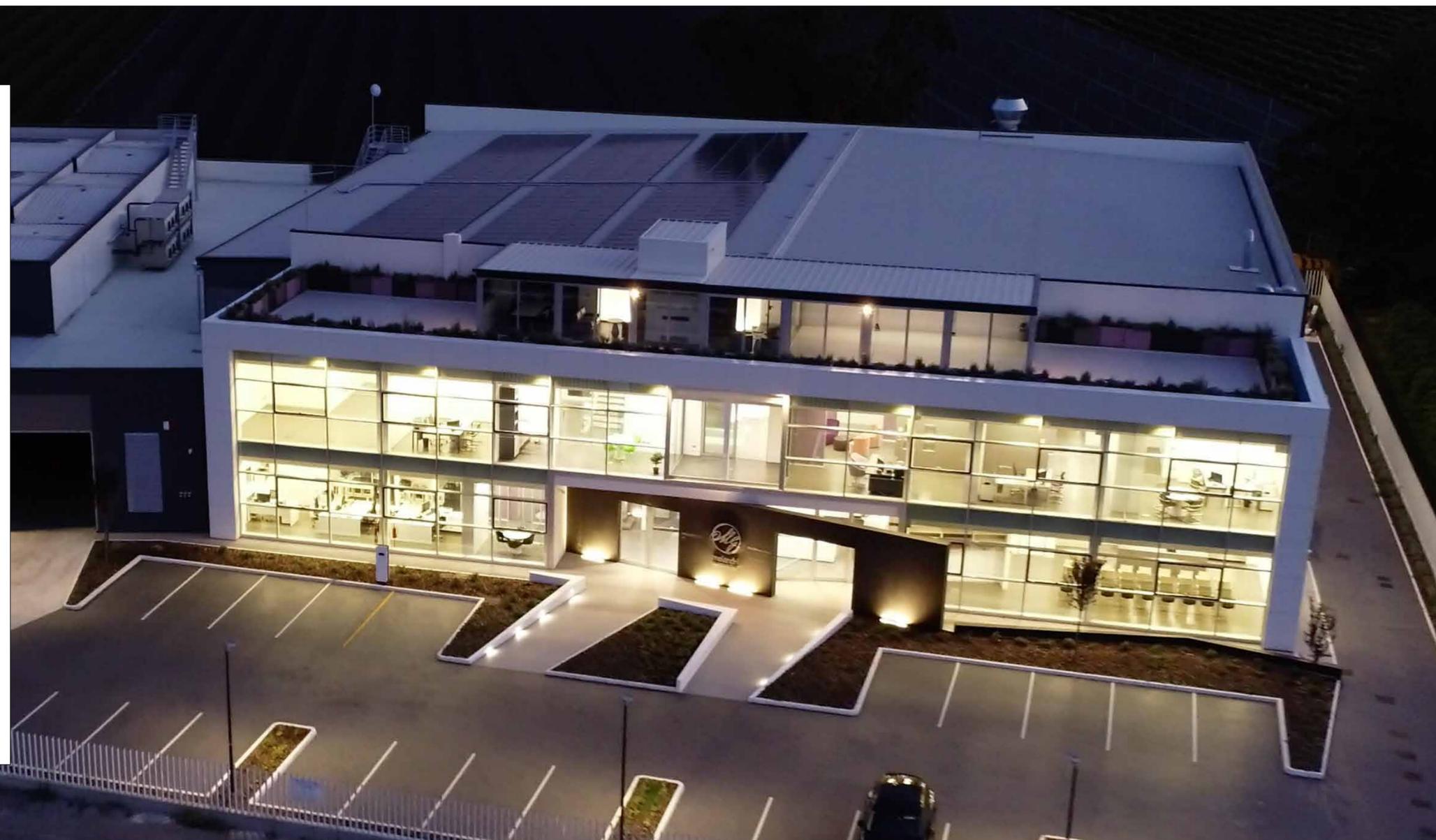


Qualità  
per  
Tradizione



# 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.

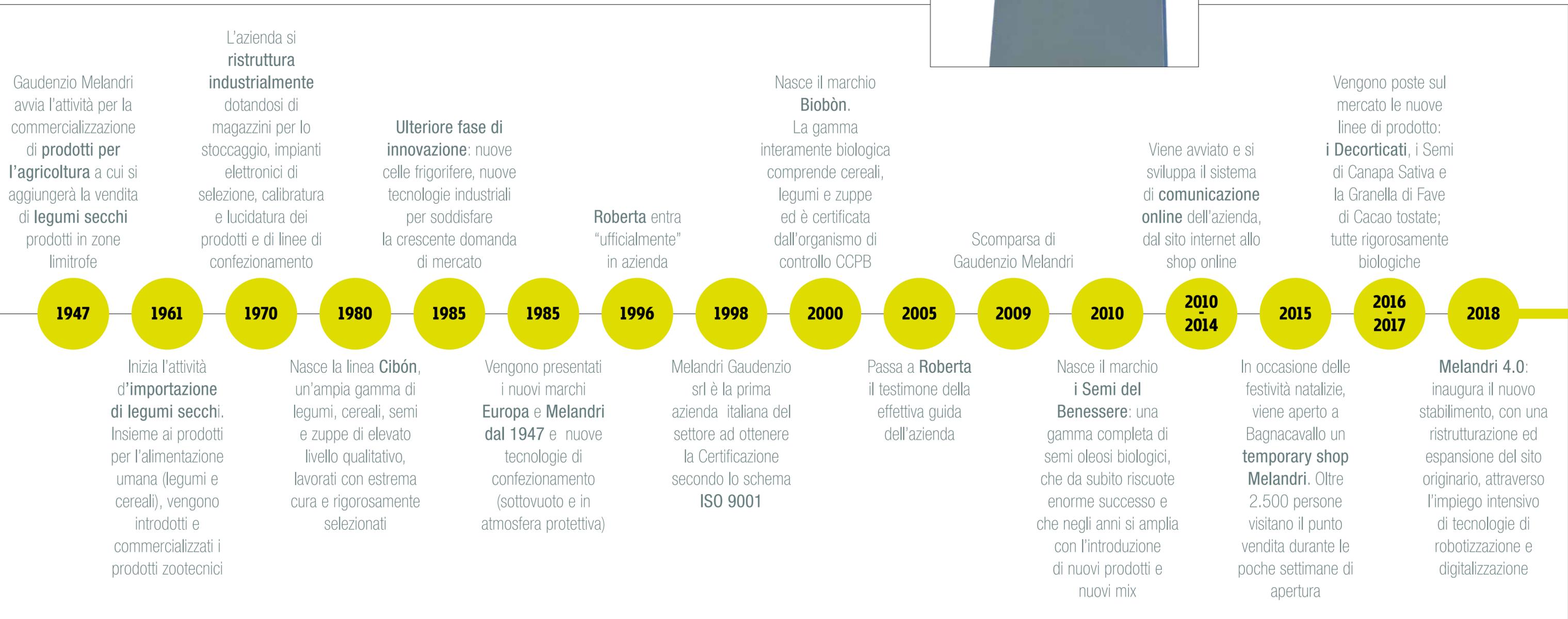
**Il 1947 è l'anno in cui Gaudenzio Melandri avvia l'attività**, prima per la commercializzazione di prodotti per l'agricoltura, e poi per la vendita dei legumi secchi prodotti in zone limitrofe, quelle che oggi definiremmo a "km zero".

