

Taste of Italy



bindi
fantasia nel dessert®



I GRANDI SAPORI D'ITALIA

SVR FOOD

Cari clienti,

benvenuti a casa. In Ambro Food SA abbiamo l'ambizione di realizzare prodotti di prim'ordine che offrano la miglior esperienza possibile ai nostri clienti. La nostra avventura inizia nel 1971 con il signor Nicolino Venditti, pastore di Capracotta, molisano, produttore e venditore di Mozzarella che cominciò a distribuire con la sua bicicletta e una borsa termica i pochi chili di prodotti appena realizzati - e da allora non abbiamo mai smesso di crescere, cambiare, migliorare.

Oggi l'azienda si basa su 4 livelli:

OSPITALITÀ - L'ospitalità è ciò che siamo e quello che facciamo per mettere a proprio agio l'ospite in un mondo di life style italiano

QUALITÀ - Mozzarella, passione di una vita, Dolci Bindi, Salumi Fiorucci, Pasta Rummo, Cioccolato & Caffè VANINI, Parmigiano Reggiano & Grana Padano Saviola, Gorgonzola OIOLI, sono solo alcuni dei prodotti che fanno parte della nostra missione

CREATIVITÀ - per generare idee fuori dal coro e trasformarle in concept di nuovi prodotti, servizi, processi, tecnologie e modelli di relazione con il cliente - iAmbro è un esempio concreto

DISTRIBUZIONE - la catena del freddo ci sta a cuore, serviamo in tutta la Svizzera con i nostri mezzi a doppia temperatura in 24 ore

Ambro Food SA si colloca oggi tra i principali operatori nella vendita di prodotti Italiani in Svizzera, la costante crescita di questi anni assume una valenza ancora maggiore in considerazione del fatto che ci date fiducia tutti i giorni e per questo ve ne siamo grati.

Ambro Food SA e il suo team è composta da professionisti con pluriennale esperienza nel settore con la capacità di condividerla con VOI, ed è così che intende andare avanti restando a vostra completa disposizione.

Con stima,

Gianni Biondi
CEO
Ambrofood & SVR Food

Joseph Papotto
President
SVR Food



Benvenuti a casa

Sehr geehrte Kunden,

Willkommen Zu Hause, Ambro Food ein ehrgeiziges Unternehmen, dass sich zur Aufgabe gemacht hat, die Bestmöglichen Produkte für Ihre Kunden zu finden um ein optimale Verwendung zu ermöglichen.

Unser Abenteuer beginnt im Jahr 1971 mit Herrn Nicolino Venditti, der Pfarrer von Capracotta, Molise, Hersteller und Verkäufer von Mozzarella, der mit seinem Fahrrad und einer Kühltasche seine paar kg Mozzarella in der nahen Nachbarschaft lieferte. Seit diesen alten Tagen haben wir nicht aufgehört uns zu verändern, zu wachsen und zu verbessern.

Heute basiert unser Unternehmen auf 4 Ebenen:

GASTFREUNDSCHAFT – Die Gastfreundschaft ist was wir sind und was wir tun, um unsere Kunden in die Welt des "italian lifestyle" einzuführen.

QUALITÄT – Mozzarella, eine lebenslange Leidenschaft, Bindi Desserts, Salami Fiorucci, Rummo Pasta, Schokolade & Kaffee VANINI, Parmigiano Reggiano Käsesorten Grana Padano und Saviola, Gorgonzola OIOLI, sind nur einige der Produkte die Teil unserer Mission sind.

KREATIVITÄT – Ideen ausserhalb des alltäglichen zu erzeugen und sie in Konzepte für neue Produkte, Dienstleistungen, Prozesse, Technologien und Modelle der Kundenbeziehungen haben wir uns zur Aufgabe gemacht. - iAmbro ist ein konkretes Beispiel hierfür.

DISTRIBUTION – die Kühlkette ist das Wichtigste, in der ganzen Schweiz bedienen wir innert 24 Stunden unserer Kunden mit unseren Fahrzeugen die mit DoppelTemperatur Aggregate ausgestattet sind.

Ambro Food SA zählt heute zu den führenden Unternehmen für den Verkauf von italienischen Produkten in der Schweiz. Dies auch Dank des Vertrauens unserer treuen Kundschaft. Ambro Food SA und sein Team besteht aus Fachleuten mit langjähriger Erfahrung. Gerne steht Ihnen unser Team für eine persönliche Beratung jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,

Gianni Biondi
CEO
Ambrofood & SVR Food

Joseph Papotto
President
SVR Food

Chères Clientes, Chers Clients,

soyez les bienvenus à la maison. Ambro Food SA a l'ambition de réaliser des produits de premier choix qui peuvent offrir la meilleure expérience possible à nos clients.

Notre aventure commence en 1971 avec M. Nicolino Venditti, un berger de Capracotta, dans la région italienne du Molise. Il était producteur et vendeur de Mozzarella et il distribuait avec son vélo et un sac thermique. Dès ce temps-là nous n'avons jamais arrêté de grandir, changer et améliorer.

Aujourd'hui l'entreprise se base sur 4 niveaux:

OSPITALITE – Nous sommes l'hospitalité et nous offrons de l'hospitalité pour mettre nos visiteurs à son aise dans le monde du lifestyle italien.

QUALITE – Mozzarella, la passion d'une vie, Dolci Bindi, Salumi Fiorucci, Pasta Rummo, Cioccolato & Caffè VANINI, Parmigiano Reggiano & Grana Padano Saviola, Gorgonzola OIOLI, ils sont seulement quelques-uns des produits qui font partie de notre mission.

CREATIVITE – pour la création des idées hors du commun et pour que elles se transforment en nouveaux produits, services, processus, technologies et modèles de relation avec le client – un exemple concret est iAmbro.

DISTRIBUTION – nous tenons la chaîne du froid beaucoup à cœur. Nous distribuons à travers toute la Suisse avec nos transports sous bi-température en 24 heures.

Aujourd'hui Ambro Food SA est situé entre les principaux opérateurs dans la vente des produits italiens en Suisse: la croissance constante au cours de ces années est encore plus valable en considérant que vous avez en nous confiance tous les jours. Pour cela nous vous sommes très reconnaissants.

Ambro Food SA et son team est composé par des expertes avec plusieurs années d'expérience dans le secteur et qui sont capables de la partager avec vous. C'est de cette façon qu'on veut continuer, en restant à votre complète disposition.

Cordialement,

Gianni Biondi
CEO
Ambrofood & SVR Food

Joseph Papotto
President
SVR Food

CHI SIAMO

Ambro Food SA è un'impresa specializzata nel settore di prodotti alimentari di origine tipicamente italiana. Dinamismo, tenacia e versatilità caratterizzano l'attività aziendale. La collaborazione ed organizzazione dei dipartimenti marketing, vendita e logistica sono rivolti ad un costante miglioramento e soddisfazione delle esigenze dei clienti.

Al fine di far conoscere i sani e genuini prodotti d'Italia grandi aziende hanno affidato all'Ambro Food Sa il compito di rappresentarli sul mercato svizzero. La sinergia e la collaborazione di queste imprese hanno fatto dell'Ambro Food SA un punto di riferimento per:

I GRANDI SAPORI D'ITALIA

ÜBER UNS

Ambro Food SA ist ein Unternehmen, das auf den Sektor Lebensmittel aus typischer italienischer Herkunft spezialisiert ist.

Der Tatendrang, die Zielstrebigkeit und die Vielseitigkeit beschreiben unsere unternehmerischen Tätigkeiten. Die Zusammenarbeit und Organisation der Abteilungen Marketing, Verkauf und Logistik streben eine konstante Verbesserung und Bedürfnisbefriedigung der Kunden an.

Mit dem Ziel ihre gesunden und echten Produkte aus Italien vorzustellen, haben große Firmen die Ambro Food Sa dazu beauftragt, diese im schweizerischen Markt zu repräsentieren.

