

LOFRESE[®] S.p.A.
NEL MONDO DEI LEGUMI E CEREALI

COMPANY
PROFILE



INDICE

CHI SIAMO	5
MISSION	5
VISION	5
IL NOSTRO MODELLO DI BUSINESS: 100% FILIERA CONTROLLATA	6
APPROCCIO GREEN	8
LE NOSTRE CERTIFICAZIONI	8
IL NOSTRO IMPEGNO COSTANTE PER LA QUALITÀ	9
R&D AND INNOVAZIONE	9
SEDE OPERATIVA	10
AD OGNUNO IL SUO LEGUME	12
LA NOSTRA GAMMA DI PRODOTTI	13
LA NOSTRA FLESSIBILITÀ DI PACKAGING	13
LOFRESE S.p.A. IN NUMERI	15
I NOSTRI PRODOTTI	16
LEGUMI SECCHI BIO, INTERI E DECORTICATI	18
LEGUMI SECCHI CONVENZIONALI, INTERI E DECORTICATI	19
LEGUMI SECCHI BIO, INTERI E DECORTICATI, CON VARIETÀ DI NICCHIA	20
LEGUMI SECCHI CONVENZIONALI, INTERI E DECORTICATI, CON VARIETÀ DI NICCHIA	21
LEGUMI BIO COTTI A VAPORE	22
MIX DI LEGUMI E CEREALI COTTI A VAPORE	23
SEMI	24
CEREALI	25
FARINE DI LEGUMI E CEREALI	26
FIOCCHI DI LEGUMI E AVENA	27
FARINE DI LEGUMI	28
FARINE DI CEREALI	29
MIX FARINE DI LEGUMI E CEREALI	30
PANIFICATI A BASE DI FARINE DI LEGUMI	32
INSTANT MEAL A BASE DI LEGUMI	33

CHI SIAMO

Lofrese S.p.A., fondata nel 2013, è un'azienda situata a Gravina in Puglia, nella più grande area del sud Italia vocata alla coltivazione delle leguminose, caratterizzata da una filiera controllata 100% italiana.

MISSION

Con passione e forte sentimento per l'agricoltura e il territorio, l'azienda lavora legumi ottenuti nel pieno rispetto dell'ambiente e dell'antica tradizione contadina. Scegliendo personalmente i suoi partner tra le regioni Puglia, Basilicata, Molise e Sicilia, instaurando e consolidando con essi rapporti di piena e solida fiducia, la Lofrese è oggi fra le pochissime aziende in Italia nel settore a poter vantare una filiera integrata verticalmente.

VISION

Essere una food company che va incontro alle esigenze dei consumatori sempre più attenti alla qualità.

IL NOSTRO MODELLO DI BUSINESS: 100% FILIERA CONTROLLATA

↑ INDICE



1 PIANIFICAZIONE DELLA FILIERA SU 2500 ETTARI DI TERRENI



2 CONTRATTI ESCLUSIVI E DIRETTI CON 500 AGRICOLTORI

3



SELEZIONE, PULITURA E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

Siamo orgogliosi di essere tra le poche aziende in Italia a vantare una filiera integrata verticalmente. Il modello di filiera applicato prevede la stipula di contratti diretti con agricoltori locali. Oggi sono circa 500 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.

SELEZIONE E CONFEZIONAMENTO



4 ACCURATA SELEZIONE CON MACCHINARI ALTAMENTE TECNOLOGICI NEL PRECONFEZIONAMENTO



5 SINGOLE REFERENZE O MIX PERSONALIZZATI



6 CONFEZIONAMENTO DEI LEGUMI (BIG BAG, SACCHI, BUSTE, ASTUCCI)



7 CANALI DI VENDITA: GDDO, HO.RE.CA., B2B FOOD SERVICE, EXPORT E PRIVATE LABEL

MOLITURA



4 TRASFORMAZIONE DI LEGUMI E CEREALI IN FIOCCHI E FARINE



5 CONFEZIONAMENTO IN BIG BAG E SACCHI



6 PERSONALIZZAZIONE DELLE MISCELE

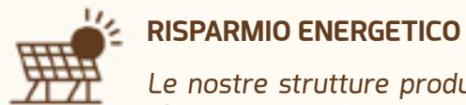


7 CANALI DI VENDITA: GDDO, HO.RE.CA., B2B FOOD SERVICE, EXPORT E PRIVATE LABEL



APPROCCIO GREEN

Nel disegnare le linee del nostro sviluppo futuro, noi della Lofrese S.p.A. abbiamo adottato con sempre maggiore convinzione una filosofia imprenditoriale attenta ai temi dell'ecologia e della sostenibilità.



