

OROGEL
Food Service

SOLUZIONI BIOLOGICHE SURGELATE PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE



27 > 30
Gennaio 2013
Riva del Garda (Tn)
Quartiere Fieristico



*Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.*

OROGEL
360°

Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

IL GRUPPO OROGEL



◆ OROGEL SURGELATI

- Divisione Food Service
- Divisione Industria
- Divisione Retail

◆ OROGEL CONFETTURE

◆ OROGEL FRESCO

Dall'Inverno alla Primavera, dalla mattina alla sera,
lavoriamo per portare sulla vostra tavola freschezza, bontà e genuinità.

OROGEL
Food Service

Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.

OROGEL
360°

Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

LE PERSONE

2.046

• **SOCI**

2.645

• **DIPENDENTI**

15

• **STABILIMENTI
PRODUTTIVI**

I NUMERI DEL GRUPPO OROGEL

OROGEL
Food Service

*Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.*

OROGEL
360°

Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

OROGEL 360°



Un simbolo che identifica il percorso di qualità dalla TERRA alla TAVOLA.

UNA STRATEGIA CHE SOTTOLINEA L'IMPEGNO TOTALE IN TUTTO IL PROCESSO: NELLA COLTIVAZIONE E NELLA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME, NELLA LAVORAZIONE E NELLA LOGISTICA.

OROGEL
Food Service

Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti a 360° dalla terra alla tavola.

OROGEL
360°

Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

I PUNTI DI FORZA DEI NOSTRI PRODOTTI

QUALITÀ: IL NOSTRO PRINCIPALE INGREDIENTE



Le certificazioni ottenute sono il riconoscimento di un impegno costante nel miglioramento dell'intera filiera produttiva, per ottenere ed offrirvi sempre i prodotti migliori.



Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti a 360° dalla terra alla tavola.



Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

I PUNTI DI FORZA DEI NOSTRI PRODOTTI

LE NUOVE FRONTIERE DELLA CERTIFICAZIONE



Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti a 360° dalla terra alla tavola.



Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

I PUNTI DI FORZA DEI NOSTRI PRODOTTI

FILIERA CORTA, TOTALMENTE CONTROLLATA E
GESTITA DA OROGEL

OROGEL
Food Service

*Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.*

OROGEL
360°

Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

I PUNTI DI FORZA DEI NOSTRI PRODOTTI

Materie prime ottenute mediante la gestione diretta dei terreni da parte dei Soci delle varie cooperative del gruppo

Produzione integrata e biologica a diretto controllo del servizio agronomico

Stabilimenti di produzione all'avanguardia e vicini alle aree di coltivazione

Controlli di qualità in linea di produzione e su tutta la filiera produttiva

OROGEL
Food Service

Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.



Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

I PUNTI DI FORZA DEI NOSTRI PRODOTTI

METODI DI COLTIVAZIONE SOSTENIBILI



**Produzione
Biologica**

**Produzione
Integrata**

No OGM

Forte riduzione dei residui
Max 30% RMA previsto dalla normativa



OROGEL
Food Service

Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.

OROGEL
360°

Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

I PUNTI DI FORZA DEI NOSTRI PRODOTTI

DIVERSIFICAZIONE BIOLOGICA DELLE PRODUZIONI



FRIARIELLO



CARDO



BORRAGINE



SALVIA



ORTICA



FRIGGITELLO

OROGEL
Food Service

Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.



Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

I PUNTI DI FORZA DEI NOSTRI PRODOTTI

FICAROLO



CESENA



POLICORO



- Produzioni Italiane*
- Zone di coltivazione vocate*
- Colture in pieno campo*

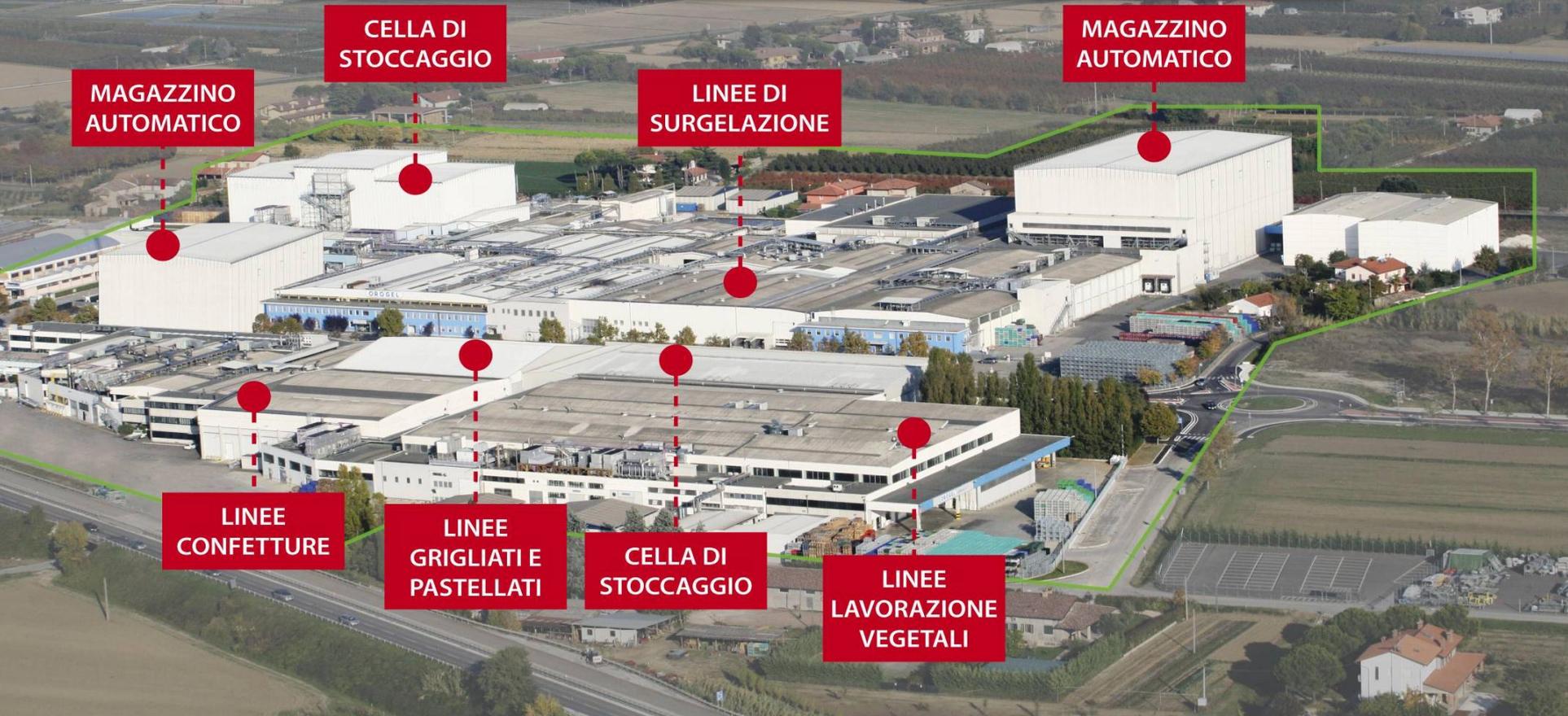
OROGEL
Food Service

Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.

OROGEL
360°

Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

STABILIMENTO DI CESENA (FC)



Categorie di prodotto: vegetali blanchati, vegetali grigliati, precucinati, snack

OROGEL
Food Service

Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.



Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

STABILIMENTO DI FICAROLO (ROVIGO)



Categorie di prodotto: vegetali blanchati (Piselli, Soia, Borlotti, Fagiolini, Zucca, Cipolla).

OROGEL
Food Service

*Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.*

OROGEL
360°

Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

STABILIMENTO DI POLICORO (MATERA)



Categorie di prodotto: vegetali blanchati, vegetali grigliati, vegetali semi-dry.

OROGEL
Food Service

*Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.*

OROGEL
360°

Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

LA TRACCIABILITÀ DI FILIERA

Orogel garantisce e tutela la qualità delle sue produzioni attraverso il progetto
“**tracciabilità di filiera**”,
che grazie a **sistemi informatici brevettati Orogel**
permette di seguire e monitorare costantemente
ogni singolo lotto produttivo,
dal campo alla tavola del consumatore.



coltivazione



raccolta



trasporto



lavorazione



punto vendita

OROGEL
Food Service

Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.

OROGEL
360°

Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

UN'INTENSA ATTIVITÀ DI R&D

Orogel con il suo "TEAM" di Ricerca e Sviluppo si impegna a:

Ideare, ricercare e sviluppare prodotti alimentari innovativi.