Die Zusammenarbeit mit diesen Unternehmen hat die Ambro Food SA zu einer Anlaufstelle gemacht für:

I GRANDI SAPORI D'ITALIA

QUI SOMMES-NOUS

Ambro Food SA est une entreprise spécialisée dans le secteur des produits alimentaires d'origine typiquement italienne. Dynamisme, ténacité et versatilité caractérisent l'activité de l'entreprise. La collaboration et l'organisation des départements marketing, vente et logistique sont visées au constant progrès et à satisfaire les exigences des clients.

Afin de faire connaître les produits sains du terroir d'Italie, de grandes entreprises ont chargé Ambro Food Sa de les représenter sur le marché suisse.

La synergie et la collaboration entre ces entreprises ont consacré Ambro Food SA comme point de repère pour:

I GRANDI SAPORI D'ITALIA

" Non si può descrivere la passione, la si può solo vivere "

Enzo Ferrari



LA NOSTRA STORIA

Nasciamo nel 1971, tramite il signor Nicolino Venditti produttore di latticini con l'allora caseificio Venditti.

Col tempo il nostro amore per i veri sapori d'Italia cresce e si amplia. Acquisiamo nuovi partner con cui stringiamo legami duraturi ed esclusivi.

Nel 1997 viene costituita la Bindi Dessert (Schweiz) AG, con lo scopo di distribuire in esclusiva prodotti Bindi in Svizzera.

Nel 2005 nasce l'Ambro Food SA per poter soddisfare il mercato del canale Food Service e quello della GDI (Grossisti Dettaglianti Industria).

Nel 2015 si unisce al gruppo SVR Food, specializzata nella regione di Ginevra e Basilea. Con questo importante partner Ambro Food continua il suo percorso di crescita come punto di riferimento anche all'interno della Svizzera romanda.

UNSERE GESCHICHTE

Wir entstehen im Jahre 1971 durch Herrn Nicolino Venditti, einem Hersteller von Milchprodukten mit der damaligen Molkerei Venditti.

Mit der Zeit wächst unsere Liebe zu den wahren Geschmäckern Italiens und vergrößert sich. Wir akquirieren neue Kunden zu denen wir eine dauerhafte und exklusive Bindung aufbauen.

Im Jahre 1997 entsteht die Firma Bindi Dessert (Schweiz) AG mit dem Ziel die Produkte Bindi ausschließlich in der Schweiz zu vertreiben.

Im Jahre 2005 entsteht die Ambro Food SA um den Markt in den Bereichen Food Service und GDI (Einzelhändler Grossist der Industrie) zu befriedigen.

Im Jahre 2015 schließt sie sich mit dem Konzern SVR Food zusammen, welche auf die Regionen Genf und Basel ihren Schwerpunkt setzt.

Mit diesem wichtigen Partner kann die Ambro Food ihr Wachstum ausbauen und zur Anlaufstelle auch innerhalb der französischen Schweiz werden.

NOTRE HISTOIRE

Nous sommes nés en 1971, grâce à M. Nicolino Venditti, producteur de produits laitiers avec sa fromagerie Venditti.

Au fil du temps, notre amour vers les vrais goûts d'Italie s'est accru et a grandi. Nous avons acquis de nouveaux partenaires avec lesquelles on a créé des liens durables et exclusifs.

En 1997 on a constitué Bindi Dessert (Schweiz) AG, qui a le but de distribuer en exclusivité les produits Bindi en Suisse.

Ambro Food SA est né en 2005, afin de satisfaire le marché du canal Food Service et celui de GDI (Grossistes, Détaillants, Industrie)

En 2015 SVR Food joint le group. SVR Food est spécialisé sur la région de Genève et Bâle. Avec cet important partenaire Ambro Food continue son parcours de croissance comme point de repère dans la Suisse romande aussi.

“Il migliore interprete dei sogni è chi li fa.”

Charles Bukowski



MISSIONE

Il nostro compito è essere al servizio del cliente in ogni aspetto possibile. Selezioniamo per lui i Top Brand della gastronomia italiana e diventiamo ambasciatori del grande sapore d'Italia.

Vogliamo fornire al cliente un'esperienza unica, grazie all'elevata qualità del nostro prodotto e all'attenzione che poniamo nei nostri servizi.

Ambro Food è una filosofia, un modo di vedere il mondo, il luogo dell'anima in cui gustare solo il meglio dell'Italian Lifestyle.

MISSION

Unsere Aufgabe ist es, in jeder Hinsicht, für unsere Kundschaft da zu sein. Wir wählen unsere Produkte mit Sorgfalt um auch der Botschafter für "the taste of Italy" zu sein

Zusammen mit unserer Dienstleistung und der hochstehender Qualität unserer Produkte übermitteln wir unseren Kunden ein einzigartiges Einkaufserlebnis.

Ambro Food ist eine Philosophie, eine andere Art, die Welt zu sehen, der Ort wo wir den "Italian Style" leben.

MISSION

Notre but est de nous placer à tous égards au service du client. Nous choisissons les meilleures marques de la gastronomie italienne et nous devenons les ambassadeurs du goût d'Italie.

Nous voulons fournir au client une expérience unique, grâce à l'haute qualité de nos produits et à l'attention prestée dans notre services.

Ambro Food est une philosophie, une façon de voir le monde, le lieu de l'âme où on peut goûter exclusivement le mieux du Lifestyle italien.



LA QUALITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI

Nella nostra sede di Rivera creiamo i nostri fiori all'occhiello, la Mozzarella Premium e la Mozzarella Easy.

La produzione è curata nel minimo dettaglio dal nostro Quality Team, che ne garantisce ogni fase del processo. La nostra filiera di produzione permette di confezionare la mozzarella adatta alle vostre esigenze e di consegnarla con la massima freschezza.

La mozzarella prodotta oggi, domani mattina è già in consegna in migliaia di centri.

QUALITÄT UNSERER PRODUKTE

In unserem Hauptsitz in Rivera produzieren wir unser edelstes Produkt, der Premium - Mozzarella und den Mozzarella - Easy.

Die Produktion wird im kleinsten Detail von unserem Qualitätsteam betreut, Unsere Produktionskette ermöglicht es den Mozzarella nach den Bedürfnissen unserer Kundschaft herzustellen und somit die maximale Frische zu garantieren.

Der heute produzierte Mozzarella ist morgen schon beim Konsumenten.

LA QUALITÀ DE NOS PRODUITS

Dans notre siège de Rivera nous créons nôtres fleurons: Mozzarella Premium et Mozzarella Easy.

Notre Quality Team soigne la production dans les moindres détails et il garantit chaque phase du processus. Notre filière de production permet de préparer la Mozzarella qui répond à vos exigences et de la livrer parfaitement fraîche.

La Mozzarella qu'on produit aujourd'hui, déjà demain matin sera livrée à des millions de places.



AMORE PER LA PIZZA

Simbolo del Made in Italy, della dieta mediterranea e della passione per il buon vivere, la pizza è il piatto più amato al mondo.

La pizza è sinonimo di gioia di vita e amore per le cose semplici della buona tavola.

La nostra missione è aiutare i nostri partner a creare la pizza perfetta per la loro clientela.

Le nostre pregiate mozzarelle, preparate in vari formati e varie qualità, si adattano perfettamente ai vostri forni e ai vostri menu, per permettervi di esprimere il meglio della vostra creatività in cucina.



DIE LIEBE UND DIE LEIDENSCHAFT ZUR PIZZA

Symbol des Made in Italy, die mediterrane Küche und die Leidenschaft für das gute Leben,

Pizza ist das beliebteste Gericht in der Welt.

Die Pizza ist ein Synonym für Lebensfreude und Liebe zu den einfachen Dingen und des guten Essens.

Unsere Mission ist es, unseren Partnern die geeignete Pizza für Ihre Kunden zu kreieren.

