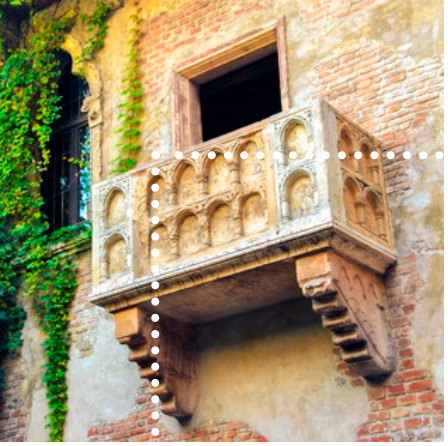
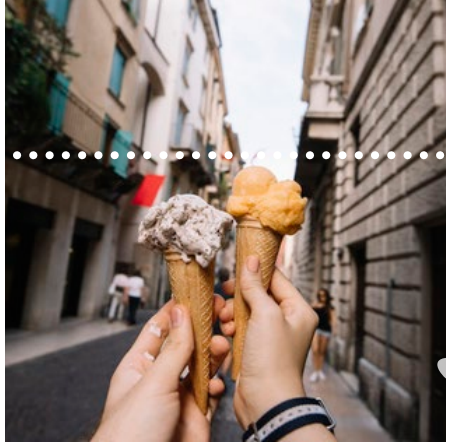
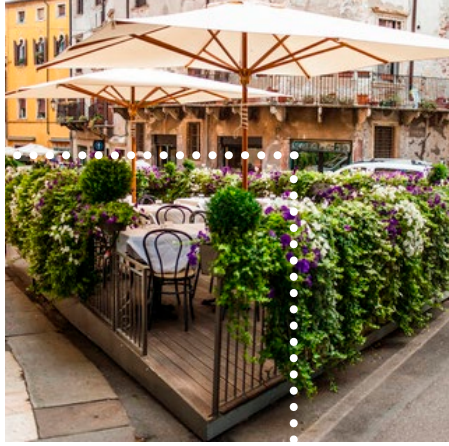
IL BUON GUSTO
VENETO®

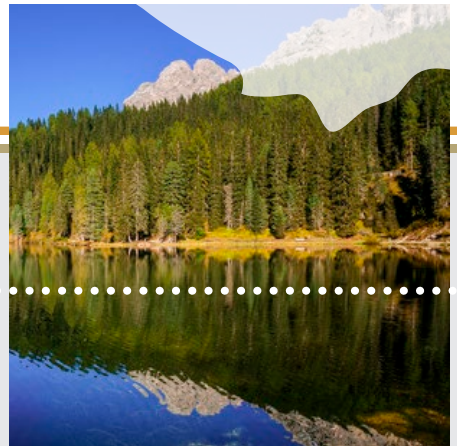
Rete di imprese
Business Network

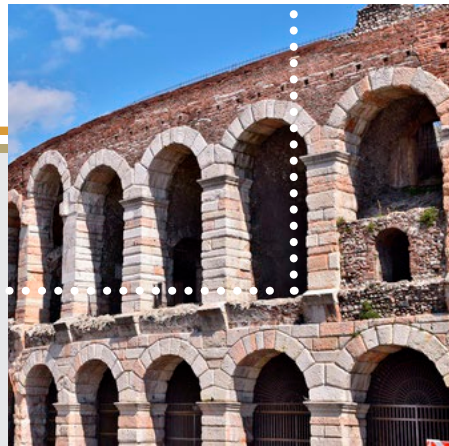





ECCELLENZE PER PASSIONE

PASSION FOR EXCELLENCE





IL BUON GUSTO VENETO®
Rete di imprese
Business Network

COMPANY PROFILE

IL BUON GUSTO VENETO® è una Rete di imprese fondata nel 2012 e composta da ventotto aziende dell'eccellenza agroalimentare veneta.
La passione che contraddistingue il nostro impegno quotidiano è la medesima con la quale la rete è stata costruita e che oggi ci rende l'unica rete di imprese veneta ancora attiva e una delle più importanti sul territorio nazionale: una collaborazione a tutto tondo volta a valorizzare le eccellenze locali, promuovere il territorio coinvolgendo il territorio stesso, aumentare la competitività sul mercato e puntare verso l'internazionalizzazione delle aziende.

IL BUON GUSTO VENETO® is a business network founded in 2012 and composed of twenty eight food industry companies, representing the excellence of the Veneto Region.
The passion that characterizes our daily commitment is the same with which the network was built and today makes us the only network of Veneto companies still active and one of the most important on the national territory: a collaboration aimed to enhancing local excellence, promoting the territory by involving the area itself, increasing market competitiveness and aiming at the internationalization of companies.

IL BUON GUSTO VENETO®
Rete di imprese
Business Network

IL BUON GUSTO VENETO®
Rete di imprese
Business Network

28
Aziende | Companies

€ 490.000.000
Fatturato totale 2018 | Total turnover 2018

27%
Quota vendite export | International sales share

1.140
Totale dipendenti | Total employees

IL BUON GUSTO VENETO®
Rete di imprese
Business Network

MISSION & VISION

Fare squadra - Teamwork

Mission Affermare il marchio Il Buon Gusto Veneto quale espressione delle eccellenze agroalimentari, artistiche, culturali, artigianali e turistiche della regione, perseguendo l'obiettivo di ampliare la reputazione e il successo imprenditoriale delle aziende che vi aderiscono.

Vision Diventare realtà nazionale tramite l'istituzione di reti consorelle in molteplici regioni, per affermare Il Buon Gusto Italiano quale brand di qualità, richiesto e riconosciuto dai propri mercati di riferimento nazionali ed esteri.

