



COMPANY PROFILE



Tradizione, qualità, innovazione.



INDICE

• I MARCHI	4
• LA PRODUZIONE	5
• I REPARTI	5
• COSA FACCIAMO	6
• LA NOSTRA VISIONE	7
• CERTIFICAZIONI	8
• UN POLO PRODUTTIVO D'ECCELLENZA	9
• SOSTENIBILITÀ ENERGETICA	9
• PISTACCHIELLA	10
• INVESTIMENTI	11
• QUALITÀ, INNOVAZIONE E CONTROLLO	11
• UN MARCHIO CHE RACCONTA L'ANIMA DEL GRUPPO	12
• DAL SEME ALLA CREMA, UNA FILIERA COMPLETA	13
• IL PISTACCHIO	14
• LE ORIGINI DEL GUSTO	14
• CONFEZIONAMENTO PER LA GDO E IL CANALE PROFESSIONALE	15
• EXPORT	16
• RICERCA E SVILUPPO	17
• DISANO ACADEMY	18
• MEUCCI	20
• ROMEO	21
• DIGEL	22



I MARCHI

Disano

cuore pulsante e brand ombrello
per ingredienti professionali
di alta qualità

Meucci 1905

marchio storico dedicato
alla gelateria italiana

Romeo 1935

erede della tradizione
della frutta candita
e delle specialità dolciarie

Pistacchiella

linea consumer e retail,
simbolo del gusto
e della genuinità italiana

DiGel

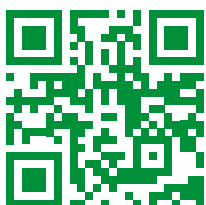
la divisione commerciale
dedicata alla distribuzione
nazionale e internazionale

Disano Hispania S.L.

filiale spagnola che rappresenta
il punto di riferimento per
l'espansione nel mercato iberico

