



**LEGUMI
BIOLOGICI
FILIERA
TERRITORIO
SELEZIONE
STORIA
VARIETÀ**

QUALITY
PARTNER

INDICE

INDEX



CHI SIAMO	04
<i>ABOUT US</i>		
MISSION AZIENDALE	06
<i>CORPORATE MISSION</i>		
IL NOSTRO MODELLO DI BUSINESS: LA FILIERA CONTROLLATA	08
<i>OUR BUSINESS MODEL: THE CONTROLLED SUPPLY CHAIN</i>		
PERCHÉ LE AZIENDE AGRICOLE DELLA NOSTRA FILIERA SONO TUTTE COLLOCATE NEL SUD ITALIA?	10
<i>WHY ARE THE FARMS PART OF OUR SUPPLY CHAIN ALL LOCATED IN SOUTHERN ITALY?</i>		
UN IMPEGNO COSTANTE PER LA QUALITÀ	12
<i>A CONSTANT COMMITMENT FOR QUALITY</i>		
R&D E INNOVAZIONE	16
<i>R&D AND INNOVATION</i>		
APPROCCIO GREEN	18
<i>GREEN APPROACH</i>		
I CANALI DI VENDITA	20
<i>SALES CHANNELS</i>		
I NOSTRI BRAND	24
<i>OUR BRANDS</i>		
LOFRESE SPA IN CIFRE	28
<i>LOFRESE SPA IN FIGURES</i>		
SEDE OPERATIVA	30
<i>OPERATIVE HEADQUARTER</i>		

CHI SIAMO

ABOUT US





La Lofrese Spa è un'azienda situata a Gravina in Puglia- nella più grande area del sud Italia vocata alla coltivazione delle leguminose- caratterizzata da una filiera certificata e controllata 100% italiana.

Siamo oggi fra le pochissime aziende in Italia nel settore a poter vantare una filiera integrata verticalmente. Scegliamo i nostri partner tra le regioni Puglia, Basilicata, Molise e Sicilia. Sottoscriviamo degli accordi che ci consentono di seguire il prodotto dalla semina alla raccolta, dal controllo qualità allo stoccaggio, dalla pulizia, selezione e decorticazione, all'imballaggio e al trasporto.

È così che nascono tutti i nostri prodotti, dai legumi confezionati nei diversi formati e mix, a seconda del canale di distribuzione (industria o retail), fino alle nostre farine e a WECup.

Lofrese Spa is a company located in Gravina in Puglia - in the largest area of southern Italy dedicated to the cultivation of legumes - characterized by a certified and controlled 100% Italian supply chain.

Today we are among the very few companies in Italy that can boast a vertically integrated supply chain. We choose our partners from Apulia, Basilicata, Molise and Sicily regions. We sign agreements allowing us to follow the product from sowing to harvesting, from quality control to storage, from cleaning, selection and decortication, to packaging and transport.

This is how all our products are born, from legumes and mixes packaged in different formats - depending on the distribution channel (industry or retail) - to our flours and WECup.



MISSION AZIENDALE

CORPORATE MISSION

Al centro di ciascun progetto aziendale c'è sempre la volontà di innovazione.

Consapevoli del fatto che l'industria alimentare ha bisogno di idee originali per intercettare i nuovi trend e servire i mercati emergenti, la Lofrese Spa promuove lo sviluppo di una generazione di prodotti *"contemporanei"* senza però mai snaturare la materia prima di partenza: il legume e le sue proteine.

At the heart of each company project there is always a desire for innovation.

Aware of the fact that the food industry needs original ideas to intercept new trends and serve emerging markets, Lofrese Spa promotes the development of a generation of "contemporary" products but without altering the raw material: the legume and its proteins.

IL NOSTRO MODELLO DI BUSINESS: LA FILIERA CONTROLLATA

OUR BUSINESS MODEL:
THE CONTROLLED SUPPLY CHAIN



Il modello di filiera applicato dalla Lofrese prevede la stipula di contratti diretti con agricoltori locali. Oggi sono circa 100 le aziende agricole italiane che hanno aderito al nostro modello di filiera controllata e che collaborano con noi.

Ogni operatore della filiera firma un apposito disciplinare in cui si impegna ad assicurare il rispetto degli standard richiesti, attraverso la verifica dei documenti di conformità e delle garanzie analitiche su fitofarmaci e OGM nonché dei metodi di lavoro indicati e delle buone pratiche.