Ricerca e sviluppare prodotti alimentari equilibrati per gli aspetti nutrizionali e salutari, rispettosi dell'ambiente e dei diritti delle persone.

Mettere a punto prodotti con maggiore facilità di preparazione domestica.



OROGEL
Food Service

Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.



Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

UN'INTENSA ATTIVITÀ DI R&D

OROGEL

il Benessere®
Naturalmente ricco di fibre e vitamine A e K
Fonte di vitamina E, folati, calcio, polifenoli e luteina

IN PADELLA
O IN MICROONDE

Fogliotto
Il Gran Contorno

Cicoria
Scarola
Cavolo nero
Spinaci
Cime di rapa
Borragine
Bieta erbetta
Bieta rossa

Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti a 360° dalla terra alla tavola. Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

450 g e
SURGELATO

Per porzione:				
Energia	Zuccheri	Grassi	Grassi Saturi	Sodio
41 kcal	0,6 g	1,2 g	0,2 g	0,11 g
2%*	1%*	2%*	1%*	4%*

* della Quantità Giornaliera Indicativa GDA (vedi retro)

Cicoria
Scarola
Cavolo nero
Spinaci
Cime di rapa
Borragine
Bieta erbetta
Bieta rossa

Per porzione:

Energia	Zuccheri	Grassi	Grassi Saturi	Sodio
41 kcal	0,6 g	1,2 g	0,2 g	0,11 g
2%*	1%*	2%*	1%*	4%*

* della Quantità Giornaliera Indicativa GDA (vedi retro)

OROGEL
Food Service

Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.

OROGEL
360°

Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

L'ASTERISCO È UN PLUS!



=



Perchè



OROGEL
Food Service

*Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.*



Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

**Bassa
temperatura
alta qualità.**

**Nessun
conservante,
solo il freddo.**

**In poche ore:
raccolta,
selezione pulitura,
scottatura e
surgelazione.**

**Ideale per
diete mirate:
valori nutrizionali
dichiarati.**

**Selezione
coltivazioni più
adatte alla
surgelazione.**

**Igiene assoluta
garantita dal
freddo.**



OROGEL
Food Service

*Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.*

OROGEL
360°

Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

INNOVAZIONE FOOD SERVICE

Tutti i plus del nuovo pack

**IT****EN**

- La bandiera italiana testimonia chiaramente l'origine italiana delle referenze Food Service.
- L'icona "Da agricoltura integrata" indica un metodo di coltivazione naturale e rispettoso dell'ambiente e della natura che ci circonda.
- La Certificazione SGS Italia attesta il rispetto del sistema di controllo Orogel che comprende: **Coltivazione in regime di produzione integrata e Produzione da coltivazione italiana.**
- La Linea "Il Biologico", è certificata dall'ente CCPB e può vantare anche il simbolo europeo di coltivazione biologica.
- Sul retro di ogni pack sono riportati: **ingredienti, istruzioni per l'uso e suggerimenti golosi** sia in lingua italiana che in lingua inglese.

OROGEL
Food Service

Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti a 360° dalla terra alla tavola.

OROGEL
360°

Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

IL NASTRO COLORATO



Una grande novità in più per la nostra clientela:
Ogni cartone delle referenze a marchio Orogel è personalizzato con un nastro adesivo colorato che lo renderà immediatamente riconoscibile, favorendo lo stoccaggio e l'utilizzo del prodotto.

OROGEL
Food Service

Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.

OROGEL
360°

Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

LISTINO SPACE



- ✓ Più Assortimento
- ✓ Più Offerta
- ✓ Più Rotazione

Con solo 2 confezioni per unità di vendita, tutta la libertà di provare la qualità dei prodotti Orogel col minimo impegno.

