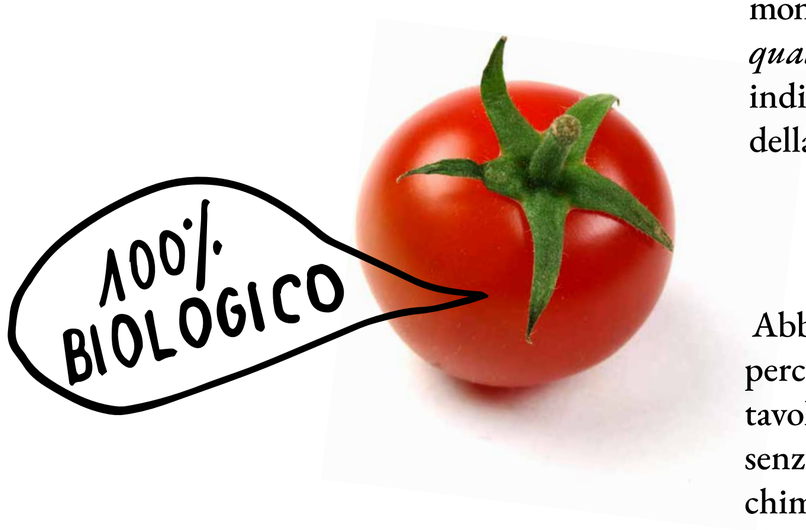
Bioitalia
Il cibo biologico è una scelta di pace!
RENDERE IL CIBO BIOLOGICO SEMPRE PIÙ SICURO E ALLA PORTATA DI TUTTI È IL NOSTRO OBIETTIVO
Bioitalia
Biologico per tutti!!!
#BIO è buono e giusto

BIOITALIA È L'UNIONE FELICE TRA...



Dal 1994 ci impegnamo a portare in Italia e nel mondo il *biologico di alta qualità* unito in modo indissolubile ai sapori della *Dieta Mediterranea*.

+

Abbiamo scelto il bio perché vogliamo portare a tavola cibo sano, coltivato senza pesticidi e concimi chimici, perché non vogliamo coltivazioni intensive, perché vogliamo investire sulla nostra salute e su quella dei nostri figli, per tutelare noi e il nostro pianeta.

CHI SIAMO

Siamo un'impresa familiare che da generazioni produce e commercializza prodotti alimentari del **sud Italia** simbolo della dieta mediterranea. Dagli anni '50 siamo passati da grossisti a produttori, a consorzio, allargandoci dall'Italia al mercato estero ed esportando nel mondo le eccellenze gastronomiche italiane.

grossisti
produttori
consorzio!

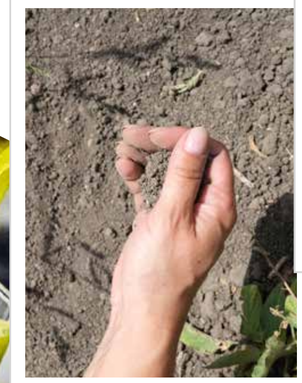
GUARDA IL VIDEO

NOI CREDIAMO IN:

QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

INNOVAZIONE E RICERCA NEI PROCESSI DI PRODUZIONE

CURA E ATTENZIONE PER LA TERRA



TRASPARENZA DELLE INFORMAZIONI

PRINCIPI DELLA DIETA MEDITERRANEA

QUESTO È IL NOSTRO IMPEGNO

Per rispettare i valori in cui crediamo e seguire i nostri prodotti fin dalla nascita abbiamo deciso di **essere filiera certificata**. Come funziona?

Non scegliamo solo i prodotti ma anche i campi e le persone che se ne prendono cura. Adottiamo, infatti, un codice etico interno per garantire i prezzi minimi agli agricoltori e dare ancora più garanzie ai nostri consumatori. Programmiamo le produzioni per evitare sprechi e preferiamo gli imballaggi meno impattanti, per poter restituire ad ogni processo la giusta qualità alimentare, ambientale ed umana.

Lo sai che...?
*YOU KNOW THAT...

L'agricoltura biologica e' più sostenibile perché protegge la biodiversità, non fa uso di prodotti chimici e di ogm in tutta la filiera, preserva e aumenta la fertilità della terra e ha cura del benessere animale.

