

Abramo Bruzzone News

NOTIZIARIO DI INFORMAZIONE GENERALE SU EVENTI, NOVITA' E CURIOSITA' DELLA SOCIETA' ABRAMO BRUZZONE S.R.L. GENOVA ITALIA

ANNO 09, NUMERO 1/09

Da oltre 50 anni il meglio della Frutta Secca

E' un lungo e avventuroso cammino quello della frutta secca che parte dal lontano Oriente e arriva in Occidente e che vede a Genova uno dei luoghi chiave per questo prodotto così ricco di proprietà e dagli utilizzi più diversi.

E' proprio a Genova che più di 50 anni fa nasceva Abramo Bruzzone, un'azienda che proponendosi alla più qualificata industria alimentare, come fornitore di materie prime "specializzata nella frutta secca", è riuscita a crescere negli anni e a distinguersi fra molte per l'assoluta qualità dei prodotti e la capacità di coniugare il meglio delle produzioni mondiali con le più moderne e innovative tecnologie.

Abramo Bruzzone si è infatti contraddistinta sin dai suoi inizi, per la sua modernità e dinamicità pur conservando sempre lo spirito e il gusto della lavorazione artigianale.

Produzione diretta di frutta secca salata e tostata, in guscio e senza, e poi fichi, datteri e uva sultanina importati selezionando i migliori coltivatori.

Con una sede storica a Genova e uno stabilimento produttivo nel cuore dell'area industrializzata di Brescia giorno con iugua tradizione, massima

attenzione alla qualità del prodotto e ricerca all'innovazione.

STORIA

1949 La famiglia Bruzzone apre una società di Import Export a Genova.

1956 Il maggiore dei fratelli Abramo Bruzzone decide di sviluppare il business delle materie prime specializzandosi nella "frutta secca" e apre il primo magazzino a Genova. I suoi clienti sono le grande industrie alimentari e i laboratori di pasticceria/gelateria.

1981 Si affianca il figlio Gian Luigi dopo una esperienza maturata su mercati internazionali. Decide di sviluppare anche il canale della Moderna Distribuzione.

1990 Rileva uno stabilimento produttivo nell'area industriale di Brescia, per la produzione di frutta tostata e pralinata.

2003 Potenziamento del capannone con aumento macchinari confezionamento e aumento superficie di stoccaggio.

2006 Inizia la partnership con la Mitsubishi per la conservazione dei prodotti alimentari.

2008 Inizia percorso di certificazione BRC. Creazione di una nuova linea di prodotti innovativa nel suo genere la "Linea ciuffo trasparente" parlante.

2009 Primi in Europa a



Impianto frittura in continuo

proporre un packaging "attivo" o "intelligente" per la conservazione della frutta secca.

AREA DI BUSINESS

Acquisti materie prime per le Aziende Alimentari e dolciarie, con focus particolare su Frutta Secca, Cacao, Miele.

Tostatura di Frutta Secca, confezionamento per la Distribuzione Moderna e le Private Label.

MISSION

Essere i migliori fornitori di materie prime ed in particolare della "Frutta Secca & Nuts" per proporre il meglio delle primizie da tutti i paesi del mondo, al fine di rendere protagoniste le tavole moderne attraverso l'industria alimentare e la Moderna Distribuzione, per il piacere e il benessere delle persone.

STRUTTURA

Unità produttiva a Travagliato (BS)

• 2 linee tostatura

• 3 linee di confezionamento.

• Volume: 6000 ton/anno

Magazzini M.P. (Genova - Brescia)
Sede (Uffici) Genova Sampierdarena

STABILIMENTO

• Impianto tostatura in continuo

• Impianto frittura in continuo

• Impianto produzione pasta nocciola

• Impianto granellatura.

• Bassine per pralinatura.

• Linee e confezionamento in ATM e sottovuoto.

• Nuova linea per confezionamento con assorbitore di ossigeno.

PRODOTTI

• Frutta Secca (Armelline - Anacarde - Mandorle - Nocciole - Noci - Pinoli - Cocco - Pistacchi - Uva Sultanina).

• Semi (Sesamo - Girasole - Zucca - Papavero)

• Datteri

• Farine (Anacarde - Castagne - Ceci - Mandorle - Nocciole).

• Fichi

- Albicocche

TOP TEN

- Noci guscio
- Arachidi guscio
- Uva Sultanina RTU
- Arachidi tostate salate
- Mandorle
- Noci sgusciate
- Nocciole
- Pinoli
- Fichi Naturali
- Datteri Medjoul

LA SCELTA DEI PARTNERS/FORNITORI

- La qualità dei nostri prodotti inizia dalla scelta dei nostri fornitori/partners e dalla verifica della filiera.
- Dal controllo per la sicurezza alimentare e dal rispetto delle condizioni dei lavoratori.
- Dal non utilizzo di prodotti OGM e dal controllo sui residui dei fitofarmaci per utilizzo di materie prime provenienti, quanto più possibile, da produzione integrata.

INNOVAZIONE

- La prima vera confezione di frutta secca "parlante".
- Un innovativo packaging per la frutta secca che richiama la tradizione.
- Una confezione completamente trasparente per mettere in risalto la qualità di un prodotto senza "ombre".
- Un cartiglio attaccato ad ogni confezione che riporta informazioni utili per il consumatore: dalla provenienza del prodotto, alle diverse tipologie (molti consumatori non sanno come gustare, ad esempio, la frutta disidratata e tanto meno conoscono i vari cultivar di Arachidi o Noci).
- In questa linea sono state create alcune referenze utili in cucina.
- Assemblando della sola frutta secca si ottengono squisiti dolci (torte per 6/8 persone) o gustose pietanze.
- Pronte in pochi minuti come la Golosona (Mais, Uva sultanina, Noci, Cocco), La Nocciolata (farina di nocciole), La Farinata (farina di Ceci).

- Il consumatore visitando il nostro sito potrà trovare tutte le informazioni e gustose



Linea LE SELEZIONI Ciuffo Trasparente

ricette per i propri piatti a base di frutta secca.

INNOVAZIONE EUROPEA
(In collaborazione con la MITSUBISHI GAS CHEMICAL)

- CHE COSA E' FRESH CARE:
Abramo Bruzzone pensa al tuo benessere assicurandoti un prodotto sempre fresco e fragrante.

Grazie a "Fresh Care" assorbitore di ossigeno per alimenti approvato dall UE, tutto ciò è possibile senza l'uso di conservanti.

Abramo Bruzzone
pensa al tuo
benessere
assicurandoti un
prodotto sempre
fresco e fragrante.
Grazie a
"Fresh Care"



Linea STABILO con confezione Salva Fragranza FRESH CARE

VISITA IL NOSTRO SITO WEB
WWW.ABRAMORUZZONE.COM