Unsere qualitativ hochwertigere Mozzarella, wird in verschiedenen Größen und unterschiedlichen Qualitäten hergestellt, ist perfekt Ihre Backöfen und Ihr Menüs

L'AMOUR POUR LA PIZZA

Symbole du Made in Italy, du régime méditerranéen et de la passion pour le bon vivre, la pizza est le plat le plus aimé au monde.

La pizza est synonyme de joie de vie et amour pour les simplicités et pour la bonne chère.

Notre mission est d'aider nos partenaires à créer la pizza parfaite pour leurs clients.

Notre prisée Mozzarella, préparée en plusieurs formats et qualités, s'adapte parfaitement à vos fours et à vos menus, de sorte que vous pouvez exprimer votre meilleure créativité en cuisine.



FORMAGGI FRESCHIA PASTA FILATA E A PASTA MOLLE

Con una storia di oltre 40 anni, il Gruppo Caseario Pugliese-Conrado unisce l'antica tradizione casearia pugliese con l'eccellente materia prima: il latte piemontese.

Il latte utilizzato è solo 100% italiano, proveniente da stalle piemontesi selezionate. Gli ingredienti sono: latte vaccino, fermenti lattici, sale e caglio.

Il connubio tra l'attività artigianale, condotta nel rispetto della tradizione, e uno stabilimento all'avanguardia rappresenta sicuramente l'idea vincente dell'azienda che, nel corso degli anni, ha saputo valorizzare questi attributi distinguendosi per l'elevata qualità dei formaggi.



FRISCHER WEICHKÄSE

Seit über 40 Jahren verbindet der Konzern Caseario Pugliese Conrado die antike Tradition der Molkerei aus Apulien mit der exzellenten Milch aus dem Piemont.

Die verwendete Milch ist 100%-ig italienisch mit einer Herkunft aus erlesenen Ställen im Piemont.

Die Zutaten sind: Kuhmilch, Milcherzeugnisse, Salz und Lab. Die Verbindung aus der traditionellen handwerklichen Arbeit und einer Betriebsanlage hat das Unternehmen in den laufenden Jahren dazu gebracht, dass eine erhöhte Qualität des Käses erzeugt wurde.

FROMAGES FRAICHES À PÂTE FILÉE ET À PÂTE MOLLE

Depuis 40 ans, le Gruppo Caseario Pugliese-Conrado (Group fromager des Pouilles- Conrado) conjugue l'ancienne tradition des Pouilles avec l'excellente matière première : le lait du Piémont.

Le lait utilisé est italien 100% et il provient d'étables sélectionnées piémontaises. Les ingrédients sont : lait de vache, ferments lactiques, sel, présure.

La conjonction entre une activité artisanale conduite en respect de la tradition et une usine avancée, représente sûrement l'idée gagnante de l'entreprise, qui a su valoriser ces caractéristiques au fil des années en se distinguant par l'haute qualité des fromages.



M O Z Z A R E L L A

Considerato un patrimonio storico italiano, la mozzarella è un formaggio fresco a pasta filata e molle che si presta al CONSUMO IMMEDIATO.

Bianca, lucente e senza crosta, si caratterizza per la consistenza gradevolmente fibrosa ma soffice, l'aroma di latte ed il sapore che trasmette una leggera sfumatura acidula. Per queste sue caratteristiche e l'estrema versatilità in cucina, la mozzarella è molto gradita da parte dei consumatori.

I tipi di mozzarella più conosciuti sono la mozzarella di bufala e la mozzarella fior di latte (o mozzarella vaccina).



MOZZARELLA

Al sein historisches Gut Italiens ist der Mozzarella ein Frischkäse gewonnen aus "pasta filata", der Sie zu einem unmittelbaren Genuss verlockt.

Weiß, glänzend, keine Kruste, durch die angenehm faserige Konsistenz und zugleich ein weiches Aroma von Milch im Geschmack. Aufgrund dieser Eigenschaften und Vielseitigkeit in der Küche wird der Mozzarella von den Verbrauchern sehr geschätzt.

Die bekanntesten Arten sind der Büffelmozzarella und Fior di latte Mozzarella (oder Kuh Mozzarella).

MOZZARELLA

Considérée un des patrimoines historiques italiens, la Mozzarella est un fromage fraîche à pâte filée et molle qui se prête à la CONSOMMATION IMMEDIATE.

Blanche, brillante et sans croûte, elle se caractérise par la consistance agréablement fibreuse mais moelleuse, l'arôme de lait et le goût qui transmet une saveur légèrement acidulée. Grâce à ces caractéristiques et à la versatilité en cuisine, la mozzarella est très aimée par les consommateurs.

Les types de mozzarella les plus connus sont la mozzarella de bufflonne et la mozzarella fleur de lait (de vache)

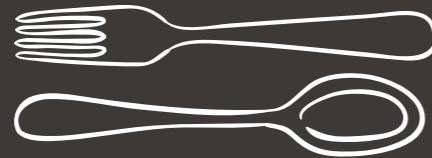


INSALATA CAPRESE

L'insalata estiva preferita è indubbiamente la caprese di pomodori e mozzarella: un piatto freschissimo che può essere un antipasto veloce o un leggerissimo secondo. Tutto ciò che vi serve sono 4 ingredienti: mozzarella, pomodoro, basilico e olio di oliva.

Tagliate i pomodori e la mozzarella a fette con lo stesso spessore. Nel piatto alternate una fetta di pomodoro a una di mozzarella e a una foglia di basilico fresco. Spolverate con sale pepe e condite con un filo di olio.

I colori dell'insalata così composta, oltre a mettere allegria e freschezza, richiamano quelli della bandiera italiana.



CAPRESE-SALAT

Der beliebteste Sommersalat ist zweifellos der "insalata Caprese" Tomaten und Mozzarella, ein frisches Gericht, geeignet als Vorspeisen. Alles was Sie brauchen sind vier Zutaten: Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Olivenöl.

Schneiden Sie die Tomaten und Mozzarella in Scheiben, gleiche Dicke. In einer Schale abwechselnd eine Scheibe Tomate Mozzarella legen und frischen Basilikum dazu. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen dazu ein wenig Öl.

Die Farben der Salat wie folgt erinnern an die italienische TRICOLORE.

SALADE CAPRESE

La salade de l'été préférée est sans doute la salade caprese, à base de tomates et mozzarella : un plat très frais qui peut constituer un rapide hors-d'œuvre ou bien un plat de résistance très léger. Il vous faudra seulement 4 ingrédients : mozzarella, tomates, basilic et œil d'olive.

Couper les tomates et la mozzarella en tranches à la même épaisseur. Faire alterner dans le plat une tranche de tomate, une tranche de mozzarella et une feuille de basilic frais. Saupoudrer de sel et poivre, assaisonner avec de l'huile.

La couleur de la salade si composée ajoute de la bonne humeur et de la fraîcheur et, en plus, elle rappelle la couleur du drapeau italien.



MOZZARELLA DI BUFALA

La mozzarella di bufala è un alimento sano e nutriente, che fa parte della tradizione culinaria di alcune regioni del sud Italia, prima tra tutte la Campania, che ne ha fatto la propria bandiera.

Se si pensa alla mozzarella di bufala, infatti, il pensiero corre immediatamente a questa regione, anche se c'è da sottolineare che in alcune zone del basso Lazio e della Puglia, ci sono degli allevamenti di bufale che producono dei prodotti caseari di indiscussa bontà.

La mozzarella di bufala è molto pregiata, anche perché ha delle notevoli qualità ed è un elemento molto importante che non può mancare sulle nostre tavole.

BÜFFELMOZZARELLA

Der Büffelmozzarella ist ein gesundes und nährendes Nahrungsmittel, das zur kulinarischen Tradition von einigen Regionen des Süditaliens gehört, vor allem zum Kampanien, das hat von Büffelmozzarella sein Zeichen gemacht.

Wenn man an dem Büffelmozzarella denkt, fällt nämlich sofort diese Region ein, auch wenn in einigen Gebieten von Latium und Apulien es Büffelkuhfarmen gibt, wo Milcherzeugnisse mit einer unbestrittenen Vorzüglichkeit erstellt werden.