BLOCKCHAIN CHE TRACCIA TUTTA LA FILIERA

Bioitalia ha deciso di implementare il sistema della **blockchain** su tutte le filiere, per garantire e rendere visibile l'intero processo produttivo anche al consumatore finale.

Grazie alla scansione dei QR Code e all'inserimento del numero del lotto presenti sul retro dei pack, i consumatori avranno l'opportunità di conoscere la storia di ogni specifica confezione acquistata: dalla selezione delle materie prime alle diverse fasi di lavorazione, fino al confezionamento. Grazie al sistema blockchain, i dati inseriti sono immodificabili e visibili a tutti, garantendo così la veridicità di tutte le informazioni sul prodotto.

Lo sai che...? La Blockchain è nata nel 2008 con i bitcoin, il suo intento è quello di garantire la qualità e la tracciabilità di un intero processo produttivo. Questo strumento può essere applicato anche all'agricoltura biologica, permettendo così di avere un quadro generale del prodotto che si acquista.

VUOI CONOSCERE I NOSTRI PRODUTTORI?

Condividono le nostre passioni e il nostro stesso amore per la qualità!

La nostra filiera certificata sostiene metodi di produzione che, oltre a esaltare la bontà dei cibi, stimolano e motivano l'imprenditoria locale dando valore alla tradizione del territorio e alla biodiversità. Con l'adozione del sistema blockchain sarà possibile vedere direttamente dall'etichetta, la storia di ogni singolo prodotto.

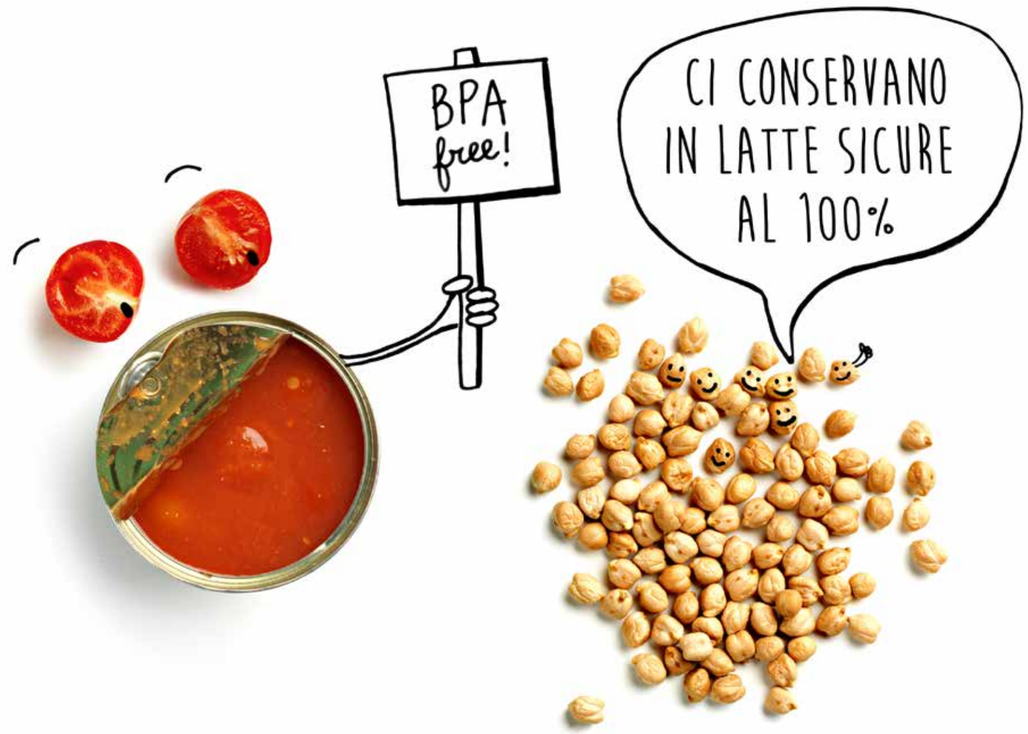
GUARDA IL VIDEO

RINGRAZIAMO L'AMBIENTE

SCEGLIENDO PACKAGING 100% RICICLABILI
Oggi, inoltre, è sempre più grande l'investimento aziendale nella ricerca di nuovi materiali affinché tutta la gamma sia confezionata in pack 100% riciclabili.

