicilia e Calabria i prodotti Zappalà nei punti vendita della grande distribuzione e del dettaglio tradizionale e raggiunge tutte le piattaforme logistiche sull'intero territorio nazionale.

in SICILIA

- **depositi commerciali diretti:** Zafferana, Palermo, Trapani, Caltanissetta;
- **piattaforma logistica** per la consegna ai pdv alto-vendenti della GDO;

Altre piattaforme e depositi commerciali

Genova; Torino; Milano; Monza; Verona; Treviso; Bologna; Viareggio; Chiusi; Firenze; Roma; Frosinone; Assisi; Pescara; Termoli; Napoli; Bari; Lamezia, Reggio Calabria.

Strutture e mezzi tecnici

- Piattaforma di carico robotizzata a Zafferana Etnea;
- Automezzi per la tentata vendita in Sicilia e Calabria.



Reference markets

Our Company sells its products through the main national and international distribution networks (Auchan, Bennet, Carrefour, Coop, Despar, Esselunga, Rewe, Pam, Sma), or through local distributors. Sale channels: retailing and distribution, discounts, traditional network, catering, industry.

Logistics and regional organization

A fleet of refrigerated vehicles ensures daily deliveries in supermarkets in Sicily and Calabria and reaches the logistics platforms in the Italian territory.

in SICILY

- **direct warehouses:** Zafferana, Palermo, Trapani, Caltanissetta;
- **logistic platform** for delivery to high-vending points of sale and supermarkets;

Other platforms and warehouses

Genova; Torino; Milano; Monza; Verona; Treviso; Bologna; Viareggio; Chiusi; Firenze; Roma; Frosinone; Assisi; Pescara; Termoli; Napoli; Bari; Lamezia, Reggio Calabria.

Facilities and technical equipment

- Load platform robot-controlled in Zafferana Etnea;
- Vehicles for attempted sale in Sicily and Calabria.



Nelle private labels, partner affidabile

Zappalà produce anche la private label, i prodotti realizzati per conto delle principali insegne distributive. Esperienza, credibilità, organizzazione fanno di Zappalà uno dei partner privilegiati delle grandi catene distributive, in grado di offrire servizi personalizzati in tutte le fasi del processo di produzione:

- supporto marketing;
- studio e realizzazione del packaging;
- approntamento di tutte le certificazioni necessarie nella realizzazione di nuovi prodotti;
- produzione "just-in-time" con tempi di consegna molto brevi dalla ricezione dell'ordine.

Specializzazione, flessibilità e competitività

Mettiamo a disposizione dei nostri partner:

- expertise di primaria azienda casearia;
- una gamma estesa;
- concept di prodotto differenziati per canale distributivo;
- impianti produttivi all'avanguardia;
- controllo della filiera produttiva;
- certificazioni di prodotto e di stabilimento;
- assistenza nelle esigenze di stoccaggio e logistica.



In the private labels, reliable partner

Zappalà also produces private label products manufactured for major signs distribution.

Experience, credibility and organization make Zappalà a privileged partner of large retail chains, offering personalized services in all phases of production:

- *marketing support;*
- *study and implementation of packaging;*
- *preparation of all necessary approvals in the development of new products;*
- *a production "just-in-time" with very short delivery time from receipt of order.*

Specialization, flexibility and competitiveness

We offer our partners:

- *expertise of primary dairy farm;*
- *an extended range;*
- *concept of product differentiated by distribution channel;*
- *advanced production facilities;*
- *control of the production chain;*
- *product certification and establishment;*
- *assistance in logistics and storage needs.*

“Qualità nella filiera,
autoregolamentazione e
responsabilità sociale.”

Quality in the chain, self regulation and social responsibility.



ZAPPALÀ

L'organizzazione industriale Zappalà, una filiera siciliana di qualità.
The industrial organization Zappalà, Sicilian chain of quality.



Territorio *The land*

La Sicilia, un territorio integro ed un ambiente incontaminato.

Sicily, an area is still intact and a pristine environment.

Allevamenti *Farms*

Quotidianamente, alcune centinaia di allevatori conferiscono la loro produzione alla Zappalà.

Every day, hundreds of farmers give the their production to Zappalà.

Latte quotidiano *Milk daily*

Un sistema di raccolta del latte fa giungere giornalmente la materia prima agli stabilimenti di lavorazione.

A system of milk collection is arriving daily to the raw material processing plants.

