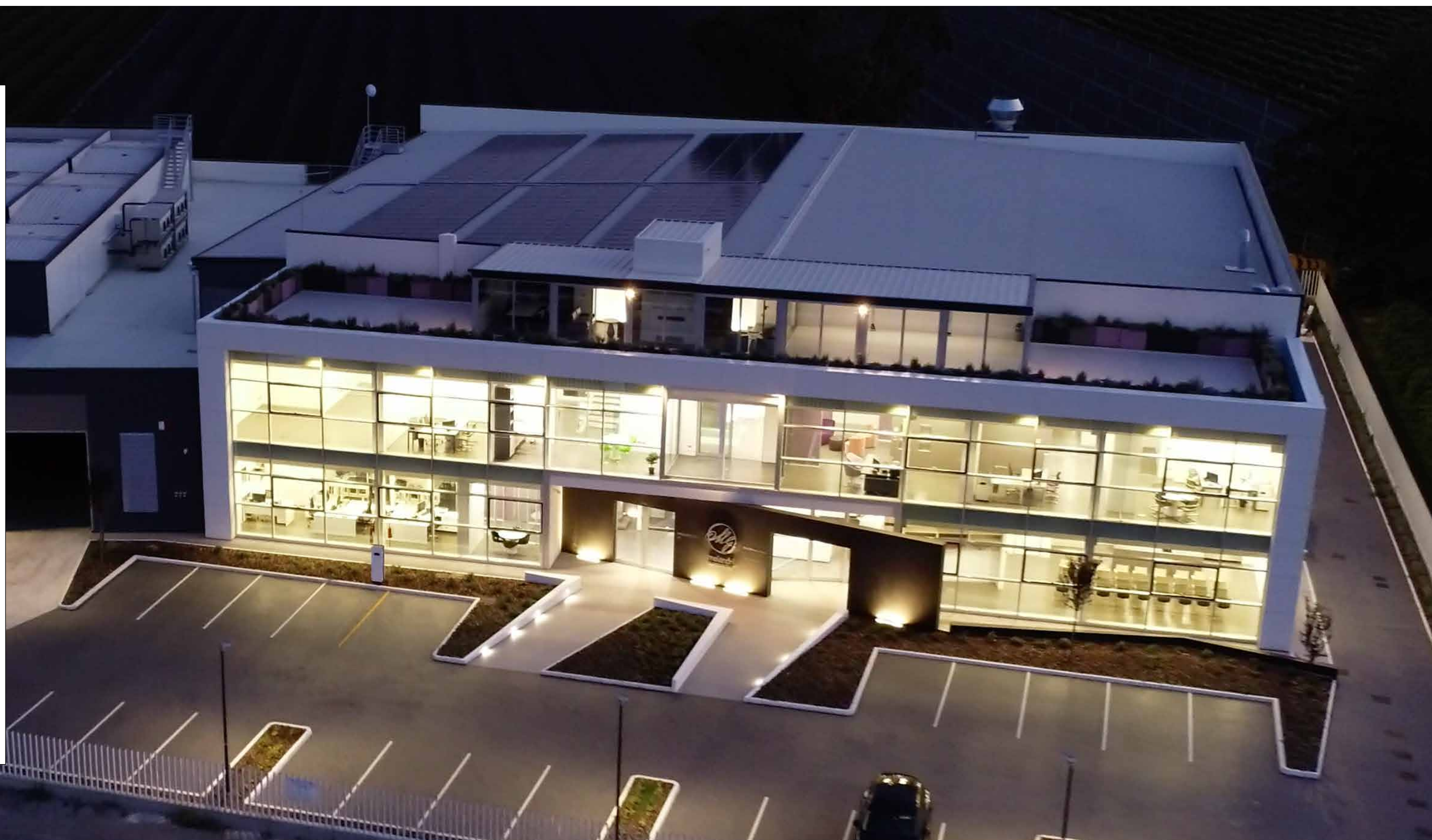


Qualità
per
Tradizione



l'Azienda.

