

La Società

The Company - La Société

“Alimenco s.r.l.” nasce a Napoli, nel 1994 per il commercio all’ingrosso di vari prodotti alimentari. Lo sviluppo dell’Azienda è stato supportato anche dall’alleanza con un consolidato partner industriale sia in Italia che in Cina. L’azienda, presente sul mercato internazionale con risultati redditizi, è situata in una delle migliori zone del Bel Paese, il Sud Italia, in cui sia il clima che la posizione favoriscono la selezione di ottimi prodotti locali.

Oltre 50 anni di esperienza e 3 generazioni che si sono alternate nel portare avanti il prestigio della famiglia Staempfli in grado di raggiungere negli anni, ben 52 Paesi in tutto il mondo. Grandi risultati frutto delle capacità e della perseveranza dell’Azienda dotata di un team che collabora da sempre con gli agricoltori della zona per offrire ingredienti freschi e genuini.

“Alimenco s.r.l.” was born in Naples, in 1994 for the wholesale of various food products. The development of the Company was also supported by the alliance with a consolidated industrial partner both in Italy and in China. The company, present on the international market with profitable results, is located in one of the best areas of the Bel Paese, Southern Italy, where both the climate and the location favor the selection of excellent local products.

Over 50 years of experience and 3 generations that have alternated in carrying on the prestige of the Staempfli family able to reach over the years, as many as 52 countries around the world. Great results are the result of the skills and perseverance of the company equipped with a team that has always collaborated with the farmers of the area to offer fresh and genuine ingredients.

“Alimenco s.r.l.” est né à Naples, en 1994 pour la vente en gros de divers produits alimentaires. Le développement de la société a également été soutenu par l’alliance avec un partenaire industriel consolidé en Italie et en Chine. La société, présente sur le marché international avec des résultats rentables, est située dans l’une des meilleures régions connues sous le nom de “Il Bel Paese” soit le Beau Pays, dans le sud de l’Italie, où le climat et l’emplacement favorisent la sélection d’excellents produits locaux.

Plus de 50 ans d’expérience et 3 générations qui ont alterné pour perpétuer le prestige de la famille Staempfli qui capable d’atteindre au fil des ans, jusqu’à 52 pays à travers le monde. De grands résultats, fruit des compétences et de la persévérance de l’entreprise avec une équipe qui a toujours travaillé avec les agriculteurs de la région pour offrir des ingrédients frais et authentiques.

La pluriennale esperienza nel settore delle esportazioni, unita alla capacità di elaborare soluzioni su misura, fanno di Alimenco s.r.l. un partner ideale per tutte le aziende del settore alimentare estero. La società coordina e controlla tutte le fasi del ciclo di vita delle merci (produzione, fornitura, carico, trasporto, dogana, spedizione e consegna) fornendo contemporaneamente un aiuto attento a tutte le pratiche amministrative.

The many years of experience in the export sector, combined with the ability to develop tailor-made solutions, make Alimenco s.r.l. an ideal partner for all companies in the foreign food sector. The company coordinates and controls all stages of the life cycle of goods (production, supply, loading, transport, customs, shipping and door-to-door delivery) while providing careful help to all administrative practices.

De nombreuses années d’expérience dans le secteur de l’exportation, combinées à la capacité de développer des solutions sur mesure, font d’Alimenco s.r.l. un partenaire idéal pour toutes les entreprises du secteur alimentaire étranger. L’entreprise coordonne et contrôle toutes les étapes du cycle de vie des marchandises (production, approvisionnement, chargement, transport, douanes, expédition et livraison) et apporte également son aide dans les procédures administratives



Alimenco s.r.l.
Via Toledo 106
80 134 Naples
Italy
Tel.: +39 081 28 92 28
www.alimenco.it

Direzione | info@alimenco.it
Amministrazione | eliana.anastasia@alimenco.it
Export | francesca@alimenco.it | contact@alimenco.it
export@alimenco.it | export2@alimenco.it
Logistica | trading@alimenco.it | logistica@alimenco.it
Contabilità | contabilita@alimenco.it | cis@alimenco.it

 alimenco



www.alimenco.it



NET WEIGHT

400gr
500gr tetra pack
680gr (bottle)
800gr
2.5kg
4.1kg
BIB 10kg

Una linea completa di prodotti con un ingrediente unico ed inimitabile: il Pomodoro italiano. Naturale e genuino, viene selezionato e raccolto solo al giusto punto di maturazione per dar vita a prodotti di altissima qualità.

A complete line of products with a unique and inimitable ingredient: the Italian Tomato. Natural and genuine, it is selected and harvested only at the right point of ripeness to create products of the highest quality.

Une gamme complète de produits avec un ingrédient unique et inimitable: la tomate italienne. Naturelle et authentique, elle est sélectionnée et récoltée uniquement au bon point de maturité pour créer des produits de la plus haute qualité.

La linea comprende: concentrato di pomodoro, passata di pomodoro, polpa di pomodoro, pomodori pelati, pizza sauce, polpa fine e cubettato nel formato HORECA e RETAIL.