Mission To become a national reality through the establishment of consortium networks in multiple regions, to confirm Il Buon Gusto Italiano as a quality brand, sought and recognized by its domestic and foreign reference markets.

Vision To confirm Il Buon Gusto Veneto as an expression of the agro-food, artistic, cultural, artisan and tourism excellence of the region, pursuing the objective of expanding the reputation and entrepreneurial success of the companies that adhere to them.

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

100% ITALIAN DURUM WHEAT PASTA

BIGOLI NOBILI

ORGANIC PASTA

PROFESSIONAL LINE

Oltre 70 anni di storia tutta italiana

Nata nel 1947, oggi l'azienda è gestita con successo dalla terza generazione. Qualità delle materie prime, controllo di filiera controllata, sicurezza alimentare e rispetto per la natura sono i punti forti di questa realtà. Tre le linee di prodotto proposte, spiccano la pasta di grano duro 100% italiano e le sei linee biologiche a base di grani antichi.

More than 70 years of italian history

Today the third generation is leading the success of the Company, born in 1947. Quality of raw materials, work in a guarded chain starting from the field, food safety and environmental respect are the focus of this family Company. Among the different line of products, stand out Italian Marco Aurelio Durum Wheat Pasta and the six organic lines made by ancient grains.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
AMBIENT

SGAMBARO
Via Chioggia, 11/A | 31030 Castello di Godego (TV)
Tel. +39 0423760007 | info@sgambaro.it
www.sgambaro.it

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

TORTELLINI

FRESH EGG PASTA

TORTELLI

RAVIOLI

Bontà senza segreti

Dal 1951 tortellini e pasta fresca di alta qualità. Tradizione e passione sono gli ingredienti segreti di questi prodotti. Una produzione industriale curata come quella artigianale. Pasta fresca ripiena e pasta fresca all'uovo nel pieno rispetto della tradizione italiana.

Godness without secrets

Since 1951 high quality tortellini and fresh home made pasta. Tradition and passion are the secret ingredients of these products. An industrial production that seems craftsmanship. Fresh stuffed pasta and fresh egg pasta in full respect of the principles of italian tradition.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

BRC FOOD CERTIFICATED

IFS Food

FDA

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

PASTIFICIO AVESANI
Via Pietro Vassanelli, 19 | 37012 Bussolengo (VR)
Tel. +39 0456717737 | info@avesani.com
www.avesani.com

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

Bertoncello

solo il meglio

FRESH POTATO GNOCCHI

FRESH POTATO "CHICCHE"

STUFFED POTATO GNOCCHI

FRESH POTATO GNOCCHI WITH RAGOUT

Solo il meglio

Azienda veneta leader in Italia nella produzione di gnocchi, a questa produzione ha affiancato una gamma completa di farine e semilavorati per gnocchi ad uso professionale e per autoconsumo con la possibilità di creare miscelati su misura. Ad oggi collabora attivamente con prodotti tailor made con i più importanti retail e clienti Horeca.

Solo il meglio

Leader in the gnocchi production in Italy, in addition to the production of gnocchi has added a complete range of flour and semi-finished products for gnocchi for professional use and for self-consumption with the possibility of creating customized mixes. Today it collaborates with tailor-made products with the most important food service and Horeca customers.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

BRC FOOD CERTIFICATED

IFS Food

FDA

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

IL BUON GUSTO VENETO®
Rete di imprese
Business Network

BERTONCELLO GNOCCHI
Via Monte Tomba, 20 | 36060 Romano d'Ezzelino (VI)
Tel. +39 0424510420 | info@bertoncellognocchi.com
www.bertoncellognocchi.com

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

AGUGIARO&FIGNA S.P.A.

Official Supporter Slow Food Italia
Imagining the future of food together - www.slowfood.com

SOFT WHEAT FLOUR TYPE 00

PREPARATION FOR HOMEMADE SELF-RISING PIZZA

SOFT WHOLE-WHEAT FLOUR

ORGANIC SPELT FLOUR

Un mondo di farine

Leader italiano per la macinazione del grano tenero, si caratterizza per tecnologia, ricerca e innovazione. La condivisione di cinquant'anni di esperienza, tradizione, filosofie, sogni e valori ne ha guidato l'evoluzione fino a farne una realtà unica nel panorama nella lavorazione dei cereali.

A world of flour

Today it is the Italian leader for milling wheat and is characterized by technology, research and innovation. After fifty years of experience, tradition, philosophy, dreams and values, the company has evolved into a unique entity in the landscape of cereal processing.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

BRC FOOD CERTIFICATED

IFS Food

ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM ISO 14001

OCCUPATIONAL HEALTH & SAFETY OHSAS 18001

ISO

FDA

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

AGUGIARO & FIGNA MOLINI
Strada dei Notari 25/27 | 43044 Collecchio (PR)
Tel. +39 0521301701 | collecchio@agugiarofigna.com
www.agugiarofigna.com

IL BUON GUSTO VENETO®
Rete di imprese
Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

GRANULAR STOCK AND SEASONING

GRANULAR STOCK AND SEASONING GLUTAMATE FREE

GRANULAR STOCK AND SEASONING GLUTAMATE FREE

GRANULAR STOCK AND SEASONING ALLERGEN FREE

Sapore e salute dal 1925

Bovis è un'azienda italiana attiva nel settore alimentare, specializzata nella produzione e nella commercializzazione di preparati per brodo e insaporitori. Negli anni la gamma della produzione è stata ampliata, dai preparati per brodo granulari ai preparati per dessert in polvere, come budini, panna cotta ecc. Bovis Italia oggi è una realtà presente nei vari canali del settore alimentare.

