



**La Filiera di PRODUZIONE
Food Italiae**



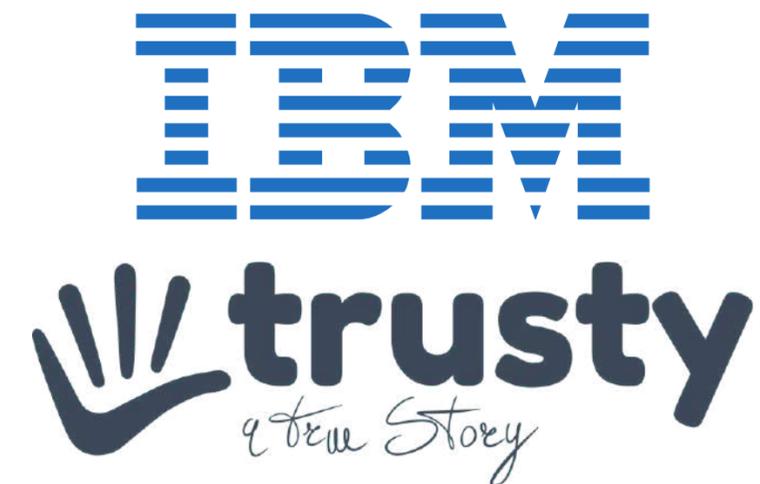
**"Il cibo a basso prezzo è un'illusione. Non esiste.
Il vero costo del cibo alla fine viene pagato da
qualche parte.
E se non lo paghiamo alla cassa, lo paga
l'ambiente e la nostra salute".**

Food Italiae è la Filiera agroalimentare **produttiva** a tutela della **tipicità** e della **sicurezza** del prodotto. Il Brand è in grado di rispondere alle richieste, da parte del consumatore moderno, di **totale trasparenza** e **accessibilità** alle informazioni per una maggiore tranquillità nella spesa di ogni giorno.



Tutte le aziende che intervengono all'interno della filiera sono collegate alla proprietà Food Italiae srl, tutte hanno patti di esclusiva nei canali che affrontano.

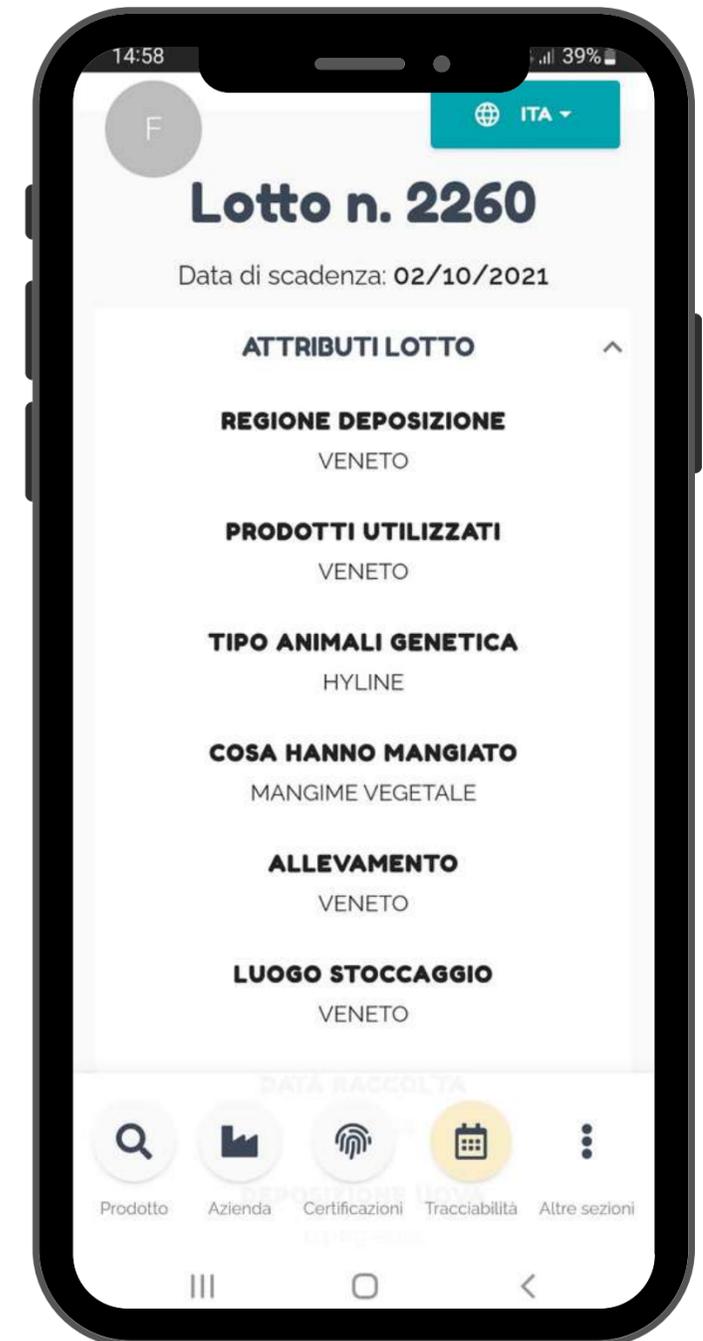
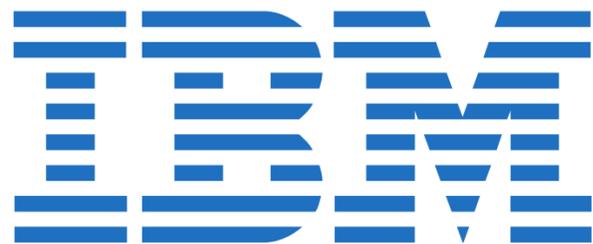
Attraverso le certificazioni in nostro possesso e i disciplinari di produzione vengono garantite **efficienza e qualità.**