LA STORIA



La storia dell'azienda va di pari passo con la storia personale di **Gaudenzio Melandri**, tenace e autentico romagnolo, da sempre accompagnato dalla passione per il proprio lavoro e per le cose buone della terra.

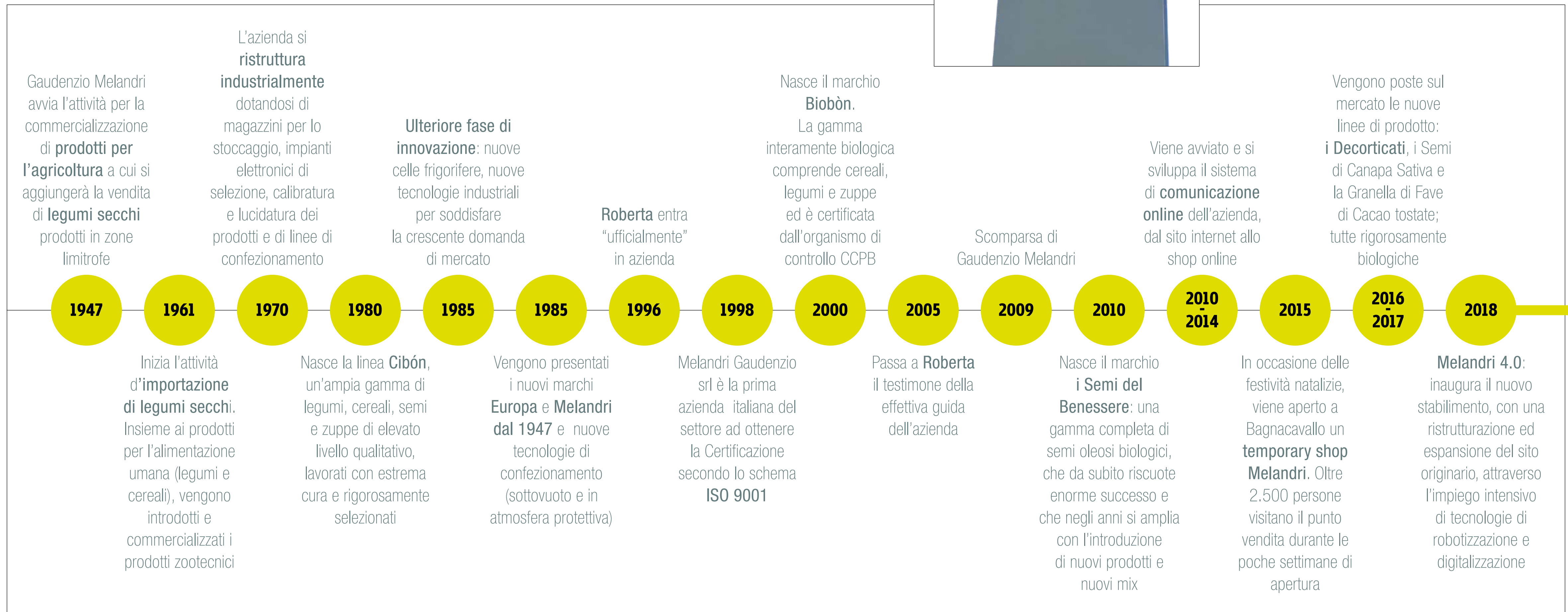
Il 1947 è l'anno in cui Gaudenzio Melandri avvia l'attività, prima per la commercializzazione di prodotti per l'agricoltura, e poi per la vendita dei legumi secchi prodotti in zone limitrofe, quelle che oggi definiremmo a "km zero".