Stabilimenti produttivi *Production plants*

Sono 3 gli stabilimenti dedicati alla lavorazione dei prodotti caseari.

There are 3 establishments dedicated to the production of dairy products.

Lavorazione e confezionamento *Processing and wrapping*

Moderni sistemi di automazione garantiscono i più elevati standard qualitativi, con controlli costanti per tutto il processo produttivo.

Modern automation systems provide the highest quality standards, with controls maintained throughout the production process.

Logistica e distribuzione *Logistics and distribution*

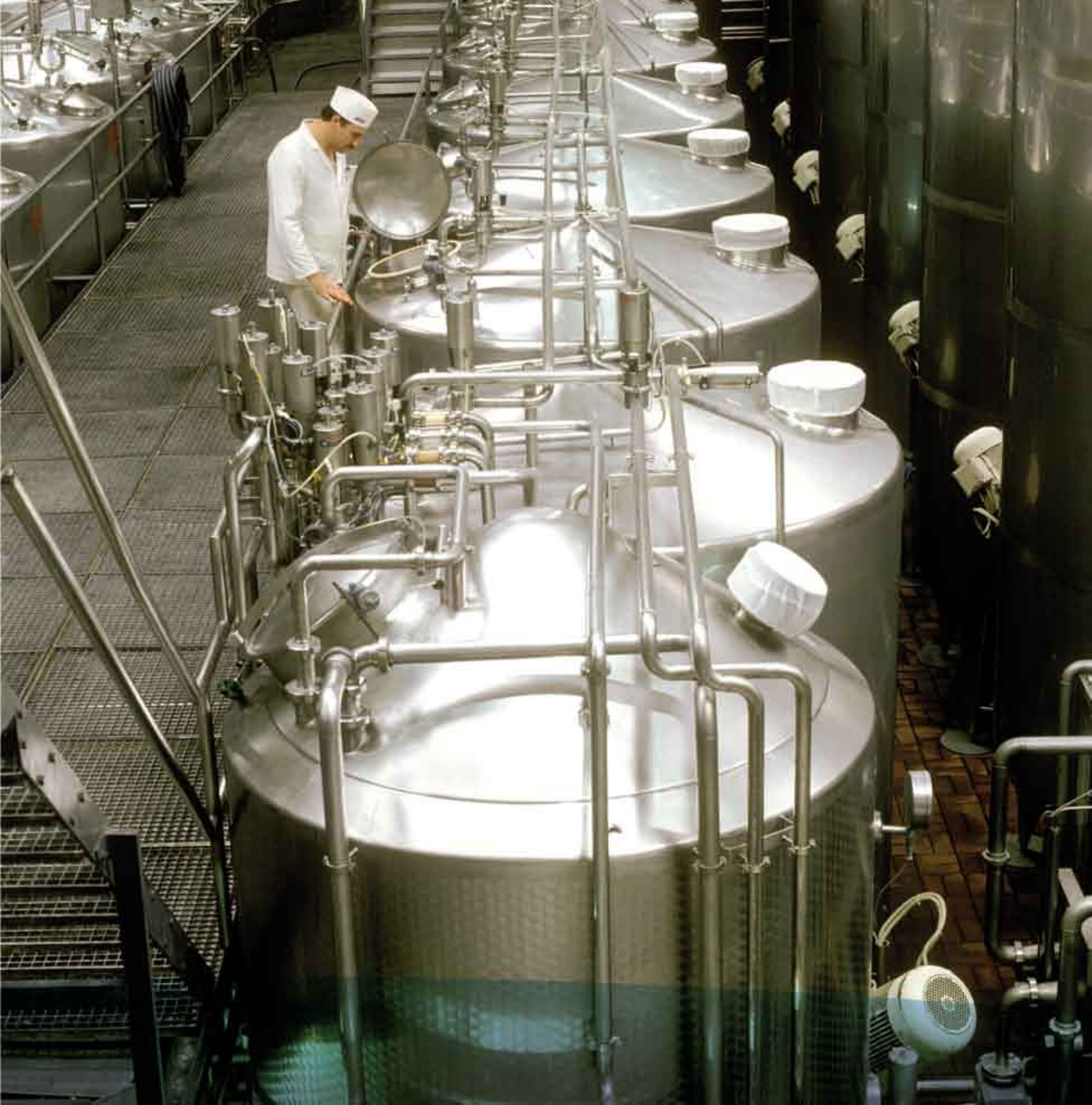
Automezzi refrigerati raggiungono depositi e piattaforme logistiche per la consegna in Italia e all'estero.

