



MACÈ.
RAW
HEALTHY
DELICIOUS

Company

Azienda

Among the first companies in Italy entirely dedicated to the fresh-cut fruit, Macè immediately distinguished itself as an innovative and groundbreaking company, introducing in Italy, in 2010, high pressure technology (HPP) for the stabilisation of fresh fruit extracts. Macè is also a pioneer in Europe in developing a line of snacks nutritionally rich in protein and fibre, based only on legumes and vegetables. "With our products, we want to contribute to a healthy, quality diet, without any compromises in the selection of raw materials and their subsequent processing. We want healthy eating to be within everyone's daily reach; therefore, in everything we do, we never lose sight of our values: innovation, quality and 100% natural."

Tra le prime aziende in Italia interamente dedicata alla IV gamma di frutta, Macè si è da subito distinta come azienda innovatrice e innovativa, introducendo in Italia, nel 2010, la tecnologia ad alta pressione (HPP) per la stabilizzazione degli estratti di frutta freschi. Macè è, inoltre, tra le prime aziende in Europa a sviluppare una linea di snack nutrizionalmente ricchi in proteine e fibre, a base di soli legumi e verdure. "Con i nostri prodotti vogliamo contribuire ad un'alimentazione sana e di qualità, senza nessun compromesso nella selezione delle materie prime e nella loro successiva lavorazione. Vogliamo che il mangiare sano sia alla portata di tutti, ogni giorno; per questo, in tutto quello che facciamo, non perdiamo mai di vista i nostri valori: innovazione, qualità e 100% naturale."



SOCIETÀ AGRICOLA
ALBERTO & MARISA PIVETTI





**We don't take
anything away,
we don't add,
we don't modify
in any way**

Numbers

12 Tons of product
processed per day

150 Microbiological and chemical
analyses per year

8000 Sq m of
solar panels



115% RENEWABLE ENERGY

We Think Green

Aware of the environmental imbalance on the planet, we seek to contribute to a new industrial ecology. We have always invested in the environmental impact and care for the earth, its products and its inhabitants.

As a company we have a great responsibility for this, thanks to the use of **8000 sqm of photovoltaic panels** (75%) and the **transformation of organic waste from fruit processing into biogas** (40%), 115% of the energy we consume is totally GREEN.

But we do not stop at energy saving alone, we are active on many other fronts concerning the green economy, including:

- The use of an in-house purification plant that allows us to directly feed the effluent back into the irrigation canals, effectively making the water drinkable again;
- The use, for our products, of mono-material packaging and 100% RPet, recycled and recyclable plastic;
- The development of a project, in collaboration with Molini Pivetti, for environmental protection on forest land in Tuscany.
- Own biogas plant to convert organic matter into methane gas and generate electricity using organic plant residues – only authorised by the relevant authority – from the Group's companies, such as those resulting from fruit and vegetable processing and wheat milling at Molini Pivetti.

#WECARE

Macè approaches SUSTAINABILITY with a vision based on the Triple Bottom Line that allows the relative **social, economic and environmental value** to emerge from every business choice and transaction. Seeking to pursue a vision of sustainable development does not therefore mean giving up business but, on the contrary, it means identifying new business models that allow all three dimensions to be pursued at the same time, i.e. creating new and different opportunities to produce value and distribute it inside and outside the company.

Macè si avvicina alla SOSTENIBILITA' con una visione basata sulla Triple Bottom Line che consente di far emergere da ogni scelta imprenditoriale e da ogni transazione il relativo **valore sociale, economico ed ambientale**. Cercare di perseguire una visione di sviluppo sostenibile non significa quindi rinunciare al business ma, al contrario, significa individuare nuovi modelli di business che consentano di perseguire tutte le tre dimensioni contemporaneamente, ovvero creare nuove e differenti opportunità per produrre valore e distribuirlo all'interno e all'esterno dell'azienda.