Nel 1996 Roberta entra ufficialmente in azienda, dopo averne respirato l'aria fin da bambina, e dal 2005 la guida in prima persona, sempre nello spirito che nonno Gaudenzio ha saputo tramandarle con semplicità, professionalità, cultura del lavoro e amore per la terra e i suoi frutti.



L'Azienda.

LA TIMELINE



L'Azienda.

TRADIZIONE,
INNOVAZIONE

Nel 1947 Gaudenzio Melandri iniziò a “seminare” con passione quei valori e quelle linee guida che hanno permesso all'azienda di svilupparsi e diventare **“una realtà importante e di grande prestigio per il tessuto economico del territorio; un'azienda che vive un'eterna giovinezza”**.

Gli insegnamenti del fondatore sono ancora oggi i cardini della concezione aziendale:

- Chiara **consapevolezza della propria identità** e forte **rispetto della tradizione** da consolidare attraverso una convinta e costante ricerca del “nuovo”.
- Nessun compromesso rispetto all'ottenimento della **miglior qualità** delle **materie prime**, delle **lavorazioni** e dei **prodotti**.
- **Passione, tenacia, impegno, proattività** e **professionalità** di tutte le figure coinvolte.
- Capacità di **rinnovare gli obiettivi**.



L'Azienda ha come principale attività l'**importazione**, la **selezione**, il **confezionamento** e la **commercializzazione** di **legumi, cereali, zuppe** e **semi oleosi** ottenuti da agricoltura convenzionale e biologica. Un'azienda di successo, rivolta a una convinta innovazione, che continua oggi con la stessa filosofia con la quale è nata: offrire una **gamma di prodotti di eccellenza** che per **qualità, cura e scelta** delle **materie prime** risponda alle esigenze di **consumatori consapevoli** che privilegiano **prodotti naturali e genuini**, senza rinunciare al **gusto** e alla **tradizione mediterranea**.

l'Azienda.

QUALITÀ



Le Certificazioni

L'azienda opera per garantire al consumatore **qualità e sicurezza dei prodotti offerti e dei servizi resi** puntando su gusto, nutrizione e benessere. La **certificazione IFS** (International Food Standard) e un sistema di **gestione aziendale completo e documentato** testimoniano questa serietà. IFS definisce i requisiti per l'attuazione di un Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza dei prodotti alimentari; interessa tutti i processi di lavorazione, selezione e confezionamento e pone la **massima attenzione alla sicurezza alimentare del prodotto e all'organizzazione dell'impresa.**

R&S

La **passione e l'impegno** nel perseguire l'eccellenza si concretizzano nella **capacità di interpretare le richieste** di un mercato sempre più diversificato attraverso la **ricerca costante di nuove referenze**, lo **sviluppo di prodotti innovativi** che permettano all'azienda di cogliere nuove opportunità, nel rispetto dei parametri fondanti di **tradizione, alta qualità e massimo servizio.**

l'Azienda.

L'INDUSTRIA 4.0

L'azienda ha riconfigurato il proprio assetto industriale attraverso l'introduzione di nuova tecnologia robotizzata e digitalizzata in ottica Industria 4.0.

Migliori condizioni di sicurezza e di lavoro

L'automazione industriale è stata introdotta avendo l'obiettivo di assicurare l'evidente **miglioramento delle condizioni di lavoro**, con conseguente **aumento della produttività** e con l'**efficientamento dei processi operativi**.

L'automazione di alto profilo collabora con l'uomo ma non lo sostituisce

L'automazione di linea garantisce **condizioni ottimali di sicurezza**, sia per gli operatori sia per il prodotto: infatti, l'introduzione delle piattaforme robotizzate permette di ridurre i rischi associati a movimenti manuali ripetitivi e gravosi, nonché il rischio di contaminazione del prodotto che deriva dal contatto diretto tra operatore e prodotto alimentare. Gli operatori, riqualificati, possono dedicare oggi le loro forze e energie ad attività di maggiore profilo e contenuto, mentre ai robot resta conferita la funzione operativa di base.

