

L'azienda è stata fondata nel 1969: nel corso di oltre 50 anni di attività, Italpepe è cresciuta in Italia e all'estero, arrivando oggi a esportare in 35 Paesi del mondo. La sua mission è raccontare con i suoi prodotti non solo la qualità delle materie prime, ma anche la storia, le tradizioni, il territorio e la cultura dei luoghi.

Quella di Italpepe è un'interessante storia che si intreccia con il territorio e la comunità in cui ha vissuto origini e crescita. Nata dall'intraprendenza di Alfonso Vitaletti, che trasformò una stanza di casa in un laboratorio, negli anni Italpepe ha continuato a svilupparsi ampliando le proprie quote di mercato nella Gdo. In particolare, il successo riscosso dal progetto Tasting Rainbow le ha permesso di raddoppiare la propria market share negli ultimi 4 anni, registrando la miglior performance del mercato: il nuovo espositore realizzato da Italpepe guida e supporta il processo di acquisto, suggerendo ai consumatori, in base alle differenti sfumature sensoriali, spezie ed erbe aromatiche da aggiungere al carrello per esaltare il gusto dei cibi che hanno acquistato. I clienti che lo hanno introdotto hanno incrementato il sell-out fino al 167%. Non a caso oggi Italpepe è leader per innovazione nel mercato delle spezie: un ruolo guadagnato grazie all'intensa attività di ricerca e sviluppo portata avanti dalla Vitaletti Academy, che ha tracciato il futuro di questa categoria studiando, immaginando il futuro e supportando la rete vendita e i clienti con attività di



Una fase di lavorazione all'interno dello stabilimento di Italpepe

ricerca, analisi dei dati e formazione costante. E in questi ultimi anni, Italpepe si è riorganizzata e strutturata costruendo un network di fornitori

e partner che garantiscono agilità e flessibilità; dotandosi inoltre di un potente impianto produttivo per gestire con rapidità le sfide del mercato. L'offerta comprende oltre 20 linee di prodotti, dalle classiche 65 cc e 100 cc dall'iconico Tappo Rosso, fino alle Specialità dal mondo, una selezione di erbe e spezie dalle migliori piantagioni mondiali. E ancora, la linea del Biologico e Spice Up, caratterizzata dal pratico e innovativo pack 100% riciclabile e differenziabile in un solo gesto. Ci sono poi le linee Aromito, create sulla base dei tradizionali sapori italiani e perfezionati con l'aiuto

di importanti chef, e Grandi formati, con pratico tappo dosatore particolarmente indicate per chi fa grande uso di spezie o per la ristorazione. Completano la gamma i Liofilizzati e tutta una serie di linee che propongono al loro interno i prodotti che servono quotidianamente in cucina per arricchire i piatti. Ogni prodotto Italpepe deve superare numerosi controlli qualitativi, organolettici, sensoriali. La selezione di ogni singolo grano di pepe, peperoncino o foglia di erba aromatica è fondamentale per la riuscita dei prodotti, così come dei blend, calibrati e miscelati per soddisfare i palati dei consumatori più esigenti, a ogni latitudine della terra.

8 linee di produzione

+20% del fatturato 2021 rispetto al 2020

oltre 50 professionisti per innovare e sperimentare

60 milioni di flaconi l'anno di capacità produttiva

Fino al +167% d'incremento del sell out grazie all'introduzione del Tasting Rainbow

Oltre 550 referenze



## IN EVIDENZA

- ✓ Il progetto Tasting Rainbow, l'innovativo modo di esporre le spezie, ha segnato un nuovo successo nella storia di Italpepe
- ✓ La Vitaletti Academy è un punto di riferimento nella ricerca e nella diffusione della cultura delle spezie
- ✓ Controlli sui prodotti garantiti da esperti dal background consolidato e sempre attenti alla salvaguardia delle tipicità locali e culturali



La spirulina Italpepe



Il pepe nero di Italpepe



DAI PEPE ALLA TUA VITA

**Italpepe**

Via Ardeatina, 2479

00134 Roma

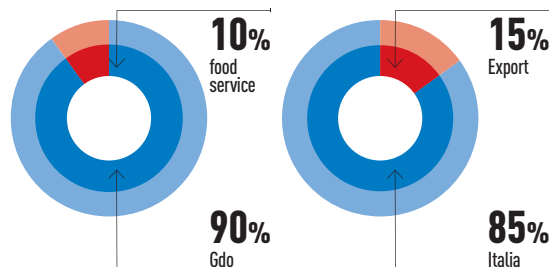
Tel. 06 93 45040

mail: info@italpepe.com

www.italpepe.com



## FATTURATO



## IL MANAGEMENT

- Alfonso Vitaletti, PRESIDENTE
- Stefano Vitaletti, DIRETTORE GENERALE
- Stefano Vitaletti, DIRETTORE COMMERCIALE