



Belgravia



**Il partner di valore
per la IV gamma**



100% PRODOTTI ITALIANI





UNA GRANDE PASSIONE DA OLTRE 50 ANNI



Anni '70 *Nasce Belgravia*

L'attività della famiglia Camozzi inizia negli anni '70 in provincia di Bergamo dove, tutt'ora, ha sede l'azienda.

Anni '80 *Coltivazioni in serra*

Dalle prime coltivazioni di ortaggi a pieno campo, arrivano gli anni '80. L'intraprendenza imprenditoriale della nuova generazione converte il sistema produttivo in colture di insalate sotto serra giungendo all'odierna realtà produttiva.



Anni '90 *Confezionamento*

Negli anni '90, interpretando prima di altri le esigenze del nuovo mercato, quello della IV gamma, inizia l'attività di lavorazione e confezionamento delle insalate fresche.

Anni 2000 *Nasce lo stabilimento produttivo*

Nel 2002 nasce Belgravia, stabilimento produttivo all'avanguardia che verrà poi ampliato nel 2011 per adeguarlo per dimensioni e per tecnologie alle nuove esigenze produttive, sempre in crescita.



Anni 2011 *Belgravia diventa O.P.*

Belgravia diventa una "O.P.", un'organizzazione di produttori, che garantisce costante disponibilità di materia prima durante tutto l'anno con il controllo diretto di tutta la filiera produttiva.

Anni 2021 *Certificazione Residuo Zero*

Siamo la prima azienda del settore ad avere ottenuto la certificazione "Residuo Zero" per la produzione delle baby leaf. Un attestato di valore a cui il nostro dipartimento R & D e il nostro team di agronomi hanno lavorato per oltre 5 anni, una garanzia di amore per le persone e l'ambiente.



LE NOSTRE TERRE VOCATE L'ORIGINE DELLA QUALITÀ



Belgravia è una grande organizzazione di produttori (O.P.) che condividono valori comuni quali la sostenibilità e la qualità superiore: dalla semina all'ultimo step della filiera.

È da questa vocazione ed etica che nascono insalate eccellenti, ispirate da una gestione sempre più attenta, autonoma e selezionata della filiera.

Un modello di crescita consapevole e sostenibile

Il nostro è un modello produttivo innovativo e consapevole, valori da cui nasce un prodotto pratico e genuino che conserva tutta la freschezza delle materie prime, lavate, confezionate e pronte da gustare. Crediamo nella filiera corta e attenta, selezionata e tracciata, dalla semina al confezionamento. Amiamo la genuinità e l'alta qualità certificata, e siamo da sempre rispettosi del bene più prezioso, la natura.




420
Ettari

22
Aziende Agricole
Associate

8
Regioni





Garanzia di qualità e produzione tutto l'anno

- ✓ Grande capacità produttiva
- ✓ Costanza qualitativa durante tutto l'anno
- ✓ Pianificazione delle semine e dei raccolti
- ✓ Organizzazione dei processi produttivi e gestionali
- ✓ Rispetto dell'ambiente e dei lavoratori

LE COLTIVAZIONI NELLE NOSTRE SERRE IL NOSTRO VALORE AGGIUNTO

Belgravia garantisce una filiera controllata e tracciata dalla semina al confezionamento. Un valore che eleva la sicurezza, la genuinità e l'alta qualità. I massimi comuni denominatori della filiera sono l'innovazione dei modelli produttivi, il rispetto della natura, la qualità delle terre e il clima.



DA QUI INIZIA LA CATENA DEL FREDDO GARANZIA DI SICUREZZA E QUALITÀ

L'unico conservante approvato da Belgravia è la catena del freddo.

Disponiamo di due piattaforme logistiche dotate delle più moderne tecnologie in grado di garantire una costante e sicura catena del freddo preservando così qualità, freschezza e proprietà organolettiche.



3.500 mq refrigerati



3 Vacuum
per refrigerare in soli 10 minuti
a 3° le insalate raccolte



con 1.500 posti pallet



Pochissime ore
per raggiungere il nostro stabilimento
e i nostri Clienti in tutta Europa



IL CONFEZIONAMENTO IN 24 ORE GARANZIA DI FRESCHEZZA

1.