Produzione flessibile

Da una logica produttiva standardizzata e rigida a sistemi di lavorazione più flessibili, in grado di ridurre in maniera significativa non solo i costi di produzione, ma anche quelli relativi alla logistica.

Cambiano le competenze

Le **persone** sono e continueranno a essere la **vera forza motrice dell'azienda**. **Automazione e tecnologia** non sottraggono posti di lavoro, ma portano alla **riqualifica tecnica e di competenza degli operatori**, per meglio assolvere ai nuovi bisogni del mercato. Senza la conoscenza dei processi aziendali è impossibile sfruttare le opportunità offerte dalle nuove tecnologie. La **capacità dell'uomo di leggere e interpretare le informazioni** è indispensabile per **trasformare la tecnologia in valore utile** per agire e prendere decisioni. Una squadra unita da passione, competenza, dedizione e professionalità e un comune progetto strategico condiviso: contribuire giornalmente al successo dell'azienda.



l'Azienda.

L'INDUSTRIA 4.0

L'unità produttiva, sita nel cuore della Romagna, si sviluppa su un'area di **12.500 mq**, è organizzata secondo una logica di processo che privilegia la **miglior produttività** nel rispetto rigoroso di tutte le **norme igienico-sanitarie** con elevatissimi standard di **efficienza energetica** e di controllo dell'**impatto ambientale**.

La **nuova struttura all'avanguardia**, realizzata con l'utilizzo di **materiali e tecnologie innovative**, adotta le migliori soluzioni in materia di efficienza energetica, riduzione dell'impatto ambientale e paesaggistico, sicurezza e salute dei lavoratori, e racchiude al suo interno tutte le componenti operative: dagli uffici al punto vendita, da un'avanzata area dedicata alla Ricerca e Sviluppo, alla Produzione in linea con le logiche e gli standard dell'Industria 4.0. Ciò consente di **elevare ulteriormente i già alti livelli di qualità e sicurezza del prodotto**.

melandrioffice
uffici



melandri
gaudenzio dal 1947

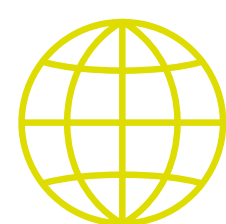
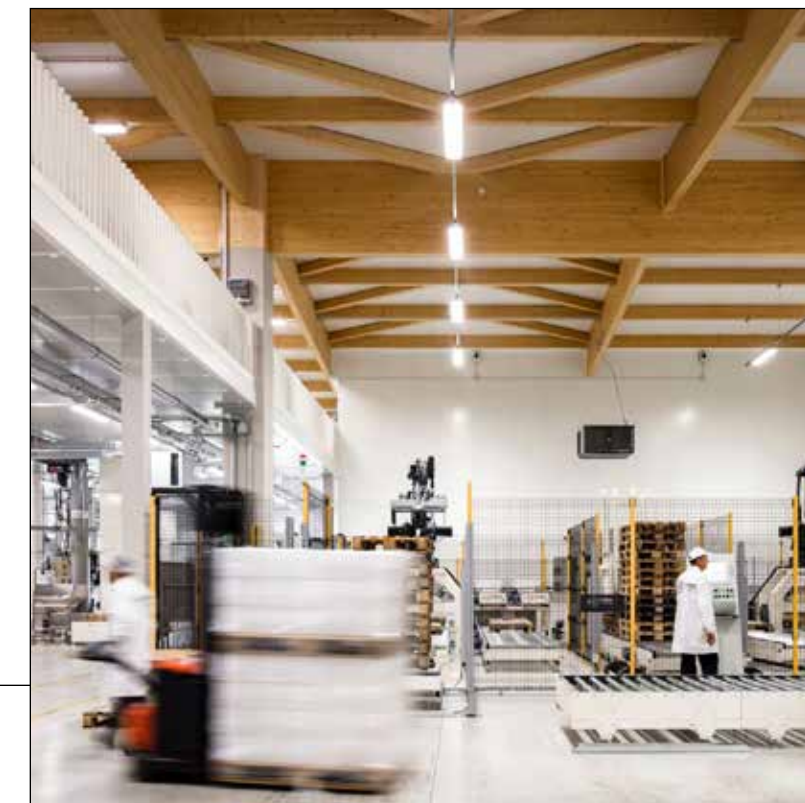
melandrishop
punto vendita