Agli agricoltori forniamo i nostri semi migliori. I nostri agronomi seguono da vicino ogni fase, offrendo tutto il supporto necessario per assicurare standard sempre elevati.

Prima dello stoccaggio tutti i carichi in entrata vengono analizzati per poi essere trasferiti ai reparti di selezione e pulitura grazie ad un impianto di nuova generazione completamente automatizzato.

The supply chain model applied by Lofrese, provides for the stipulation of direct contracts with local farmers. Today about 100 Italian farms have joined our controlled supply chain model and collaborate with us.

Each operator of the chain signs a specific disciplinary in which he undertakes to ensure compliance with the required standards, through the verification of the documents of conformity and the analytical guarantees on pesticides and GMOs as well as the indicated working methods and good practices.

We provide farmers with our best seeds. Our agronomists closely follow each phase, offering all the necessary support to ensure consistently high standards.

Before storage, all incoming loads are analysed and then transferred to the selection and cleaning departments thanks to a fully automated new generation plant.



PERCHÉ LE AZIENDE AGRICOLE DELLA NOSTRA FILIERA SONO TUTTE COLLOCATE NEL SUD ITALIA?

*WHY ARE THE FARMS PART OF OUR SUPPLY
CHAIN ALL LOCATED IN SOUTHERN ITALY?*

Da sempre i legumi hanno avuto un ruolo primario nel tessuto socioeconomico del sud Italia grazie alle loro peculiarità agronomiche.

Nel “*granaio d'Italia*” in cui il grano duro viene da sempre coltivato in maniera intensiva i legumi sono fondamentali. Nelle radici delle leguminose è infatti presente un batterio che è capace di rimettere nel terreno l'azoto sottratto da altre coltivazioni precedenti e di fissarlo nel suolo arricchendolo di elementi nutritivi che si rendono così disponibili alle colture successive. Si riduce così il fabbisogno di fertilizzanti minerali attraverso intere rotazioni, interrompendo i cicli di parassiti e malattie e facendo da supporto per gli insetti impollinatori.

Legumes have always played a key role in the socio-economic fabric of southern Italy thanks to their agronomic characteristics.

In the "Granary of Italy" where durum wheat has always been intensively cultivated, legumes are essential. In fact, in the roots of these plants there is a bacterium that can put nitrogen subtracted from other previous crops back into the soil by fixing it and enriching the field with nutrients that are made available to the following crops. This reduces the need for mineral fertilizers through entire rotations, interrupting the cycles of parasites and diseases and supporting pollinating insects.



IL NOSTRO IMPEGNO COSTANTE PER LA QUALITÀ

OUR CONSTANT COMMITMENT TO QUALITY

La sicurezza dei nostri prodotti è garantita dalle nostre specifiche certificazioni, che ne attestano l'assoluta qualità. Gli elevati standard dei nostri processi produttivi in termini di sicurezza alimentare e tracciabilità, ci consentono di portare sulle tavole dei consumatori cibi sicuri.

Oltre ai controlli documentali, visivi, organolettici e fisici svolti dal nostro laboratorio interno ci avvaliamo di controlli microbiologici e chimici esterni.

The safety of our products is guaranteed by our specific certifications, which attest to their absolute quality. The high standards of our production processes, in terms of food safety and traceability, allow us to bring safe food to consumers' tables.

In addition to the documentary, visual, organoleptic and physical checks, carried out by our internal laboratory, we also employ the use of external microbiological and chemical checks

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI OUR CERTIFICATIONS

DI SISTEMA SYSTEM CERTIFICATIONS



IFS – INTERNATIONAL FOOD STANDARD

È una certificazione di processo che ha ottenuto il pieno riconoscimento in ambito GFSI. L'IFS Food è particolarmente attento alla Food Defense, con un approccio basato sull'analisi dei pericoli e sulla valutazione dei rischi associati alla tutela e salvaguardia dell'alimento stesso.

Is a process certification that has obtained full recognition in the GFSI field. IFS Food is particularly attentive to Food Defense, with an approach based on the analysis of hazards and the assessment of the risks associated with the protection and safeguarding of the food itself.



BRC – BRITISH RETAIL CONSORTIUM

Questa certificazione volontaria di processo è rivolta alle aziende che operano nel comparto alimentare. Gli elevati standard di conformità riguardano aspetti di qualità, igiene e sicurezza del prodotto.