**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

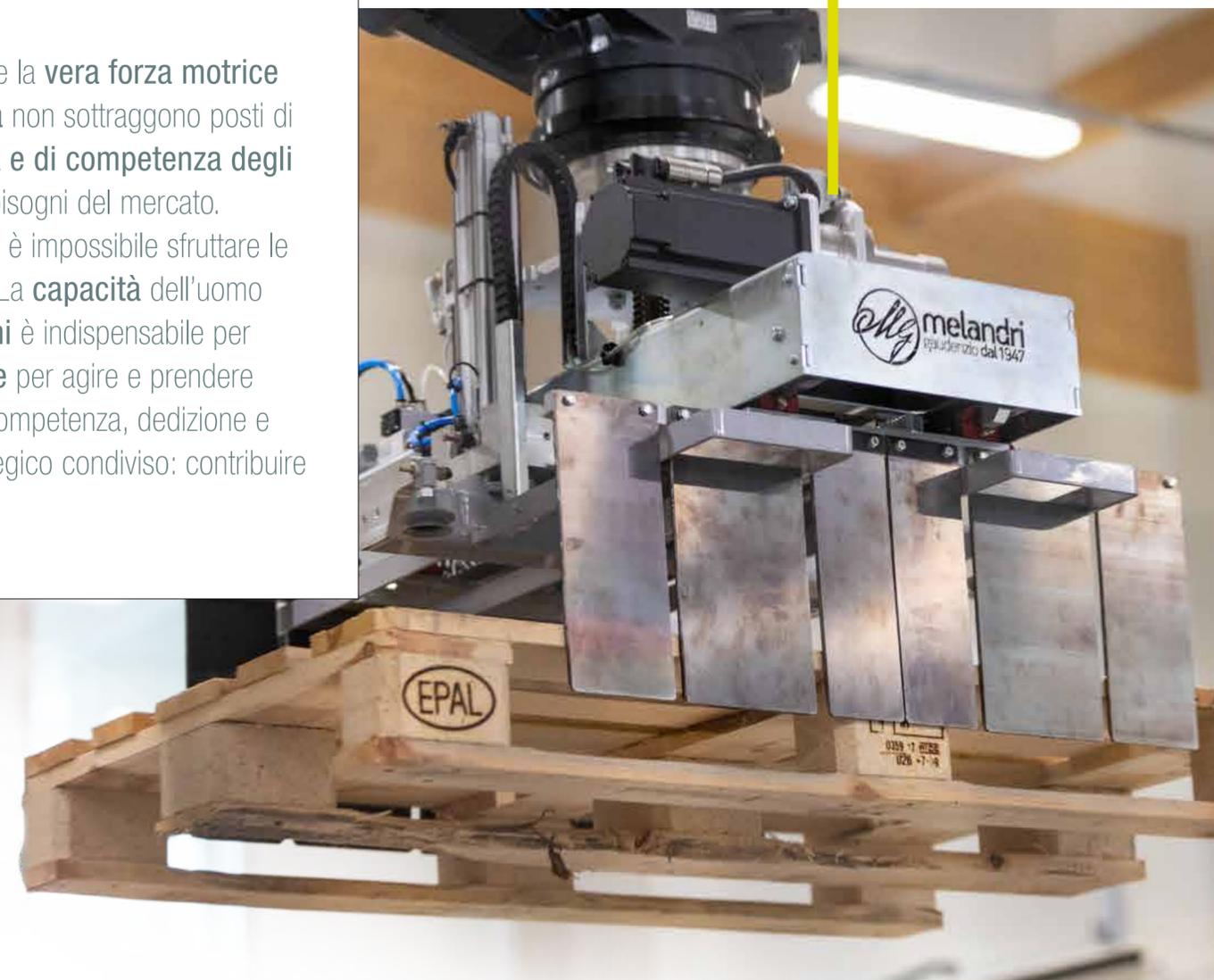
L'automazione di linea garantisce **condizioni ottimali di sicurezza**, sia per gli operatori sia per il prodotto: infatti, l'introduzione delle piattaforme robotizzate permette di ridurre i rischi associati a movimenti manuali ripetitivi e gravosi, nonché il rischio di contaminazione del prodotto che 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