melandrilab
aula formazione



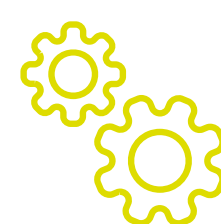
l'Azienda.

IL PROCESSO PRODUTTIVO



Approvvigionamento

Vengono selezionate le **migliori varietà di materie prime** dalle zone di produzione più vocate a livello mondiale, privilegiando, ove possibile, la produzione italiana, provenienti da fornitori referenziati.



Selezione e lavorazione

I processi di selezione e lavorazione **mantengono inalterate le caratteristiche organolettiche dei prodotti**, assicurando requisiti di qualità definiti. L'evoluzione costante nelle tecnologie produttive punta al miglioramento costante.



Controlli

Controlli costanti effettuati lungo l'**iter produttivo** garantiscono il **rispetto delle specifiche stabilite**.



Confezionamento

Tecniche di confezionamento anche **sottovuoto** e in **atmosfera protettiva**, garantiscono un'ottimale **conservazione del prodotto**. Lo **studio attento del pack** conferisce i connotati fondamentali di **impatto visivo** e di **informazione al consumatore**.



Stoccaggio

Tutte le materie prime, semilavorati e prodotti finiti sono **stoccati esclusivamente in magazzini refrigerati** che assicurano le **migliori condizioni di conservazione** e **salubrità del prodotto**.



Servizio

Consegne precise e puntuali e l'**attenzione costante alle esigenze specifiche di ogni Cliente** permettono di soddisfare al meglio i requisiti più stringenti.

i Prodotti.

legumi.

cereali.

semi

oleosi.

zuppe

e mix.

The logo for 'cibón' is written in a bold, rounded, yellow font with a dark brown outline. The letter 'ó' has a small registered trademark symbol (®) above it.

Marchio storico dell'azienda,
comprende un'ampia gamma di materie prime.
Legumi, cereali e zuppe di **elevato livello qualitativo**,
sono provenienti dalle migliori zone di origine,
lavorati con estrema cura e rigorosamente selezionati.

LEGUMI

Ceci italiani
Ceci Giganti
Ceci Neri italiani
Cicerchie
Fagioli Azuki Rossi
Fagioli Azuki Verdi
Fagioli Bianchi Spagna
Fagioli Borlotti
Fagioli Borlotti italiani
Fagioli Borlotti Lamon italiani
Fagioli Bruni
Fagioli Cannellini
Fagioli Cocco
Fagioli Corona
Fagioli Great Northern
Fagioli Kidney Rossi

Fagioli Neri
Fagioli Occhio Nero
Fagioli Piattelle
Fagioli Tondini
Fagioli Verdoni
Fave intere Italiane
Fave spezzate decorticate
Lenticchie Giganti
Lenticchie Piccole
Lenticchie Rosse
Lenticchie Rosse decorticate
Lenticchie Verdi decorticate
Lenticchie Verdi Du Puy
Lupini
Piselli Verdi spezzati
Soia Gialla italiana

CEREALI

Farro Perlato italiano
Mais per Pop Corn
Orzo Perlato italiano
Riso Arborio italiano
Riso Basmati
Riso Carnaroli italiano
Riso Integrale italiano
Riso Roma Parboiled italiano

ZUPPE

Fantasia Legumi e Cereali
Primiera Legumi misti



M
M E L A N D R I
1947

La serie contenuta di referenze, in questa linea **top di gamma**, è studiata per piacere alla famiglia italiana: legumi e cereali della tradizione, presentati con competenza e massima cura, zuppe ricche e mixate con sapienza.