This voluntary process of certification is aimed at companies operating in the food sector. The high standards of compliance concern aspects of product quality, hygiene and safety.

DI PRODOTTO *PRODUCT CERTIFICATIONS*



CSQA

Garantisce la corretta identificazione di ciascun lotto di materie prime utilizzate e certifica che la LOFRESE Spa è conforme allo standard UNI EN ISO 22005:2008.

Guarantees the correct identification of each batch of raw materials used and certifies that LOFRESE Spa complies with the UNI EN ISO 22005: 2008 standard.



PRODOTTI BIOLOGICI (REG. CE 834/2007 E REG. CE 889/2008)

Garantisce un metodo di coltivazione che, in ogni sua fase, esclude l'impiego di antiparassitari e di sostanze di sintesi, utilizzando solo sistemi naturali nel rispetto dell'ambiente.

It guarantees a cultivation method that, in every phase, excludes the use of pesticides and synthetic substances, using only natural systems that respect the environment.



BADATZ KOSHER

È la certificazione Kosher preferita soprattutto da alcuni gruppi religiosi che vivono in Israele. Gran parte degli ebrei devoti utilizza i prodotti Badatz Kosher durante le festività religiose.

It is the Kosher certification preferred especially by some religious groups living in Israel. Most devout Jews use Badatz Kosher products during religious holidays.



EATALL HALAL

Certifica i prodotti alimentari ammessi nella tradizione islamica.

Certifies the food products allowed in the Islamic tradition.



R&D E INNOVAZIONE

R&D AND INNOVATION

Parte fondamentale del nostro lavoro è il monitoraggio del mercato. Garantendo un'innovazione continua dei prodotti e dei processi lavorativi, cerchiamo di anticipare le tendenze creando novità di prodotto per rivolgendoci a nuovi target di clientela.

Il nostro stabilimento produttivo di 6000 mq è stato ideato e costruito nel segno della più avanzata innovazione tecnologica. Questo garantisce il raggiungimento dei più elevati livelli non solo in termini di qualità del prodotto, ma anche di flessibilità progettuale e di ricerca.

A fundamental part of our work is the market monitoring. By guaranteeing continuous innovation of products and work processes, we try to anticipate trends by creating new products to address new customer targets.

Our 6000 sqm production plant was designed and built in the name of the most advanced technological innovation. This guarantees the achievement of the highest levels not only in terms of product quality, but also in terms of design and research flexibility.

APPROCCIO GREEN

GREEN APPROACH

Nel disegnare le linee del proprio sviluppo futuro la Lofrese Spa ha adottato con sempre maggiore convinzione una filosofia imprenditoriale attenta ai temi dell'ecologia e della sostenibilità.

ASSENZA DI UTILIZZO DI SOSTANZE DI SINTESI CHIMICA

Per noi il biologico non è una moda. È con convinzione che coltiviamo i nostri campi a biologico con la volontà di realizzare prodotti buoni prendendoci cura dell'uomo e dell'ambiente.

RISPARMIO IDRICO

Le leguminose hanno poca necessità di acqua perché i loro apparati radicali sono profondi. Grazie alle loro radici fittonanti le piante riescono a soddisfare da sole il loro fabbisogno idrico.

IMBALLAGGI 100% RICICLABILI

L'impegno della Società nel rispettare l'ambiente si riflette anche nell'ultimo passaggio produttivo: la scelta degli imballaggi.

Per tutte le linee di prodotto confezionate in scatole di cartone viene utilizzata una carta con il logo FSC Forest Stewardship Council (FSC), per certificare la produzione nel rispetto dell'ambiente, dei diritti dei lavoratori e delle popolazioni locali.

Inoltre, l'utilizzo di collanti naturali e di colori di stampa ad acqua al posto dei solventi chimici, consente un riciclo totale del packaging. Anche per le confezioni in cellophane viene scelto un materiale di plastica in polipropilene costituito da una struttura completamente riciclabile (PP5).



While tracing the lines of its future development, Lofrese Spa has adopted with increasing conviction, an entrepreneurial philosophy attentive to ecology and sustainability issues.

Absence of use of chemical synthesis substances

For us, organic is not a trend. It is with conviction that we cultivate our fields organically with the desire to make good products by taking care of mankind and the environment.

Water saving

Legumes have little need for water because their root systems are deep. Thanks to their taproots the plants are able to meet their water needs on their own.