Health and flavor since 1925

Bovis is an Italian company active in the food industry, specialized in the production and marketing of preparations for broth and seasonings. Over the years the product range has been expanded: preparations for granular broth and for dessert, such as puddings, panna cotta etc... Today Bovis Italia is a sound reality in the various food business channels.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

CSQA
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 44463
UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 54887

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
AMBIENT

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

BOVIS
Via Tamburin, 3 | 35010 Limena (PD)
Tel. +39 049769166 | info@bovis.it
www.bovis.it

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

100% ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL GARDA PDO

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL VENETO VALPOLICELLA PDO

Passione per l'olio di oliva dal 1895

La passione e i segreti per creare l'olio extra vergine REDORO 100% italiano vengono tramandati di padre in figlio da oltre 100 anni. I valori che guidano l'azienda continuano a essere gli stessi di una volta: qualità, genuinità e attenzione, dalla coltivazione delle olive, alla raccolta a mano, fino alla trasformazione in olio extra vergine.

Passion for olive oil since 1895

The passion and the secrets for creating Redoro 100% Italian extra virgin olive oil have been passed from father to son for over 100 years. The values that guide the company continue to be those of the past: quality, authenticity and special care in all aspects of production from the cultivation of olives to hand-picking until the transformation into extra virgin oil.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

BRC FOOD CERTIFICATED

IFS Food

FDA

- PRIVATE LABEL
- RETAIL
- FOOD SERVICE
- FRESH
- FROZEN
- AMBIENT

REDORO FRANTOI VENETI
Via Guglielmo Marconi, 30 | 37023 Grezzana (VR)
Tel. +39 045907622 | info@redoro.it
www.redoro.it

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

NATURELLO
coltiva la bontà

BASIL PESTO

FRESH SAUCES

SOUPS

VEGETABLE CREAMS

Dalla natura sulla tua tavola

Un'azienda specializzata nella produzione di pesto, sughi e zuppe per il mercato Retail, Food Service, ma anche di semilavorati vegetali per l'Industria. Leader europeo nella coltivazione di basilico, realizza ricette per specifiche esigenze in termini di gusto, qualità, pack e marchio.

From nature to your table

A Company specialized in the production of pesto, sauces and soups for the Retail and Food Service market, as well as semi-finished vegetables for the Industry. European leader company in basil production, it realizes customized recipes in terms of taste, quality, packaging and brand.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

BRC FOOD CERTIFICATED

IFS Food

FDA

Istituto Certificazione Etica e Ambientale ICEA

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

NATURELLO
Via Enzo Ferrari, 6/8 | 36026 Poiana Maggiore (VI)
Tel. +39 0444764455 | info@naturello.eu
www.naturello.eu

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

OLIVES

ARTICHOKES

SUN DRIED TOMATOES

BASIL PESTO AND TOMATO SAUCES

Tutto è più buono

Nata nel 1868 come bottega artigianale alimentare, cresce e si specializza nella produzione di crauti, trasformando un alimento povero in una verdura sfiziosa per tutto l'anno. Successivamente amplia la gamma dei prodotti con agrodolci, sottaceti, antipasti sottolio, olive, capperi, sughi, pesti e bruschette.

Everything tastes better

Founded in 1868 as an artisan food shop, the company grows with the production of sauerkraut, transforming a poor food of the rural tradition into a tasty and delicious vegetable to be consumed all year round. Later it expands the range of products with sweet and sour, pickles, antipasti in oil, olives, capers, sauces, pesto and bruschette.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

- PRIVATE LABEL
- RETAIL
- FOOD SERVICE
- FRESH
- FROZEN
- AMBIENT

ZUCCATO
Via Dante, 2 | 36010 Chiuppano (VI)
Tel. +39 0445896000 | info@zuccato.it
www.zuccato.it

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

il Ceppo®
il piacere della gastronomia

LASAGNE WITH RAGOUT

CANNELLONI WITH SPINACH AND RICOTTA

VICENTINA STOCKFISH

DUCK RAGOUT

Dal 1971 la gastronomia a Vicenza

Un'azienda di proprietà famigliare focalizzata sulla produzione di piatti pronti freschi (0 – 4°C) di gastronomia italiana come Lasagne, secondi di carne e pesce e contorni nonché gastronomia tipica della regione Veneto come Baccalà alla Vicentina, Baccalà Mantecato e Sarde in Saor.

Since 1971 the gastronomy in Vicenza

A family-run business that focuses on the production of fresh ready meals (0-4°) of italian gastronomy, such as Lasagne, main meals of meat and fish, Side Dishes, and of traditional regional gastronomy of Veneto, such as Baccalà alla Vicentina, Baccalà mantecato and Sarde in Saor.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

ISO — CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM — FDA

- PRIVATE LABEL
- RETAIL
- FOOD SERVICE
- FRESH
- FROZEN
- AMBIENT

IL BUON GUSTO VENETO®
Rete di imprese
Business Network

IL CEPPO
Via del Lavoro 8/10 | 36010 Monticello Conte Otto (VI)
Tel. +39 0444945059 | info@gastronomiailceppo.com |
www.gastronomiailceppo.com

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

RAW HAM
VENETO PDO

SMOKED RAW HAM

RAW HAM

SPECK AND
SMOKED LINE

L'arte del gusto

Tradizione, innovazione ed ecosostenibilità. Questi i tre capisaldi della produzione del Prosciuttificio San Marco, che ha saputo fondere l'antica arte della salumeria con le più avanzate tecniche di stagionatura.