LEGUMI

Ceci Giganti
Fagioli Borlotti Giganti
Fagioli Borlotti Lamon italiani
Fagioli Cannellini
Fagioli Corona Giganti

ZUPPE

ZuppaAh! Selezione di 5 Cereali
ZuppaAh! Selezione di Fagioli
ZuppaAh! Selezione di Fagioli e Farro
ZuppaAh! Selezione di Fagioli, Farro e Ceci
ZuppaAh! Selezione di Legumi e Cereali
ZuppaAh! Selezione di Legumi e Riso
ZuppaAh! Selezione di Lenticchie e Riso





La linea di legumi e cereali essenziale,
ma completa. Prodotti provenienti dai più qualificati luoghi
di produzione, selezionati con cura e con un **ottimo**
rapporto qualità/prezzo.

LEGUMI

Ceci
Fagioli Borlotti
Fagioli Cannellini
Fave spezzate decorticate
Lenticchie Giganti
Lenticchie Piccole
Lenticchie Rosse

CEREALI

Farro Perlato
Orzo Perlato
Mais per Pop Corn

ZUPPE

Misto di cereali e legumi
Legumi misti





La linea biologica per antonomasia: una gamma completa di legumi, zuppe e cereali biologici, **controllati e certificati**, coltivati rigorosamente **secondo natura**, nel pieno **rispetto dell'ambiente** e della **salute dell'uomo**. Confezionati in atmosfera protettiva, sono ideali per una sana e corretta alimentazione.

LEGUMI

Ceci italiani Bio
Fagioli Azuki Verdi Bio
Fagioli Borlotti Bio
Fagioli Cannellini Bio
Fagioli Kidney Rossi Bio
Fagioli Neri Bio
Lenticchie Grandi Bio
Lenticchie Nere Beluga Bio
Lenticchie Piccole Bio
Lenticchie Rosse decorticate Bio
Piselli Verdi spezzati italiani Bio
Soia Gialla italiana Bio

CEREALI PSEUDO CEREALI

Avena Decorticata italiana Bio
Farro Perlato italiano Bio
Grano Saraceno decorticato Bio
Mais per Pop Corn Bio
Miglio decorticato Bio
Orzo Perlato italiano Bio
Sorgo Bianco decorticato italiano Bio
Quinoa Mix Bio

ZUPPE

Zuppa del Sole Bio
Zuppa della Luna Bio





Una gamma completa di Semi oleosi biologici pensata per il consumatore attento al proprio stile di vita, in cerca di una **alimentazione sana con valenza salutistica**.

Sfiziosi da sgranocchiare, sono perfetti in ogni momento della giornata.

Confezionati in atmosfera protettiva, sono ideali per decorare, arricchire e impreziosire con originalità ogni pietanza.

SEMI OLEOSI

Semi di Anice Bio
Semi di Canapa Sativa decorticati Bio
Semi di Chia (Salvia Hispanica) Bio
Semi di Finocchio Bio
Semi di Girasole decorticati Bio
Semi di Lino Bio
Semi di Papavero Bio
Semi di Senape Gialla Bio
Semi di Senape Nera Bio
Semi di Sesamo Bio
Semi di Sesamo Nero Bio
Semi di Zucca decorticati Bio

MIX

CaoZen SeedMix Bio
EveryDay SeedMix Bio
Omega SeedMix Bio
SuperBerry SeedMix Bio
Topping SeedMix Bio

ALTRO

Granella di Fave di Cacao
tostate Bio





Nove referenze dalle preziose caratteristiche ottenute grazie alla particolare lavorazione subita: la “decorticazione”.