Coscienti dello squilibrio ambientale esistente sul pianeta, cerchiamo di contribuire ad una nuova ecologia industriale. Da sempre investiamo sull'impatto ambientale e ci prendiamo cura della terra, dei suoi prodotti e dei suoi abitanti. Come azienda abbiamo una grossa responsabilità per questo grazie all'utilizzo di **8000 mq di pannelli fotovoltaici** (75%) e alla **trasformazione degli scarti organici provenienti dalle lavorazioni della frutta in biogas** (40%), il 115% dell'energia che consumiamo è totalmente GREEN.

Ma non ci fermiamo al solo risparmio energetico, siamo attivi su molti altri fronti riguardanti la green economy, tra i quali:

- L'utilizzo di un impianto interno di depurazione che permette di reimmettere direttamente gli scarichi nei canali di irrigazione rendendo di fatto l'acqua nuovamente potabile;
- L'utilizzo, per i nostri prodotti, di packaging mono-materiale e 100% RPet, plastica riciclata e riciclabile;
- Lo sviluppo di un progetto, in collaborazione con Molini Pivetti, di protezione ambientale su un terreno boschivo in Toscana.
- Impianto di biogas proprietario per convertire la materia organica in gas metano e generare energia elettrica utilizzando i residui organici vegetali - unicamente autorizzati dall'ente di competenza - provenienti dalle aziende del Gruppo, come quelli derivanti dalla lavorazione di frutta e verdura e dalla macinazione del grano di Molini Pivetti.



FRESH-CUT FRUIT

Frutta al naturale

It is the widest range of ready-to-eat fresh-cut fruit: without colourings, preservatives, additives and sweeteners. For twenty years, simply seasonal fruit picked ripe, peeled and sliced. Definitely, a 100% natural pleasure.

Our passion for fruit and the knowledge of the most delicate peeling, cutting and conservation technologies guarantee a product of the highest quality. The processing, which takes place constantly between 4 and 6 °C, maintains the original consistency and taste of the fruit, which is also enhanced by the use of local-grown and seasonal fruit.

È la più ampia proposta di frutta fresca tagliata pronta al consumo: senza coloranti, conservanti, additivi e dolcificanti. Da vent'anni, semplicemente frutta di stagione raccolta matura, sbucciata e tagliata. Senz'altro, un piacere 100% naturale. La passione per la frutta e la conoscenza delle più delicate tecnologie di pelatura, taglio e conservazione, garantiscono un prodotto di altissima qualità. La lavorazione, che avviene costantemente tra i 4 e i 6 °C, mantiene inalterata l'originale consistenza e il gusto della frutta, esaltato anche grazie all'utilizzo di frutta di prevalenza locale e di stagione.

100g



150g



250g



750g



1Kg



2Kg



2Kg

5Kg

100% FRESH
FRUIT





Pineapple, Apple, Melon, Grapes, Blueberry / Ananas, Mela, Melone, Uva, Mirtillo	Fruit salad
Mango, Papaya Coconut / Mango, Papaya, Cocco	Fruit salad
Pineapple, Melon, Mango, Kiwi, Grapes / Ananas, Melone, Mango, Kiwi, Uva	Fruit salad
Pineapple / Ananas	Single fruit
Diced Watermelon / Cubetti di Cocomero	Single fruit
Diced Melon / Cubetti di Melone	Single fruit
Diced Mango / Cubetti di Mango	Single fruit
Coconut in pieces / Cocco in pezzi	Single fruit
Apple slices / Mela a fette	Single fruit

***CUSTOMIZABLE RECIPES ACCORDING TO SEASON / RICETTE PERSONALIZZABILI SECONDO STAGIONE**

HPP

High Pressure Processing

The HPP technology, also known as **high-pressure** treatment or pascalization, is an innovative method for food stabilization. This technology involves the application of high pressures to packaged foods in order to reduce or eliminate present microorganisms without compromising the sensory and nutritional characteristics of the food itself. The advantages of this treatment are manifold:

Food safety: HPP is effective in reducing microbial load without the use of chemicals or high heat, thus improving food safety.

Extended shelf life: HPP can extend the shelf life of treated foods while maintaining their quality and organoleptic characteristics.