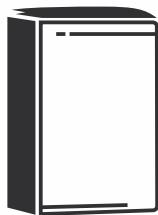
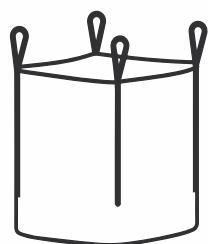
100% recyclable packaging

The Company's commitment for the respect of the environment is also reflected in the last production step: the choice of packaging.

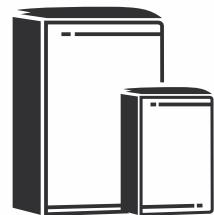
For all the product lines packaged in cardboard boxes, a paper with the FSC Forest Stewardship Council (FSC) logo is used, to certify the production in respect of the environment, the rights of workers and local populations.

Moreover, the use of natural adhesives and water-based printing colours instead of chemical solvents, allows for total recycling of the packaging. A polypropylene plastic material consisting of a fully recyclable structure (PP5) is also chosen for the cellophane packaging.

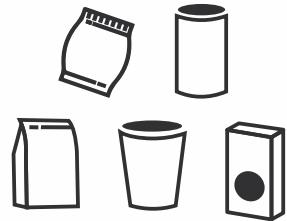
INDUSTRY



FOOD SERVICE



RETAIL



I CANALI DI VENDITA

Oggi la Lofrese Spa è tra la più importanti realtà del Sud Italia fornitrice di legumi e di farine senza glutine, provenienti sia da agricoltura biologica che convenzionale.

Il core business aziendale è stato da sempre rappresentato dal mondo dell'industria: siamo il partner ideale per le aziende alimentari a livello nazionale ed internazionale.

Da poco tempo l'azienda ha deciso di lanciare sul mercato anche una gamma completa di prodotti destinati al mondo del retail per soddisfare le differenti esigenze dei consumatori sempre più attenti all'origine dei prodotti acquistati, al metodo di produzione degli stessi e agli ingredienti presenti in etichetta.

Dai legumi biologici secchi, ai mix di legumi e cereali a rapida cottura, per arrivare ai legumi in cup, studiati per innovare la categoria e dare vita ad un pasto proteico istantaneo.

L'azienda è in grado di confezionare i propri prodotti anche in formati adatti ai canali Ho.Re.Ca e Food Service.

SERVIZIO DI PRIVATE LABEL

Grazie al servizio di Private Label la Lofrese Spa offre la sua intera gamma di prodotti e la sua qualità a servizio del marchio del cliente soddisfandone le esigenze di personalizzazione non solo di brand ma anche di ricette (mix) per nuovi progetti.



ASTUCCIO
da 160 gr a 800 gr
CARDBOARD



BUSTA CUSCINO
da 250 gr a 500 gr
PILLOW PACK



DOYPACK
da 160 gr a 400 gr



BUSTA FONDO QUADRO
da 300 gr a 750 gr
SQUARE BOTTOM PACK



BUSTA FONDO QUADRO 4 SALDATURE
da 300 gr a 750 gr
SQUARE BOTTOM PACK 4 WELDS

DISTRIBUTION CHANNELS

Today Lofrese Spa is one of the most important companies in Southern Italy for the supply of legumes and gluten-free flours, coming from both organic and conventional agriculture.

The company's core business has always been represented by the world of industry: we are the ideal partner for food companies at national and international level.

Recently the company has decided to launch a complete range of products for the retail world to meet the different needs of consumers who are increasingly attentive to the origin of the products purchased, the method of production of the same and the ingredients present on the label.

From organic dry legumes, to quick-cooking mixes of legumes and cereals, to legumes in cup, designed to innovate the category and give birth to an instant protein meal.

The company is able to package its products also in formats suitable for Ho.Re.Ca and Food Service.

PRIVATE LABEL SERVICE

Thanks to the Private Label service, Lofrese Spa offers its entire range of products and its quality at the service of the customer's brand, satisfying his needs for the personalization not only in terms of brand but also of recipes (mix) for new projects.



IL MOLINO DI
LOFRESE®
GRAVINA IN PUGLIA, ITALIA

LOFRESE®
GRAVINA IN PUGLIA, ITALIA



I NOSTRI BRANDS

OUR BRANDS

LOFRESE E VIVATERRA

sono i marchi utilizzati per la commercializzazione di legumi secchi biologici e convenzionali, interi e decorticati o in mix.