Die Büffelmozzarella ist sehr hochwertig, auch aufgrund von seinen beträchtlichen Qualitäten und weil er ein sehr wichtiges Element ist, das nicht auf unseren Tischen abwesend sein kann.

MOZZARELLA DE BUFFLONNE

La mozzarella de bufflonne est un aliment sain et nutritif, qui fait partie de la tradition culinaire de certaines régions de l'Italie du sud, d'abord la Campanie, qui ne a fait son image.

Si on pense à la mozzarella de bufflonne, en fait, les pensées se tournent immédiatement vers cette région même si on peut noter que dans certaines régions du sud Lazio et Puglia, il y a des fermes de bisons qui produisent des produits laitiers de qualité exceptionnelle.

La mozzarella de bufflonne est très précieuse, car il a aussi des qualités remarquables et est un élément très important qui ne peut manquer sur nos tables.



IL RE DEI FORMAGGI

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio garantito da più di settant'anni dal Consorzio di tutela e, soprattutto, amato da nove secoli per il suo gusto sempre generoso.

Un prodotto inconfondibile e inimitabile nei sapori e nei profumi, nell'artigianalità della produzione, nello straordinario viaggio che propone in un ambiente disegnato da fiumi, pianure e colline, in un irripetibile equilibrio tra la sapienza, la passione degli uomini e i prodigi della natura.

E di ogni viaggio così, certamente la parte migliore è il ritorno: l'incontro con un gusto che di ogni passione e di ogni prodigio conserva memoria.



DER KÖNIG ALLER KÄSESORTEN

Parmigiano Reggiano seit mehr als 70 Jahre durch das Konsortium zertifiziert und die Herkunft garantiert, wird seit mehr als neuen Jahrhunderten geliebt für seine körnige Eleganz im Geschmack.

Ein Produkt, Einzigartig und Unnachahmlich im Aroma, ein Verbindung von atemberaubender Landschaft die von Hügeln und Ebene gestaltet wird. Eine Balance zwischen Mensch und das Wunder der Natur.

Ein Vermählung von Geschmack und Leidenschaft die sich im Gedächtnis einprägt.

LE ROI DES FROMAGES

Le Parmigiano Reggiano est un fromage garanti depuis plus de 70 ans par l'Organisation de sauvegarde et, surtout, il est aimé depuis 9 siècles pour son gout toujours généreux.

C'est un produit unique et inimitable grâce à son gout et son parfum, à sa production artisanal, l'extraordinaire voyage qui se déroule dans un environnement dessiné par fleuves, plaines et collines, en équilibre entre la sagesse, la passion des hommes et les prodiges de la nature.

Et de ce voyage, la meilleure partie est le retour où on rencontre un gout qui se souvient de chaque passion et de chaque prodige.



FORMAGGIA PASTA DURA

L'azienda Saviola vanta oltre 100 anni di esperienza nella produzione di Grana Padano e di Parmigiano Reggiano.

Ancora oggi l'azienda è condotta dalla famiglia Saviola che vanta un'esperienza storica nel settore. Saviola utilizza ancora i migliori ingredienti disponibili in combinazione con la tecnologia più moderna per preservare standard qualitativi straordinari.

I prodotti sono confezionati tenendo presente le richieste del mercato. In questo l'azienda si è sempre distinta in quanto ha sempre prestato molta attenzione alle evoluzioni della domanda. Le forme di formaggio vengono porzionate, grattugiate, ridotte in scaglie e poi confezionate con le più moderne tecnologie.



HARTKÄSE

Das Unternehmen Saviola brüstet sich mit über 100 Jahre Erfahrung in der Produktion von Grana Padano und Parmigiano Reggiano.

Noch heute wird das Unternehmen von der Familie Saviola geführt. Saviola verwendet immer noch die besten Zutaten in Kombination mit der modernsten Technologie, um einmalige Qualität zu bewahren.

Die Produkte sind anhand der Marktnachfrage verpackt. In diesem Unternehmen wurde immer darauf geachtet, wie sich die Nachfrage entwickelt. Der Käse wird gerieben oder in Stücken mit modernsten Technologien verpackt.

FROMAGES À PÂTE DURE

L'entreprise Saviola peut se vanter de plus de 100 ans d'expérience dans la production du fromage Grana Padano et du parmesan Parmigiano Reggiano.

Aujourd'hui l'entreprise est encore dirigée par la famille Saviola, qui peut se vanter d'une expérience historique dans le secteur. Saviola utilise encore les meilleurs ingrédients disponibles combinés avec la plus moderne technologie pour la conservation de très hauts standards de qualité.

Les produits sont créés en tenant compte des exigences du marché. L'entreprise s'est toujours distinguée parce qu'elle a toujours été attentive aux évolutions de la demande. Les formes de fromage sont coupées en portions, râpés, réduites en copeaux et après conditionnées en utilisant les plus modernes technologies.



G O R G O N Z O L A

Il nostro amore per la qualità ha radici profonde, infatti produciamo gorgonzola da oltre 30 anni con impegno e con tanta passione.

Un gorgonzola sano e naturale, che deve il proprio successo a morbidezza e cremosità. Il nostro gorgonzola nasce con la scelta del latte migliore, proveniente da allevamenti selezionati nel tempo per affidabilità e qualità del prodotto.

L'intero ciclo produttivo avviene nello stabilimento di Cavaglietto, terra dove da sempre si produce il gorgonzola. Nuovo e moderna concezione, realizzato per essere funzionale e per rispettare tutte le rigide regole in materia di igiene e sicurezza, garantendo e certificando ogni fase della lavorazione.



G O R G O N Z O L A

Unsere Hingabe für Qualität ist fest verwurzelt mit der Liebe zu diesem Blauschimmelkäse den wir seit über 30 Jahren mit Engagement und Leidenschaft produzieren.

Ein Gorgonzola gesund und natürlich, die seinen Erfolg seiner Weichheit und Cremigkeit verdankt. Unsere Gorgonzola entsteht vorerst mit der Wahl der besten Milch.

Der gesamte Produktionszyklus erfolgt in der Fabrik in Cavaglietto, wo wir seit jeher, den Gorgonzola produzieren. Neuste Technologien garantieren ein einwandfreie Hygiene sowie ein zertifiziertes Produkt.

G O R G O N Z O L A

L'amour pour la qualité a en nous des racines profondes et, en effet, nous produisons du gorgonzola depuis plus de 30 ans avec engagement et beaucoup de passion.

Un type de gorgonzola sain et naturel, qui doit son propre succès à son douceur et son onctuosité. Notre gorgonzola naît du choix du meilleur lait, qui provient d'enlevages sélectionnés pendant le temps pour leur fiabilité et pour la qualité du produit.

Le cycle de production complet se déroule dans l'usine de Cavaglietto, où l'on produit du gorgonzola depuis toujours. L'usine est nouvelle et de conception moderne, elle a été réalisée pour qu'elle soit fonctionnelle et dans le respect des règlements rigides d'hygiène et de sécurité, en certifiant chaque phase du travail.

SALUMI & AFFETTATI

La migliore tradizione italiana rivive nella nostra selezione di salumi. Partner esclusivi di alcuni dei più grandi produttori italiani, sappiamo valorizzare la nostra offerta con un assortimento sempre aggiornato e attento alla stagionalità e alle richieste del mercato.

La nostra parola chiave è la passione per la qualità del prodotto e la garanzia di fornirvi sempre il meglio per la vostra cucina.



SALUMI UND AUFSCHNITT

Die beste italienische Tradition wiederbelebt durch unserer Auswahl der "Salumi".

Wir haben exklusive Geschäftspartner von einigen großen italienischen Herstellern und können unser Angebot mit einem stets aktuellen Sortiment geltend machen mit Beachtung der Marktnachfrage.