RISPARMIO ENERGETICO

Le nostre strutture produttive sono alimentate in buona parte grazie all'energia proveniente da fonti rinnovabili.



ASSENZA DI UTILIZZO DI SOSTANZE DI SINTESI CHIMICA

L'azoto presente nelle radici delle leguminose arricchisce il terreno di elementi nutritivi riducendo il bisogno di trattamenti antiparassitari.



RISPARMIO IDRICO

Grazie alle loro radici fittonanti le leguminose necessitano di poca acqua.



IMBALLAGGI 100% RICICLABILI

Garantiamo un riciclo totale dei packaging mediante l'utilizzo di carta certificata FSC e plastica PP 05.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA



IFS
INTERNATIONAL
FOOD STANDARD



BRC
BRITISH RETAIL
CONSORTIUM

CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO



BADATZ
KOSHER



PRODOTTI
BIOLOGICI

↑ INDICE

IL NOSTRO IMPEGNO COSTANTE PER LA QUALITÀ

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.

R&D AND INNOVAZIONE

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 rivolgerci a nuovi target di clientela. Il nostro stabilimento produttivo di 6.000 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.





SEDE OPERATIVA

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

Nello stabilimento storico ci occupiamo di **selezione, stoccaggio e confezionamento**, è qui che i nostri legumi e cereali senza glutine arrivano dal campo e vengono selezionati accuratamente attraverso diversi processi di pulitura, calibrazione e decorticazione. Per garantire la massima qualità sulla tavola del consumatore siamo dotati di una linea dedicata al ripasso della materia prima così da ottenere un prodotto perfetto per essere confezionato.

Il nuovo stabilimento - inaugurato a gennaio 2022 - è quello dedicato a **IL MOLINO LOFRESE**. Qui vengono processati i legumi e i cereali senza glutine in farine crude e termotrattate. Siamo tra i pochi molini in Italia ad essere dotati di impianto di fioccatura per ottenere farine termotrattate. Tale tipologia di impianto ci permette di ottenere fiocchi di legumi e cereali senza glutine, quali l'avena destinati a tutti i nostri canali di vendita.

STABILIMENTI DI PRODUZIONE



Gravina in Puglia (BA)

IL MOLINO
LOFRESE[®]
FARINE GLUTEN FREE

LOFRESE[®]

SELEZIONE

STOCCAGGIO

CONFEZIONAMENTO



AD OGNUNO IL SUO LEGUME

Per l'industria e la grande distribuzione

Per chi cerca **soluzioni tailor-made**. Per chi fa impresa e sostiene la **qualità Made in Italy**. Al fianco delle industrie nazionali ed internazionali, garantiamo innovazione, attenzione al dettaglio e qualità. Siamo in grado di soddisfare le esigenze di preparazione e di realizzazione di ogni lavorazione grazie a un'accurata selezione delle materie prime.

Il processo di collaborazione con Lofrese S.p.A. per un progetto di **Private Label** è un percorso di partnership vero e proprio. Iniziamo con un'attenta **analisi delle esigenze del cliente**, proseguiamo con lo **sviluppo congiunto del prodotto**, passando per le **fasi di prototipazione e test**, fino ad arrivare alla **produzione su larga scala**.