The art of Taste

Tradition, innovation and eco-sustainability. These are the three cornerstones of the production of the San Marco ham factory, which has been able to merge the ancient art of delicatessen with the most advanced aging techniques.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
AMBIENT

PROSCIUTTIFICIO SAN MARCO
Via Meledo Alto 1 | 36040 Meledo di Sarego (VI)
Tel. +390444822232 | info@prosciuttificiosanmarco.it
www.prosciuttificiosanmarco.it

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

VENETIAN SOPRESSA

ROASTBEEF

PORCHETTA

PASTRAMI TURKEY

I sapori di Treviso dal 1868

La famiglia Da Pian fin dal lontano 1868 produce salumi e prelibatezze legate alla tradizione trevigiana nel segno della qualità e nel rispetto delle antiche consuetudini nella preparazione dei salumi. Nei prodotti Da Pian ritrovate tutti i sapori della "marca", gusti genuini per stare bene in tavola e assaporare in modo naturale la giusta e buona compagnia.

The flavours of Treviso since 1868

Da Pian family has produced cold meats and delicacies from the Treviso tradition since 1868 in the name of quality and respecting the old tradition in the preparation of cold meats. The Da Pian products have all the flavours of the "marca", genuine tastes that make you feel good at the table and help you enjoy good company naturally.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

IFS Food

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

SALUMIFICIO DA PIAN
Via Internati 1943/45, 12 | 31057 Silea (TV)
Tel. +39 0422 362477 | info@dapian.it
www.dapian.it

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

POLLANCA CHICKEN

VALLUGANA CHICKEN

COLLO NUDO CHICKEN

GUINEA FOWL

La qualità è una scelta

Un'azienda a conduzione familiare, fortemente connessa alle tradizioni e al territorio. Valori che nel tempo ha combinato con tecniche e tecnologie moderne per assicurare una qualità certificata per tutti i prodotti. Produzione autoctona e alta qualità hanno consentito all'azienda di affermarsi sul territorio vicentino e ricoprire una preziosa posizione di nicchia.

The art of Taste

A family-run business, strongly linked to traditions and land. Values that over time have been combined with modern techniques and technologies that ensure a certified quality for all the products. The focus on native and high quality products has enabled the company to assert itself in Vicenza territory and to cover a precious niche position.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

COSARO SRL
Via Vallugana, 60 | 36030 Santomio di Malo (VI)
Tel. +39 0445 580330 | contatti@cosarosrl.it
www.cosarosrl.it

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

FAMIGLIA ALBI
Lessinia
FORMAGGI BIOLOGICI

MONTE VERONESE PDO FULL MILK

MONTE VERONESE VECCHIO PDO

GRAN LESSINIA ORGANIC

SMOCKED SCAMORZA

La terra, le origini, la storia

Il nome deriva dal latino Album ossia "bianco". Bianco come il latte che viene lavorato ogni giorno ad arte, trasformandolo formaggio, burro e altri straordinari prodotti. Da quasi un millennio, nel rispetto della tradizione casearia portata dai Cimbri, discesi dalla Germania e stabilitisi in Lessinia, si produce Il "Monte Veronese", formaggio DOP.

Our land, our origins, our story

The family name comes from album, a Latin word that means "white". White like the milk produced every day and skilfully transformed into a wide range of outstanding products. For almost a millennium, they make PDO Monte Veronese cheese, upholding the tradition of the Cimbri, an ancient Germanic tribe that settled in Lessinia a very long time ago.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
AMBIENT

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

CASEARIA ALBI
Contrada Viaverde | 37030 Velo Veronese (VR)
Tel. +39 045 6519031 | info@albifamily.it
www.albifamily.it

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

PIAVE PDO

ASIAGO PDO

MONTASIO PDO

YOGURT

Non solo latte

Nata nel 1954, l'azienda offre prodotti caseari di alta qualità. Ogni giorno vengono lavorati oltre 3.600hl di latte che danno vita a un'ampia gamma di prodotti: latte fresco Alta Qualità, yogurt e formaggi freschi, semistagionati e stagionati, tra cui spiccano tre importanti DOP italiane: Piave, Asiago, Montasio.

Not only milk

Founded in 1954, the company offers high quality dairy products. Every day the company processes over 3,600hl of milk, producing a wide range of products: High Quality fresh milk, yogurt and fresh, semi-aged or aged cheeses, among which stand out three important italian PDO products: Piave, Asiago, Montasio.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

ISO 22005 · ISO 14001 · FDA · FSSC 22000

- PRIVATE LABEL
- RETAIL
- FOOD SERVICE
- FRESH
- FROZEN
- AMBIENT

LATTEBUSCHE
Via Nazionale, 59 | 32030 Busche (BL)
Tel. +39 0439 3191 | info@lattebusche.it
www.lattebusche.com

IL BUON GUSTO VENETO®
Rete di imprese
Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

FRESH RICOTTA

RICOTTA CREAM READY FOR TIRAMISÙ

CANNOLI KIT WITH RICOTTA

SPREADABLE DIARY PRODUCT

Il gusto di innovarsi

Elda è l'unica azienda italiana specializzata nella prodizione di ricotta. La grande conoscenza accumulata e il costante miglioramento tecnologico, hanno permesso di creare nuovi prodotti, come creme per la preparazione di dolci e latticini spalmabili.

