



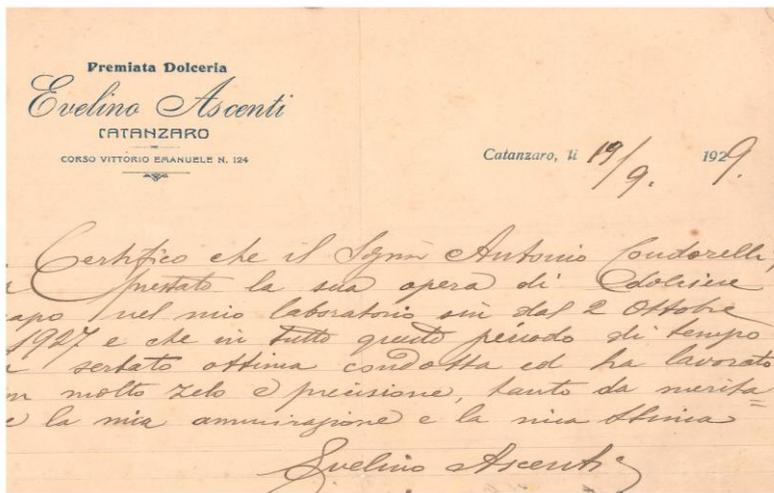
Cid. S.r.l. Industria Dolciaria srls su

Via Magna Grecia n. 55/f -88100 S. Maria di Catanzaro (Cz) Italy C.f / P.i.03602970794 – Tel. e Fax 0961.789374 –
www.mariocondorelli.it – www.dolcon.it – info@mariocondorelli.it – info@dolcon.it

Company Profile

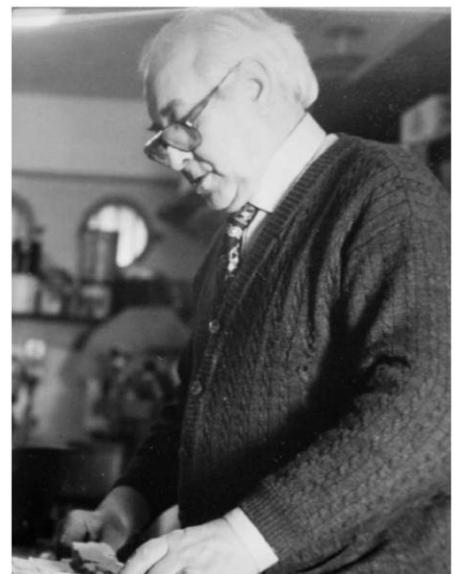
Storia:

L'azienda che oggi produce e vende a marchio DOLCON, ha origini lontane tre generazioni e il fondatore è stato il “**Gran Maestro di Pasticceria**” *Antonino Condorelli*.



Dopo vari attestazioni di Gran Maestro ed elogi sul lavoro, nel lontano 1950, insieme al figlio Mario, da sempre con lui, continuando la tradizione pasticceria aprivano il primo punto vendita di pasticceria a Catanzaro e da lì tutto ebbe origine

Mario, sulle orme del padre aprì poi un secondo punto vendita, aumentando la rinomanza del nome e della qualità dei prodotti. Nei successivi lunghi anni di attività dopo aver, anche lui susseguito il traguardo di “**Gran Maestro di Pasticceria e Cavaliere del Lavoro**” si pose l’obiettivo di raccogliere in una proposta commerciale i sapori e la qualità dei prodotti tipici Calabresi per il “mercato Calabria” soddisfacendo così il palato dei consumatori nella ricerca di quei prodotti e sapori tipici di difficile reperibilità.





Cid. S.r.l. Industria Dolciaria srls su

Via Magna Grecia n. 55/f -88100 S. Maria di Catanzaro (Cz) Italy C.f / P.i.03602970794 – Tel. e Fax 0961.789374 –
www.mariocondorelli.it – www.dolcon.it – info@mariocondorelli.it – info@dolcon.it

Dall'anno 2000 la gestione aziendale è passata all'attuale terza generazione che naturalmente adeguandosi ai cambiamenti dei consumi e alle richieste di mercato, si è posta nuovi obiettivi, in quanto certi prodotti regionali (esempio: latte di Mandorla/Torroncini ma non solo) sono usciti da una richiesta regionale ampliando il loro mercato di riferimento a tutta l'Italia con piccole quote di mercato anche in diversi paesi esteri.

Chi siamo oggi:

Ovviamente anche l'assortimento è cambiato è la nostra offerta ad oggi rispecchia la richiesta più esigente sia con prodotti tipici regionali ma anche con prodotti di consumo nazionale comuni a tutte le industrie dolciarie Italiane, tutto questo salvaguardando l'obiettivo principale del fondatore.

“Impiego di materie prime nobili e ottima qualità”

Oltre all'assortimento anche gli impianti oggi rispecchiano gli standard di produzione H.a.c.c.p. e Iso.

Dolcon infatti, oggi vanta uno stabilimento artigianale sito nella prestigiosa zona Industriale di Catanzaro, dove la ricerca di prodotti sempre migliori e fabbricati al meglio continua incessantemente per offrire sempre la massima qualità. I Processi lavorativi e la trasformazioni delle materie avvengono secondo il sistema



della rintracciabilità con l'ausilio di antichi metodi applicati a macchine tecnologicamente avanzate, nonché una certificazione Iso 9001 in continuo aggiornamento

Sinteticamente ad oggi potremmo descrivere Dolcon come segue:.