Preservation of nutritional and sensory properties: HPP does not require the use of high temperatures, which could lead to the loss of heat-sensitive nutrients or alter the structure and taste of the food.

HPP VS PASTEURISATION

FROM SELECTED FRESH FRUIT

da frutta
fresca selezionata

COLD EXTRACTED AND BOTTLED

estratto a freddo
e imbottigliato

HPP TREATMENT UP TO 6000 Bar

trattato HPP
fino a 6000 Bar

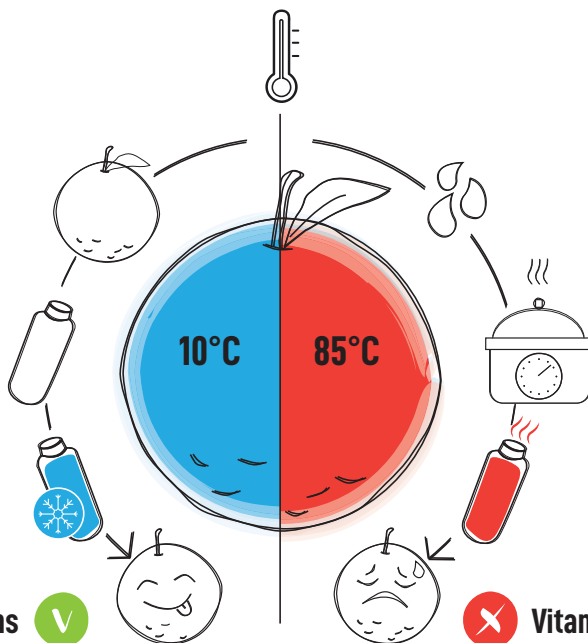
Vitamins



Taste



Antioxidants



FROM FRUIT JUICES OR CONCENTRATED

da succo di frutta
o concentrato

HEATED TO HIGH TEMPERATURE

scaldato
ad alte temperature

LOSS OF TASTE AND NUTRITIONAL VALUES

perdita di gusto
e valori nutritivi

Vitamins



Taste



Antioxidants



La tecnologia HPP (High Pressure Processing), nota anche come trattamento ad **alta pressione** o pascalizzazione, è un metodo innovativo per la stabilizzazione degli alimenti. Questa tecnologia coinvolge l'applicazione di pressioni elevate su alimenti confezionati, al fine di ridurre o eliminare i microrganismi presenti senza compromettere le caratteristiche sensoriali e nutrizionali degli alimenti stessi. I vantaggi del trattamento sono molteplici:

Sicurezza alimentare: L'HPP è efficace nel ridurre la carica microbica, senza l'uso di prodotti chimici o di calore elevato contribuendo a migliorare la sicurezza alimentare.

Prolungamento della durata di conservazione: L'HPP può estendere la durata di conservazione degli alimenti trattati, mantenendo al contempo la qualità e le caratteristiche organolettiche.

Mantenimento delle proprietà nutrizionali e sensoriali: L'HPP non richiede l'uso di alte temperature, che potrebbero causare la perdita di nutrienti sensibili al calore o alterare la struttura e il sapore degli alimenti.



OUR JUICES

I nostri succhi

While, the majority of juices on the market are pasteurised, i.e. the fruit is subjected to such high temperatures that its flavour and nutritional properties are damaged, Macé has chosen cold treatments, such as HPP, a process that subjects the juices to high hydrostatic pressures for 'cold pasteurisation' from undesirable microorganisms. Once the product has been cold extracted and bottled, it is placed in a high-pressure chamber, where it remains for a few minutes at low temperatures at a pressure of 6,000 Bar. The product is stabilised and the fruit retains its taste, colour, aroma and nutritional properties.

Mentre, la maggioranza dei succhi in commercio è pastorizzata, ovvero la frutta è sottoposta a temperature talmente elevate che ne danneggiano il sapore e le proprietà nutrizionali, Macé ha scelto trattamenti a freddo, come l'HPP, un processo che sottopone i succhi a elevate pressioni idrostatiche per la "pastorizzazione a freddo" da microorganismi indesiderati. Il prodotto, una volta estratto a freddo e imbottigliato, viene immesso in una camera ad alta pressione, dove rimane pochi minuti a basse temperature ad una pressione di 6.000 Bar. Il prodotto viene stabilizzato e la frutta conserva il gusto, il colore, il profumo e le sue proprietà nutrizionali.