The taste of self-innovation

Elda is the only Italian company specialized in Ricotta's production. The vast knowledge they gained and the constant technologic improvement, made possible to develop new products, such as the cream cheese or the ready-to-be-used dessert creams.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

- PRIVATE LABEL
- RETAIL
- FOOD SERVICE
- FRESH
- FROZEN
- AMBIENT

CASEIFICIO ELDA
Via Sivieri, 1 | 37030 Vestenanova (VR)
Tel. +39.045.6564024 | info@caseificioelda.it
www.eldaricotteria.com

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

BURRO DE PAOLI
firmato natura

TRADITIONAL BUTTER GRAN BONTÀ

TRADITIONAL BUTTER IN TIN

SALTED BUTTER

ORGANIC BUTTER

Firmato Natura

Oltre sessant'anni di tradizione familiare, con una dedizione e passione che da sempre consentono di rispondere con efficacia alle nuove esigenze del mercato. Burro Tradizionale, Bio, Salato e Delattosato nei vari formati e packaging innovativi nascono per soddisfare costumi sempre più diversificati.ed esigenti per la praticità del consumo quotidiano.

Signed by nature

Over sixty years of family tradition, with a dedication and passion that always allow to respond effectively to new market requirements. Butter Traditional, Organic, Salted and Lactose free in various formats and innovative packaging designed to meet increasingly diverse eating habits and demand for the convenience of daily consumption.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

BRC FOOD CERTIFICATED · IFS Food · FDA · CISQ · WHA-IT00180 · Dairy KLBD-D · IQNet

- PRIVATE LABEL
- RETAIL
- FOOD SERVICE
- FRESH
- FROZEN
- AMBIENT

BURRO DE PAOLI
Via Trieste, 4 | 36050 Bolzano Vicentino (VI)
Tel. +39 0444351088 | info@burrodepaoli.it
www.burrodepaoli.it

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

Dalla Val
Cose buone dal forno

CROCCA IN BOCCA CLASSIC

CROCCA IN BOCCA PIAVE CHEESE FLAVOUR

MANDORLINE WITH ALMOND AND CHOCOLATE CHUNKS

LE PERLE WITH ALMONDS

Cura delle materie prime

La cura nella scelta delle materie prime di assoluta qualità e genuinità sono il tratto che caratterizza ogni prodotto del Panificio Dalla Val. Da oltre 10 anni viene realizzato un prodotto chiamato "CroccainBocca", con farina di grano tenero di tipo "0" da un'unica qualità di grano, il "Bologna", e olio extravergine di oliva 100% italiano della zona del Lago di Garda.

Raw material selection

The careful selection of raw materials of the highest quality and authenticity are the traits that characterize every products of Dalla Val bakery. For over 10 years is produced a product called "CroccainBocca", with the flour "0" type from a unique quality of wheat "il Bologna" and 100% Italian extra virgin olive oil of Garda lake area.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

- PRIVATE LABEL
- RETAIL
- FOOD SERVICE
- FRESH
- FROZEN
- AMBIENT

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

PANIFICIO DALLA VAL
Via Bellette, 12/C | 37057 San Giovanni Lupatoto (VR)
Tel. +39 340 6321080 | dallaval@croccainbocca.it
www.croccainbocca.it

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

BOCCONCINI WITH SOURDOUGH

BREADSTICKS WITH SOURDOUGH

ALMOND COOKIES

SGRANOCCHI WITH CEREALS

La natura si fa pane

Il Panificio Bedin ha le sue origini nel primo '900 anche se l'arte di fare il pane è un'usanza di famiglia tramandata da padre in figlio da almeno 250 anni. La ricerca del sapore antico del pane li ha resi specialisti nei prodotti preparati con la Pasta Madre: da oltre 40 anni mantengono in vita questo lievito naturale con cui producono pane fresco e biscotto.

Nature becomes bread

Panificio Bedin has its origins in the early '900, handed down from generation to generation to this day. The search for the ancient flavor of bread has made them specialists in products made with the Pasta Madre: for over 40 years they have been living this natural yeast with which they produce fresh bread and biscuit.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

- PRIVATE LABEL
- RETAIL
- FOOD SERVICE
- FRESH
- FROZEN
- AMBIENT

PANIFICIO BEDIN
Via Sansovino, 3 | 36040 Brendola (VI)
Tel. +39 0444 400927 | panificiobedinvi@libero.it
www.panificiobedin.it

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

CORTINESI WITH EVO OIL - 5 LEAVENINGS

CORTINESI WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

BREADSTICKS WITH EVO OIL - 5 LEAVENINGS

BREADSTICKS WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Il sapore della tradizione

La rigorosa selezione e il controllo delle materie prime sono abitudini apprese sin dai primi anni di vita del Panificio Ghedina, che utilizza solo ingredienti di assoluta genuinità: l'acqua che nasce nel cuore delle Dolomiti, il grano, il sale, il lievito e l'olio extravergine d'oliva 100% italiano, che dona il gusto e la doratura che contraddistinguono "Il Grissino delle Dolomiti".

The taste of tradition

Rigorous selection and control of raw materials are habits learned from the early years of Panificio Ghedina, that uses only ingredients of utter genuinity: the water from the heart of the Dolomites, grain, salt, yeast andextra virgin olive oil, 100% Italian, which gives that taste and gilding that distinguishes "The Grissino delle Dolomiti".