Pistacchio dell'Etna

il primo ecommerce per
gelateria e pasticceria

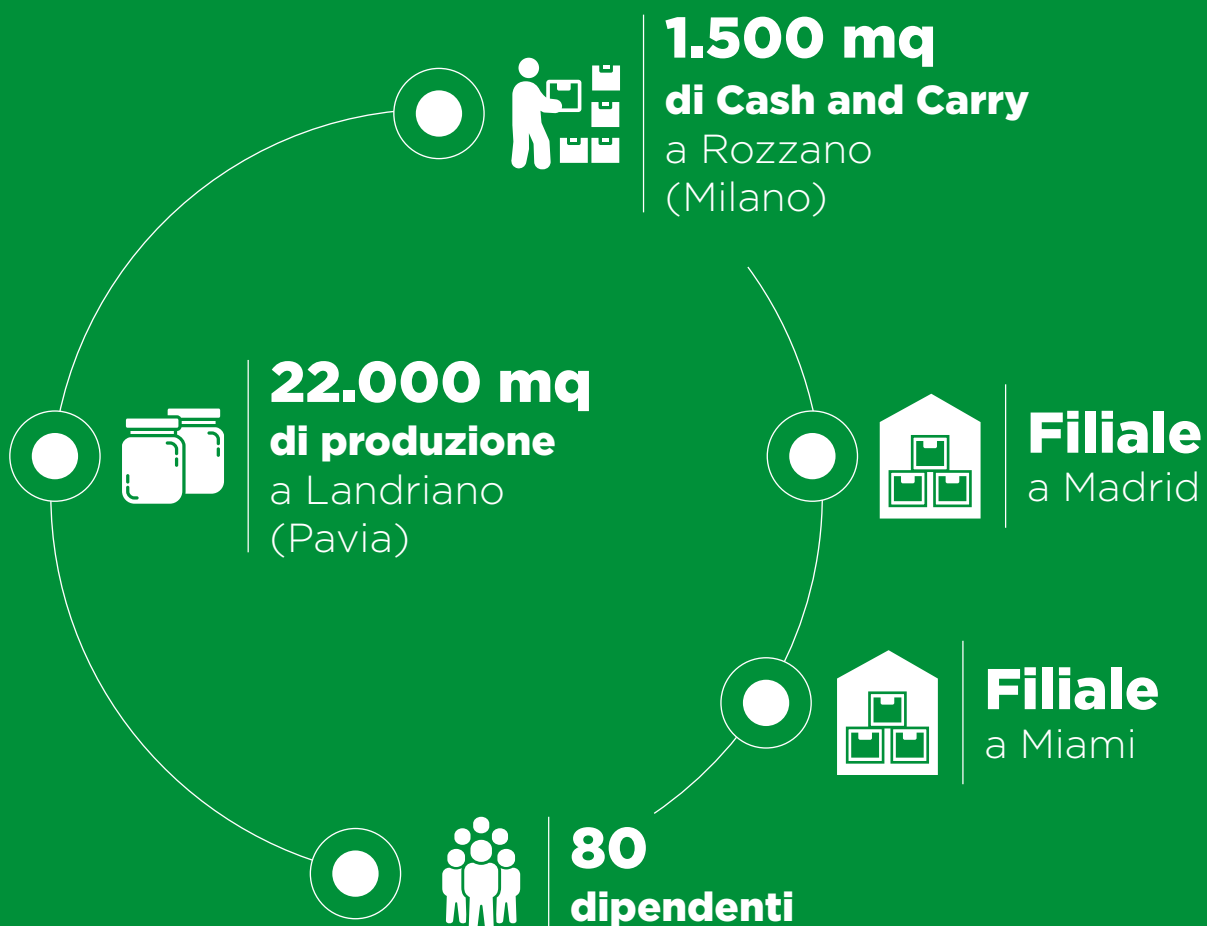


I cataloghi
del Gruppo
Disano





LA PRODUZIONE



I REPARTI



**Laboratorio
Analisi
Interno**



**Reparto
Ricerca
e Sviluppo**



**Academy
per la
formazione
dei clienti**



COSA FACCIAMO

- Pistacchio
- Frutta secca
- Pralinati
- Creme spalmabili
- Burro di arachidi
- Semi e spezie
- Semilavorati per gelateria e pasticceria
- Frutta candita
- Passate e confetture
- Mostarde





LA NOSTRA VISIONE

Diventare **il polo italiano del pistacchio e degli ingredienti dolciari**, creando valore duraturo per clienti, collaboratori e territorio, attraverso **innovazione continua, controllo integrato della filiera e una cultura industriale moderna** orientata alle future generazioni. Vogliamo costruire un gruppo solido e riconosciuto a livello internazionale, capace di unire **eccellenza artigianale e capacità produttiva** su larga scala, investendo in tecnologia, ricerca e sviluppo, sostenibilità e formazione delle persone.

Il nostro obiettivo è **ridefinire gli standard qualitativi del settore**, garantendo tracciabilità, sicurezza e affidabilità lungo tutta la catena del valore, dalla selezione della materia prima fino al prodotto finito destinato ai mercati globali.





CERTIFICAZIONI

Qualità certificata, sicurezza garantita, affidabilità globale

In **Disano** la qualità è un sistema strutturato e certificato secondo i più rigorosi standard internazionali. Il nostro modello organizzativo integra **controllo della filiera, sicurezza alimentare, tracciabilità e responsabilità sociale**, garantendo ai clienti conformità normativa e continuità operativa sui mercati nazionali e internazionali.

SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ

ISO 9001: Certificazione del sistema di gestione per la qualità, basata su processi strutturati, monitoraggio costante delle performance e miglioramento continuo, con forte orientamento alla soddisfazione del cliente.

SICUREZZA ALIMENTARE E STANDARD GDO

IFS FOOD: standard internazionale riconosciuto dalla grande distribuzione europea per la sicurezza e qualità dei prodotti alimentari.

BRC FOOD: certificazione globale per la sicurezza alimentare richiesta dai principali retailer internazionali.

IFS BROKER: garanzia di controllo e conformità nelle attività di intermediazione e commercializzazione.