Logistic Information



125ml = 12
250ml = 8
500ml = 6
700ml = 6
1L = 6



125ml = 336
250ml = 240
500ml = 198
700ml = 156
1L = 114



125ml = 4032
250ml = 2400
500ml = 1584
700ml = 1050
1L = 684

OUR FRESH JUICE

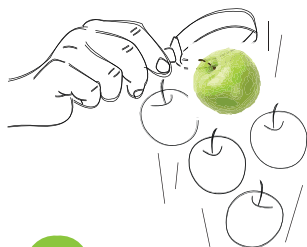
- + Vitamins
- + Taste
- + Antioxidants

HOW WE ARE MADE

1

FRUIT SELECTION

Fruits are selected for quality and right degree of ripeness.



2

COLD PRESSING

The fruits are washed, peeled (if necessary) and the juice is cold-pressed.



3

BOTTLING

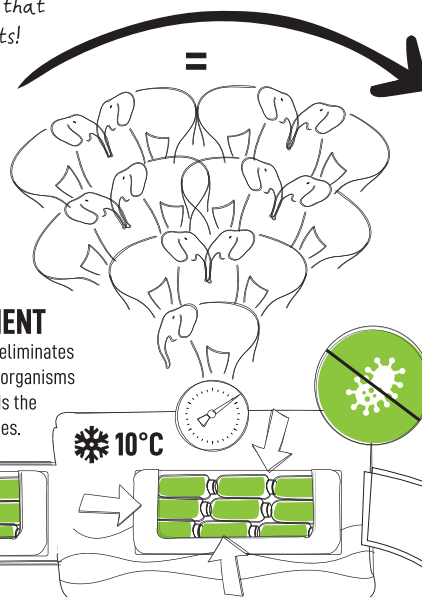
4

HPP TREATMENT

This cold treatment eliminates any unwanted microorganisms and naturally extends the shelf-life of the juices.

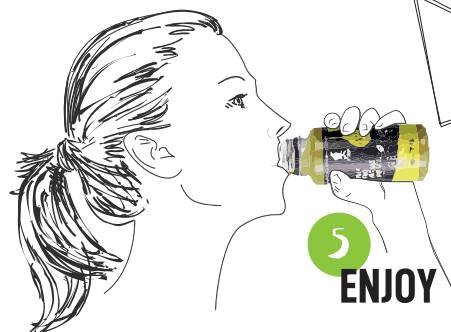
HIGH PRESSURE (about 6000 Bar)

The pressure exerted on a bottle during HPP treatment is equivalent to that of 200 elephants!



Our juices are real "fruit to drink". We select the best fresh fruit and process it with technology, passion and respect for the environment. The result is a 100% cold-pressed fruit juice, without sugar or preservatives, rich in vitamins and with a home-made taste.

I nostri succhi sono vera e propria "frutta da bere". Selezioniamo la migliore frutta fresca e la lavoriamo con tecnologia, rispetto dell'ambiente e passione. Il risultato è un succo 100% frutta spremuta a freddo, senza zuccheri o conservanti, ricco di vitamine e dal sapore come quello fatto in casa.



5

ENJOY

HPP TECHNOLOGY



Apple, Blueberry / Mela, Mirtilli	Fruit Mix
Apple, Ginger / Mela, Zenzero	Fruit Mix
Apple, Mango, Passion Fruit / Mela, Mango, Passion Fruit	Fruit Mix
Pineapple, Strawberry, Lemon / Ananas, Fragola, Limone	Fruit Mix
Apple, Carrot, Ginger, Lemon / Mela, Carota, Zenzero, Limone	Fruit Mix
Apple, Lemon, Mint / Mela, Limone, Menta	Fruit Mix
Apple, Pomegranate, Red fruits / Mela, Melograno, Frutti rossi	Fruit Mix
Apple, Kiwi, Spinach, Lemon / Mela, Kiwi, Spinach, Lemon	Fruit Mix

