



Del Colle
PAESAGGI DA GUSTARE

IL MEGLIO
DELLA TOSCANA

THE BEST
FROM TUSCANY



FILIERA
AGRICOLA
ITALIANA
ITALIAN
PRODUCTION



LEGUMI
DAL MONDO

PULSES FROM
ALL OVER
THE WORLD



AGRICOLTURA
CONVENZIONALE
E BIOLOGICA

CONVENTIONAL
AND ORGANIC
PRODUCTION

Il Mondo dei Legumi e Cereali
The World of Pulses and Grains

Mangiare bene è ecologico, è benessere ed è cultura!

"Scegliere una dieta sostenibile significa preferire cibi a basso impatto ambientale, rispettosi della biodiversità e degli ecosistemi. Una scelta necessaria per il nostro benessere psico-fisico ma anche un "atto culturale" che preserva la memoria storica delle nostre tradizioni gastronomiche".

Del Colle

Eating properly is ecological, is healthy, is culture!

"Choosing a sustainable diet means preferring foods that have little environmental impact, biodiversity and ecosystem friendly. A necessary choice for everyone's mental and physical well-being, but it is a "cultural act" as well, in order to preserve the hystorical memories of our food traditions".

Del Colle

La nostra storia *Our history*

Una passione diventata missione

La terra è sacrificio, impegno, assoluta dedizione ma pur sempre il nostro più grande amore.

Una passione per i cereali ed i legumi del territorio che inizia nel 1996 alla riscoperta di antiche varietà e produzioni caratteristiche locali. Nasciamo come piccola azienda artigianale e siamo cresciuti nel tempo estendendo la nostra offerta anche a produzioni provenienti da altre aree agricole del mondo. Grazie alla nostra **filiera agricola in Toscana**, ad una **filiera italiana** con coltivazioni su tutto il territorio nazionale e ad un nostro **network internazionale**, siamo in grado di selezionare le migliori produzioni dalle aree geografiche che, per condizioni climatiche, di terreno o semplicemente per esperienza agronomica locale, sanno restituirci i migliori tesori della terra per un viaggio di sapori e tradizioni sia del nostro paese che di altri continenti.

Oggi siamo partner di importanti industrie alimentari e della surgelazione. Serviamo il mondo della ristorazione collettiva, il settore Horeca, grossisti, supermercati, negozi e siamo diventati un brand molto apprezzato in importanti catene della GDO italiana che serviamo sia a marchio nostro che del distributore.

A passion and a mission

Land is sacrifice, commitment, absolute dedication but also our greatest love.

Our love towards pulses and grains begins in 1996 to rediscover the ancient varieties and the typical, local productions. We were born like a small artisan company and have grown up over time, extending the offering to agricultural productions from all over the world as well.

*Thanks to our **tuscan supply-chain**, to our **italian supply-chain** with cultivations over the entire national territory, to our **international enterprise**, we can select the best productions from geographical areas which, for climatic conditions, for soil conditions or only for local agronomic experience, can give the best treasures of the land for a journey of flavors and traditions both from our country and from other continents.*

Nowadays, we are partner of important food and frozen food industries. We supply the world of mass catering, the HORECA sector, wholesalers, supermarkets, shops and we have become a well regarded brand in the most important italian retail chains, both with our own and distributor's brands.



Dal campo allo scaffale

Un viaggio affascinante tra sapori
e antiche tradizioni della nostra filiera agricola

Seguiamo le aree di coltivazione a partire dalla scelta del seme della pianta, i suoi disciplinari produttivi e monitoriamo tutte le fasi del processo dal campo fino allo stabilimento per garantire massima **qualità e proprietà organolettiche**, **rispetto degli equilibri naturali** e della **biodiversità**, **metodi di coltivazione sostenibili** nonchè **attenzione etica** verso la nostra filiera produttiva.