“Un'azienda industriale che ha mantenuto un cuore artigianale nella produzione e qualità dei suoi prodotti”



Cid. S.r.l. Industria Dolciaria srls su

Via Magna Grecia n. 55/f -88100 S. Maria di Catanzaro (Cz) Italy C.f / P.i.03602970794 – Tel. e Fax 0961.789374 –
www.mariocondorelli.it – www.dolcon.it – info@mariocondorelli.it – info@dolcon.it

Produzione:

Dolcon, secondo tradizione, ancora oggi utilizza materia prima di scelta superiore e tra queste elenchiamo: la mandorla di **Avola D.o.p.**, il miele Calabrese naturale d'arancia, pistacchi di Bronte, il cioccolato Puro, canditi naturali, farine pregiate e altre materie prime escludendo totalmente l'uso di semilavorati, miglioratori o altro.

la gamma dei prodotti:

i prodotti Dolcon si differenziano nei seguenti modi:

il Torroncino.

Torroncini morbidi assortiti in otto gusti formati gr. 180-400-500-1000 expo banco

Torroncini naturali non ricoperti

Torroncini morbidi ai fichi di Calabria e arancia naturale formati gr. 200

Prodotti tipici della tradizione Calabrese.

Pitta nchiusa, dolce tipico calabrese con vino, miele, mandorla e uvetta gr. 350

Susamelle al miele morbide

Pizze di San Martino con uvetta e mandorla

Fichi di Calabria imbottiti e ricoperti di puro cioccolato

Levitati Naturali.

Panettone artigianale

Colomba artigianale

Le praline.

Rumorelli, pralina al rhum frutto di un'antica ricetta

Marzi, nata per gli amanti del marzapane con un leggero aroma di vino dolce beneventano

One, la prima pralina alla nocciola e riso soffiato.

Biscotti.

le chiacchiere di carnevale artigianali, rinomato biscotto leggermente dorato in friggitrice con zucchero in polvere e/o ricoperto di cioccolato extra fondente.



Cid. S.r.l. Industria Dolciaria srls su

Via Magna Grecia n. 55/f -88100 S. Maria di Catanzaro (Cz) Italy C.f / P.i.03602970794 – Tel. e Fax 0961.789374 –
www.mariocondorelli.it – www.dolcon.it – info@mariocondorelli.it – info@dolcon.it

Il cioccolato.

produzione di uova di cioccolato semilavorate per industrie e pasticcerie e confezionate per la distribuzione tavolette di puro cioccolato selezionate e rigorosamente incartate a mano

Pasta di Mandorla

La produzione della pasta di mandorla si differisce per tipologia d'impiego

- **Pasta di mandorla per produzione di bevanda al 28% e 37% di mandorla**
- **Pasta di mandorla per produzione di bevanda e impiego in pasticceria al 45% di mandorla**
- **Pasta di mandorla per la produzione di petit flour al 52%**

Bevande Vegetali .

Il settore delle bevande vegetali è quello in cui Dolcon ha maggiormente investito e su cui ha profuso sforzi maggiori installando un impianto di produzione in vetro unico in Italia , dove oggi si produce per proprio conto e per conto terzi

Il punto di forza di questi prodotti sono proprio la confezione in vetro che offre la garanzia del prodotto acquistato , è riciclabile , riutilizzabile e ad impatto zero con l'ambiente.

- **Latte di mandorla originale**(zero glutine, zero colesterolo utilizzabile come bevanda rinfrescante, ma anche in sostituzione del latte di soia/Riso e con il gusto classico della Mandorla all'11%),
- **Latte di mandorla e nocciola** (zero glutine, zero colesterolo utilizzabile come bevanda rinfrescante, ma anche in sostituzione del latte di soia/Riso e con il gusto classico della Mandorla all'8% e nocciola al 4%),
- **Latte di mandorla al pistacchio** (zero glutine, zero colesterolo utilizzabile come bevanda rinfrescante, ma anche in sostituzione del latte di soia/Riso e con il gusto classico della Mandorla all'8% e pistacchi al 4%),
- **Latte di mandorla senza zucchero** (arricchito di calcio , senza zucchero , ottimo a prima colazione in alternativa alla soia o ad altre bevande vegetali)
- **Take away:** il primo rivoluzionario prodotto nato per un comparto in continua crescita e composto da una merenda accompagnata da un ottimo bicchiere di latte di mandorla



Cid. S.r.l. Industria Dolciaria srls su

Via Magna Grecia n. 55/f -88100 S. Maria di Catanzaro (Cz) Italy C.f / P.i.03602970794 – Tel. e Fax 0961.789374 –
www.mariocondorelli.it – www.dolcon.it – info@mariocondorelli.it – info@dolcon.it

Dove vendiamo:

la Dolcon è un'azienda flessibile ed in quanto tale rivolge i suoi prodotti e le proprie competenze a diversi canali di vendita :

- Food service , con prodotti semilavorati quali uova di pasqua, granelle di mandorla, torrone, marzapane per industrie e pasticcerie; destinati ad aiutare nella produzione di gelati, dolci, e pasticceria.
- Moderno e tradizionale, con la gamma dei nostri prodotti confezionati speciali e di uso comune
- Private label, offre servizi di formulazione e realizzazione e confezionamento di prodotti conto terzi

Attraverso questa visione della copertura dei canali di vendita a 360° , la Dolcon è presente nel mercato locale calabrese regionale , ed interregionale cercando di espandere sempre più sul mercato nazionale in particolar modo facendosi conoscere per competenza e qualità.

Da qualche anno la Dolcon si è affacciata anche ai mercati esteri in paesi come il Canada, gli Stati Uniti d'America, l'Australia, la Corea, e il regno Unito
oggi è presente ne

i nostri contatti:

la Dolcon è raggiungibile attraverso i seguenti contatti:

Tel. E Fax 0039.(0)961.789374

www.facebook.com/lattedimandorladolcon

www.dolcon.it

Info@dolcon.it

Cordiali saluti
Gennaro Condorelli
Industria Dolciaria Cid. S.r.l.