GARANTIAMO

- Controlli rigorosi lungo tutta la filiera
- Certificazioni di qualità (IFS, BRC, Bio, KOSCHER)
- Tracciabilità completa dal campo alla tavola

IL NOSTRO SUPPORTO COMPLETO

- Supporto nella creazione del packaging e dell'etichettatura
- Supporto nella definizione delle specifiche di prodotto
- Supporto in consulenza nutrizionale e normativa



↑ INDICE

LA NOSTRA GAMMA DI PRODOTTI

- **Legumi secchi (biologici e convenzionali)**
- **Mix di legumi e cereali cotti a vapore**
- **Fiocchi di legumi e cereali senza glutine**
- **Farine di legumi e cereali senza glutine**
- **Mix di farine di legumi e cereali senza glutine**
- **Prodotti innovativi a base di legumi (Pinsa, Base per Pizza e Puccia)**

LA NOSTRA FLESSIBILITÀ DI PACKAGING





↑ **INDICE**



LOFRESE S.p.A. IN NUMERI



**6.000
MQ.**
*di
stabilimento*



**21
SILOS**
*di
stoccaggio*



**OLTRE
50 PRODOTTI**
trattati



**4
LINEE**
*di
lavorazione*



**4
LINEE**
*di
confezionamento*



**OLTRE
100.000 PZ.**
*capacità
giornaliera
di confezionamento*



**8.5
TONS**
*capacità produttiva
giornaliera
Molino e Selezione*

I NOSTRI PRODOTTI

↑ **INDICE**

PRODOTTO	DESCRIZIONE	PACK	BRAND
 <p>IL FORNO LOFRESE</p>	<p>Prodotti innovativi a base di legumi Base per pizza, pinsa e puccia Pronti in 7-10 min.</p>	<p>Base per pizza in busta, 2 pz. x 220 g Pinsa in busta, 2 pz. x 150 g Puccia in busta, 1 pz. x 125 g</p>	<p>IL FORNO LOFRESE TUTTA UN'ALTRA BONTÀ</p>
 <p>WE CUP</p>	<p>Instant meal a base di legumi. Pronto in 3 min.</p>	<p>Cup 60 g</p>	<p>WE CUP INSTANT MEAL</p>
 <p>LEGUMIZIOSI Bio</p>	<p>Mix di legumi e cereali cotti a vapore. Ready to eat.</p>	<p>Cuscino 2 Kg Doypack 250 g</p>	<p>LOFRESE LEGUMI. CEREALI. SEMI.</p>
 <p>MIX FARINE DI LEGUMI E CEREALI Gluten Free</p>	<p>Mix di farine a base di legumi e cereali senza glutine, senza frumento, prive di lattosio.</p>	<p>Sacco 8 Kg Sacchetto 1 Kg Sacchetto 500 g</p>	<p>IL MOLINO LOFRESE FARINE GLUTEN FREE</p>
 <p>I COTTIPRONTI Bio</p>	<p>Legumi bio cotti al naturale con ridotto contenuto di sale. Ready to eat.</p>	<p>Vaso in vetro 300 g</p>	<p>LOFRESE LEGUMI. CEREALI. SEMI.</p>
 <p>LOFRESE Bio</p>	<p>Legumi secchi bio 100% italiani.</p>	<p>Astuccio 400 g</p>	<p>LOFRESE LEGUMI. CEREALI. SEMI.</p>
 <p>LOFRESE Convenzionale</p>	<p>Legumi secchi convenzionali 100% italiani.</p>	<p>Sacchetto 400 g</p>	<p>LOFRESE LEGUMI. CEREALI. SEMI.</p>
 <p>VIVATERRA Bio e Convenzionale</p>	<p>Legumi secchi bio e convenzionali 100% italiani.</p>	<p>Sacchetto 750 g Sacchetto 500 g Sacchetto 400 g</p>	<p>vivaterra dal seme... alla tavola</p>
 <p>FIOCCHI E FARINE Bio e Gluten Free</p>	<p>Fiocchi di legumi e cereali senza glutine, bio e convenzionali. Farine di legumi e cereali senza glutine, bio e convenzionali, native e termotrattate.</p>	<p>Big bag Fiocchi 600 Kg / Farine 800 Kg Sacco Fiocchi (20-15 Kg) Farine (25-8 Kg) Sacchetto (1 Kg e 500 g)</p>	<p>IL MOLINO LOFRESE FARINE GLUTEN FREE</p>
 <p>SEMI E CEREALI</p>	<p>Selezione di semi e cereali.</p>	<p>Sacco (5 Kg 1 Kg) Sacchetto (750 g 400 g 250 g 150 g)</p>	<p>LOFRESE LEGUMI. CEREALI. SEMI.</p>
 <p>LEGUMI E CEREALI</p>	<p>Selezione di legumi e cereali.</p>	<p>Big bag 1 T Sacco (25 Kg 5 Kg)</p>	<p>LOFRESE LEGUMI. CEREALI. SEMI.</p>