Alle qualità nutritive abbinano così la rapidità di preparazione e la possibilità di essere utilizzati per numerosi e gustosi piatti,

dalle insalate alle vellutate, dalle minestre fino ai dolci.

I Legumi decorticati biologici sono leggeri e digeribili, consigliati nello svezzamento dei bambini; essendo privi di buccia, sono adatti a chi presenta disturbi gastro-intestinali.

I Cereali decorticati biologici garantiscono benessere, sono fonte preziosa di fibre ma anche di sali minerali e proteine vegetali.

LEGUMI

Ceci decorticati italiani Bio
Fagioli Azuki Verdi decorticati Bio
Lenticchie Rosse decorticate Bio
Piselli Verdi spezzati decorticati italiani Bio
Soia Gialla decorticata italiana Bio

CEREALI

Farro decorticato italiano Bio
Orzo decorticato italiano Bio

MIX

Cereali & Legumi decorticati Bio
Chicchi Mix decorticati Bio



Extra.

PROGETTI SPECIALI



L'Orzo **Natura&Salute** è un cereale di produzione italiana ad **alto contenuto di Beta-glucani**.

I Beta-glucani sono fibre solubili che aiutano a **ridurre il livello di colesterolo nel sangue**, con il conseguente beneficio di protezione dal rischio di malattie cardiovascolari.

Disponibile in **confezione doypack da 300 g** dotata di **zip apri e chiudi** che permette di mantenere più a lungo le caratteristiche del prodotto anche dopo la prima apertura.



I **mais Melandri POP biologici** sono di produzione italiana.

Quando i chicchi, ricchi di umidità, vengono riscaldati si trasformano in croccanti nuvolette bianche.

La gamma è composta dal tradizionale **mais giallo**, dalla varietà **Ruby Red** naturalmente di colore rosso, caratterizzata da sfiziosi fiocchi bianchi di piccole dimensioni e dalla varietà **Blu Diamond**, naturalmente di colore blu dovuto al contenuto di antociani, caratterizzato da fiocchi bianchissimi che si sciolgono in bocca.



Fagioli di **Romagna** a marchio **Melandri Gusto&Territorio**, **legumi italiani**, a **filiera corta**, riscoperti e coltivati nel territorio romagnolo. La gamma comprende tre fagioli, da sempre consumati in Romagna: **Cannellino**, **Verdino** e **dall'occhio**. Disponibili in confezione doypack da 300 g (pari a 6 porzioni da 50 g) con **zip apri e chiudi** che consente di utilizzare la dose desiderata e richiudere la confezione per garantire una conservazione ottimale.



l'Approvvigionamento.

MAPPA DELLE PROVENIENZE

LEGUMI

- 1 Ceci
- 2 Ceci neri
- 3 Cicerchia
- 4 Fagioli Azuki rossi
- 5 Fagioli Azuki verdi
- 6 Fagioli Bianchi di Spagna
- 7 Fagioli Borlotti
- 8 Fagioli Bruni
- 9 Fagioli Cannellini
- 10 Fagioli Cocco
- 11 Fagioli Corona
- 12 Fagioli Great Northern
- 13 Fagioli Kidney rossi chiari
- 14 Fagioli Kidney rossi scuri
- 15 Fagioli Lima
- 16 Fagioli Neri
- 17 Fagioli Occhio nero
- 18 Fagioli Piattelle
- 19 Fagioli Saluggia
- 20 Fagioli Solferini gialli
- 21 Fagioli Stregoni
- 22 Fagioli Tondini
- 23 Fagioli Verdini
- 24 Fave intere
- 25 Fave spezzate decorticate
- 26 Lenticchie Du Puy

CEREALI E PSEUDO CEREALI

- 1 Avena decorticata
- 2 Farro
- 3 Grano Saraceno decorticato
- 4 Mais per pop-corn
- 5 Miglio decorticato
- 6 Orzo
- 7 Quinoa
- 8 Riso Basmati
- 9 Riso Integrale
- 10 Riso Roma Parboiled
- 11 Riso Arborio
- 12 Riso Carnaroli
- 13 Sorgo decorticato