Unser Schlüsselwort ist die Leidenschaft, Produktqualität und die Gewährleistung das wir das Beste für Ihre Küche bieten.

CHARCUTERIE

Notre sélection de charcuterie fait revivre la meilleure tradition italienne.

Partenaires exclusifs des producteurs parmi les plus prestigieux d'Italie, nous savons valoriser notre offre avec un assortiment toujours mis au jour et qui prête attention à la saisonnalité et à la demande du marché.

Notre mot clé est la passion pour la qualité du produit et la garantie de vous fournir toujours ce qu'il y a de mieux pour votre cuisine.



FILOSOFIA DEL GUSTO

Crediamo che la Pasta sia Cultura del nostro Paese. Per questo rispettiamo il piacere tutto italiano per la buona tavola, le grandi tradizioni regionali e le piccole eccellenze del territorio.

Pasta Rummo è prodotta nella regione del Sannio, in Campania, con il metodo Lenta Lavorazione ©. Il metodo nasce direttamente dal modo tradizionale e artigianale di fare la pasta, un'attenta ricerca dei migliori ingredienti, trattati con cura e senza fretta, rispettandone i bisogni e le caratteristiche e seguendo i tempi della natura.

Il risultato è una pasta dall'eccezionale tenuta alla cottura e dall'elevato contenuto proteico.



DIE PHILOSOPHIE DES GESCHMACKS

Wir sind überzeugt dass die "Pasta" die Kultur unseres Landes widerspiegelt. Deshalb respektieren die italienische Freude und Liebe für das gute Essen.

Rummo Teigwaren werden in Sannio Kapanien hergestellt, mit einem langsamen Verarbeitungsverfahren ©. Das Verfahren kommt direkt aus der traditionellen Art und Weise der Herstellung der historischen "Artigiani", eine sorgfältige Auswahl der besten Zutaten, unter Beachtung der Bedürfnisse und der Rhythmen die die Natur braucht sind die Merkmale unseres Produktes.

Das Ergebnis ist eine Pasta die im Kochverhalten, dank dem hohen Proteingehalt, sich jeder Kochherausforderung stellen kann.

LA PHILOSOPHIE DU GOUT

Nous croyons que les pâtes font partie de la culture de notre pays. Pour cela, nous respectons l'amour de l'Italie pour la bonne chère, les grandes traditions régionales et les petites excellences du terroir.

Pasta Rummo sont les pâtes produites dans la région du Sannio, en Campanie, en utilisant la méthode "Lenta Lavorazione" © (pétrissage en vitesse lente). Cette méthode dérive directement de la façon traditionnelle et artisanale de pétrir les pâtes, grâce à une recherche attentive de meilleurs ingrédients, qui sont traités avec soin e sans se presser, en respectant les besoins et les caractéristiques selon les temps de la nature.

Les résultats sont des pâtes qui résistent exceptionnellement à la cuisson et qui ont un contenu protéique élevé.



LENTA LAVORAZIONE

Dal 1846 selezioniamo solo i migliori grani duri che la natura possa offrire, gli unici in grado di garantire il giusto tenore proteico alla nostra pasta, prodotta solo con le acque più pure della valle del Sannio.

Grazie al metodo Lenta Lavorazione e alla cura dei nostri pastai, la pasta Rummo è da oggi certificata per la tenuta in cottura e la qualità delle semole utilizzate.

Come è stato possibile? Grazie a uno strumento chiamato dinamometro, che simula l'azione dei denti per determinare quanto al dente è la nostra pasta.

Rummo Lenta Lavorazione è l'unica pasta approvata dalla Federazione Italiana Cuochi.



LENTA LAVORAZIONE (wir nehmen uns Zeit für die Herstellung)

Seit 1846 wählen wir nur das beste Hartweizen aus, das uns die Natur bietet, das einzige in der Lage uns den passenden Eiweißgehalt für unsere Pasta zu garantieren, hergestellt nur aus dem reinen Wasser der Täler von Sannio.

Dank der Methode „langsame Bearbeitung“ und die Sorgfalt unserer Pastahersteller ist die Pasta Rummo zertifiziert für die Bissfestigkeit und die Qualität der verwendeten Kleie.

Wie ist das möglich? Dank eines Kraftmessers, welches die Bewegung der Zähne simuliert, um festzustellen, wie bissfest unsere Pasta ist.

Rummo „langsame Bearbeitung“ ist die einzige Pasta, die vom italienischen Verband der Köche anerkannt wird.

PETRISSAGE EN VITESSE LENTE

Depuis 1846 nous sélectionnons le meilleur blé dur qu'on peut trouver en nature, le seul à même de garantir le niveau protéique correct pour nos pâtes, qui sont produites seulement avec les eaux les plus pures de la vallée du Sannio.

Grâce à la méthode Lenta Lavorazione et le savoir-faire de nos artisans en pâtes, les pâtes Rummo sont maintenant certifiées pour ce qui est de leur tenue à la cuisson et la qualité des semoules de blé utilisées.

Comment cela a-t-il été possible? Grâce à un instrument appelé dynamomètre qui réplique l'action de nos dents afin de déterminer que les pâtes ne soient trop cuites et donc "al dente".

Les pâtes Rummo Lenta Lavorazione sont les seules approuvées par la Federazione Italiana Cuochi.



Stiamo consegnando a

TRADIZIONE ITALIANA

Dal 1950, tutta la pasta Canuti è realizzata con la tradizionale trafilatura lenta al bronzo dell'impasto, genuinamente realizzato con sola semola di grano duro di altissima qualità.

La storia di Canuti Tradizione Italiana è una di quelle storie genuinamente Italiane che testimoniano l'amore per le proprie radici, la passione per la pasta fresca ed il gusto dell'innovazione.

Una lunga storia ed una importante esperienza che consente a Canuti una flessibilità eccezionale nel lavorare la pasta in un'ampia gamma di formati e ripieni, così da rispondere perfettamente alle esigenze più diverse della propria clientela.

Canuti Tradizione Italiana, la passione e la qualità di chi produce pasta dal 1950.



ITALIENISCHE TRADITION

Seit 1950 wird die Pasta Canuti mit dem traditionellen langsamen Durchziehen des Teiges hergestellt unter der alleinigen Verwendung einer Weizenkleie höchster Qualität.

Die Geschichte von der Firma Canuti bezeugt die Liebe zu der eigenen Herkunft, die Leidenschaft zur frischen Pasta und dem Geschmack der Innovation.

Eine lange Geschichte und eine wichtige Erfahrung, die der Fa. Canuti ermöglicht, die Pasta zu unterschiedlichen Formen und Füllungen zu verarbeiten, um auf die Bedürfnisse der eigenen Kundschaft einzugehen.

TRADITION ITALIENNE

Depuis 1950 les pâtes Canuti sont réalisées avec la méthode du traditionnel lent tréfilage au bronze des pâtes, qui contiennent seulement de la semoule de blé dur de haute qualité.

L'histoire de Canuti Tradizione Italiana est une histoire italienne authentique qui témoigne de l'amour pour ses propres racines, de la passion pour les pâtes fraîches et du goût pour l'innovation. Une longue histoire et une importante expérience qui permettent à Canuti une flexibilité exceptionnelle dans la gestion d'une production qui propose une vaste gamme de formats et de farces, afin de satisfaire les nécessités les plus variées de sa clientèle. Canuti Tradizione Italiana, la passion et la qualité de producteurs de pâtes depuis 1950



PASSIONE CIOCCOLATO

Dal 1871 diffondiamo la cultura
del cioccolato e del cacao pregiato.

La missione di Vanini 1871 è semplice; diffondere
la cultura del cioccolato e del cacao pregiato.

Altissima qualità dalla scelta delle materie prime pregiate
fino alla lavorazione artigianale, creativa ed innovativa.

L'amore per il dettaglio, la passione per l'eccellenza
e il rispetto delle tradizioni rispecchiano quanto i
nostri maestri confettieri esprimono giornalmente.