Food Italiae - Blockchain

Food Italiae lavora in ottica di totale trasparenza nei confronti dei propri consumatori, per tale motivo, in collaborazione con **IBM** e **TRUSTY**, dota i propri prodotti di tecnologia **Blockchain**.

Attraverso un QR apposto sulla confezione, il Consumatore è in grado di scoprire la storia del prodotto che porta in tavola. Dalla semina alla raccolta, dalla trasformazione al confezionamento saranno tutte informazioni a portata di click.



Food Italiae - Rassegna stampa

ACCORDO GRUPPO GRIGI-IBM

Arriva la pasta certificata via blockchain: garantita la filiera del grano biologico

La tracciabilità sicura della filiera sarà estesa ad altri prodotti alimentari del gruppo umbro, a disposizione di consumatori e grande distribuzione



Reuters

2' di lettura

Arriva la pasta bio certificata e tracciata via blockchain. Il Gruppo Grigi, leader nel settore zootecnico, mangimistico e alimentare, ha annunciato un accordo per la certificazione, attraverso la tecnologia della "catena dei blocchi", della pasta Aliveris, ottenuta da grano biologico italiano con Germe di soia bio e trafilatura al bronzo, garanzia che sarà poi estesa ad

RUBRICHE | CONTRIBUTORS | INFO | key4biz

Blockchain, accordo IBM e Gruppo Grigi per la certificazione della pasta Aliveris

di Redazione Key4biz | 11 Novembre 2019, ore 18:00

MAPPAMONDO in IBM Food Trust sai cosa mangi



Materia Prima | Produzione | Vendita

IBM Blockchain

Grazie alla blockchain i consumatori potranno reperire informazioni sulla storia del prodotto, ma solo chi autorizzato potrà aggiungere e controllare le informazioni, in base al proprio ruolo nella filiera.



Il sole 24 ore: accordo tra IBM e Gruppo Grigi

Key4Biz: pasta Aliveris e Blockchain

Forum Bormio: Il nostro AD, Daniele Grigi, chiamato a parlare come esperto nel modello Blockchain mondiale

Food Italiae - Rassegna stampa

- Intervista Daniele Grigi che spiega per quale motivo abbiamo strettola collaborazione con IBM
- Comunicato IBM per il lancio del progetto
- Articolo pubblicato da Industria Italiana - Grigi e Ibm portano in tavola la Blockchain
- Articolo pubblicato da Blockchain4innovation
- Articolo il giornale sul Forum Ambrosetti



Food Italiae - I Plus

Esperienza

Oltre 50 anni nel settore

Blockchain

per garantire ai nostri clienti
la trasparenza della produzione

Varietà

Siamo in grado di offrire una
vasta gamma di prodotti,
anche personalizzabili,
tutti di NOSTRA PRODUZIONE