HPP TECHNOLOGY



Lemon, Ginger, Orange zest / Limonata zenzero e scorza d'arancia	Lemoades
Strawberry, Apple, Banana / Fragola, Mela, Banana	Smoothies
Tropical (Mango, Orange, Banana, Passion fruit) / Mango, Arancia, Banana, Passion fruit	Smoothies
Pineapple / Ananas	Single flavor
Grapefruit / Pompelmo	Single flavor
Pomegranate / Melograno	Single flavor
Orange / Arancia	Single flavor

***CUSTOMIZABLE RECIPES FOR THE PRIVATE LABEL BUSINESS / RICETTE PERSONALIZZABILI PER IL MONDO PRIVATE LABEL**

PESTO AND SAUCES

Pesti e Salse

Macé's HPP pestos and sauces offer a unique culinary experience, combining the freshness and authenticity of the ingredients with the convenience and food safety of an innovative technology such as HPP. The raw material is respected as well as Italian and Mediterranean culinary traditions. The vegetables and herbs added raw and stabilised under high pressure keep their organoleptic and nutritional properties intact and give the pestos and sauces a fresh and authentic taste.

I pesti e le salse HPP di Macé offrono un'esperienza culinaria unica, che coniuga la freschezza e l'autenticità degli ingredienti con la praticità e la sicurezza alimentare di una tecnologia innovativa come l'HPP. La materia prima viene rispettata così come le tradizioni culinarie italiane e mediterranee. Le verdure e le erbe aromatiche aggiunte a crudo e stabilizzate in alta pressione mantengono intatte le loro proprietà organolettiche e nutrizionali e donano ai pesti e alle salse un gusto fresco e autentico.

Logistic Information



12pcs (single)



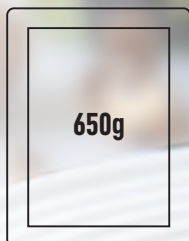
300pcs (single)



5400pcs (single)



115g



650g



850g



HPP
TECHNOLOGY

FRESH

READY TO EAT

NOT PASTURIZED

DOP INGREDIENTS



Fresh Genovese Basil pesto DOP without garlic / Pesto con Basilico Genovese DOP senza aglio

Cheese

Fresh Genovese Basil pesto DOP with garlic / Pesto con Basilico Genovese DOP con aglio

Cheese

Dry tomato red pesto / Pesto rosso di pomodori secchi

Cheese

Eggplant and pepper sauce / Salsa di melanzane e peperoni

Vegan

NEW

Tomato, Feta and olives sauce / Salsa pomodori, Feta e olive

Cheese

NEW

Grana Padano, red onion and balsamic vinegar sauce / Salsa Grana Padano, cipolla rossa e aceto balsamico

Cheese

NEW

Tzatziki sauce / Salsa Tzatziki

Cheese

HUMMUS & GUACAMOLE

Hummus e Guacamole

Macè HPP hummus have been developed to enhance a basic element of the vegetable protein diet: chickpeas. Furthermore, we have developed variations using other legumes such as peas, cannellini beans and fava beans. Thanks to HPP technology we are able to create tasty recipes by combining cooked chickpeas with fresh vegetables and aromatic herbs while preserving their taste and nutritional properties.

To complete the range of fresh sauces, Macè's HPP guacamole is prepared 100% raw. The avocados are selected and left to ripen, to be then used in combination with fresh ingredients according to the classic recipe.

HPP technology allows us to safeguard the raw material and its nutritional properties. Fresh and simple ingredients but rich in nutrients and flavor. Naturally free of any preservative.

Gli hummus HPP di Macè sono stati sviluppati per valorizzare un elemento base dell'alimentazione proteica vegetale: i ceci. Ma non solo, abbiamo sviluppato varianti utilizzando altri legumi quali piselli, fagioli cannellini e fave. Grazie alla tecnologia HPP siamo in grado di creare gustose ricette abbinando i ceci cotti a verdure e erbe aromatiche fresche preservandone gusto e proprietà nutritive.