VANINI

SWISS CHOCOLATE SINCE 1871

SCHOKOLADE DIE LEIDENSCHAFT

Seit 1871 übermitteln wir die Kultur der
Schokolade und Kakao

Die Mission von Vanini 1871 ist einfach;
Übermittlung der Kultur der hochwertigen
Schokolade und Kakao.

Hohe Qualität, beginnend mit der Auswahl
von qualitativ hochwertigen Rohstoffen für die
Handwerkskunst, Kreativität und Innovation.

Die Liebe zum Detail, elegance par
excellence und dem Respekt vor Traditionen
widerspiegeln was unserer Konditormeister
täglich ausdrückt..

PASSION CHOCOLAT

*Depuis 1871 nous diffusons la culture du chocolat
et du cacao précieux.*

*La mission de Vanini 1871 est simple: diffuser la
culture du chocolat et du cacao précieux.*

*L'haute qualité vient du choix des matières
premières fines et du travail artisanal, créatif et
innovant.*

*L'amour pour les détails, la passion pour
l'excellence et le respect des traditions reflètent
ce que nos maîtres confiseurs produisent tous les
jours.*



PER UN VERO CAFFÉ ITALIANO

Il meglio del caffè preparato secondo il vero stile italiano. A partire dalla selezione delle origini, creiamo un caffè in cui si bilancino gli aromi tipici dei caffè di Brasile, India e Centro America.

I chicchi verdi vengono sapientemente tostati dai nostri torrefattori e miscelati per ottenere un caffè unico, di altissima qualità, che racchiude in sé tutto il meglio dell'esperienza del vero caffè gourmet.

Un caffè ideale da gustare in espresso, pura espressione dello stile italiano.

VANINI
CAFFÈ DAL 1871

FÜR EINEN ECHTEN ITALIENISCHEN KAFFEE

Das Beste am Kaffee der auf italienische Weise hergestellt wurde. Beginnend bei der Auswahl der Herkunft, stellen wir einen Kaffee her, der die typischen Aromen des Kaffees aus Brasilien, Indien und Mittelamerika beinhaltet.

Die grünen Bohnen werden von unseren Röstern geröstet und vermengt, um einen qualitativ hochwertigen Kaffee zu bekommen. Einen idealen Kaffee um als „espresso“ zu trinken, ein Symbol des italienischen Lebensstils.

LE VRAI CAFÉ ITALIEN

Le meilleur café préparé selon le vrai style italien.

À partir de la sélection des origines du café, nous créons un café qui balance les aromes typiques du Brésil, de l'Inde et du Centre de l'Amérique.

Les grains de café verts sont torréfiés savamment par nos ouvriers préposés à la torréfaction et mélangés afin de obtenir un café unique, de qualité très haute, qui continent le mieux de l'expérience du vrai café gourmet.

C'est le café idéal à goûter comme café espresso, l'expression la plus pure du style italien.



LA STORIA DI UN SOGNO

La storia della Bindi inizia con l'acquisto di una piccola pasticceria che Attilio Bindi, ristoratore toscano e fondatore dell'azienda, compra in via Larga a Milano spinto da una passione per i dolci che già condivideva con il figlio primogenito, Romano, ancora adolescente e con il secondogenito Rino, ancora bambino.

E' una storia che inizia con un'idea assolutamente innovativa per l'epoca: offrire per primi un servizio su ordinazione con consegna veloce ai ristoranti milanesi. Da 45 minuti a due ore per vedersi recapitare la torta ordinata.

Mezzo di trasporto: le biciclette. Consegna giorno e notte e un cambio completo di prospettiva: il dolce come servizio e non come semplice prodotto di pasticceria.

Da quel momento la famiglia Bindi ha costruito, anno dopo anno, una lunga storia di successi fondata su valori chiari perseguiti con grande determinazione e con un obiettivo sempre centrale: essere per la ristorazione di tutto il Mondo un Partner innovativo, professionale, affidabile in grado di assicurare a Milano come a Tokyo a New York come a Madrid, a Londra come a Parigi, a Berlino come a Mosca, a Vienna come a Zurigo la qualità ed il servizio inconfondibili del marchio Bindi.

bindi
fantasia nel dessert®

DIE GESCHICHTE EINES TRAUMS

Eine Geschichte, die mit einer absolut innovativen Idee für die damalige Epoche begann: ein Dienstleistungsangebot für die mailändischen Restaurants einer sofortigen Auslieferung von Torten auf Bestellung mit einer Lieferzeit von 45 Minuten bis höchstens 2 Stunden. Damalige Transportmittel: Fahrräder.

Mit Lieferungen rund um die Uhr, bei Tag- und Nacht änderte sich die Perspektive des Kuchens als einfaches Bäckereiprodukt grundlegend und wurde zur Dienstleistung.

Seid dann hat die Familie Bindi Jahr für Jahr eine lange und erfolgreiche Unternehmensgeschichte aufgebaut, welche sie mit Entschlossenheit basierend auf klare Werte und mit einem zentralen Ziel verfolgten: sich als ein innovativer, professioneller und zuverlässiger Partner für die Restauration in der ganzen Welt zu profilieren und die typische Dienstleistung und Qualität der Marke Bind zu garantieren, sei dies in Mailand sowie in Tokio, in New York wie in Madrid, London oder Paris, Berlin, Moskau, Wien sowie in Zürich.

HISTOIRE D'UN RÊVE

Cette histoire commence avec une idée innovante pour ce temps-là: offrir un service à livraison rapide sur commande pour les restaurants de Milan.

À partir de 45 minutes jusqu'à 2 heures pour la livraison des gâteaux commandés.

Dès ce moment-là la famille Bindi a construit, d'année en année, une histoire riche de succès qui est fondé sur des valeurs claires qui sont poursuivis avec beaucoup de détermination et avec le but central d'être un partenaire innovant, professionnel et fiable dans le domaine de la restauration dans le monde, un partenaire à même de garantir à Milan comme à Tokyo, à New York comme à Madrid, à Londres comme à Paris, à Berlin comme à Moscou, à Vienne comme à Zurich la qualité et le service uniques de Bindi.



PASSIONE, CREATIVITÀ, QUALITÀ, ELEGANZA

Bindi è sinonimo di pasticceria di qualità.

La Passione per i dessert è l'ingrediente che da sempre alimenta la nostra innovazione alla ricerca di soluzioni che siano in grado di interpretare e soddisfare sempre meglio i bisogni della ristorazione.

La Creatività dei nostri Maestri Pasticceri rende la gamma Bindi unica per originalità, ampiezza e bellezza.

La Qualità è tutto il nostro mondo e la costruiamo ogni giorno partendo da cose semplici: selezione accurata delle materie prime, metodi di lavorazione controllati severamente, grande professionalità delle nostre risorse, servizi di vendita e distribuzione accurati, affidabili e flessibili.

L'Eleganza è lo stile che fa riconoscere i nostri prodotti per la ricercatezza e la cura dei minimi particolari.

bindi

fantasia nel dessert®

LEIDENSCHAFT, KREATIVITÄT, QUALITÄT UND ELEGANZ

Leidenschaft für Süßspeisen nährt die Innovationsfähigkeit. Bindi sucht ständig nach neuen Lösungen für die Anforderungen der Gastronomie.

Die Kreativität der Bindi-Konditoren macht Bindi-Desserts einzigartig in ihrer Originalität, Sortenvielfalt und Anmutung.

Qualität ist der wichtigste Anspruch und Bindi pflegt ihn beständig: Sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, genaue Kontrollen der Produktionsabläufe, Fachliches know-how, gleichmäßige, rezeptgenaue Produkte sowie zuverlässige Lagerung, Distribution und Dienstleistungen. Im Hinblick auf Produktsicherheit und Abläufe verfügt Bindi über International gültige Standards und Zertifizierungen.

Eleganz ist das, was die Bindi-Produkte auszeichnet und einzigartig macht. Selbst das kleinste Detail ist dabei wichtig und kostbar.