Refrigerated transport vehicles reach deposits and logistics platforms in Italy and abroad.

Consumatore *Consumer*

Massimi livelli qualitativi, sicurezza alimentare ed una particolare attenzione alla soddisfazione del consumatore.

Highest levels of quality, food safety and a focus on customer satisfaction.



Sistema di controllo

L'innovazione e la qualità sempre in testa.

I prodotti Zappalà, oltre alle eccellenti proprietà nutritive e organolettiche, offrono un'assoluta sicurezza nel consumo, grazie ad un efficiente Sistema di Controllo Qualità.

Dagli allevamenti agli stabilimenti e per tutto il ciclo produttivo, l'attenzione alla qualità trova applicazione costante nelle verifiche, nel piano di autocontrollo previsto dalle direttive europee, nel rispetto delle leggi vigenti e nell'adeguamento del Sistema Qualità.

Tutti gli stabilimenti Zappalà adoperano tecnologie avanzate, impianti all'avanguardia e sistemi di controllo evoluti, in modo da assicurare alla produzione massimi livelli qualitativi e di sicurezza alimentare.

Codice comportamentale e le analisi

“Non può esistere qualità se non vi è sicurezza alimentare”. È questo il principio che rappresenta il Codice Comportamentale condiviso da tutti gli operatori e collaboratori di Zappalà.

I laboratori di analisi, di cui sono dotati tutti i nostri stabilimenti, sono organizzati per effettuare controlli di routine. Nello stabilimento di Zafferana il Laboratorio Centrale coordina il controllo effettuato nei laboratori periferici, monitorando costantemente la qualità dei lotti di produzione, prima e dopo la consegna ai punti vendita. Per il consumatore ciò si traduce in una totale affidabilità dei prodotti a marchio Zappalà.

- Certificazione BRC (Global Standard Food)
- Certificazione IFS (International Food Standard)



Control system

Innovation and quality always at the top.

In addition to their excellent nutritional and organoleptic properties, Zappalà products offer absolute safety in consumption, also due to the company's efficient Quality Assurance System.

From farms to production plants, and for the entire production cycle, care for quality is constantly applied in checks, self-monitoring plan in accordance with European directives and applicable legislations, and in upgrading of the company's Quality Assurance System.

Code of behaviour and analyses

“Quality cannot exist where there is no food safety”. *This principle represents the Code of Behaviour shared by Zappalà's operators and collaborators.*

Analysis laboratories of all our production plants are organised to perform routine checks. In the plant of Zafferana, the Central Laboratory coordinates checks performed in peripheral laboratories, through continuous monitoring of production lot quality, before and after delivery to the points of sale.





Responsabilità sociale

Ricerca medica e prevenzione

Sponsorizziamo iniziative medico-scientifiche orientate a diffondere i risultati della ricerca medica e l'informazione sulla prevenzione delle malattie di natura cardio-vascolare e tumorale.

Oggi una sfida è rappresentata da quelle malattie, soprattutto di natura cardiovascolare, causate proprio da una alimentazione non corretta e dal benessere di cui godiamo.

Infanzia e nutrizione

Promuoviamo cicli di incontri sulla nutrizione per proporre nelle scuole a ragazzi e insegnanti i benefici di una corretta e sana alimentazione e l'importanza dei latticini in una dieta equilibrata.

Social Responsibility

Medical research and prevention

We sponsor initiatives aimed at disseminating research medical-scientific results and information on the prevention of cardiovascular diseases and cancer nature.

Today a "challenge" is represented by those illnesses, particularly cardiovascular in nature, caused by its incorrect power supply and prosperity we enjoy.

Children and nutrition

We promote meetings on nutrition in schools to offer students and teachers to the benefits of a proper and healthy diet and the importance of dairy products in a balanced diet.



“I nostri prodotti.”

Our products.



ZAPPALA

Mozzarella

Il latticino fresco a pasta filata più tipico della tradizione casearia del meridione italiano. Mozzarelle di qualità, dal sapore dolce e delicato, solo da latte italiano selezionato, proposte da Zappalà in un'estesa gamma di formati per incontrare le più svariate esigenze dei consumatori e dei clienti.

MOZZARELLA CHEESE - The fresh cheese made of spun paste more typical of southern Italian dairy tradition. High-quality mozzarella, sweet and delicate, only selected Italian dairy proposed by Zappala in a wide range of formats to meet the various needs of consumers and buyers.