LOFRESE
LEGUMI. CEREALI. SEMI.

LEGUMI SECCHI BIO, INTERI E DECORTICATI

LOFRESE

BIO

I legumi secchi "Lofrese bio" 100% Puglia e Italia racchiudono tutto il buono della nostra terra attraverso una proposta eterogenea di prodotti selezionati tra le migliori varietà di leguminose locali al fine di proteggere la biodiversità. Il nostro impegno verso la sostenibilità per l'ambiente si riflette anche nella scelta di un packaging ecosostenibile certificato FSC®.

LOFRESE
LEGUMI. CEREALI. SEMI.

LEGUMI SECCHI CONVENZIONALI, INTERI E DECORTICATI

LOFRESE

I legumi secchi "Lofrese" 100% italiani, comprendono una proposta variegata di legumi interi e decorticati, di provenienza rigorosamente italiana. Vengono confezionati in un comodo sacchetto da 400 g con finestrella sul prodotto, che garantisce trasparenza al consumatore sulla qualità stessa del legume. Grazie al materiale 100% riciclabile, rispondono anche ad un'esigenza di stampo ecologico.



vivaterra
dal seme... alla tavola

LEGUMI SECCHI BIO, INTERI E DECORTICATI,
CON VARIETÀ DI NICCHIA

vivaterra
dal seme... alla tavola

BIO

"Vivaterra" unisce tradizione e innovazione, storia e progresso, passato e futuro per **riscoprire e diffondere la cultura alimentare mediterranea, nel pieno rispetto dell'ambiente, dal seme alla tavola.**



vivaterra
dal seme... alla tavola

LEGUMI SECCHI CONVENZIONALI, INTERI E DECORTICATI,
CON VARIETÀ DI NICCHIA

vivaterra
dal seme... alla tavola

Una proposta variegata di **legumi secchi interi e decorticati 100% italiani**. All'interno della gamma troviamo una selezione di leguminose antiche, trattasi di **varietà di nicchia**, come le **lenticchie nere, ceci neri, fave e cicerchie**.



↙
basso contenuto di SALE

↘
ad alto contenuto di PROTEINE e FIBRE

LOFRESE®
LEGUMI. CEREALI. SEMI.

LEGUMI BIO COTTI A VAPORE

LOFRESE®
i Cottipronti

"i Cottipronti" sono legumi biologici, cotti naturalmente, a basso contenuto di sale, confezionati in pratici vasi in vetro da 300 g. Nascono dalla volontà di fornire ai clienti la qualità dei legumi Lofrese, di **origine pugliese e italiana**, unita alla semplicità di utilizzo. Per la nostra linea abbiamo scelto una ricetta semplice **senza additivi o aromi aggiunti**, conservati in acqua di governo per salvaguardare il gusto autentico di legumi.

LEGUMI PUGLIESI

PRONTI SUBITO



LOFRESE®
LEGUMI. CEREALI. SEMI.

MIX DI LEGUMI E CEREALI COTTI A VAPORE

LOFRESE®
LEGUMIZIOSI
mix di legumi e cereali cotti a vapore

La **genuinità dei legumi** unita al **sapore dei cereali** crea un mix ricco di gusto e piacere. I "**legumiziosi**" mantengono tutto il **gusto autentico della tradizione**, ideali come primo piatto unico, a pranzo o a cena, consumati al naturale o aggiungendo la proteina e le verdure che più ti piacciono. Una sana miscela di **legumi e cereali cotti a vapore** con un filo d'olio di oliva, per mantenere integri gusto e proprietà nutrizionali.