From field to shelf

An amazing journey between flavors and ancient traditions of our agricultural supply-chain

*We follow cultivation areas from the choice of plant seed ,through its production guideline and we monitor all the production process stages from the field to the arrival at our warehouse to ensure **highest quality, organoleptic properties** of the product, **respect for natural balances and for bio-diversity, sustainable farming methods, attention to ethic towards our productive supply-chain.***

Qualità, tracciabilità, efficienza

Il nostro stabilimento è dotato di attrezzature per lo stoccaggio ed il trattamento biologico della materia prima in ingresso, di celle frigo, Laboratorio Qualità, Laboratorio Cottura, aree per la pulizia e lavorazione della materia prima attrezzate con nuovi e moderni macchinari in ottica di Industria 4.0 e di aree per il confezionamento di vari formati (dai 100 g ai big bag da 1000 kg). Oltre al reparto Qualità interno, operano insieme a noi strutture accreditate esterne che ci supportano costantemente in tutti i tipi di analisi (chimico-fisiche, organolettiche e nutrizionali). Il mondo della Ricerca Universitaria ci supporta invece in ambito nutraceutico, agronomico e biologico. Mettiamo a servizio dell'industria tutta la nostra esperienza nella scelta della materia prima, la nostra consulenza nell'ideazione di miscele, alti standard di sicurezza e tracciabilità ed un servizio personalizzato, efficiente e puntuale.

Quality, traceability, efficiency

Our establishment is well equipped for stocking raw material on arrival and for treating it organically. It is equipped with cold rooms, quality laboratory, cooking lab, reserved areas for cleaning and processing raw material by new, modern machineries in line with Industry 4.0, areas dedicated to several size packagings (from 100g to 1 ton). Our inner Quality laboratory cooperate with accredited external facilities constantly supporting us with analysis of all types (physical chemical, organoleptic and nutritional). The world of University research support us in the nutraceutical, agronomic areas and in the field of biology. We offer the big food-industry our extended experience in selecting raw materials, our consultancy to build new blends and mix, high-level safety and traceability standards and an efficient, sharp, personalised service.



Le nostre produzioni *Our productions*

Legumi e cereali dal mondo

Un viaggio di sapori tra i vari continenti. Selezioniamo le aree geografiche più vocate e solo fornitori in grado di allinearsi ai nostri standard di qualità della materia prima e ai nostri requisiti di coltivazione.

Pulses and grains from all around the world

A journey of flavors among the various continents. We select the most suitable geographical areas and suppliers compliant with our quality standards as for raw material and with our cultivation requirements.



Legumi e cereali d'Italia

Seguiamo le coltivazioni della nostra Filiera Italiana per offrire il meglio delle produzioni regionali garantendo sicurezza, tracciabilità, valori etici ed ambientali.

Pulses and grains from Italy

We directly follow the crops of our Italian supply-chain to offer the best from regional productions, ensuring safety, traceability, ethical and environmental values.



Il meglio della Toscana

Il nostro "Made in Tuscany" coltivato con passione dalle aziende della nostra filiera toscana che si dedicano alla produzione delle varietà del territorio toscano.

The best from Tuscany

Our "Made in Tuscany" production cultivated by the farmers of our tuscan supply-chain dedicated to tuscan territory varieties.



Produzioni caratteristiche ed IGP

Sono produzioni tipiche locali dall'offerta più limitata proprio perché caratteristiche di specifiche aree geografiche più contenute. Alcune di queste hanno ricevuto un conferimento speciale dall'Unione Europea (il marchio IGP).

Typical productions and IGP

These are typical local productions with limited availability just because they are characteristic productions from smaller geographical areas. Some of these products received the IGP quality mark by the European Union.



Le produzioni Biologiche

Le nostre produzioni biologiche impiegano disciplinari rigorosamente biologici, rispettosi dell'ambiente e della crescita naturale della pianta. Escludono mezzi chimici di sintesi, concimi chimici, OGM e derivati. Sono disponibili produzioni da varie aree del mondo o regionali italiane tra cui specifiche toscane.

Organic productions

Our organic production rigorously follow organic, environmentally friendly disciplinary, respecting the natural plant growth. They exclude synthetic chemicals, chemical fertilizers, OGM and derivatives. Varieties from different parts of the world, from Italy and from Tuscany are available.



Zuppe della tradizione

Una sinfonia di sapori, profumi e consistenze nella nostra linea di zuppe tradizionali realizzate con materia prima dal mondo, italiana o specifica toscana. Disponibili in versione sia da agricoltura convenzionale che biologica.

Traditional soups

A combination of flavor, scents and texture characterize our line of traditional cooking soups made of world-wide, italian or tuscan raw material. They are available both conventional and organic.