- Mozzarella 200g • 125g • 100g
- Bocconcini 25g • Noccioline 10g • Perline 5g
- Treccina • Nodini

Mozzarella da cucina

Con le stesse qualità della normale mozzarella, ma più asciutta per non rilasciare liquido durante la cottura. Consistente e dal fresco sapore di latte, ideale in cucina sia a caldo che a freddo. Disponibile nei formati a panetto, ma anche pronta all'uso già cubettata a dadini o nel taglio a la julienne.

MOZZARELLA KITCHEN - With the same quality of normal cheese, but drier for not releasing the liquid during cooking. Consistent and fresh milk flavor, ideal in the kitchen is hot and cold. Available in a loaf, but also ready for use already “cubettata” into small dice or cut into julienne.

- Panetto di mozzarella 400g • 1kg
- Foglia® di mozzarella
- Mozzarella Cubettata
- Mozzarella Julienne

Ricotte tradizionali

All'esperienza produttiva si unisce la genuinità di prodotti con una secolare tradizione. Zappalà valorizza questa tipicità, proponendo la gamma di sapori unici ed inconfondibili delle ricotte tradizionali. Specialità molto apprezzate.

TRADITIONAL RICOTTA - Manufacturing experience is combined with the authenticity of products with a centuries-old tradition.

Zappalà enhances this typical, offering a range of unique and unmistakable taste of the traditional ricotta. Specialty greatly appreciated.

• Ricotta al forno tenera 2,5kg ca.

• Ricotta al forno dura 1,5kg ca.

• Ricotta salata 1kg ca.

• Ricotta salata porzionata a peso fisso

• Ricotta salata grattugiata

Ricotta fresca

Leggera e ricca di sostanze nutrienti. Quella Zappalà è una ricotta speciale perché “raccolta per affioramento”, secondo il metodo tradizionale.

Vaccina, ovina e mista, disponibile nei formati self-service, take away o nei grandi formati per la vendita assistita.

FRESH RICOTTA - Lightweight and rich in nutrients. Zappalà ricotta that is special because “collection to separate the cream” according to the traditional method.

From cow, sheep and mixed use, available in sizes self-service, take away or in large sizes for assisted sales.

• Ricotta fresca 1,6kg

• Ricotta fresca 400g

• Ricotta fresca 250g

Paste filate tradizionali

Provole, scamorze e trecce. Zappalà propone il meglio della tradizione casearia meridionale. Bianche, morbide e delicate, oppure affumicate al naturale con legni aromatici, con un sapore più deciso. Adatte ad essere consumate al naturale o per arricchire le pietanze.

- Provola bianca 250g e 190g • Provola affumicata 245g e 185g
- Scamorza bianca 230g • Scamorza affumicata 225g
- Scamorzine bianche e Scamorzine affumicate 25g
- Treccina affumicata 230g
- Provola 400g ca. • Provola tipo casale 1kg ca. • Provola dei Nebrodi 4kg ca.
- Treccione bianco e Treccione affumicato 2kg ca. • Treccione affumicato Maxi 13kg ca.
- Mandarinino affumicato 2,5kg ca.

TRADITIONAL “SPUN PASTE” CHEESE - Provole, scamorze and braids. Zappalà offers the best of cheese-making tradition southern Italian. White, soft and delicate, or “the natural aromatic wood smoke, with a stronger flavor. Suitable to be eaten on its own or to enrich foods.



Paste filate linea Sikanino®

Il morbido formaggio a pasta filata con un delicato sapore di latte. Prodotto solo con latte vaccino intero, il suo gusto dolce e gradevole piace specialmente ai bambini, ma è apprezzato da tutta la famiglia. Impareggiabile la sua versatilità in cucina. La cera protettiva ne garantisce la durata.

PASTE SPUN SIKANINO® LINE - The soft cheese made of spun paste with a delicate flavor of milk. Produced only with whole cow's milk, the sweet taste and pleasant like especially to children, but it is appreciated by the entire family. Its versatility is unmatched in the kitchen. The protective wax guarantees the duration.

- Sikanino 300g • 500g • 1kg
- Sikanino 2kg • 5kg



Canestrati

Pecorini e caciotte: formaggi a pasta cotta dalle lontane origini, anticamente riposti dentro canestri in giunco dove svolgevano la prima parte della stagionatura. Zappalà porta sulle tavole italiane il meglio di questa eccellenza casearia del meridione d'Italia.

