

GhiaccioFacile®



Premium Italia



Producteur
italien de
glaçons
alimentaires

Production annuelle
43 000 000 kg

Capacité de stockage
1350 palettes

 VENETO ECONOMIA

La plus grande usine de glaçons d'Italie se
trouve à Quarto d'Altino

 **la Nuova**

À Quarto, la plus grande usine de glace
d'Italie

Radio4
LIBERA LA VOGLIA DI FARE

Avec le réchauffement climatique et la crise de l'eau qui frappent plusieurs régions d'Italie, nous sommes obligés de réfléchir à la manière d'économiser les ressources et de les utiliser de manière plus équilibrée. Nous en parlons avec ceux qui ont décidé d'investir dans l'eau et son dérivé le plus courant.

L'ENTREPRISE

GhiaccioFacile


Premium Italia
GhiaccioFacile

Nous sommes une entreprise spécialisée dans la production et le conditionnement de glaçons et de glace pilée alimentaires, que nous distribuons sous les marques **GhiaccioFacile**® pour l'Italie, et **EasyIce**® pour l'étranger.

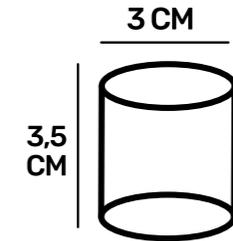
Installée dans la province de Venise, notre **USINE A UNE CAPACITÉ DE PRODUCTION DE 120 000 KG/JOUR, LA PLUS ÉLEVÉE SUR LE TERRITOIRE ITALIEN.**

Notre mission est de répondre à la demande croissante de glace alimentaire apparue ces dernières années en **ITALIE** et en **EUROPE**.

Nos spécificités:

- **Un PROCESSUS DE PRODUCTION** soumis aux normes strictes de la certification **IFS FOOD** et **BRCGS**.
- Un produit de **haute qualité**.
- **Un approvisionnement transparent et fiable: PAS DE RUPTURE DE STOCK.**
- **Une attention particulière** dans la relation avec nos **clients**.

FORMATS



Petit

30 g, plein, transparent, forme régulière.

Pour : boissons alcoolisées, softs, cocktails, box thermiques, seaux à glace.



Glace pilée

Granulés de 2/4 gr.

Pour : conservation de denrées périssables, granités, boissons concassées, boîtes thermiques, refroidissement pour le procédé de levain dans l'industrie agroalimentaire.



Ghiaccio Facile® satisfait et répond au besoin d'avoir un produit immédiatement prêt à l'emploi.



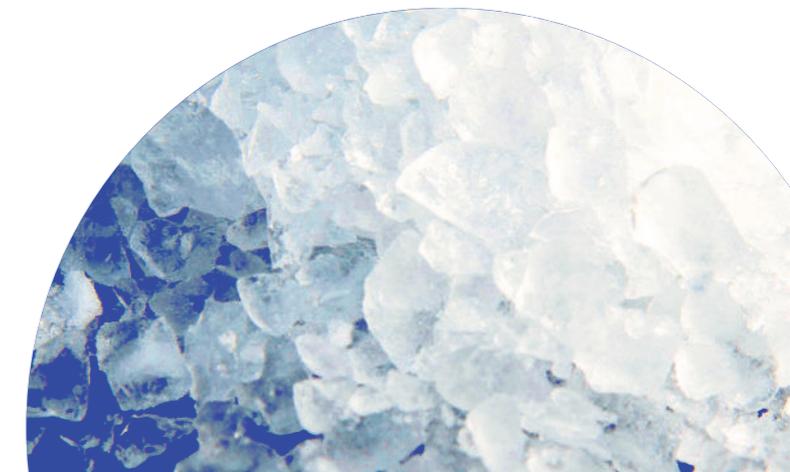
FORMATS



Glace pilée en paquet de 10 kg

Conçue pour les besoins des gros consommateurs

- **Poissonneries** : notre glace pilée alimentaire étant soumise à des contrôles sanitaires stricts, elle peut sans risque être mise en contact avec les aliments et est donc particulièrement adaptée à la présentation du poisson, que ce soit dans les restaurants, les poissonneries de supermarché, ou les poissonneries individuelles.
- **Entreprises boulangères et pâtisseries** : notre glace pilée est idéale pour une utilisation dans les processus de boulangerie industrielle - comme l'édulcorant technologique afin de contrôler que les températures du processus de levain sont correctes.
- **Entreprises viticoles** : après égrappage, le moût peut être rapidement refroidi avec de la glace à environ 5°C pendant une durée d'environ 12 heures après le pressoir ; le froid permet au moût d'acquies de nombreuses substances aromatiques, et d'obtenir ainsi un vin particulièrement riche en arômes primaires