Mix di legumi e cereali cottura 10'

Studiati e certificati con l'aiuto dei nostri nutrizionisti, non contengono conservanti, additivi, coloranti, OGM e sono poveri in grassi. Un'ottima alternativa al "piatto unico" se abbinati a carne, pesce, verdura o anche frutta. Da usare per insalate fredde, contorni, primi piatti (caldi e freddi), zuppe, semplicemente per variare la propria alimentazione e non annoiarsi, pranzare fuori casa, far mangiare i legumi ai bambini o per stupire i propri commensali con creatività e colore.

Easy cooking mix, ready in 10'

These blends have been studied and certified by our nutritionist's help. They contain no preservatives, additives, dyes, OGM and they are low in fat. A great alternative to single dish if paired with meat, with fish, with vegetables and fruits. They can be used as fresh salads, side-dish, main courses (cold and warm), soups or simply to vary diet and not to get annoyed, to launch out, to get children to eat pulses or to impress guests through creativity and colors.



Le farine

Farine toscane di legumi e cereali macinate a pietra (disponibili anche gluten free) ideali per ogni tipo di preparazione (pane, pasta, dolci, polenta, ecc.) e farine tipo 0, 00 ed integrali. Farine che permettono di ottenere impasti soffici, fragranti ed una aromaticità che riporta agli antichi sapori di un tempo.

Flours

Tuscan pulse and grain stone-ground flours (gluten-free as well) ideal for all types of preparations (bread, pasta, cakes, polenta, etc...), and 00, 0, whole wheat stone-ground flours. They allow you to obtain soft, aromatic, fragrant doughs like the flavors of the past.



I semi

Disponibile un'ampia gamma di semi o anche mix per colazione, panature, panificazione ed insalate.

Seeds

A wide range of seeds and seed mix is available, ideal for breakfast, breadcrumbs, bakery, salads.



Risi Italiani

Un'ampia varietà di risi italiani tra cui risi contrassegnati dal marchio "Riso Italiano" dell'Ente Nazionale Risi a garanzia di origine, natura e qualità. Sono risi coltivati nelle nostre riserie di fiducia del Nord Italia. Disponibili anche nella pratica confezione sottovuoto per garantire ai consumatori maggiore conservazione e freschezza.

Italian rice

Del Colle Italian rices are awarded as "Italian Rice" by Risi Italia Institution as a guarantee of origin, nature and quality of rice selection. A wide range of italian rices cultivated in the north, vacuum packed to ensure higher quality, shelf life and freshness.



Risi Basmati Indiani

Gli originali risi basmati indiani della varietà più pregiata. Coltivati alle pendici dei ghiacciai dell'Himalaya, questi risi vengono accuratamente selezionati, decorticati, asciugati ad intervalli di tempo e invecchiati da 1 a 3 anni. È proprio tale processo che conferisce a questo riso una fragranza caratteristica ed un'eccellente tenuta di cottura particolarmente apprezzata dagli amanti del Basmati.

Indian Basmati rice

Original Indian Basmati rice in the most precious varieties. They are cultivated on the slopes of Himalaya.

They are carefully selected, hulled, dried at a time interval and aged for 1/3 years. This aging process gives the product a characteristic flavor and an excellent estate of cooking, particularly appreciated by Basmati lovers.



Spezie e droghe

Una vasta gamma di spezie e droghe in polvere, in grani, in pistilli. Disponibili in vari formati su specifica esigenza del cliente.

Spices

A wide assortment of spices, spice mix in powder, in grains, in pistils. Available in multiple sizes, on customer's request.





I nostri Partner

Del Colle desidera ringraziare i seguenti partner per la gentile e preziosa collaborazione.

Our Partners

Del Colle would like to thank the following partners for their kind and valued collaboration.