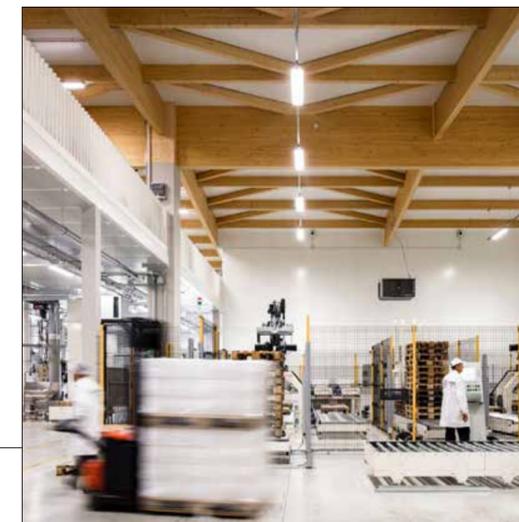
melandrishop  
punto vendita

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.**

**cibón**<sup>®</sup>

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





Novembre  
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**

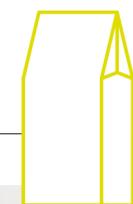
**DO**

**INDUSTRIA**

# i Formati.

PACK "SU MISURA"  
PER OGNI ESIGENZA

## LE TIPOLOGIE DI PACKGING



busta a fondo  
quadro



busta stabile a  
4 spigoli saldati



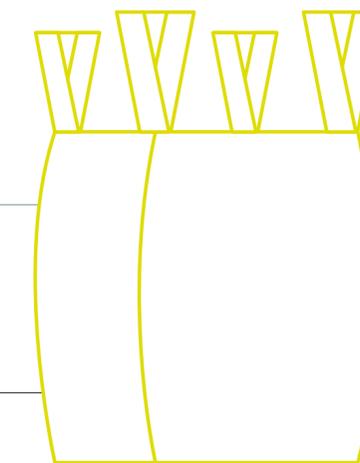
busta doypack  
con zip



busta mattonella  
sottovuoto

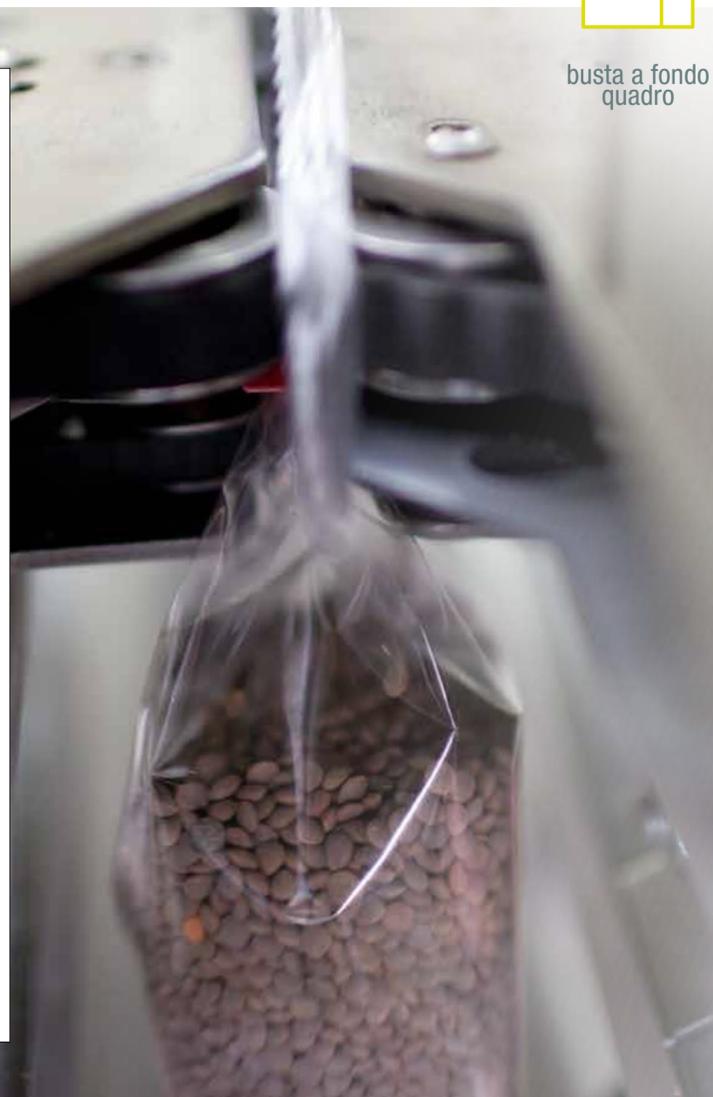


sacco



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](mailto:info@melandrigaudenzio.com)



[melandrigaudenzio.com](http://melandrigaudenzio.com)