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL

RETAIL

FOOD SERVICE

FRESH

FROZEN

AMBIENT

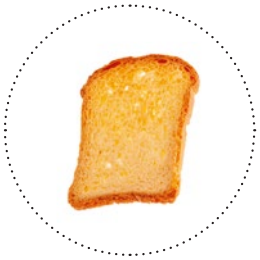
IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

PANIFICIO GHEDINA
Località Pian da Lago, 38 | 32043 Cortina d'Ampezzo (BL)
Tel. +39 0436 866313 | info@ilgrissinodelledolomiti.com
www.ilgrissinodelledolomiti.com

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

CEREALS MELBA TOAST

CEREALS MELBA TOAST



CLASSIC MELBA TOAST

CLASSIC MELBA TOAST

Pane fresco tutti i giorni

Il Panificio Deganello nasce il primo gennaio 2000, dopo l'acquisizione del Panificio Troiani, realtà presente da mezzo secolo sul mercato. Il metodo di produzione artigianale è rimasto lo stesso, con uno sguardo al futuro. Le farine e le materie prime impiegate si caratterizzano per un buon contenuto di fibre, integrali, di tipo 1 e Farina Intera, prestando attenzione all'aspetto salutistico.

Fresh bread every day

Panificio Deganello was born on January 1, 2000, after the acquisition of Panificio Troiani, a reality that has been on the market for half a century. The artisan production method remained the same, with a look to the future. The flours and the raw materials used are characterized by a good fiber content, wholemeal, type 1 and Whole Flour, in order to pay attention to the health of the consumers.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
AMBIENT

PANIFICIO DEGANELLO
Via Marconi, 4 | 37060 Nogarole Rocca (VR)
Tel. +39 045 7925004 | panificiodeganellosnc@gmail.com
www.panificiodeganello.com

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

panequaglia

HANDMADE BREADSTICKS

CIOPONA BREAD WITH SOURDOUGH

GLUTEN FREE RINGS

PANBISCOTTO WITH SOURDOUGH

Come nelle migliori tradizioni

Da sessant'anni la famiglia Quaglia è un punto di riferimento per ogni imprenditore dedito alla produzione di prodotti di panificazione nel territorio veneto. L'aspetto artigianale è sempre stato il suo punto fermo; ancora oggi l'attività ruota attorno ai concetti del "fatto a mano", nonostante l'azienda abbia industrializzato una parte importante della propria produzione.

As in best traditions

For sixty years the Quaglia's family is a reference point for every business owner began the production of bakery products in Veneto. The handcrafted look has always been the staple of every initiative; even today, the activity revolves around the basic concepts of the "hand made", even though the company has industrialized a major part of its production..

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

VEGANOK

TÜV SÜD Italia

PRIVATE LABEL | FRESH

RETAIL | FROZEN

FOOD SERVICE | AMBIENT

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

PANE QUAGLIA
Via Rottella Sinistra, 1 | 35040 Sant'Urbano (PD)
Tel. +39 0429 693247 | info@panequaglia.it
www.panequaglia.it

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

ORGANIC PRESERVES AND JAMS

SWEET AND SPICY SAUCES

BITTER-SWEET AND SPICY-SWEET ORGANIC SAUCES

MOSTARDAS

La passione nei piccoli gesti

Dal 1922 una tradizione che si tramanda di generazione in generazione. Mostarde, cotognata, deliziose salse di frutta da abbinare ai formaggi: un successo fatto di ricerca e innovazione continua, di nuovi accostamenti e lavorazioni all'avanguardia in risposta alle moderne esigenze del mercato. Un successo che nasce dalla qualità dei prodotti.

Passion in small gestures

Since 1922 a tradition that has been handed down from generation to generation. Mostardas, quince, delicious fruit sauces to pair with cheeses: it is a success made from continuous research and innovation, new approaches and innovative processes in response to modern market requirements. A success that results from the quality.of the products.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
AMBIENT

LAZZARIS
Viale Venezia, 72 | 31015 Conegliano (TV)
Tel. +39 0438 60668 | lazzaris@lazzaris.com
www.lazzaris.com

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

ORGANIC WILDFLOWER HONEY

ORGANIC ACACIA HONEY

ORGANIC CHESTNUT HONEY

ORGANIC HONEYDEW HONEY

100% naturale

Una storia di qualità fin dalle origini, quando una grande passione e dedizione per il mondo delle api portano Mariano Gardin a fondare nel 1967 Apicoltura Gardin. Lo sviluppo costante dell'attività l'ha portato a raggiungere un patrimonio di oltre 1500 alveari, dove vengono prodotte mediamente 60 tonnellate l'anno di miele, di ottima qualità e con certificato biologico.

100% natural

A quality story from the beginning, when the great passion and dedication to the world of bees, bring Mariano Gardin to found in 1967 Apiculture Gardin. The constant development of its activity has led to the achievement of more than 1500 hives, where they produce 60 tons of honey per year, of good quality and with organic certificate.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
AMBIENT

APE GARDIN
Via Matteotti, 27 | 36021 Barbarano Vicentino (VI)
Tel.+39 0444 795311 | info@apegardin.it
www.apegardin.it

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

PANETTONE

PANFRUTTONE

FOCACCIA

CROISSANT

Il frutto della qualità

Da più di 80 anni utilizza lo stesso Lievito Madre a lievitazione lenta e naturale che rende uniche tutte le sue dolci specialità, esaltandone Fragranza, Sapore e Profumi. I valori che vengono messi in ogni ricetta sono la semplicità, la genuinità e la condivisione. Attualmente la produzione offre una variegata tipologia di prodotti: panettoni, pandori, dolci, torte, pasticceria secca, colombe, merende, aromi, focacce, con linee di prodotti bio, vegani e senza glutine.