The line includes: tomato paste, tomato puree, tomato pulp, peeled tomatoes, pizza sauce, fine and diced pulp in HORECA and RETAIL format.

La gamme comprend: pâte de tomate, purée de tomate, pulpe de tomate, tomates pelées, sauce à pizza, pulpe fine et coupée en dés en format HORECA et RETAIL.



NET WEIGHT

70g
140g
400g
800g
2.2g
4500g

LINEA ROSSA

Red Line
Ligne Rouge



Pasta di semola di grano duro di un bel colore giallo, prodotta esclusivamente con i più pregiati grani esteri e nazionali, da un gusto ed un sapore unico, che si sposa perfettamente con ogni tipo di condimento, dal più semplice al più sofisticato.

Durum wheat semolina pasta of a beautiful yellow color, produced exclusively with the finest foreign and national grains, with a unique taste and flavor, which goes perfectly with any type of seasoning, from the simplest to the most sophisticated.

Pâtes à la semoule de blé dur d'une belle couleur jaune, produites exclusivement avec les meilleures céréales étrangères et nationales, avec un goût et une saveur uniques, qui vont parfaitement avec tout type d'assaisonnement, du plus simple au plus sophistiqué.

La linea comprende spaghetti e vari tagli di pasta corta in due qualità e in diversi formati. Inoltre dai nostri migliori grani: farina di grano tenero e farina di mais in sacchi da kg 50, mais conservato sottovuoto in barattoli a strappo.

The line includes spaghetti and various shapes of shshort pasta in two qualities and in various sizes. Moreover from our best grains: soft wheat flour and corn flour in bags of kg 50, sweet corn vacuum packed in easy-open cans.

La ligne inclut spaghetti et diverses coupes de pâtes courtes en deux qualités et en divers formats. De plus, de nos meilleurs grains: farine de blé tendre et farine de maïs en sacs de kg 50, maïs conservé sous vide en boîtes à l'ouverture facile.

Pasta SHAPES

rigatoni	sedani rigati	fusilli	gomiti rigati
mezzi rigatoni	penne candele	radiatori	chifferini
mezze maniche	penne lisce	rotini	gnocchi
elicoideali	penne rigate	genovesi	mista
elicoideali piccoli	pennette rigate	ruote	canneroni
ziti tagliati	catavappi - spirali	lumachine	
sedani lisci	gemelli	shells	

NET WEIGHT

250g
500g
1kg
3kg
5kg

LINEA GIALLA

Yellow Line
Ligne Jaune

L'olio, dal sapore ineguagliabile e dalle pregiate caratteristiche organolettiche, si distingue principalmente in quattro categorie: l'Olio extra vergine di oliva, ottenuto naturalmente dalla spremitura delle olive con mezzi meccanici e caratterizzato da un eccezionale gusto fruttato e bassa acidità; l'Olio puro, ottenuto dai frutti dell'olivo non miscelato con nessun altro olio; l'Olio di sansa ovvero il risultato "corposo" della spremitura delle olive; ed infine l'Olio vegetale, un componente prezioso della dieta mediterranea in quanto ricco di acidi grassi mono e polinsaturi.

The oil, with an unparalleled flavor and valuable organoleptic characteristics, is mainly divided into four categories: Extra virgin olive oil, obtained naturally from the pressing of olives by mechanical means and characterized by an exceptional fruity taste and low acidity; Pure oil, obtained from the fruits of the olive tree not mixed with any other oil; Pomace oil or the "full-bodied" result of pressing the olives; and finally vegetable oil, a precious component of the Mediterranean diet as it is rich in mono and polyunsaturated fatty acids.

L'huile, avec une saveur inégalée et de précieuses caractéristiques organoleptiques, est principalement divisée en quatre catégories: Huile d'olive extra vierge, obtenue naturellement à partir du pressurage des olives par des moyens mécaniques et caractérisée par un goût fruité exceptionnel et une faible acidité; Huile pure, obtenue à partir des fruits de l'olivier non mélangés avec une autre huile; L'huile de grignons ou le résultat « corsé » du pressage des olives; et enfin l'huile végétale, un composant précieux du régime méditerranéen car il est riche en acides gras mono et polyinsaturés.



NET WEIGHT

Standard Dark 1lt
Cylindrical Tin 1lt
Pet round bottle 1 lt
Pet round bottle 1lt
Pet 3 lt
Pet 5 lt
Cylindrical Drum 25lt



Tutti i benefici della natura racchiusi nelle nostre conserve di verdure, di legumi e cereali come mais e riso nei diversi formati e imballaggi.

All the benefits of nature contained in our preserves of vegetables and legumes and cereals such as corn and rice in different formats and packaging.

Tous les avantages de la nature contenus dans nos conserves de légumes et de légumineuses et de céréales telles que le maïs et le riz dans différents formats et emballages.



NET WEIGHT

400g
800g
2.5kg

LINEA VERDE

Green Line
Ligne Verte