LOFRESE
LEGUMI. CEREALI. SEMI.

SEMI

LOFRESE
la terra

Piccolissimi, ma estremamente ricchi di **proteine, fibre vegetali ed acidi grassi essenziali**, i semi "la terra" sono ideali per preparare e decorare il tuo pane focaccia e grissini o semplicemente per insaporire le tue insalate, verdure, cereali o yogurt.

LOFRESE
LEGUMI. CEREALI. SEMI.

CEREALI

LOFRESE
la terra

Accuratamente selezionati i cereali "la terra" quali flocchi di avena, orzo perlato, farro decorticato, mais per pop-corn, riso giallo parboiled, saranno i protagonisti delle tue zuppe, minestre ma anche freschissime insalate. Ideali per preparare gustosi piatti, ottimi se abbinati ai legumi Lofrese.



IL MOLINO
LOFRESE®
FARINE GLUTEN FREE

FARINE DI LEGUMI E CEREALI

Dai legumi e cereali Lofrese nascono **farine di alta qualità** lavorate presso "Il Molino Lofrese". In questa selezione, troviamo la **farina di ceci**, la **farina di avena integrale** e la **farina di riso**. I prodotti sono disponibili nel formato da 500 g.



IL MOLINO
LOFRESE®
FARINE GLUTEN FREE

FIOCCHI DI LEGUMI E AVENA

I nostri fiocchi senza glutine, disponibili nelle varianti **ceci**, **piselli**, **lenticchie rosse**, **lenticchie gialle**, **avena**, sono altamente proteici e possono essere utilizzati in tutte le diete che necessitano di un elevato apporto energetico, oltre a essere naturalmente ricchi in fibre. Sono adatti per l'alimentazione vegana e possono essere utilizzati in diverse occasioni e preparazioni, come snack o per arricchire yogurt, zuppe e torte salate grazie alla loro croccantezza e al gusto deciso.

FARINA DI CECI

CRUDA TERMOTRATTATA



FARINA DI PISELLI

CRUDA TERMOTRATTATA



FARINA DI LENTICCHIE ROSSE

CRUDA TERMOTRATTATA



FARINA DI LENTICCHIE GIALLE

CRUDA TERMOTRATTATA



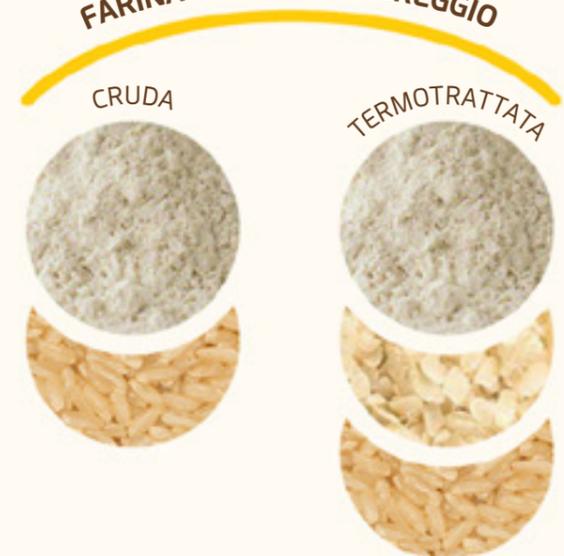
IL MOLINO LOFRESE
FARINE GLUTEN FREE

FARINE DI LEGUMI

Le farine di legumi sono **ricche di proteine**, ne contengono fino al 25%, sono quindi ideali per produrre pasta e panificati o per essere miscelate ad altre farine senza glutine. Sono **ottime farine per celiaci, intolleranti al glutine** o semplicemente per chi segue un'alimentazione varia ed equilibrata e desidera allontanare il rischio di diventarne sensibile.

