



ISTA

*Votre partenaire
de référence
pour les légumes cuits
et assaisonnés*

Nos marques :



ISTA

Une histoire de famille

- Les époux Eugenio Ferrari et Gemma Franceschetti fondent l'entreprise en 1963
- Adriano et Walter Ferrari, leurs deux fils, et leur beau-frère, Alessio Beozzi, poursuivent les activités de l'entreprise



ALESSIO BEOZZI
Direction commerciale

ADRIANO FERRARI
Direction fournisseurs

WALTER FERRARI
Direction technique
et production



Nos marques :





Nos valeurs

- La Terre : une richesse ; le Travail : le moyen d'améliorer la vie
- L'Honnêteté : un héritage culturel
- Les Personnes : les protagonistes du développement



Nos marques :





ISTA

La campagne et le soleil : nos éléments vitaux

- En dialecte de la région de Vérone, Istà signifie Été : la saison la plus riche de fruits de la terre
- L'efficacité de nos méthodes de travail répond aux exigences des marchés en sauvegardant la culture du terroir



12,000

tonnes de matières premières
transformées chaque année

Nos marques :





ISTA

Qualité et sécurité certifiées

- Pour nous, qualité et sécurité sont des facteurs essentiels
- Notre système de contrôle repose sur des standards internationaux
- Nous avons obtenu les certifications ISO 9001 (Processus) et ISO 14000 (Environnement)



techniciens alimentaires au sein du
département Recherche & Développement

Nos marques :



ISTA

La technologie au service du goût

- Notre savoir-faire vous offre la garantie des productions traditionnelles, ce dont témoigne la saveur riche et délicate de nos préparations
- Nous recourons à la technologie la plus moderne pour vous offrir des gages de commodité et de créativité en cuisine



100%
de satisfaction de toutes
vos exigences

Nos marques :





ISTA

Structures modernes pour répondre à vos besoins

- Nous sommes engagés dans un développement industriel constant pour vous offrir les meilleurs produits
- Nouveaux établissements de Production à Minerbe et Logistique avancée au sein de la structure spécialisée à Oppeano



5.000

mètres carrés dédiés à la production
sur un total de 12000 mètres carrés

Nos marques :





La passion de la bonne cuisine

- Nous allions la qualité de la cuisine italienne traditionnelle aux exigences de la restauration moderne
- Nous valorisons au maximum le talent du cuisinier, en mettant à sa disposition des produits préparés naturels et savoureux
- Grâce à notre expérience et à notre efficacité, nous tirons d'une terre saine les meilleures saveurs



36.000

kg par cycle de production
sur boîtes et bocaux en verre

Nos marques :





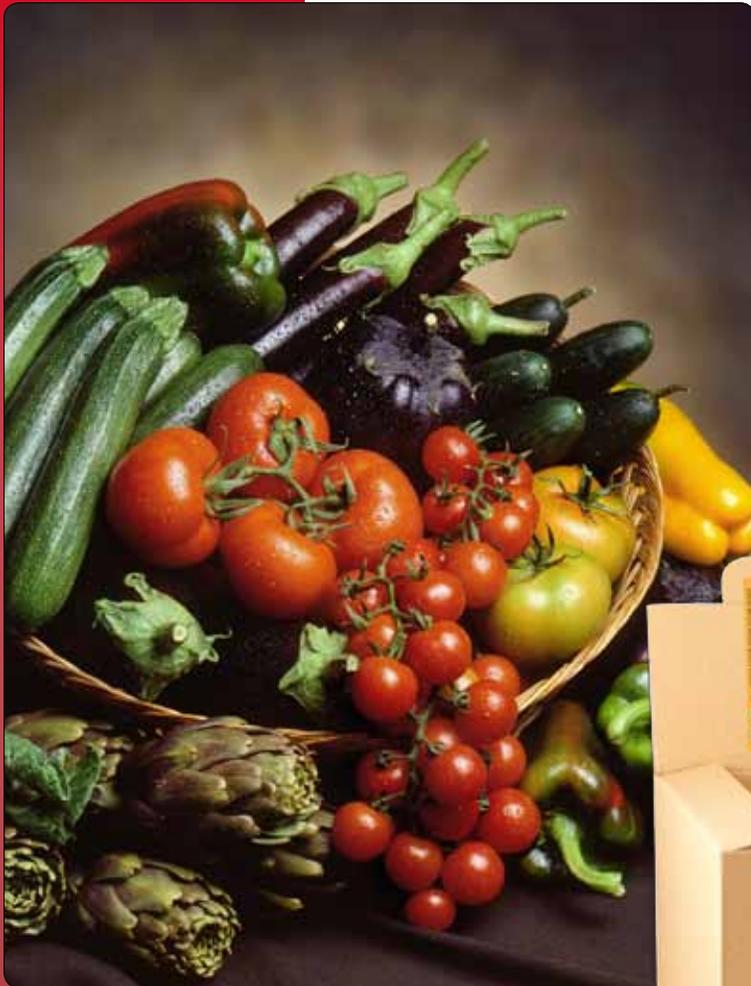
Chaque jour un assaisonnement nouveau

- La ligne des assaisonnements pensée pour la restauration moderne
- Produits hautement naturels et aussitôt prêts à l'emploi
- Pour une cuisine dynamique, créative et sans compromis



Nos marques :





Les sachets : fonctionnalité qui rime avec qualité



- Sécurité et hygiène, avec le goût spécial de la tradition italien
- Les sachets se conservent à température ambiante et sont aussitôt prêts
- Produits respectueux de la nature : ils occupent peu d'espace et réduisent l'emballage au minimum



50%
de volume de l'emballage

Nos marques :





Chaque client y prend goût

- Les plateaux : longue durée de conservation à température ambiante et fonctionnalité maximale
- Les saveurs de la bonne cuisine italienne, avec les temps de préparation imposés par la vie moderne
- La présentation enrichit le point de vente



25
ou nous sommes
présents

Nos marques :





Les saisons au devant de la scène

- Les barquettes : la ligne de la gastronomie moderne
- Un menu de légumes grillés riches et savoureux
- Plein respect de la qualité et des saveurs, protégées par la température contrôlée



16.000

kg de sachets et de barquettes
par cycle de production

Nos marques :





Une ligne sympa et actuelle



- Le goût des légumes pour une harmonie parfaite des saveurs
- Une gamme naturelle qui respire la joie de vivre
- Une réserve succulente à savourer en famille et entre amis
- Une présence importante sur le point de vente



Nos marques :





Le riz découvre l'eau froide

- Une idée gastronomique pour les bars
- Riz italien de haute qualité agrémenté de succulents légumes
- Tous les ingrédients sont inclus, aucune cuisson nécessaire



Nos marques :