SEMI E BACCHE

- 1 Semi di anice
- 2 Semi di canapa decorticati
- 3 Semi di chia
- 4 Semi di finocchio
- 5 Semi di girasole decorticati
- 6 Semi di lino
- 7 Semi di papavero
- 8 Semi di senape gialla
- 9 Semi di senape nera
- 10 Semi di sesamo
- 11 Semi di sesamo nero
- 12 Semi di zucca decorticati



i Mercati.

COMMERCIALIZZAZIONE



Da sempre commercialmente indirizzata ai **mercati più esigenti e specializzati**, grazie a una **strategia di diversificazione**, l'Azienda è presente su molti **canali distributivi** con prodotti a **proprio marchio** e con **private label**.

DETTAGLIO

INGROSSO

HO.RE.CA.

GDO

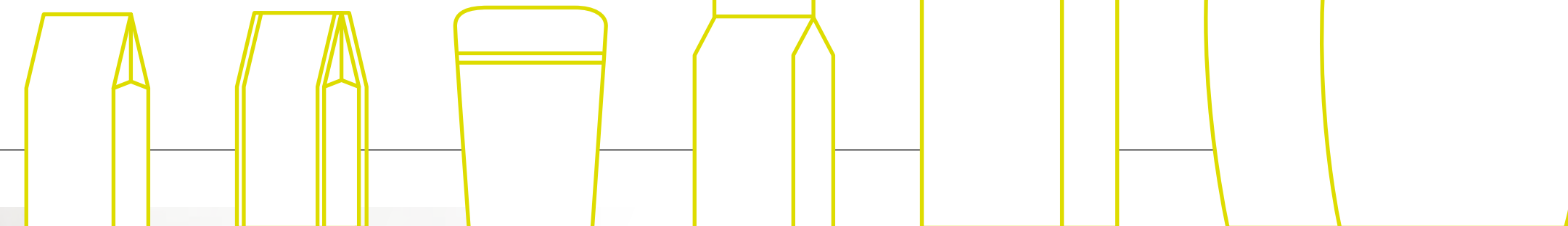
DO

INDUSTRIA

i Formati.

PACK "SU MISURA"
PER OGNI ESIGENZA

LE TIPOLOGIE DI PACKGING



busta a fondo
quadro

busta stabile a
4 spigoli saldati

busta doypack
con zip

busta mattonella
sottovuoto

sacco

big bag

Il **packaging** rappresenta un **elemento identificativo** del prodotto che **aiuta a trasmettere il suo valore**, le sue **caratteristiche** e attira l'**attenzione del consumatore**, per questo la Melandri Gaudenzio offre le **migliori soluzioni di confezionamento**, gestite con la **flessibilità** utile per **soddisfare ogni necessità**.

LE TECNOLOGIE DI CONFEZIONAMENTO

Confezionamento sottovuoto

la tecnica di confezionamento che consiste nell'estrarre l'aria dalla confezione del prodotto prima di sigillarla in modo ermetico, inibendo l'eventuale proliferazione batterica e permettendo al prodotto di conservarsi più a lungo.

Confezionamento in ATP (Atmosfera Protettiva)

la tecnologia di confezionamento che consiste nel creare un'atmosfera diversa da quella naturale, sostituendo l'aria con gas ad uso alimentare. Grazie all'azione inibente e batteriostatica del gas utilizzato, tale tecnologia mantiene inalterate le proprietà organolettiche, nutrizionali, l'aspetto e il sapore dell'alimento.





Melandri Gaudenzio srl

Via Boncellino, 120

48012 Bagnacavallo RA

T. 0545 61278 F. 0545 63672

info@melandrigaudenzio.com



melandrigaudenzio.com