RICEVIMENTO E SELEZIONE MATERIE PRIME

all'arrivo in stabilimento vengono effettuati nuovi controlli visivi e strumentali: analisi organolettica, controllo delle temperature, prima ricerca di corpi estranei ed infestanti. Solo dopo questa fase, la merce viene ritenuta idonea dall'operatore addetto ai controlli



Formazione continua in materia di sicurezza e igiene alimentare

6.

TRASPORTO E CONSEGNA

in pochissime ore, da questo momento, le nostre insalate confezionate raggiungono le piattaforme dei nostri clienti con mezzi refrigerati costantemente monitorati



Sanificazione degli impianti di lavorazione e delle aree affidata a ditta esterna specializzata.

5.

CONFEZIONAMENTO

le insalate vengono a questo punto confezionate senza nessun conservante, con la massima igiene e sicurezza e sottoposte a controllo con metal detector



2.

CICLO DI LAVAGGIO

prevede il passaggio
in 3 vasche diverse
contenenti acqua potabile,
costantemente controllata

*Campionamenti frequenti
per analisi chimiche e
microbiologiche sia sulle
materie prime che sul
prodotto confezionato.*



3.

CICLO DI ASCIUGATURA

le insalate entrano in un
percorso di asciugatura
ad alta tecnologia, a
temperature e ventilazione
controllate, che mantengono
inalterate le loro proprietà

*Tutto il ciclo di lavorazione
avviene ad una temperatura
compresa tra i 4° e gli 8° C.
Processi di lavorazione e
confezionamento in tempi
rapidissimi e secondo
rigidi standard di controllo.*



4.

RICERCA DI CORPI ESTRANEI

controllo su tutte le linee
con cernitrici ottiche





STABILIMENTO E TECNOLOGIA ALL'AVANGUARDIA GARANZIA DI IGIENE E GENUINITÀ



Le insalate Belgravia vengono confezionate in uno stabilimento assolutamente all'avanguardia, dotato delle più moderne tecnologie che garantiscono la massima qualità, igiene e sicurezza. Il rigore nei numerosi controlli visivi e strumentali, in tutte le fasi di lavorazione, è in Belgravia un imperativo quotidiano.

6.000 mq di lavorazione
completamente condizionati

4 linee di lavaggio con 3 vasche cadauna

4 linee di asciugatura di cui 3 con tunnel

10 linee di confezionamento

**Selezionatrici
ottiche**
per controllo corpi
estranei su ogni linea



UNA GAMMA COMPLETA ANCHE PER LA PRIVATE LABEL

Siamo in grado di offrire ai nostri Clienti una vasta gamma di referenze e rispondiamo alle esigenze di qualsiasi catena con lavorazioni personalizzate, garantendo sempre il meglio della qualità e della freschezza.



NOVITÀ
ASSOLUTA

BABY LEAF 'RESIDUO ZERO' CERTIFICATO

Una filosofia aziendale, una scelta di vita.

Belgravia è la prima azienda europea che porta a tavola le **Baby Leaf Residuo Zero Certificato**, una garanzia di amore per le persone e l'ambiente. È il risultato di un lavoro eccellente che ha coinvolto per oltre 5 anni tutte le funzioni aziendali, che hanno lavorato tenacemente per rivoluzionare tutti i processi produttivi, con un unico obiettivo condiviso: **"rispettare l'ambiente e la salute delle persone."**



Senza
residui da pesticidi

Meno
impatto sull'ambiente

Più
salute per i consumatori





Un prodotto viene certificato **Residuo Zero** solo ed esclusivamente quando i residui **fitosanitari di sintesi chimica** risultano **inferiori o uguali a 0,01 mg/kg (10 ppb)** al momento della raccolta.