PACKAGING RIDOTTI

Grazie ai nostri sforzi nella ricerca di una soluzione per eliminare il BPA dalle lattine, oggi i nostri legumi e pomodori biologici sono confezionati **senza il Bisfenolo-A**, garantendo in questo modo un prodotto più sicuro.



Lo sai che...?
*YOU KNOW THAT...

Il BPA è considerato un interferente endocrino, vale a dire una sostanza in grado di danneggiare la salute alterando l'equilibrio ormonale, soprattutto nella fase dello sviluppo gestazionale e nella prima infanzia.

INNOVAZIONE SIGNIFICA RICERCA

Collaborare da 10 anni con l'*Università Federico II di Napoli* nella ricerca di nuove tecnologie di produzione, ci ha permesso di scoprire la tecnologia ad ultrasuoni per la produzione degli olii aromatizzati (metodo innovativo che permette di preservare l'aroma intenso e persistente anche dopo l'apertura).

Ancora oggi portiamo avanti la collaborazione con l'Università per dare il nostro contributo in nuovi progetti sfidanti e dare l'opportunità ai giovani laureandi di misurarsi con il mondo lavorativo.

Non semplici simboli, ma la garanzia del lavoro che ogni giorno facciamo per la sicurezza di tutti i nostri prodotti.

Perché la fiducia dei nostri consumatori è per noi un grande valore.

TUTTI I PRODOTTI BIOITALIA

PASTA E RISO

Pasta Di Grano Duro
Pasta Trafilata Al Bronzo
Pasta Integrale
Pasta di Legumi
Pasta senza Glutine
Pasta Tricolore

PRODOTTI DA FORNO

Cracker
Grissini
Barrette
Panettone

POMODORO E LEGUMI

Pomodori
Legumi Lessi

OLIO E CONDIMENTI

Olio
Olio Aromatizzato
Aceto

SUGHI E PESTI

Pesto
Patè
Sughi Pronti

CONFETTURE

Sottoli
Confetture
Miele

BEVANDE

Succo di Frutta
Frullati
Vini

PASTA e RISO

PASTA DI GRANO DURO

FARFALLE, TUBETTI
REGINA, MACARONI,
GNOCCHETTI SARDI,
PENNE, SPAGHETTI,
LINGUINE, ZITE
TAGLIATE

PASTA TRAFILATA AL BRONZO

PACCHERI, CONCHIGLIONI,
TAGLIATELLE, RIGATONI,
SPAGHETTONI,
LASAGNE FESTONATE

PASTA INTEGRALE

SPAGHETTI, PENNE,
FUSILLI

PASTA DI LEGUMI

MEZZE PENNE DI PISELLI,
FUSILLI DI PISELLI,
MEZZE PENNE DI CECI, FUSILLI DI
CECI, FUSILLI DI LENTICCHIE,
MEZZE PENNE DI LENTICCHIE