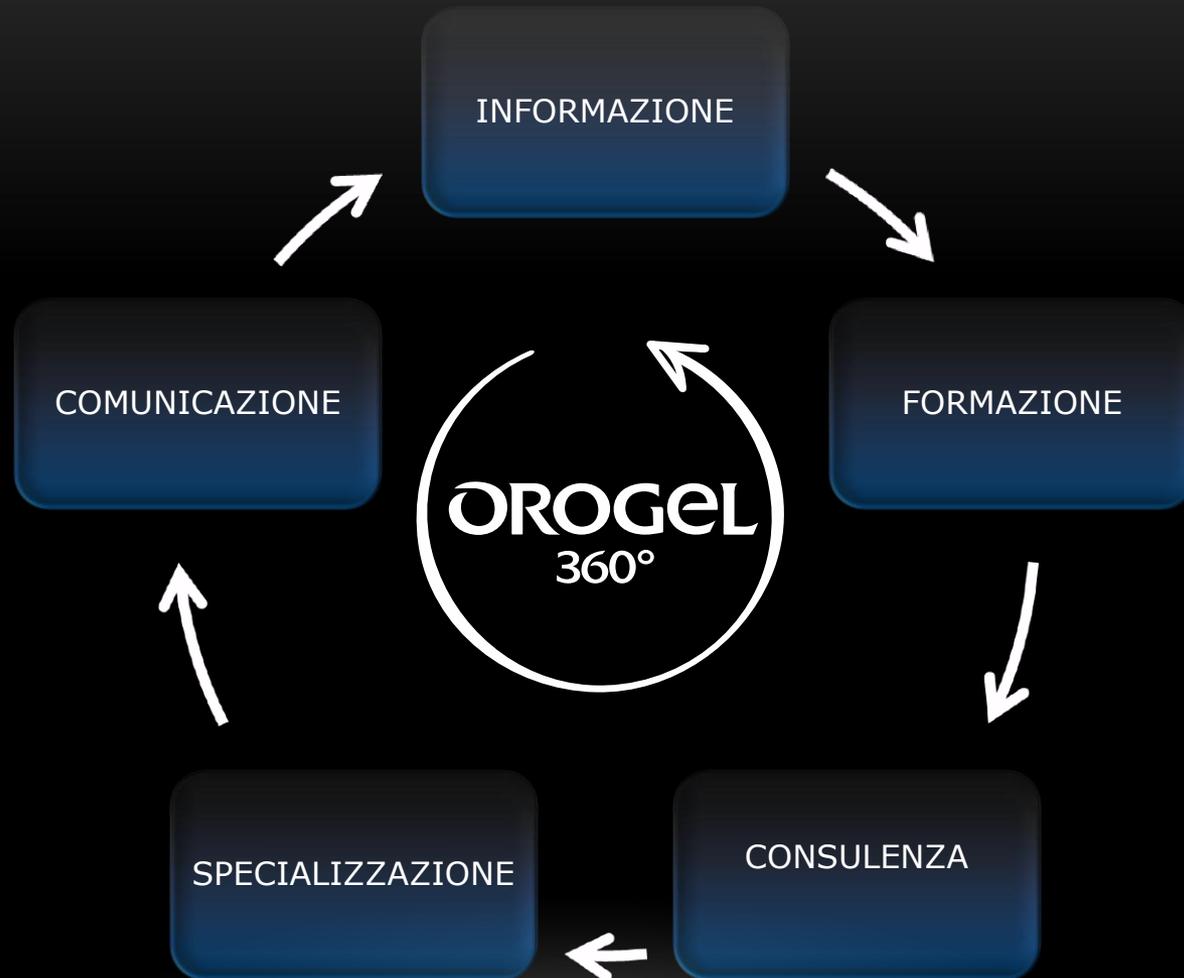
OROGEL
Food Service

Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti a 360° dalla terra alla tavola.

OROGEL
360°

Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

LE TAPPE DEL SUCCESSO



OROGEL
Food Service

*Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.*

OROGEL
360°

Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

FORMAZIONE

CONSULENZA

SPECIALIZZAZIONE

COMUNICAZIONE

INFORMAZIONE

IL TEAM CHEF OROGEL

I migliori cuochi al vostro servizio per scoprire tutta la qualità dei nostri prodotti



Sergio Ferrarini



Andrea Biondi



Andrea Berardi



Davide Vassallo

OROGEL
Food Service

Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.

OROGEL
360°

Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

FORMAZIONE

CONSULENZA

SPECIALIZZAZIONE

COMUNICAZIONE

INFORMAZIONE

Stelle della Ristorazione



Giro d'Italia

Organizzato e offerto da:

Logo Partner

GIRO D'ITALIA:
in corsa tra le eccellenze culinarie

1° TAPPA: TRENTO ALTO ADIGE
Distilleria MARZADRO S.p.a.
Lunedì 21 Novembre 2011

OROGEL
Food Service

Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.