The result of quality

For over 80 years it has been using the same slow and natural leavened sourdough that makes all its sweet specialties unique, exalting Fragrance, Flavor and Perfumes. The values that are put into each recipe are simplicity, genuineness and sharing. Currently the production offers a varied typology of products: Panettone, Pandoro, sweets, cakes, dry pastries, Colombe, snacks, aromas, focaccia, with organic, vegan and gluten-free product lines.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
AMBIENT

FRACCARO SPUMADORO
Via Circonvallazione Ovest, 25/27 | 31033 Castelfranco Veneto (TV)
Tel. +39 0423491421 | spumadoro@fraccarospumadoro.it
www.fraccarospumadoro.it

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

TRADITIONAL VENETIAN COOKIES

ASSORTED TRADITIONAL VENETIAN COOKIES

VENETIAN COOKIES BOX

VENETIAN COOKIES TIN

Specialità veneziane

Sembra ieri che Carmelina Palmisano creava dolcetti e i biscotti nel panificio di famiglia a Burano, nel cuore di Venezia, presente e attivo ancora oggi. M.G. Biscotteria Veneziana ha raccolto la tradizione e l'esperienza della sua fondatrice ampliando produzione e vendita di biscotti, dolcetti e prodotti di pasticceria in tutta Italia e all'estero.

Venetian specialties

It only seems like yesterday when Carmelina Palmisano was working in the family run bakery in Burano, in the very heart of Venice, a business that is still going on today. Nowadays her products are distributed by M.G. Biscotteria Veneziana and can still be enjoyed locally as well as further afield in Italy and abroad.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

IFS Food

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
AMBIENT

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

BISCOTTERIA VENEZIANA
Via E. Bugatti, 25 | 30016 Jesolo (VE)
Tel. +39 0421 350080 | info@biscotteriaveneziana.it
www.biscotteriaveneziana.it

SAN MARCO
SINCE 1962

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

MANDORLATO

MANDORLATO TART

MIXED SEEDS BAR

MIXED SEEDS BAR

La tradizione naturale

San Marco è da sempre un marchio simbolo dell'antica tradizione del Mandorlato di Cologna Veneta, un prodotto tutto al naturale con pochi semplici ingredienti: mandorle selezionate a mano, miele, zucchero, albume d'uovo e cialde di fecola. L'azienda nel tempo ha aggiunto nuove linee di prodotto e specialità salutari come deliziose barrette ai semi misti.

The natural tradition

San Marco brand is the symbol of the Mandorlato di Cologna Veneta tradition, a completely natural product made of few simple ingredients: almonds selected by hand, honey, sugar, egg whites and starch pods. The company keeps following the evolution of the market's tastes by adding new product lines e healthy specialties like delicious mixed seeds bars.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL
RETAIL
FOOD SERVICE

FRESH
FROZEN
AMBIENT

DOLCIARIA DI COLOGNA VENETA
Via Quari Destra, 45 | 37044 Cologna Veneta (VR)
Tel. +39 0442 85300 | info@dolciariadicolognaveneta.it
www.sanmarco-mandorlato.it

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

PRODOTTI PRINCIPALI | MAIN PRODUCTS:

Beppiani

CIOCCOLATO ARTIGIANALE

CHOCOLATE RICE CRISPIES

COCOA MASS BAR

CHOCOLATE CREAMS

PRALINES

Passione per il cioccolato

Beppiani ha un unico grande obiettivo: l'alta qualità artigianale. Il cioccolato Beppiani parte dalla ricerca delle materie prime, di esclusiva qualità, per arrivare all'eccellenza nel gusto e nella sostenibilità. Ogni fase del processo produttivo viene studiata e seguita in ogni dettaglio, anche in termini di immagine del prodotto.

Passion for chocolate

Beppiani has a unique target: high-quality artisan standards. Beppiani chocolate starts from the accurate research of the best raw material and ends with the excellence of the taste in the name of sustainability. All the steps of the production process are thoroughly studied and checked in every details, in terms of product's image.

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS:

PRIVATE LABEL | FRESH
RETAIL | FROZEN
FOOD SERVICE | AMBIENT

IL BUON GUSTO VENETO
Rete di imprese
Business Network

BEPPIANI
Via Madonna del Piave - Lentiai, 24 | 32026 Borgo Valbelluna (BL)
Tel. +39 0437 552490 | info@beppiani.it
www.beppiani.it

WINE PARTNERS

CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR

ALLE ORIGINI DELL'AMARONE

Le origini dell'Amarone

The origins of Amarone

Dal 1933 la storia di Cantina Valpolicella Negrar è la storia di uomini e donne dediti alla creazione di vini di qualità, sincera e viva espressione del territorio dove coltivano oltre 700 ettari di vigneto. Un sorriso, lo sguardo attento e la dedizione dei nostri viticoltori in un luogo che rimane nel cuore: Cantina Valpolicella Negrar è una cooperativa storica, un'impresa fatta da 230 soci viticoltori, 230 famiglie insieme, guidate da staff tecnico altamente professionalizzato, che vivono la poesia di una terra coltivata con amore da generazioni, i cui frutti diventano vini ricchi di storia e passione.

Since 1933, Cantina Valpolicella Negrar has told the story of men and women devoted to the crafting of quality wines: the finest, sincerest expression of a region home to more than 700 hectares of vineyards. Our grape-producers work with a smile, keen eye and dedication in a region that lingers in the heart. Cantina Valpolicella Negrar is historic cooperative winery with 230 members: families who work under the guidance of a highly qualified team as they live and breathe the poetry of a region that has been farmed with love for generations, the fruit of which becomes wine imbued with history and passion.

