

**il Nutriment**   
made in italy



**BIO  
PARTNER  
FOOD.**



# BIO PARTNER FOOD.

Il Nutrimento nasce oltre 30 anni fa a Cremosano, una piccola realtà con un grande sogno: produrre alimenti biologici in un momento in cui il bio rappresentava pura avanguardia. Nel 2015 ci trasferiamo a due passi da Firenze con uno stabilimento tutto nuovo all'altezza dei nostri sogni che ci garantisce una capacità produttiva di circa 4.000 pezzi all'ora.

Nella maggior parte delle lavorazioni prediligiamo materie prime coltivate in Italia, garantendo così una filiera corta e un alto standard qualitativo. Oltre a selezionare i fornitori più affidabili, scegliamo i più accurati metodi di trasformazione che ci consentano di ottenere alimenti di alta qualità e con un basso impatto ambientale.

*Our Company Il Nutrimento has been established over 30 years ago. In the beginning, we were just a small facility, but our dreams were big: producing organic products in an historical period where organic was still considered pure avant-garde. In 2015, we moved next to Florence, in a new facility that nowadays is totally fulfilling our dreams and gives us the opportunity to easily produce around 4000 jars per hour. Most of our recipes use raw materials that are grown in Italy or Tuscany, to ensure a short supply chain and high quality standards. In addition to selecting the most reliable suppliers, we choose the most accurate processing methods that allow us to obtain high-quality food with a low environmental impact.*



## LAVORAZIONE E CERTIFICAZIONI: CON NOI PUOI STARE TRANQUILLO.

***Processing and certification:  
you can feel safe with us***

Il nostro lavoro consiste anche nel verificare la conformità del prodotto attraverso analisi durante tutto il processo produttivo. Siamo certificati secondo i principali standard internazionali per garantire il miglior processo di trasformazione, in linea con i nostri principi ispiratori.

*Our job also consists on verifying the product conformity with lab analysis throughout the full production process. We are certified according to the main international standards, in order to guarantee the best process of manufacture, according to our core principles.*



## COME A CASA. DAL SAPORE DI UN TEMPO ALL'INNOVAZIONE.

***Like at home.  
From the taste of the past  
to innovation.***

Il nostro modo di lavorare è quasi identico a quello che si utilizza a casa, facciamo le cose un po' più in grande utilizzando attrezzature professionali ma i processi sono gli stessi. Per i nostri sughi utilizziamo una boule di concentrazione che ha il pregio di mantenere una temperatura inferiore a quella di ebollizione, in questo modo si ha la massima garanzia igienica senza incidere sul sapore, sul profumo o sul contributo nutrizionale. Non utilizziamo additivi, bastano la lavorazione accurata e la pastorizzazione, un po' come quando si fanno le conserve in casa. Non si aggiungono conservanti ma si fanno bollire i vasetti per sterilizzarli.



*Our production process is almost identical to the one you do at home. We just do bigger preparations and chopping using professional equipment, but the processes are the same. For example, our sauces are prepared in a concentration boule that has the advantage of maintaining the temperature lower than that of boiling. This guarantees the best hygienic conditions, without affecting the flavour, smell, or nutritional values. We never use additives, and only rely on accurate processing and pasteurization... same as when you make preserves at home. You do not add preservatives but boil the jars to sterilize them.*



# BIO PARTNER FOOD.

## LE NOSTRE SPECIALITÀ. *Our specialities.*

Siamo specializzati nella produzione di sughi per pasta, pesti, creme vegetali, olii aromatizzati ma anche prodotti innovativi come maionesi vegetali e salse dal gusto etnico. Le lavorazioni avvengono con un metodo che unisce tradizione e tecnologia, per preservarne la qualità nutrizionale ed organolettica.

*We are specialized in the production of pasta sauces, pesto, vegetable creams and flavoured oils, but also innovative products such as vegetable mayonnaise and sauces with an ethnic taste. The production uses methods that combine a method that combines tradition and technology, to preserve the nutritional and organoleptic features of the raw materials.*



## IL TUO PRODOTTO CHIAVI IN MANO.

*Your tailor made product.*

Ti accompagniamo passo dopo passo nella realizzazione del tuo prodotto, personalizzando ogni aspetto, dalla ricetta al pack. Tu devi solo:

*We accompany you step by step in the realization of your product, customizing every aspect, from recipe to pack. You just have to:*

### 01. Scegliere il prodotto:

*Choose the product:*

- Pesti (*Pestos*)
- Sughi (*Tomato sauces*)
- Hummus (*Hummus*)
- Mayo (*Mayonnaise*)
- Creme Vegetali (*Vegetable Spreads*)
- Olii (*Oils*)
- Condimenti e Brodi (*Seasonings and Bouillons*)

### 02. Scegliere le sue caratteristiche:

*Choose its features:*

- Biologico (*Organic*)
- Senza Glutine (*Gluten-free*)
- Senza latte (*Dairy-free*)
- Senza uova (*Egg-free*)
- Vegan (*Vegan*)
- Senza zuccheri aggiunti (*No added sugar*)
- Senza sale aggiunto (*No added Salt*)

### 03. Scegli il suo vestito:

*Choose its look:*

- Vetri (*Glass*)
- Doypack (*Doypack*)
- Tubetti (*Tubes*)
- Secchielli (*Buckets*)
- Vaschette (*Trays*)





## I NOSTRI PRODOTTI SONO DEI GRANDI VIAGGIATORI.

*Our products have travelled so far:*



I Paesi in cui esportiamo:  
*We are exporting in the following Countries:*



## INNOVAZIONE E TECNOLOGIA PER IL TUO MARCHIO

*Innovation and technology for your brand*

### PRIVATE LABEL.

Sono felici di lavorare con noi:  
*Some of our happy customers:*



**il Nutrimento**   
made in italy

# DALLA MATERIA PRIMA AL PRODOTTO FINITO

*From the raw material  
to the finished product*



[www.ilnutrimento.it](http://www.ilnutrimento.it)

IL NUTRIMENTO s.r.l.  
Via Dante Alighieri 62,  
50041 Calenzano (FI), Italy  
+ 39 055 0541077  
[info@ilnutrimento.it](mailto:info@ilnutrimento.it)