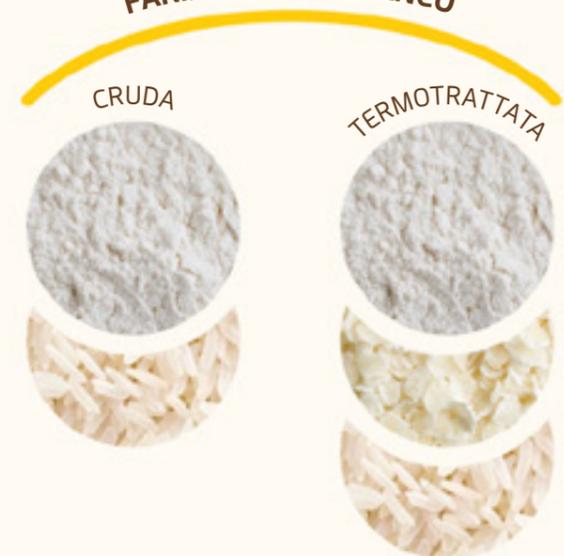
FARINA DI RISO SEMIGREGGIO

CRUDA TERMOTRATTATA



FARINA DI RISO BIANCO

CRUDA TERMOTRATTATA



FARINA DI MAIS

TERMOTRATTATA



FARINA DI AVENA

TERMOTRATTATA





800 Kg
25 Kg
20 Kg
10 Kg
8 Kg

IL MOLINO LOFRESE
FARINE GLUTEN FREE

FARINE DI CEREALI

Dai cereali senza glutine è possibile ricavare delle ottime farine che possono essere utilizzate singolarmente o miscelate tra loro per la preparazione di panificati, pasta senza glutine, dolci e biscotti. Le **farine senza glutine di avena, riso e mais** sono la soluzione ideale per non rinunciare a pasta, pane, pizza e dolci.



Mix
Universale

Mix
Frolla e Dolci



Mix
Pizza e Focaccia

Mix
Pasta Fresca

IL MOLINO
LOFRESE®
FARINE GLUTEN FREE

MIX FARINE DI LEGUMI E CEREALI

Quattro differenti mix di farine a base di legumi e cereali **senza glutine, senza frumento** e naturalmente **prive di lattosio**. Miscele dedicate ad ogni impasto, studiate per garantire ottimi risultati nella realizzazione di diverse tipologie di ricette. Adatti sia ai celiaci, sia a chi è attento ad una nutrizione consapevole. L'intera gamma è disponibile nei formati da **8 Kg, 1 Kg e 500 g**.





IL FORNO LOFRESE®
TUTTA UN'ALTRA BONTÀ



PANIFICATI A BASE DI FARINE DI LEGUMI

Il semplice impasto fatto con farina di frumento, **farina di legumi** e l'utilizzo di lievito naturale rende esclusiva la **base per pizza, pinsa e puccia** de "Il Forno Lofrese", morbide al centro e croccanti e friabili attorno, dal gusto unico e originale, stese a mano e cotte su pietra. Il risultato è un piatto altamente digeribile, fonte di fibre, ad alto contenuto proteico, dal gusto inconfondibile che si sposa bene con ogni ingrediente. **Panificati adatti ad una dieta vegana.**