IFS LOGISTIC: standard dedicato alla gestione di stoccaggio e trasporto, che assicura integrità e tracciabilità lungo tutta la catena logistica.

CERTIFICAZIONI INTERNAZIONALI

HALAL: conformità ai requisiti richiesti per i mercati islamici.

KOSHER: certificazione per la conformità alle normative alimentari della tradizione ebraica.

RESPONSABILITÀ E CULTURA AZIENDALE

CERTIFICAZIONE PER LA PARITÀ DI GENERE: riconoscimento dell'impegno verso equità, inclusione e valorizzazione delle persone, in linea con una cultura industriale moderna e meritocratica.

REGISTRAZIONE FDA - U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION

Lo stabilimento Disano è registrato presso la FDA, requisito indispensabile per l'esportazione verso gli Stati Uniti.

Questa registrazione garantisce conformità agli standard di sicurezza alimentare richiesti dal mercato americano e rafforza la presenza del gruppo nel Nord America.

CERTIFICAZIONE BIOLOGICA

BIO - PRODUZIONE BIOLOGICA CERTIFICATA: abilitazione alla produzione e commercializzazione di prodotti biologici, nel rispetto delle normative europee vigenti e con controllo degli organismi accreditati.

ISCRIZIONE AI CONSORZI DI FILIERA

Disano è iscritta ai principali consorzi di tutela per la valorizzazione delle eccellenze italiane, tra cui:

- **Consorzio IGP Limone di Sorrento**
- **Consorzio Nocciola IGP**

SICUREZZA ALIMENTARE E RICONOSCIMENTI UFFICIALI

Stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004 - Sezione 0

Il sito produttivo di Landriano è ufficialmente riconosciuto dalle autorità competenti come stabilimento conforme ai requisiti comunitari per la sicurezza alimentare.

Questo riconoscimento attesta il rispetto dei più elevati standard igienico-sanitari previsti dalla normativa europea.

Il nostro impegno

Le certificazioni rappresentano per Disano un impegno concreto verso **eccellenza operativa, trasparenza e affidabilità**. Operiamo secondo standard riconosciuti a livello globale per offrire ai nostri partner qualità costante, sicurezza e piena conformità normativa.



UN POLO PRODUTTIVO D'ECCELLENZA

Nel moderno stabilimento di **Landriano**, il gruppo ha creato un polo produttivo interamente dedicato al pistacchio, dotato di linee di tostatura, pre-raffinazione, macinazione e confezionamento di ultima generazione.

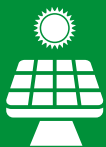
Con una **capacità produttiva giornaliera di circa 50 tonnellate di pasta pura di pistacchio e oltre 10 tonnellate di granella**, Disano



si colloca oggi tra i principali produttori europei del settore.

Le **paste pure Disano** si distinguono per la loro texture morbida, il colore naturale e il gusto pieno e persistente, ideali per l'alta pasticceria, la gelateria e l'industria alimentare.

Le granelle, invece, sono sinonimo di croccantezza, regolarità e profumo naturale: perfette per decorazioni e inclusioni di pregio.



SOSTENIBILITÀ ENERGETICA

Impianto Fotovoltaico 1 MW

Il Gruppo Disano integra **produzione industriale e sostenibilità ambientale** attraverso un impianto fotovoltaico da 1.000 kW (1 MW) installato presso il proprio stabilimento produttivo. Un investimento strategico che rafforza l'efficienza energetica, la stabilità operativa e la competitività di lungo periodo.

PRODUZIONE DI ENERGIA RINNOVABILE

- 1,1 - 1,25 milioni di kWh annui prodotti
- Copertura significativa del fabbisogno energetico aziendale
- Riduzione stimata di 500 - 650 tonnellate di CO₂ all'anno
- Energia equivalente al consumo medio di 350 - 400 famiglie

L'energia generata alimenta linee produttive, impianti di trasformazione, reparti industriali e strutture logistiche.

