

GranSapori

Gransapori è specializzata nella produzione e commercializzazione di condimenti di alta qualità, in linea con i trend di consumo attuali, studiati per esaltare le ricette tradizionali della cucina italiana e, in particolare, della cucina regionale lodigiana. La sensibilità nel percepire i sottili equilibri e i raffinati accostamenti degli ingredienti, consente all'azienda di selezionare ed elaborare, sulla base di ricette tipiche regionali, i suoi nuovi prodotti. Condimenti perfetti per una moderna dietologia, sempre più attenta alla genuinità. Azienda giovane e dinamica, GranSapori si avvale di un pool di professionisti con una pluriennale esperienza nel campo dell'alimentazione. L'azienda dispone di processi produttivi altamente automatizzati e nel contempo flessibili, al fine di anticipare e soddisfare le richieste del mercato. Particolare attenzione è quindi dedicata alla scelta delle materie prime e, in particolare, al presidio dell'intera filiera produttiva. Per questo, GranSapori opera rispettando le procedure delle certificazioni Iso 9002, Iso 9001:2000, IFS, Brc, Kosher e Bioagricert.

Per comprendere la "mission" e la filosofia produttiva di GranSapori, basta pensare al Balseto Laudense, vero capostipite dell'intera gamma di prodotti dell'azienda lombarda. Si tratta di un particolare condimento dolce-acidulo dai riflessi dorati, sapiente fusione di aceto di vino e mosto crudo di uve Trebbiano, che trae ispirazione da antiche ricette risalenti all'età medievale. I monaci certosini lo definivano "licore de cucina dulce et agreste". Sulla scia del successo ormai consolidato del Balseto Laudense, GranSapori ha lanciato altre due vere e proprie prelibatezze: la Salsa Balsanese e gli Snack Bon Balsi. Morbida e delicata, con un corpo dolce-acidulo e un finale fresco e leggero, la Salsa Balsanese non copre i sapori dei cibi, ma li completa, rendendo armoniose al palato anche le pietanze più sostanziose. Ecco perché la Salsa Balsanese esalta qualsiasi piatto ed è straordinaria anche come snack, semplicemente spalmata su cracker di riso o di mais. Il prodotto è disponibile in monodose da 9 grammi e in vasetti da 30, 170 e 960 grammi. Gli Snack Bon Balsi sono i nuovi spuntini frutto della genuina tradizione dei sapori lodigiani. Sani, appetitosi e pratici, i nuovi snack sono ideali per un break in ogni momento



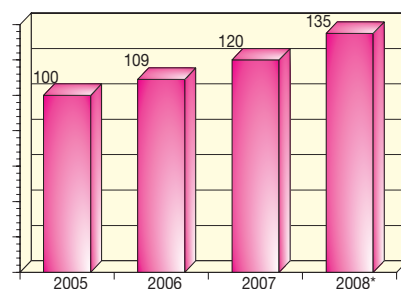
Da sinistra, il Balseto Laudense e i nuovi prodotti che ne mutano l'inconfondibile qualità. In basso, una suggestiva immagine della gamma.

della giornata: in ufficio, a scuola o in viaggio, per una pausa di veri piacere in leggerezza. Bon Balsi si compone di monodosi di Salsa Balsanese da spalmare su sfogliette croccanti di riso e mais o su mini gallette di riso soffiato, derivanti da agricoltura biologica.

Accanto alle novità lanciate negli ultimi mesi, naturalmente troviamo tutti gli altri condimenti di un assortimento ricco e diversificato. Parliamo di Aceti Balsamici, Glasse Balsamiche, Aceti di Vino, Oli Extravergine d'Oli Aromatizzati, Succo di Limone e Salse.

GranSapori dimostra così la sua notevole dinamicità produttiva e commerciale, che ha permesso all'azienda di incrementare la propria presenza, sia nei mercati esteri, sia in Italia. Non a caso, GranSapori era tra gli espositori dell'edizione 2007 della fiera Anuga di Colonia e parteciperà, dal 5 all'8 maggio, al Cibus 2008 di Parma.

IL TREND DEL FATTURATO



*Stime
Nota: 2005 = base 100

**Siamo presenti
al Cibus 2008
Pad. 6
Stand E 034**

I PUNTI DI FORZA

- assortimento di condimenti che valorizzano la tradizione culinaria italiana e, in particolare, quella lodigiana
- alta qualità della produzione, certificata e presidiata lungo tutta la filiera
- forte dinamismo produttivo e commerciale

IL MANAGEMENT

Titolare
Paola Rancati
Export Manager
Giorgio Bianchi

LA SEDE

Gransapori srl
Via Molinari, 13/15
Z.I. Mirandolina
26845 Codogno (Lo)
Tel. 0377.437142
Fax 0377.437148
www.gransapori.it
info@gransapori.it