↑ INDICE

LOFRESE® S.p.A.
NEL MONDO DEI LEGUMI E CEREALI



**PRONTO
IN SOLI
3 MINUTI**

**100%
PROTEINE
VEGETALI**

**AD ALTO
CONTENUTO DI
FIBRE E PROTEINE**

LOFRESE®



INSTANT MEAL A BASE DI LEGUMI

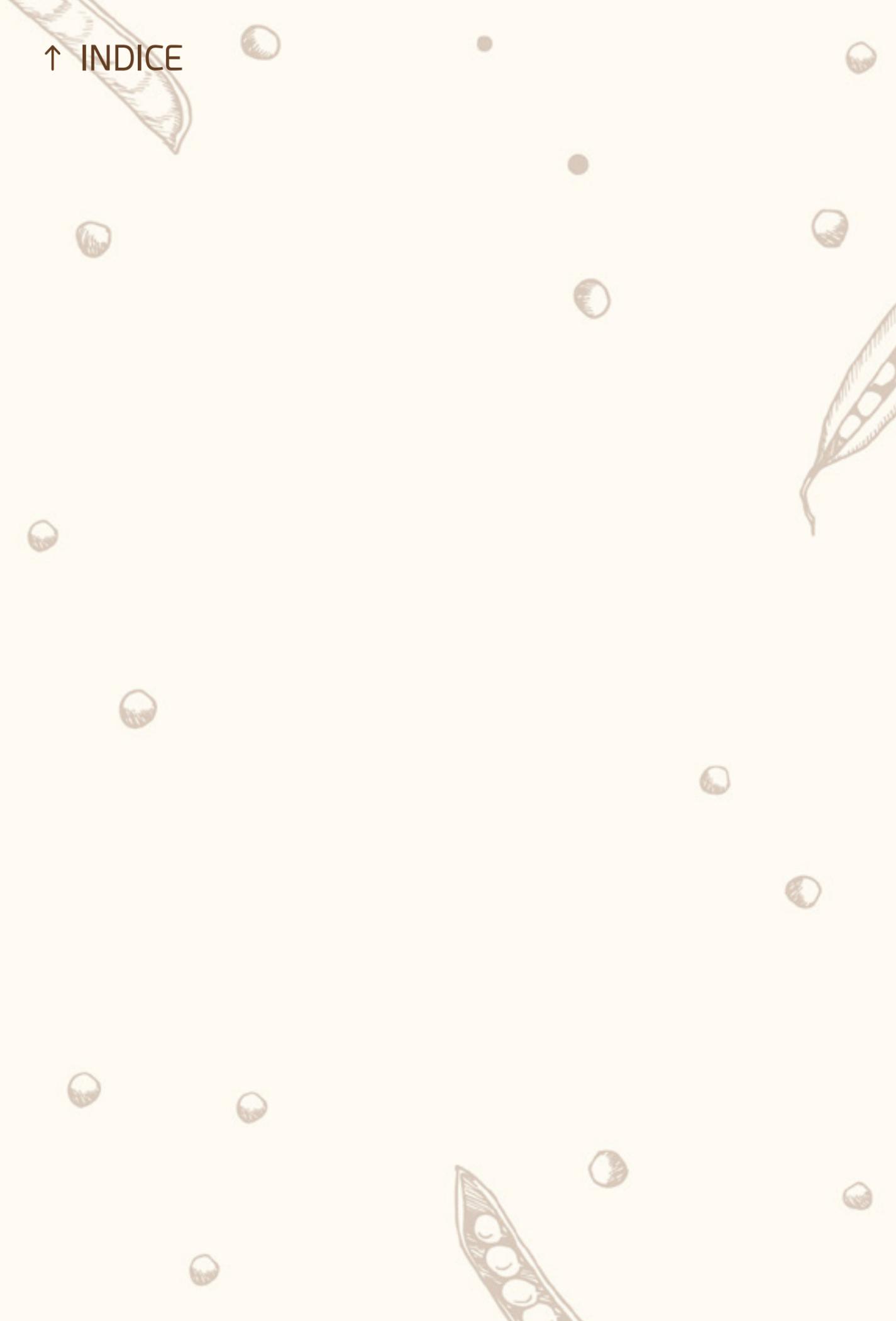
"WEcup" rappresenta il nuovo **modo innovativo, veloce e originale di consumare proteine naturali attraverso i legumi**, pensato per chi ama mangiare sano e con gusto. Una vera esperienza gastronomica disponibile in 5 differenti gusti con diversi tipi di legumi e condimenti naturali. **Pronto in soli 3 minuti** aggiungendo acqua calda o in microonde.

LOFRESE S.p.A.

Via Pasteur snc - Zona PIP
70024 Gravina in Puglia (BA) - ITALY
t. +39 080 322 1201 • info@lofreselegumi.it



↑ **INDICE**



LOFRESE[®] S.p.A.

NEL MONDO DEI LEGUMI E CEREALI



LOFRESELEGUMI.IT