IL BUON GUSTO VENETO®
Rete di imprese
Business Network

CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR
Via Cà Salgari 2 | 37024 Negrar (VR)
Tel. +39 045 6014300 | info@cantinanegrar.it
www.cantinanegrar.it

LE MORETTE
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO

Uno stile unico
Unique style

L'Azienda Agricola Le Morette – Valerio Zenato è oggi una dinamica realtà della zona di produzione del Lugana DOC. Ha sede a San Benedetto di Lugana, nella sottile fascia che separa la sponda meridionale del Lago di Garda dal Laghetto del Frassino, importante sito naturalistico e riserva naturale. La filosofia aziendale si fonda sul solido legame con il territorio il cui equilibrio è costantemente seguito con controlli in campagna. Ogni fase dalla lavorazione, della vigna fino alla raccolta e vinificazione, è seguita con attenzione personalmente dalla famiglia, a garanzia di una produzione di carattere e grande personalità.

"Le Morette" – Valerio Zenato farm today is one of the most dynamic areas of production of Lugana DOC. It's located in San Benedetto di Lugana, in the thin belt that divides the southern bank of Lake Garda and the Frassino Lake, which is an important naturalistic site and natural reserve listed in the EU. The Winery philosophy is based on the solid bond with the territory. Each phase of production, from the grapevine up to harvest and winemaking, is followed personally and with care by the family, as a guarantee of a production with a strong personality.

LE MORETTE AZ. AGRICOLA ZENATO
Viale Indipendenza, 19 | 37019 Peschiera del Garda (VR)
Tel. +39 045755 2724 | info@lemorette.it
www.luganalemorette.it

IL BUON GUSTO VENETO®
Rete di imprese Business Network

METTOSANTIN
VALDOBBIADENE

Un assaggio di vino
A taste of wine

L'uva utilizzata per la produzione dei vini Mettosantin viene interamente coltivata e raccolta a mano e proviene esclusivamente dai vigneti di proprietà nelle colline adiacenti a Valdobbiadene: queste fondamentali caratteristiche permettono il raggiungimento di un vino di alta qualità. Il lavoro in vigneto viene svolto con passione e dedizione, nel rispetto dell'ambiente, utilizzando solo concimi organici e prestando una particolare attenzione alle esigenze della vite.

The grapes used for Mettosantin wine production are cultivated and harvested by hand and comes from the owned land in the hills adjacent to Valdobbiadene: these characteristics allow the achievement of a high quality wine. The work in the vineyard is done with passion, respecting the environment by only using organic fertilizers and paying attention to the needs of the wine.

IL BUON GUSTO VENETO®
Rete di imprese Business Network

AZ. AGRICOLA METTOSANTIN
Piazza Ugo Angelo Canello, 4/A | 31049 Guia di Valdobbiadene (TV)
Tel. +39 0423 900 468 | cantina@mettosantin.com
www.mettosantin.com

PARTNERS NETWORK

BALLARINI 1889

zafferano

VALGOBBIA COLTELLERIA DAL 1952 MADE IN ITALY

BERTO'S the best catering equipment

UNOX INVENTIVE SIMPLIFICATION

OSCARTIELLE

ZORZI

ISAP PACKAGING

ESSEOQUATTRO L'IDEA CHE AVVOLGE

smilesys resealable systems

BIOPLAST FLEXIBLE PACKAGING

GPS shopping bags www.gpsbags.com

Rifa etichette

Cotòn Pashà Luxury Towel

NEGRI Vestire Italiano

sermedia

service 2000 servizi logistici a temperatura controllata

GAMBOGI VISA VISA GLOBAL LOGISTICS

Q&BGRAFICHE ADVERTISING DIGITAL PRINT

CENTROOFFSET

DEXANET
WEB & COMMUNICATION AGENCY

PROMOTICA
LOYAL FOR VALUE

TabIO

teshi mediagroup

ZAGLIO - ORIZIO E ASSOCIATI
STUDIO LEGALE

PA Professionisti ASSOCIATI
DOTTORI COMMERCIALISTI - ADVISOR

AgeCo
AGEVOLAZIONI E CONTRIBUTI PER LA TUA ATTIVITÀ

INTESA SANPAOLO

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

Università Ca'Foscari Venezia

FONDAZIONE CUOA
CENTRO UNIVERSITARIO DI ORGANIZZAZIONE AZIENDALE
Business School dal 1957

PARCO NATURA VIVA
Nature, all ways.

Area vacanze sci & malghe
Rio Pusteria
Gitschberg Jochtal

FUNIVIA MALCESINE MONTE BALDO
Lago di Garda
Funivia Malcesine - Monte Baldo
Lago di Garda

Ocelle.
Thermae & Spa

Flover
Dal 1980 coltiviamo passioni

CIBUS
20° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE

formaggio piave D.O.P.

IL BUON GUSTO VENETO®

Rete di imprese
Business Network

Sede Operativa/Headquarters:
Via Generale Dalla Chiesa, 1
25015 Desenzano del Garda (BS)

Manager di rete/Network manager:
Giancarlo Taglia
tel. +39 334 6395789
g.taglia@ilbuongustoveneto.it

Brand Ambassador Office:
Caprioli Management
Shop 5, 2/F Fleet Arcade, Fenwick Pier,,
1 Lung King Street, Mancai, Hong Kong

Gianni Caprioli
+852 25152711
gianni@giannicaprioli.com

www.ilbuongustoveneto.it

Il Buon Gusto Veneto