CANESTRATO CHEESE - Pecorino e Caciotte: cooked cheeses from distant sources, once placed in rattan baskets in the first place where part of maturing. Zappalà takes on Italian tables the best of this excellent cheese of southern Italy.

- Tuma • Pecorino fresco con pepe • Pecorino con zafferano
- Pecorino stagionato • con pepe
- Formaggio fresco di Sicilia • con pepe • con peperoncino rosso
- Caciotta con latte di pecora 2kg ca.
- Caciotta gustosa con peperoncino rosso 2kg ca. • con rucola 2kg ca. • con olive verdi 2kg ca.



Porzionati e affettati

Qualità e tradizione incontrano l'evoluzione del mercato. L'esperienza casearia Zappalà si fonde con la tecnologia per preservare gusto e contenuto di artigianalità dei prodotti caseari tipici, adesso disponibili in comode fette già pronte all'uso o in porzioni a peso fisso, per una facile gestione self-service.

SLICED AND PORTIONED - Quality and tradition meet the changing marketplace. Experience dairy Zappalà merges with the technology to preserve taste and content of craftsmanship typical of dairy products, now available in convenient ready to use slices or portions with fixed weight for easy self-service management.

• Pecorino fresco affettato • Pecorino fresco affettato con pepe nero • Pecorino fresco affettato con peperoncino

• Pecorino fresco 250g • Pecorino stagionato 350g

• Ricotta salata 250g

• Sikanino a fette



Dolci di ricotta

Specialità di ricotta al sapore di limone, di pistacchio e di cioccolato. Una tipicità gastronomica orientata ad un consumo giovane e moderno. Con un po' di fantasia si adattano alla preparazione anche di antipasti sfiziosi. Una ventata di colore in tavola, per momenti di convivialità e buonumore.

SWEET CHEESE - Specialty of ricotta cheese flavored with lemon, pistachio and chocolate. A typical food consumption-oriented to a young and modern. With a little fantasy fit well in the preparation of tasty appetizers. A wave of color on the table, for moments of conviviality and good mood.

• Torta di ricotta al limone 1,7kg ca.

• Torta di ricotta al pistacchio 1,7kg ca.

• Torta di ricotta al cioccolato 1,7kg ca.



Burro

Fatto ancora come un tempo, con panne da latte vaccino di giornata. Il sapore lieve e delicato, l'aspetto uniforme. Un burro della migliore qualità, così buono che può essere mangiato anche da solo.

BUTTER - Did it again as before, with cream cow's milk to your day. The mild flavor and delicate, uniform appearance. One of the best quality butter, so good that can be eaten alone.

• Monoporzioni 8g • Monoporzioni 12,5g

• Panetto 125g • Panetto 250g • Panetto 500g

Servizi alla produzione

Frozen

Un avanzato sistema IQF (individual quick frozen) per la surgelazione istantanea, permette agli alimenti di mantenere a lungo inalterata la loro struttura e le proprietà organolettiche e nutrizionali.

Porzionatura e affettatura

I nostri impianti per la porzionatura e affettatura facilitano le operazioni di preparazione per la vendita alla grande distribuzione. Una tecnologia innovativa ad ultrasuoni assicura un taglio perfetto e senza sbavature per un'ottima presentazione al consumatore. Si riesce ad ottenere la porzionatura di una vasta gamma di alimenti, con risultati di taglio difficilmente realizzabili con le tecnologie convenzionali. Una volta tagliato il prodotto viene avviato al confezionamento.

Forme speciali

Realizziamo sagome speciali, come le forme "a parallelepipedo" di canestrati e pecorini, per la produzione dei formaggi affettati, porzionati o per specifiche esigenze industriali.



Production services

Frozen

An advanced system IQF (individually quick frozen) for instant freezing, allows food to maintain their structure unchanged for a long time and flavor and nutrition.

Portioning and slicing

Our systems for portioning and slicing easier the preparation for sale to supermarkets. An innovative ultrasonic technology ensures a perfect cut and smudge. You can obtain the portioning of a wide range of food, cutting results difficult to achieve with conventional technologies.

Special forms

We create special shapes such as shapes "parallelepiped" in baskets and sheep for the production of the cheese slice, portion or for specific industrial needs.







www.zappala.it

Zappalà S.p.A
Via Ardichetto - 95019 Zafferana Etnea (CT)
tel. +39 0957085111 fax +39 0957085340
P. IVA: 04749990877