Genuinità

Tutte le unità produttive sono
di proprietà di Food Italiae

Sedi produttive e Logistiche



Spello - Umbria:

Polo logistico-commerciale e aule di formazione



Poli produttivi:

Spello - Musile di Piave
Gallipoli - Montefalco - Foligno

I marchi di produzione Food Italiae





Il Molino Gatti produce farine con **grani selezionati di filiera**, dalle più adatte alla pizza e panificazione tradizionale a quelle specifiche per impasti a media o lunga lievitazione, fino alle farine di grande Forza. Sono farine in grado di passare da una maglia glutimica setosa, fino a una maglia glutimica forte, stabile ed estremamente elastica.

L'azienda utilizza **i migliori grani locali, e nazionali**, permettendo così di realizzare "ricette" di altissima qualità specifiche per i mercati a cui si rivolge. Le miscele vengono tutte studiate e testate nel laboratorio del Molino e poi in una cucina professionale adibita.





Linea Panetteria



Linea Pizzeria



Linea Pasticceria



Linea Retail/Bio/proteica



SCROCCHIARELLIAMO

Scrocchiarelliamo è una **base** artigianale per **Pinsa Romana**. Pronta in 5 minuti. Un prodotto fresco confezionato in **ATM** (atmosfera controllata sotto azoto) a temperatura ambiente, senza aggiunta di conservanti né lattosio. Si tratta di una base precotta, **stesa a mano** scottata in **forno a pietra**, ideale per tutti i tipi di farciture dalle più semplici, a quella gourmet. Ideale da fare a casa, al ristorante, al pub o in pizzeria. Utilizziamo solo **grani selezionati** coltivati da noi con **filiera sostenibile** e ad altissimo contenuto proteico, in grado di sostenere le **72 ore di maturazione**.



Nati a Perugia da una famiglia di bottegai che ha fatto dell'artigianalità e della capacità di selezionare le migliori materie prime locali la propria forza.

Ad oggi la nostra filosofia resta la stessa, ma con la volontà di innovare ed investire nella tracciabilità dei prodotti, nella sicurezza per il consumatore e nella sostenibilità ambientale.

Il nostro **miele artigianale** viene prodotto dalle incontaminate fioriture del **Parco Nazionale dei Sibillini** nel rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema.





"I nostri **snack dolci e salati** sono realizzati artigianalmente, confezionati in monoporzioni e preparati con le migliori materie prime provenienti dalla filiera Food Italiae."

Prodotti disponibili

Muffin, crostatine, Plumcake, grissini, etc





Ogni **Uovo Ovi** nasce dall'unione di due eccellenze: l'azienda Food Italiae, con la sua esperienza agroalimentare e le società agricole della famiglia Grigi.

Le nostre uova, **allevate a terra**, provengono da **filiera controllata** e **tracciata Blockchain**, ma i migliori plus vengono dalle certificazioni che queste hanno ricevuto: **Biologico, antibiotic free, mangime vegetale.**



- **TUORLO DAL COLORE INTENSO**
- **PROPRIETÀ ANTIOSSIDANTI**
- **RACCOLTE A MANO**
- **DEPOSIZIONE LIBERA**

Tutta la qualità delle nostre uova, lavorate in collaborazione con un nostro partner, per offrirti i migliori **ovoprodotti**, disponibili sia l'Industry che per il canale Retail.



Le Nazionali



Le Regionali



Le Biologiche



Le uova di montagna



Canale Horeca



Private Label

Formati disponibili: x4 - x6 - x10 - x15 - cartoni da 90 - cartoni da 180

BENEDETTI&GRIGI

MONTEFALCO



L'azienda vitivinicola Benedetti&Grigi ha a disposizione **80 ettari di vignetti**, tutti nell'areale di Montefalco.

Grazie al suo **performante impianto tecnologico**, la cantina è in grado di rispondere alle esigenze dei **mercati nazionali e internazionali**.

La cantina diversifica i suoi **affinamenti in acciaio, barrique, botti di rovere, cemento, terracotta**.

Le referenze si articolano in più linee, ognuna delle quali rivolta ad un canale specifico, suddivise secondo le Tenute che la cantina possiede nell'areale **DOC/DOCG** dell'Umbria.

