

# Da oltre un decennio Icam è specializzata nel cioccolato bio

**D**al 1946 ICAM è leader nella lavorazione del cacao e rappresenta una realtà industriale "quasi unica" nel panorama nazionale per la qualità dei prodotti, l'impegno tecnologico e la totale autonomia produttiva. L'azienda vanta un vasto e consolidato know how: dalla conoscenza delle materie prime maturata direttamente nei luoghi di origine, alle lavorazioni necessarie per trasformare la fave di cacao in cioccolato. Lavorazioni completamente svolte nello stabilimento ICAM con impianti tecnologicamente all'avanguardia e controllate da un rigoroso sistema di qualità. Attraverso decennali e diretti rapporti di collaborazione con i coltivatori di cacao, ICAM ha saputo affermare la propria competenza nella ricerca e nella valorizzazione di esclusive piantagioni di cacao, talvolta sconosciute al grande mercato internazionale, garantendo un costante incremento qualitativo della materia prima e formando personale specializzato presso le cooperative di coltivatori.

## Tra i primi a cogliere la "sfida" biologica

La conoscenza del mondo del cacao e un'attenzione sempre maggiore alla soddisfazione del cliente sono le principali ragioni che hanno spinto ICAM a produrre semilavorati e cioccolato biologico. Icam è stata tra le prime industrie di cioccolato a cogliere la sfida "bio". Dal 1999, ha sostenuto i coltivatori nella riqualificazione di numerose piantagioni di cacao

convenzionale in piantagioni biologiche; nei paesi del Centro-America (Repubblica Dominicana, Ecuador, Perù), così come in Africa. In Costa d'Avorio la prima e unica piantagione bio è stata portata in certificazione da ICAM.

In meno di un decennio l'azienda è diventata un punto di riferimento assoluto in questo settore e oggi lavora il 30% del raccolto mondiale di cacao

biologico. Ogni anno negli stabilimenti ICAM vengono lavorate oltre 12.000 tonnellate di fave di cacao di cui il 50% biologico. Ciò consente di offrire alle aziende alimentari e dolciarie, ai laboratori artigianali e alla gd una partnership competente in materia, in grado di garantire un supporto tecnico-

produttivo personalizzato.

Prodotti a marchio ICAM, private label e semilavorati di base (pasta, burro e polvere di cacao): l'offerta di ICAM rivolta al mercato bio è completa, differenziata e garantita da certificazioni internazionali. La scelta biologica comporta anche la completa e rigorosa tracciabilità degli ingredienti: di ogni prodotto ICAM certificato "bio" è possibile tracciare una mappa documentata dell'intero percorso di lavorazione. Inoltre, ICAM ritiene di fondamentale importanza non solo la ricerca della qualità assoluta dei propri prodotti, ma anche la tutela dei coltiva-

tori di cacao e dei loro diritti. Su questi valori etici si fonda l'iscrizione all'Albo FLO per la produzione e il commercio di prodotti equosolidali. ICAM è certificata Fairtrade a favore di uno sviluppo sostenibile dei paesi produttori.



ICAM srl  
Via Pescatori, 53 – 23900 Lecco  
Tel. 0341.2901 – Fax 0341.360176  
www.icamcioccolato.it