PASTA SENZA GLUTINE

FUSILLI, PENNE, SPAGHETTI

PASTA TRICOLORE

FUSILLI, PENNE RIGATE,
SPAGHETTI

PRODOTTI da FORNO

CRACKERS

SESAMO E ROSMARINO,
MIX, OLIVE NERE

GRISSINI

CLASSICI, SEMI DI SESAMO

BARRETTE

UVETTA MANDORLE E
GRANO SARACENO,
BACCHE DI GOJI NOCCIOLE
E MIGLIO

BEVANDE

SUCCHI DI FRUTTA

MELA, UVA, CAROTA,
POMODORO, ARANCIA, PERA,
MELAGRANA

FRULLATI

MELA BANANA FRAGOLA, MELA,
PRUGNA, MELA KIWI SPINACI,
PERA BANANA, MELA RIBES
NERO, CAROTA ZUCCA
ALBICOCCA

SUGHI e PESTO

SUGHI PRONTI

BASILICO, PUTTANESCA, ARRABBIATA, NAPOLETANA, BOLOGNESE, MARINARA, FUNGHI, PIZZA, ROSÈ, AGLIO

PESTI

BASILICO, POMODORO, FRIARIELLI

PATÉ

OLIVE NERE, OLIVE VERDI

CONFETTURE, MIELE E CONSERVE

CONFETTURE

CILIEGIE,
FRAGOLE, PESCHE,
ALBICOCCHE, FRUTTI DI
BOSCO, MIRTILLI

SOTTÒLI

CARCIOFI
GRIGLIATI,
POMODORI SECCHI

MIELE

ARANCIO,
EUCALIPTO, ACACIA,
CASTAGNO, MELATA
MILLEFIORI

OLIO e CONDIMENTI

OLIO

EXTRAVERGINE DI OLIVA, SEMI DI GIRASOLE

OLII AROMATIZZATI

BASICOLIO, LIMONOLIO PEPEROLIO, AGLIOLIO

ACETO

ACETO BALSAMICO, GLASSA DI ACETO, ACETO DI VINO

POMODORO e LEGUMI

POMODORI

PELATI, POLPA DI POMODORO, POMODORINI DI COLLINA, CONCENTRATO, POMODORINI DEL PIENNOLO, SAN MARZANO, POMODORINO CORBARINO

LEGUMI LESSI

BORLOTTI, CANNELLINI, RED KIDNEY, PINTO, AZUKI, OCCHIO NERO, BIANCHI DI SPAGNA, TONDINI, TONDINI IN SALSA, NERI, LENTICCHIE, CECI, MIX DI LEGUMI MAIS, PISELLI

LEGUMI IN SALSA

FAGIOLI IN SALSA DI POMODORO

REGALI e RICORRENZE

BOX OLI INFUSI

BOX NATALE

HORECA & VENDING ☆☆☆☆☆!

HORECA

LEGUMI SECCHI E LEGUMI LESSI,
CONSERVE E PASSATE DI
POMODORO, PASTA DI GRANO
DURO,
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA,
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

CONFEZIONI DA
3/5KG

VENDING

FRULLATI DI MELA, PRUGNA, MELA
BANANA FRAGOLA, PERA BANANA,
MELA RIBES NERO, CAROTA ZUCCA
ALBICOCCA, MELA KIWI SPINACI.
CRACKERS ALLE OLIVE NERE E AL
SESAMO E ROSMARINO. BARRETTE
UVETTA MANDORLE GRANO
SARACENO E BACCHE DI GOJI,
NOCCIOLE MIGLIO.

CONFEZIONI MONODOSE

Lo sai che...?

I prodotti bio sono la risposta degli italiani alla crisi alimentare: secondo il sondaggio di SWG un terzo cambierà abitudini di acquisto perchè si tratta di cibi più sani, vicini e con packaging ecosostenibili. Inoltre la Generazione Z ha una fortissima propensione al biologico rispetto alle altre classi di età (+19% rispetto alla media). *https://www.ilsole24ore.com/art/i-prodotti-bio-sono-risposta-italiani-crisi-alimentare-AEj0KNcB*

RICETTE!

Dalla nostra esperienza nella ristorazione nasce la raccolta di ricette innovative con l'utilizzo dei nostri prodotti dolci e salati, nel rispetto dei principi della sana dieta mediterranea. Troverai una sezione sul sito Bioitalia.it sempre aggiornata.
Buon appetito!

GUARDA TUTTE LE RICETTE

☞ BIOITALIA SOSTIENE

TRAME AFRICANE Onlus, attiva in Africa dal 2001 contro la malnutrizione e l'analfabetismo infantili. La nostra mission rema nella stessa direzione perché il cibo e l'agricoltura biologici favoriscono la salvaguardia dei diritti umani e si oppongono allo sfuttamento indiscriminato delle risorse del nostro pianeta.

IMPATTO ZERO: è un progetto che nasce con l'obiettivo di acquistare un macchinario che trasforma l'umidità dell'aria in acqua vera e propria. Più di 400 litri giornalieri di acqua potabile prodotti in modo del tutto sostenibile utili all'irrigazione dei campi che sono coltivati sul lago d'Averno. Sosteniamo questo progetto sperando sia d'esempio per altri agricoltori.

LE CASE DEL CUORE LILT: Lega Italiana per la Lotta ai Tumori. Si tratta di un progetto che mette a disposizione delle famiglie, in caso di reali necessità sociali ed economiche, degli appartamenti a pochi passi dall'Istituto Nazionale dei Tumori di Milano per bambini e adolescenti in cura oncologica accompagnati da un genitore.

www.bioitalia.it

Via Ingegno - Area PIP Sarno
Salerno - Italia
+39 081 5302305
P.IVA:03621811219