A completamento della gamma di salse fresche, i guacamole HPP di Macè sono preparati 100% a crudo. Gli avocado vengono selezionati e lasciati maturare, per essere poi utilizzati in abbinamento a ingredienti freschi secondo la ricetta classica.

La tecnologia HPP ci permette di salvaguardare la materia prima e le sue proprietà nutritive. Ingredienti freschi e semplici ma ricchi di nutrienti e sapore. Naturalmente privi di ogni conservante.

Logistic Information



12pcs (single)



300pcs (single)



5400pcs (single)



115g



650g



850g



NOT PASTEURIZED

PRESERVATIVE FREE

HPP
TECHNOLOGY



READY TO EAT!

VEGAN

Chickpeas hummus / Hummus di ceci classico

Beetroot and Horseradish hummus / Hummus di ceci alla rapa rossa e cren

Spicy hummus / Hummus di ceci e curcuma

Shallot and parsley hummus / Hummus di ceci allo scalogno e prezzemolo

Classic guacamole / Guacamole classico

Spicy guacamole / Guacamole piccante

NEW

Peas Hummus / Hummus di piselli

NEW

Fava Hummus / Hummus di fave

NEW

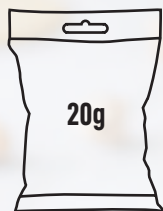
Cannellini beans hummus / Hummus di cannellini

LEGUMES AND VEGETABLES SNACKS

Snack di legumi e verdure

Macé's line of legume and vegetable snacks is the product of a technological process that respects the natural nutritional properties and keeps the organoleptic characters of the individual ingredients recognizable. The snacks are crunchy and crisp, with a pleasant taste, while boasting a low glycemic index and a high content of soluble and noble legume fiber. They also ensure a balanced nutritional intake, thanks to the whole-grain ingredients and the presence of high-protein legumes.

La linea di snack di legumi e verdure di Macé è il prodotto di un processo tecnologico che rispetta le proprietà nutritive naturali e mantiene riconoscibili i caratteri organolettici dei singoli ingredienti. Gli snack sono croccanti e friabili, con un gusto piacevole, e al contempo vantano un basso indice glicemico ed un alto contenuto di fibre solubili e nobili dei legumi. Inoltre garantiscono un apporto nutrizionale bilanciato, grazie agli ingredienti integrali e alla presenza di legumi ad alto valore proteico.



Logistic Information



Legume Thins = 9
Legume Cubes = 14
Legume Drops = 6



Legume Thins = 261
Legume Cubes = 532
Legume Drops = 144



Legume Thins = 1944
Legume Cubes = 6916
Legume Drops = 1296

LEGUME THINS



NOT FRIED

VEGAN

NO ADDED SUGAR

GLUTEN FREE

Chickpeas and peas thins thyme and olives / Sfoglie di ceci e piselli con timo e olive	Legume thins
Chickpeas and fava beans thins with onion / Sfoglie di ceci e fave con cipolla	Legume thins
Chickpeas thins basil, black pepper and lemon / Sfoglie di ceci con basilico, pepe nero e limone	Legume thins
Chickpeas and lentils thins / Sfoglie di ceci e lenticchie	Legume thins
Chickpeas and fava beans barbecue thins / Sfoglie croccanti di ceci e fave alla salsa barbecue	Legume thins
Chickpeas and beetroot thins / Sfoglie croccanti di ceci e rapa	Legume thins

LEGUME DROPS

NO ADDED SUGAR



GLUTEN FREE



NOT FRIED

HIGH IN FIBER

Chickpeas, Grana Padano cheese, tomato, garlic and oregano / Ceci, Grana Padano, aglio e origano

Cheese

Chickpeas, Grana Padano cheese, rosemary and garlic / Ceci, Grana Padano, rosmarino e aglio

Cheese

Chickpeas, Pecorino cheese, Grana Padano cheese and pepper / Ceci, Pecorino, Grana Padano e pepe

Cheese

Chickpeas and Grana Padano cheese / Ceci e Grana Padano

Cheese