PASSION CRÉATIVITÉ, QUALITÉ, ÉLÉGANCE,

Bindi est synonyme de pâtisserie de haute qualité.

La passion pour les desserts est l'ingrédient qui depuis toujours alimente notre recherche de solutions innovantes à même de interpréter et de répondre au mieux aux besoins de la restauration.

La créativité de nos maîtres pâtissiers rend la gamme Bindi unique pour son originalité, son étendue et sa beauté.

La qualité est notre monde et nous la construisons chaque jour à partir des choses les plus simples: la sélection attentive des matières premières, les méthodes de travail sévèrement contrôlées, la professionnalité de nos ressources, les services de vente et de distribution très soignés, fiables et flexibles.



IN OGNI MOMENTO

Grazie alla decennale esperienza nella pasticceria di qualità, Bindi è in grado di offrire innumerevoli proposte per ogni momento della giornata.

I croissant accompagnano le colazioni. Torte tradizionali e dolci al cucchiaio seguono il ritmo della stagionalità e del mercato, per offrirvi sempre il meglio.

I nostri gelati e semifreddi, sia sfusi che in pratiche coppe monoporzionate, uniscono l'ampia scelta di gusti e combinazione alla velocità e praticità del servizio.

Per i momenti di pausa e per gli eventi, Bindi offre anche una serie di prodotti di pasticceria mignon e di ordini personalizzati.

Un'offerta ampia e varia, adatta a ogni clientela, accomunata dall'altissima qualità ed eleganza.



fantasia nel dessert®

IN JEDEM MOMENT

Dank einer jahrzehnten Erfahrung im Bereich Konditorei ist es der Firma Bindi möglich, Angebote für jede Tageszeit zu machen.

Die Croissants begleiten das Frühstück. Kuchen und Torten richten sich nach der Jahreszeit und der Marktnachfrage, um Ihnen immer das Beste zu bieten.

Unsere Eissorten und Tiefkühlprodukte vereinen die große Auswahl der Geschmäcker mit der Schnelligkeit und Bequemlichkeit des Services.

Für die Pausen und die Events bietet Bindi auch individuelle Bestellungen an. Ein weites Angebot, das für jede Kundschaft geeignet ist und von höchster Qualität und Eleganz geprägt ist.

POUR CHAQUE MOMENT

Grace à l'expérience décennale dans la pâtisserie de haute qualité, Bindi est à même d'offrir nombreuses propositions pour n'importe quel moment de la journée.

Les croissants vont de compagnie avec les petits déjeuners. Les gâteaux traditionnelles et les crèmes dessert suivent le rythme des saisons et du marché, afin de vous offrir toujours le mieux.

Nos glaces et parfaits, au détail ou en pratiques Coupes mono-portion, conjuguent un choix étendu de parfums à la vitesse et praticité du service.

Pour les moments de pause et pour les événements spéciaux, Bindi offre une série de produits de pâtisserie mignon et commandes personnalisés.

Une offre étendue et variée, qui s'adapte à chaque client et qui a en commun l'haute qualité et l'élégance.



MONOPORZIONI

Un'offerta ampia e varia, adatta a ogni clientela, accomunata dall'altissima qualità ed eleganza.

Dopo un pranzo o una cena al ristorante o per concederci uno sfizio goloso durante la giornata, le monoporzioni sono l'ideale.

Bellissime da vedere, quasi piccoli capolavori di pasticceria, le monoporzioni racchiudono tutta la bontà di una torta o un dolce al cucchiaio in un formato ridotto e pratico.

bindi
fantasia nel dessert®

EINMANN PORTIONEN

Das große und weite Angebot mit Qualität und Eleganz ist für jede Kundschaft geeignet.

Nach einer Mahlzeit im Restaurant oder nur als eine süße Kleinigkeit für Zwischendurch, dafür sind die Einmann Portionen ideal.

Schön anzusehen, fast wie kleine Kunstwerke aus der Konditorei sind die Einmann Portionen.

MONO-PORTIONS

L'offre étendue et variée, indiquée pour tous les clients, qui a en commun l'haute qualité et l'élégance.

Après le déjeuner ou le dîner au restaurant, ou bien pour se passer l'envie de gourmandises pendant la journée, les mono-portions sont l'idéal.

Elles sont belle à voir, comme petites chefs d'œuvre de pâtisserie, elles renferment la bonté d'un gâteau ou d'une crème dessert dans un format réduit et pratique.



GELATI ALTA QUALITÀ

Prodotti con latte fresco e ingredienti selezionati, i gelati sono disponibili in vari formati per adattarsi a ogni punto vendita.

Oltre alla selezione classica di gusti, sorbetti e nuovi gusti a rotazione completano l'offerta.



EIS MIT HOHER QUALITÄT

Produkt mit frischer Milch und auserwählten Zutaten ist das Eis in unterschiedlichsten Formen verfügbar.

Außer der Wahl unter den klassischen Geschmäckern, Sorbets und abwechselnden neuen Geschmäckern rundet das Eis unser Angebot ab.

GLACES D'HAUTE QUALITE'

Les glaces sont produites avec du lait frais et avec des ingrédients sélectionnés, ils sont disponibles en beaucoup de formats différents indiqués pour n'importe quel point de vente.

La sélection classique de saveurs est complétée par les sorbets et de nouvelles saveurs en rotation.



BUONI & PRONTI

La linea di prodotti salati di qualità ad alto contenuto di servizio, pratici e veloci, sempre pronti per far fronte alle richieste dei consumatori in ogni momento della giornata.

Un'ampia scelta di focacce, piadine, pizze e snacks salati preparati con ingredienti tipici italiani: salumi, formaggi, pomodoro.



fantasia nel dessert®

LECKER & BEREIT

Die Produktlinie Gesalzenes mit hoher Servicequalität, immer bereit der Anfragen der Verbrauchern zu jeder Tageszeit nachzukommen.

Eine große Auswahl an "Focaccia", "Piadine", Pizza und gesalzene Snacks mit typischen italienischen Zutaten zubereitet: Wurstwaren, Käse, Tomate.

BONS ET PRÊTS

Une gamme de produits salés de qualité qui offrent un service pratique et rapide et qui sont toujours prêts n'importe quel moment de la journée pour répondre aux requêtes des consommateurs.

Un choix étendu de fougasses, "piadine", pizzas et snacks salés préparés avec des ingrédients typiques italiens: de la charcuterie, des fromages et des tomates.



ORDINA ONLINE NEL NOSTRO SHOP

Il nostro shop online è stato studiato dal nostro team tecnico e commerciale pensando a te e alle tue necessità.

Desideriamo rendere più facili le tue ordinazioni di prodotti Ambro Food e ispirarti con le offerte del momento.

Consulta il nostro shop online all'indirizzo
shop.ambrofood.ch

*I grandi
Sapori d'Italia*

BESTELLEN SIE ONLINE IN UNSEREM SHOP

Unser Online-Shop wurde von unserem Vertriebs- und Technikteam mit Blick auf Sie und Ihre Bedürfnisse gestaltet.

Wir möchten Ihnen die Bestellung von Ambro Food Produkten erleichtern und Sie mit aktuellen Angeboten inspirieren.