LE REFERENZE:

Ceci bianchi (interi o decorticati), Ceci neri (varietà regionale), Cicerchia (varietà regionale), Lenticchie nere (varietà regionale), Lenticchie (rosse intere o decorticate, gialle decorticcate, verdi piccole o larghe), Piselli decorticati, Fagioli (Borlotti e Cannellini).

IL MOLINO DI LOFRESE

è il brand che identifica le nostre farine provenienti dalla molitura di legumi e cereali naturalmente privi di glutine. Le farine del Il Molino di Lofrese possono essere native o pregel e su ricetta specifica del cliente possono anche essere mescolate prima del confezionamento.

Lofrese and Vivaterra

are the brands used for the marketing of organic and conventional dried legumes, whole and shelled or in mix.

References:

White chickpeas (whole or shelled), Black chickpeas (regional variety), Cicerchia (regional variety), Black lentils (regional variety), Lentils (red whole or shelled, yellow shelled, green small or large), Shelled peas, Beans (Borlotti and Cannellini).

Il Molino di Lofrese

is the brand identifying our flours from the milling of naturally gluten-free legumes and cereals. The flours of Il Molino di Lofrese can be native or pregel and, according to the customer's specific recipes, they can also be mixed before packaging.

WECUP

è il nostro progetto innovativo del 2022 ed è l'unico PASTO PROTEICO A BASE DI LEGUMI ISTANTANEI IN CUP al mondo. Wecup è:

- pronto da consumare in soli 3 minuti;
- ricco di proteine e fibre 100% vegetali;
- disponibile in 5 gusti differenti con diversi legumi e condimenti naturali;
- sostenibile perché confezionato in cups di carta riciclabili al 100%.

Is our innovative project of 2022 and the only INSTANT LEGUMES PROTEIC MEAL IN CUPS in the world. Wecup is:

- *ready-to-eat in just 3 minutes;*
- *rich in 100% vegetable proteins and fibres;*
- *available in 5 different flavours with different legumes and natural seasonings;*
- *sustainable because is packed in 100% recyclable paper cups.*

WE cup

EASY
TO EAT!



IL NUOVO MODO DI **MANGIARE I LEGUMI**



www.wecup.it

LOFRESE SPA IN CIFRE

LOFRESE SPA IN FIGURES

	27	MILIONI DI FATTURATO <i>MILLIONS TURNOVER</i>
	15.000	TONNELLATE DI MATERIA PRIMA LAVORATA <i>TONS OF PROCESSED RAW MATERIAL</i>
	4	LINEE DI LAVORAZIONE <i>PRODUCTION LINES</i>
	6.000	MQ DI STABILIMENTO <i>SQM PRODUCTION PLANT</i>
	PACKAGING	DA 250G A 1000G - 25 KG E BIG BAGS <i>FROM 250G TO 1000G - 25 KG SACKS AND BIG BAGS</i>
	4	LINEE DI CONFEZIONAMENTO <i>PACKAGING LINES</i>
	5	TIPOLOGIE DI PACKAGING DA 250G A 1000G <i>KINDS OF PACKAGING: FROM 250G TO 1000G</i>
	FLESSIBILITÀ 100% RECYCLABLE	MATERIALE PRIMARIO IN PET, CARTA O CARTONE <i>PRIMARY MATERIAL AVAILABLE IN PET AND CARDBOARD</i>





IL MOLINO DI
LOFRESE®
GRAVINA IN PUGLIA, ITALIA



LOFRESE®
GRAVINA IN PUGLIA, ITALIA

SEDE OPERATIVA

OPERATIVE HEADQUARTER

La nostra sede si compone di due unità operative ciascuna con la propria area logistica.

Nell'opificio storico ci si occupa del ricevimento delle merci provenienti dai campi, e della loro lavorazione.

Il nuovo stabilimento- inaugurato a gennaio 2022- è quello dedicato al Molino di Lofrese. Qui vengono lavorate le materie prime per farle diventare farine native o pregel.

Our headquarter consists of two operating units, each with its own logistics area.

In the historic plant, we take care of the reception of the raw materials coming from the fields, and of their processing.

The new plant - inaugurated in January 2022 - is the one dedicated to the Molino di Lofrese. Here the raw materials are processed to become native and pregel flours.

WWW.LOFRESELEGUMI.IT

WWW.MOLINOLOFRESE.IT

WWW.WECUP.IT

IL MOLINO DI
LOFRESE[®]
GRAVINA IN PUGLIA, ITALIA



 vivaterra
from seed... to table