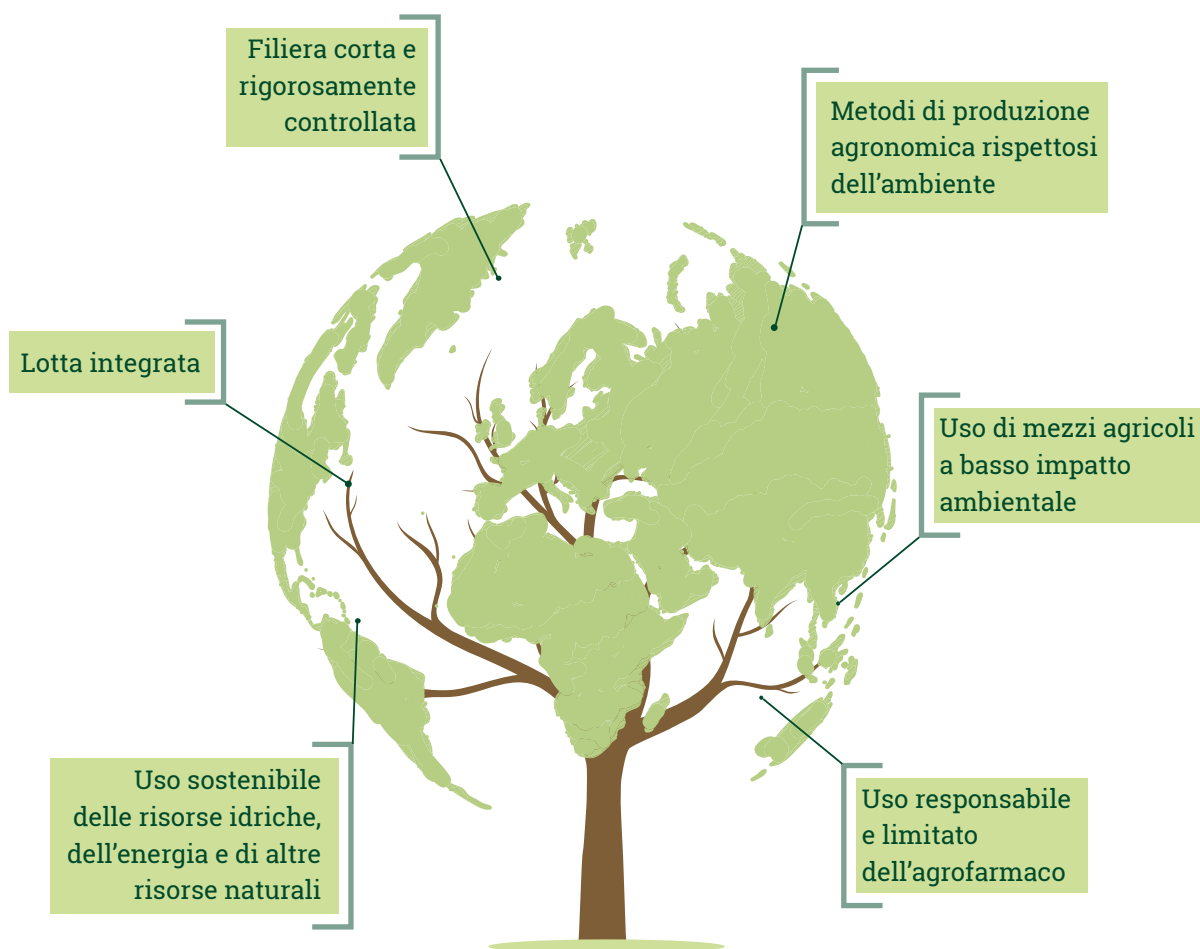
La nostra busta è amica dell'ambiente.

Prodotta in Italia, è realizzata con materiali provenienti da fonti vegetali e rinnovabili.



LA SOSTENIBILITÀ IL NOSTRO IMPEGNO QUOTIDIANO

Tutta la nostra produzione è ispirata alla protezione e valorizzazione delle risorse naturali e umane. Il nostro futuro e quello del nostro ecosistema ci sta a cuore.




CERTIFICAZIONI



GLOBALG.A.P.





*“Rispettando la terra
coltiviamo il nostro futuro”*

VALTER CAMOZZI



Belgravia Soc. Agr. Cons. a r.l.
Via Ex Provinciale per Grassobbio, 11 - 24052 Azzano S. Paolo (BG) Italy
Tel. +39 035 534113 Fax +39 035 531156 info@belgravia.it
www.belgravia.it