- Linea Benedetti&grigi - Mercato Horeca/Retail
- Linea Gaita del Falco - Mercato Horeca/Retail
- Linea Miracolo - Mercato GDO
- Linea Polzella - Mercato GDO



Castello di Limigiano: Linea B&G



Tenuta Terre dell'Abate: Linea Gaita



Tenuta Polzella : Linea Polzella



Tenuta La Villa: Linea Miracolo



Vini Francesi

Alla nostra gamma di vini di produzione, si affianca una selezione raffinata di pregiati vini provenienti dalle rinomate **regioni vitivinicole della Francia**. Ogni bottiglia è scelta con cura per garantire ai nostri clienti un'esperienza enogastronomica indimenticabile, celebrando la tradizione e l'eccellenza vinicola francese."

aliveris®

La **Pasta Biologica Aliveris** è il primo prodotto sviluppato, nato dalla collaborazione tra ricercatori universitari.

È un prodotto unico al mondo e **protetto da brevetto** per invenzione **n.102004901270687**.

È **l'unica al mondo** che contiene **Germe di Soia** che è la maggiore fonte naturale di isoflavoni e contiene fibre, Vitamina E e proteine. Questa peculiarità rende Aliveris **facilmente digeribile** e le dona una perfetta **tenuta in cottura**.



Disponibile anche la pasta di semola di grano duro **BIOLOGICA**

Dopo il grande successo della pasta con germe di soia, Aliveris ha voluto creare un **prodotto artigianale**, che ricordasse nella mente del consumatore "la pasta fatta in casa" tipica della tradizione Italiana.

Nasce così la linea di **pasta all'uovo trafilata al bronzo** e caratterizzata da un **essiccazione lenta** e a **basse temperature**.

Il progetto **Carne 100% Umbria** è un'iniziativa nata da Food Italiae in collaborazione con la Cooperativa Agricola Trevi.



Si tratta di **Vitelli Maschi**, con **genetica incrociata** tra **Frisona da Latte Italiana**, **Blu Belga**, **Limousine**, di **età** compresa tra i **9** e **24 mesi**, con un range di **peso** che varia secondo le richieste (300/600 kg).

- **Nato in Umbria**
- **Allevato in Umbria**
- **Macellato in Umbria**
- **Fiera controllata e depositata**



Prodotto **Certificato da PARCO3A**

aqua roots



GROW ANYWHERE



Aquaroots è tra i primi progetti a livello mondiale a proporre una tipologia di **coltivazione** capace di produrre gli stessi standard qualitativi in ogni parte del globo.

È un **sistema innovativo e sostenibile**, in cui le radici delle piante vengono immerse completamente nell'acqua dalla quale passano tutti gli elementi nutrizionali.

La pianta assorbe il **95% in meno d'acqua** rispetto alla coltivazione in pieno campo.

- **prodotto a km0**, è vicino ai punti vendita grazie al sistema di mobilità da noi adottato.
- **Zero pesticidi**, la pianta viene coltivata in acqua e in strutture sterili si concentra solo sullo sviluppo e non c'è possibilità che si ammali come succede nelle coltivazioni tradizionali.
- **Prodotto fresco più a lungo**, qualità e caratteristiche organolettiche percepibili maggiormente.

Prodotti disponibili: Basilico, germogli, prezzemolo, rosmarino, Lattuga Baby Leaf, Rucola



CONFEZIONE 4 PIANTINE



200/300gr*

Prodotto con acqua che può
continuare la sua vegetazione/crescita
per ulteriori 10/15gg

DA CONSERVARE IN CASA

* secondo la tipologia di prodotto
e lo sviluppo che si vuole raggiungere



CONFEZIONE 16 TAPPETINI



200/300gr

Prodotto finito da consumare
entro 4/5 gg

SI TAGLIA E SI GUSTA SUBITO



VASCHETTA INSALATA



100gr

Prodotto tagliato e
confezionato, pronto all'uso

**DA CONSUMARSI ENTRO 3/4 GG
DAL CONFEZIONAMENTO**



FOOD·ITALIAE

Food Italiae srl
via dell'industria 23,
06038 - Spello
T.075837336 - M. info@fooditaliae.com