OROGEL
360°

Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

FORMAZIONE

CONSULENZA

SPECIALIZZAZIONE

COMUNICAZIONE

INFORMAZIONE



INIZIATIVE DI COMUNICAZIONE E FORMAZIONE OROGEL

Orogel mette a disposizione dei propri clienti, partner ed enti della ristorazione, numerosi materiali di supporto ed iniziative di formazione, al fine di promuovere il miglior utilizzo dei vegetali surgelati e delle loro qualità. Di seguito ne indichiamo alcuni esempi

Team Chef Orogel Food Service

I migliori cuochi al vostro servizio per scoprire tutta la qualità dei nostri prodotti, per ideare ricette personalizzate con i vostri prodotti, creare ricette impostate sul Food Cost e realizzare menu con parametri nutrizivi bilanciati per la ristorazione sanitaria e scolastica.

A supporto delle iniziative di formazione siamo a disposizione per la produzione e realizzazione di tutti i materiali comunicazionali più idonei.

IL TEAM CHEF è disponibile a recarsi direttamente presso le strutture di clienti ed enti, anche se non attrezzate, per effettuare le dimostrazioni di cucina. Tutto il materiale necessario è fornito direttamente da Orogel, che attraverso l'utilizzo di strutture modulari è in grado di ricreare un ambiente ideale per la realizzazione dell'evento. È possibile anche pianificare le vostre dimostrazioni, visite e corsi presso "La Cucina Italiana di Orogel" un modernissimo centro, unico nel suo genere, dove Orogel si occupa di ricerca, sviluppo prodotti, informazione e divulgazione dell'arte di mangiar bene e sano.



IL TEAM CHEF OROGEL

Corsi di formazione per una corretta alimentazione

Orogel organizza, in partnership con aziende ed enti, dei corsi di formazione orientati alle buone regole alimentari presso la propria scuola di cucina.

Un esempio recente è il progetto: "Mangio sano e cresco bene", promosso dal Cesena Calcio e sviluppato con il contributo degli chef Orogel presso la nostra sede, un vero e proprio "corso di orientamento" per fornire a genitori ed educatori le regole base di una sana e corretta alimentazione. Poiché le corrette abitudini alimentari acquisite durante l'infanzia, è fondamentale indicare ai bambini fin da giovanissimi i principi base di una alimentazione ottimale.



Organizzazione eventi ON SITE

Il TEAM CHEF Orogel Food Service ed il personale tecnico e commerciale sono disponibili ad organizzare eventi di formazione ed informazione sul tema dei vegetali surgelati anche "on site", cioè fuori dall'azienda e direttamente nelle strutture di enti o clienti che ne abbiano necessità. In tale contesto il personale Orogel sarà a disposizione per chiarire qualunque dubbio, curiosità o questione tecnica inerenti il mondo del sottosero.



EVENTI ON SITE

Verdure Stick Grigliate Orogel
Melanzane, Peperoni e Zucchine tagliati a bastoncino e grigliati.

Tagliolini di pasta all'uovo con pomodori vesuviani e Verdure Stick Grigliate Orogel extravergine. Unire le Verdure Grigliate Stick Orogel e regalarle in padella antaderente con un filo di olio. Cuccione in abbondante acqua bollente e salata, tagliolini, scolarli e montarli in padella assieme alle Verdure Stick Orogel aggiungendo una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano ed un filo di olio extravergine a crudo.

Ingredienti per 4 persone
320 g di tagliolini di uovo
200 g di pomodori vesuviani
80 g di melanzane stick grigliate
80 g di peperoni stick grigliati
80 g di zucchine stick grigliate
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe
Parmigiano Reggiano




VERDURE STICK GRIGLIATE
PEPERONI STICK GRIGLIATI
ZUCCHINE STICK GRIGLIATE

OROGEL
Food Service

Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti a 360° dalla terra alla tavola.



Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.

FORMAZIONE

CONSULENZA

SPECIALIZZAZIONE

COMUNICAZIONE

INFORMAZIONE



OROGEL
Food Service

*Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.*

OROGEL
360°

Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.



OROGEL
Food Service

E SOPRATTUTTO PARTNERSHIP!



Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.



Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.



Silver Giorgini

Direttore Qualità e Innovazione Prodotto

Daniele Lambertini

Direttore Commerciale

Food Service – Industria e Normal Trade

Sergio Ferrarini

Coordinatore nazionale Team Chef

*Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti
a 360° dalla terra alla tavola.*



Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.