BioAgriFood

Azienda certificata da: **ACCREDIA**
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

Analisi Chimiche

- Contaminanti ambientali,
- Contaminanti derivanti dal metabolismo dei microrganismi
- Contaminanti derivati dal packaging
- Ricerca di allergeni
- Ricerca di sostanze farmacologiche e fitofarmaci

- Ricerca di micotossine e tossine
- Ricerca dei metalli pesanti, vitamine, sali minerali, idrocarburi, composti volatili e semivolatili
- Analisi di oli di oliva
- Validazioni di procedure di sanificazione da allergeni nel processo produttivo

www.bioagrifood.com

COSMED ⁴⁰
Logistica e Distribuzione

Via P. Petrocchi, 36 - 50127 FIRENZE
Partita Iva 01354470484
Tel. 055/3024236 - 3024063
Fax 055 3024421

www.cosmedsrl.com
E-mail: info@cosmedsrl.com

Iscrizione albo c/terzi FI-T4801474
Rea FI 283582

ALBERTAZZI
FOOD PACKAGING

info@albertazzi.com | albertazzi.com

Liberati dagli **intrusi**
anche nel settore alimentare!

CDL
IGIENE AMBIENTALE

Contattaci per un sopralluogo gratuito

+39 0586 88.80.07
info@cdlsrl.com
www.cdlsrl.com

SR
SCATOLIFICIO RINASCENTE

"Rinascente" SRL

SCATOLIFICIO RINASCENTE S.r.l.
Via Provinciale di Mercatale, 92 • 50059 Vinci (FI)
Tel. 0571.508016 - 0571.902076 • Fax 0571.500215
www.scatolificiorinascente.it • E-mail: info@scatolificiorinascente.it

PAOLI dal 1957
ELETTROIMPIANTI

IMPIANTI ELETTRICI, DOMOTICI E DI SICUREZZA

www.paolielettroimpianti.it

Ni.AI
Happy to Help you

Riparazione e manutenzione di macchine settore alimentare

Via Bruceto, 106A - 51010 Massa e Cozzile PT Italy
amministrazione@nialsrl.it - info@nialsrl.it

MARIMO
VENDITA E ASSISTENZA
SISTEMI DI PESATURA

Marimo srl
Via del Rogio, 31 - Loc. Tassignano
55012 - Capannori (LU)
Telefono: 0583298297 / 3687761088
E-mail: infomarimo@gmail.com
www.marimobilance.it

[f](#) [t](#) [in](#) [p](#)

SIFÀ | Soluzione Integrata per la Filiera Alimentare

Powered by **idea software**

LD TECHNOLOGY

COMPUTER | CANCELLERIA | ACCESSORI PC
STAMPANTI | TONER | CARTUCCE INK-JET

Ld Technology S.a.s. Di Lo Iacono Pezzino Domenico & C.
Via Carlo Landini Marchiani, 23 | 50054 Fucecchio FI
0571 261693 | www.ldtechnology.it

Autotrasporti GIUNTINI GRAZIANO

trasporto e smaltimento rifiuti

Tel. 0587 733071
Cel. 329 4387377
www.trasportigiuntini.it

SDI
Servizi Doganali Internazionali

www.sdisped.com

GENOVA
Tel. 010 2717501
LIVORNO
Tel. 0586 1756261

Import, Export, transiti, depositi doganali, presidi sanitari, SDI offre un'assistenza completa su tutto il territorio nazionale.

Servizi Doganali Internazionali Srl
Genova Headquarter
Piazza Fossatello 3
Palazzo Andrea Pitto
16124 Genova

Branch Office
Livorno
Via delle Cateratte, 90/19
57122, Livorno

RICCARDI SRL
COSTRUZIONE E MONTAGGI INDUSTRIALI PER IMPIANTI CEREALI

Qualità ed Efficienza per la tua migliore Macinazione.

via Henri Matisse
n.52 Napoli (NA)
t. 081 8432001 m. 333 7836630
mail impianticerale@riccardisrl.com
website riccardisrl.com

• ETICHETTE AUTOADESIVE IN BOBINA

• STAMPA OFFSET

• STAMPA SERIGRAFICA

GUIDI ETICHETTE

• FOGLI A4 AUTOADESIVI

• CARTELLONISTICA

• DECORAZIONE AUTOMEZZI

Via Vecchia Pesciatina, 178/B - 55100 Lucca - Tel. 0583.955582 Fax 0583.955528 - email: info@guidietichette.it - www.guidietichette.it

QTA Consulting
Food Quality And Processing

Leader nella consulenza e nei servizi alle imprese della filiera agroalimentare in materia di qualità, sicurezza, sostenibilità ed export

Via G. March 14/A 57121 Livorno | Tel. 0586 429726 | info@qta.it