UN PRODUIT
INNOVANT



Take it...
EASY

GhiaccioFacile®

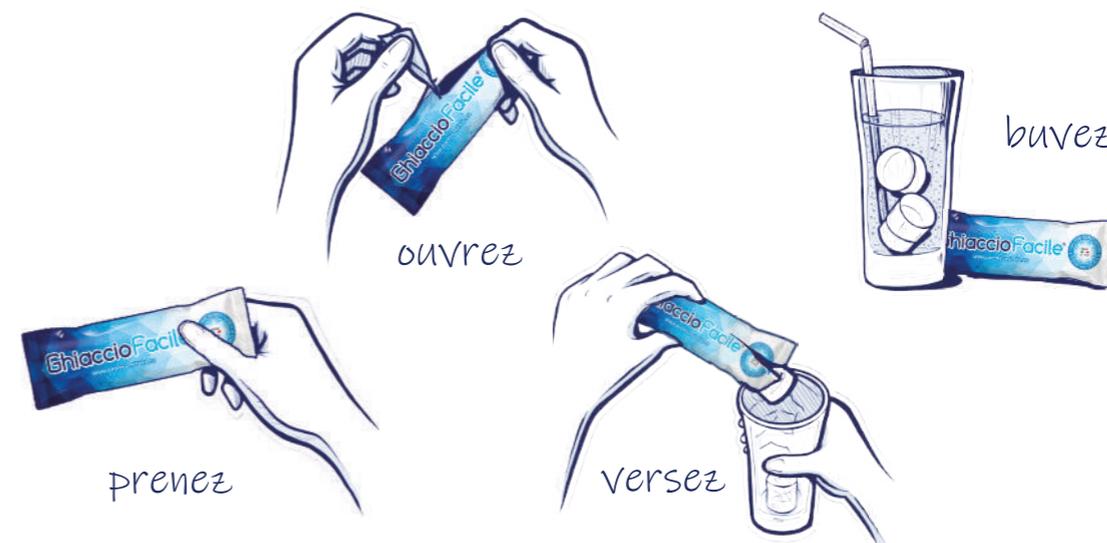
Emballage unidose peu encombrant

Le besoin croissant de conservation des aliments surgelés apparu dans le contexte domestique et le besoin d'emballages unidoses protégés hygiéniquement nous ont amenés à mettre au point ce nouveau produit qui permet de fournir au consommateur final de la glace de qualité certifiée, sous la forme de deux glaçons contenus dans un **SACHET INDIVIDUEL**, pour une plus grande facilité d'utilisation.

FORMAT



GhiaccioFacile®
SACHET INDIVIDUEL



EMBALLAGE

SACHET INDIVIDUEL GhiaccioFacile®



Sachet de 2kg

Emballage de 12 kg box
(6 boîte x 2kg)

Palette
de 800 kg
(80 boîte x 10kg)

2 glaçons

Paquet de 12 sachets
individuels (720 gr)

Colis de 16
paquets

Palette de 768
paquets (553 Kg)



Sachet de 2kg

Sachet de 1kg

Conditionné en carton
de 12 kg (6 sacs de 2 kg)

Conditionné en carton
de 12 kg (12 sacs de 1 kg)

Palletes de
768 kg (64 boîte x 12kg)



Sachet de 10 kg
crushed ice

Palletes de 840kg
(84 boîte x 10kg)



PRODUCTION

UN PRODUIT ALIMENTAIRE SÛR

La certification IFS Food impose des contrôles minutieux sur tous les processus de travail, depuis l'approvisionnement en matières premières jusqu'au produit fini. Des contrôles stricts sont également effectués conformément aux dispositions du Paquet Hygiène - Règlement CE852-853-854 - Règlement 178/2002, contenues dans le Manuel de bonnes pratiques opérationnelles pour la production de glace alimentaire.



Certificat IFS FOOD - COID 60302
CERT. N. 252517 - 2017 - AIFS - ITA



Certificat BRC FOOD
COD. C636648

UN PRODUIT DE QUALITÉ

La méthode de production de dernière génération et l'utilisation d'une lame dentée circulaire située à l'intérieur de notre appareil, assurent une coupe nette et régulière qui agit sur la barre de glace donnant naissance à un cube cylindrique plein et de forme parfaite.

Le processus d'osmose inverse que subit l'eau et le passage du produit à travers la cellule d'abattement, donnent au glaçon GhiaccioFacile® une grande résistance à la décongélation.



DISTRIBUTION

Nous fournissons **1800 clients**, par l'intermédiaire de transporteurs spécialisés avec lesquels nous avons conclu des accords rigoureux pour des livraisons ponctuelles.



GhiaccioFacile



Premium Italia

SIÈGE ET PRODUCTION

Via Abbate Tommaso 26, 28
30020 Quarto D'Altino (VE)

☎ (+39) 0422 823291

FILIALE DE ROME

Via Acuto, 1, 00131
Roma (RM)

☎ (+39) 06 2290902



ingrosso.commerciale@ghiacciofacile.it www.ghiacciofacile.it