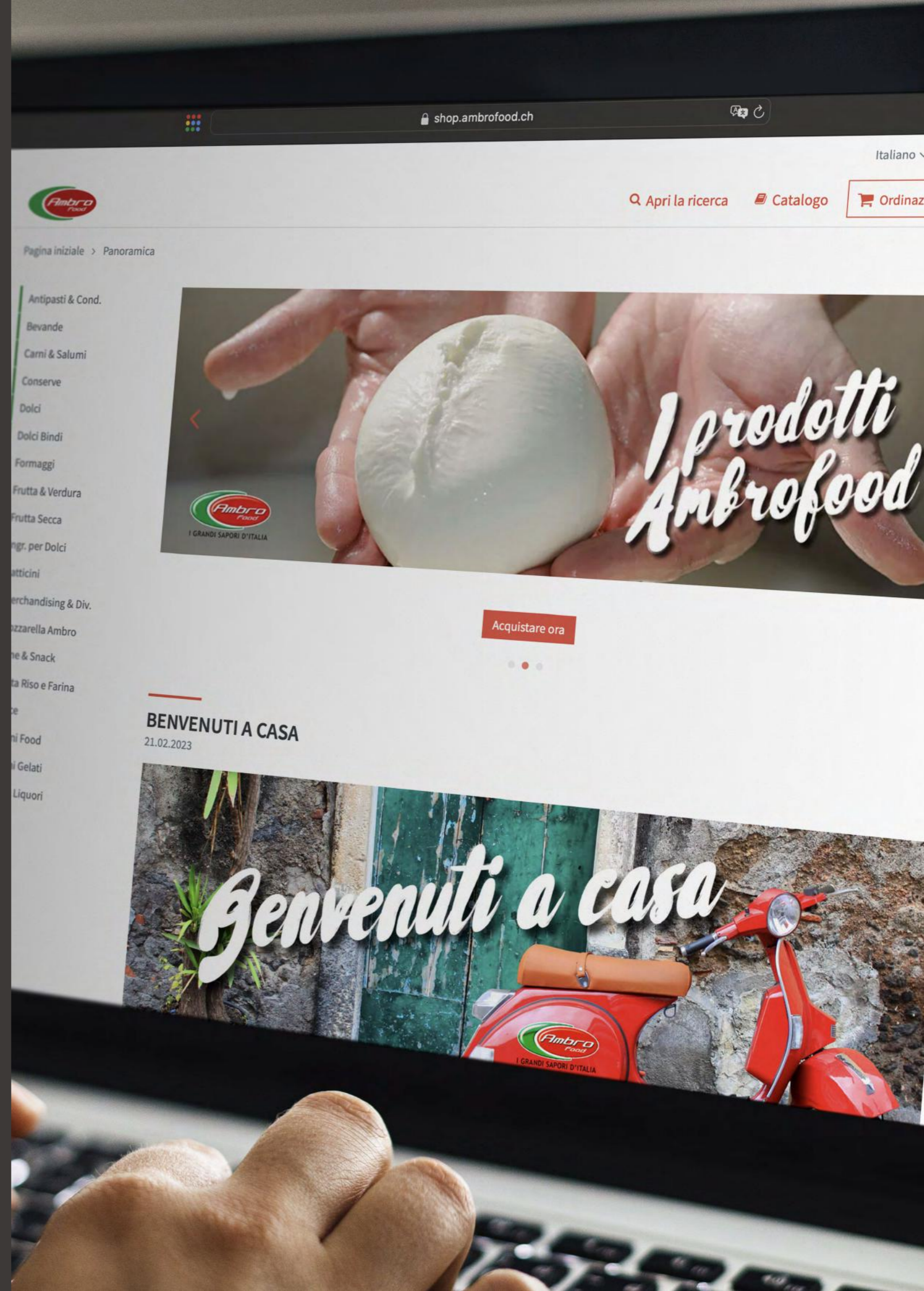
Besuchen Sie unseren Online Shop unter
shop.ambrofood.ch

COMMANDER EN LIGNE DANS NOTRE BOUTIQUE

Notre boutique en ligne a été conçue par notre équipe commerciale et technique en pensant à vous et à vos besoins.

Nous souhaitons faciliter vos commandes de produits Ambro Food et vous inspirer avec nos offres actuelles.

Visitez notre boutique en ligne sur
shop.ambrofood.ch



SIAMO SEMPRE A TUA DISPOSIZIONE

Il nostro team è a tua disposizione per permetterti di essere sempre in contatto con noi.

L'ufficio backoffice, composto da un team altamente formato e competente, è a disposizione per ordini e informazioni.

Seguiamo il cliente in ogni passo, dalla scelta del prodotto adatto a lui fino alla consegna e alle promozioni create in base al suo profilo.



WIR STEHEN IHNEN IMMER ZUR VERFÜGUNG

Unser Team steht Ihnen zur Verfügung, damit Sie immer in Kontakt mit uns bleiben können.

Das Backoffice, bestehend aus einem sehr kompetenten Team, ist für die Aufträge und Auskunft zuständig.

Wir begleiten die Kunden in jedem ihrer Schritte, von der Wahl des Produktes bis hin zur Auslieferung und seinen Promotionen.

NOUS SOMMES TOUJOURS À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION

Notre team est à votre disposition pour que vous puissiez toujours nous contacter.

Notre back-office est composé d'un team préparé et expert, qui est à votre disposition pour commandes et informations.

Nous suivons le client à chaque pas, à partir du choix du produit le plus indiqué jusqu'à la livraison et aux promotions de vente créées selon le profil du client.



AREA SALES MANAGER

Una consulenza su misura per ogni esigenza.

Grande o piccola, ogni cliente ci può chiedere di tutto, perché vogliamo offrirgli un servizio personalizzato.

Le nostre auto raggiungono ogni punto vendita per offrire consulenza in loco, aiutare il cliente a scegliere i prodotti migliori e fare assaggiare una selezione dei nostri prodotti chiave.



AREA SALES MANAGER

Eine angepasste Beratung für jedes Bedürfnis. Jeder Kunde kann uns alles fragen, weil wir ihm einen persönlichen Service bieten möchten.

Wir fahren jeden Verkaufsladen an, um vor Ort zu beraten, um den Kunden zu helfen, die besten Produkte auszuwählen und probieren zu lassen.

GESTION DES VENTES

Un service de consultation sur mesure pour tous les exigences.

Chaque client peut nous demander n'importe quoi parce que nous offrons un service personnalisé.

Nos voitures atteignent tous les points de vente afin d'offrir une consultation sur place, pour aider le client dans le choix de meilleurs produits et pour lui faire goûter une sélection de nos produits fondamentaux.



LA NOSTRA DISTRIBUZIONE

La qualità dei nostri prodotti è un bene primario che trasportiamo con grande responsabilità.

Vendiamo e distribuiamo i nostri prodotti in tutta la Svizzera. La nostra rete di vendita è capace di soddisfare ogni richiesta, dal più piccolo ristorante al più grande distributore.

I nostri depositari di fiducia distribuiscono anche i nostri prodotti in aree geografiche ben distinte, per permetterci di raggiungere ogni angolo della Svizzera.



UNSER VERTRIEB

Die Qualität unserer Produkte ist unsere Stärke, die wir mit viel Verantwortung führen. Wir verkaufen und vertreiben unsere Produkte in der ganzen Schweiz.

Unser Vertriebsnetz macht es möglich jeder Anfrage nachzukommen, vom kleinsten Restaurant bis zum Großhändler.

Unsere Vertriebler befinden sich in allen geografischen Gebieten der Schweiz, um jede mögliche Ecke zu erreichen.

NOTRE DISTRIBUTION

La qualité de nos produits est un bien primaire et nous la soignons avec beaucoup de responsabilité.

Nous vendons et distribuons nos produits par toute la Suisse. Notre toile de vente peut satisfaire n'importe quelle demande, du plus petit restaurant jusqu'au plus grand distributeur.

Nos Dépositaires Confiance distribuent nos produits dans plusieurs zones géographiques bien différentes, de façon que nous puissions atteindre n'importe quel coin de la Suisse.



bindi
fantasia nel dessert®



I GRANDI SAPORI D'ITALIA

SVR FOOD
L'UNIVERS DE LA GASTRONOMIE



Ambro Food SA

Via Cantonale
CH 6802 Rivera
Switzerland
Tel. +41 91 935 50 40
Fax. +41 91 935 50 41
www.ambrofood.ch
info@ambrofood.ch

SVR Food SA

Chemin de l'Esparcette 5
1023 Crissier
Switzerland
Tel. + 41 21 637 42 70
Fax + 41 21 637 42 79
www.svrfood.ch
info@svrfood.ch