UN ASSET INDUSTRIALE STRATEGICO

L'autoproduzione energetica consente:

- Riduzione della dipendenza dal mercato elettrico
- Maggiore stabilità dei costi operativi
- Mitigazione della volatilità energetica
- Miglioramento dei margini industriali
- In un settore ad alta intensità energetica, l'indipendenza parziale dalla rete rappresenta un vantaggio competitivo concreto.

IMPEGNO ESG

L'impianto fotovoltaico si inserisce in una più ampia strategia ESG orientata a:

- Riduzione dell'impatto ambientale
- Ottimizzazione dei processi produttivi
- Investimenti strutturali a lungo termine
- Crescita responsabile e sostenibile

ENERGIA PER CRESCERE IN MODO RESPONSABILE

Per il Gruppo Disano la sostenibilità non è un elemento accessorio, ma parte integrante del modello industriale. L'impianto da 1 MW rappresenta un passo concreto verso un sistema produttivo più efficiente e orientato al futuro.



PISTACCHIELLA

L'eccellenza italiana in crema

Tra i marchi più iconici del Gruppo Disano, **Pistacchiella** rappresenta l'essenza del pistacchio trasformata in crema. È il frutto di una filiera controllata in ogni

dettaglio - dalla selezione dei pistacchi alla raffinazione finale - che unisce arte pasticceria e tecnologia alimentare di ultima generazione.





INVESTIMENTI

Nel 2025 il Gruppo Disano ha completato un importante **investimento industriale da 3 milioni di euro**, finalizzato all'ampliamento e alla modernizzazione delle linee dedicate alla produzione di creme spalmabili.

L'intervento ha portato all'installazione di **nuovi impianti automatizzati** per la raffinazione, miscelazione e confezionamento, permettendo di raggiungere una **capacità pro-**

duzione complessiva di circa 100 tonnellate di crema al giorno.

Questo salto dimensionale consente all'azienda di consolidare la propria posizione come uno dei principali produttori italiani di creme al pistacchio e di offrire una gamma completa per il mercato professionale e retail, mantenendo standard qualitativi elevatissimi e tracciabilità totale.



QUALITÀ, INNOVAZIONE E CONTROLLO

La crema Pistacchiella è realizzata con pistacchi selezionati provenienti dalle migliori aree di coltivazione - dalla Sicilia alla Turchia, dall'Iran alla California - e lavorati con metodi che preservano aroma, colore e fragranza naturali. Le nuove linee produttive, interamente integrate con il sistema digitale **Disano Live**, con-

sentono di monitorare in tempo reale ogni fase del processo: tostatura, raffinazione, miscelazione e confezionamento.

Il risultato è una crema di **consistenza vellutata, profumo intenso e gusto autentico**, perfetta sia per l'uso artigianale che per il consumo domestico.



UN MARCHIO CHE RACCONTA L'ANIMA DEL GRUPPO

Pistacchiella non è solo un prodotto:
è una storia da assaporare.

Rappresenta la visione del Gruppo
Disano di portare nel mondo il pia-
cere del pistacchio italiano, reinter-
pretato con competenza industriale
e sensibilità artigianale.

Il suo design essenziale, la comuni-
cazione pulita e la qualità costante
la rendono **un simbolo di eccellenza
e affidabilità**, capace di conquistare
consumatori e professionisti in nu-
merosi Paesi.

Con Pistacchiella, il Gruppo Disano
non ha semplicemente creato una
crema: ha definito uno standard di
riferimento nel settore, dove innova-
zione, efficienza e passione convivo-
no in perfetto equilibrio.





DAL SEME ALLA CREMA, UNA FILIERA COMPLETA

Il punto di forza del Gruppo Disano è il controllo completo della filiera.

Ogni fase - dalla selezione dei pistacchi all'arrivo della materia prima, dalla lavorazione fino al prodotto finito - **è gestita internamente, con tecnologie di selezione ottica, sistemi di analisi avanzati e rigorosi controlli di qualità.**

Questo approccio consente al gruppo di offrire al mercato prodotti costanti, affidabili e di altissima qualità, capaci di rispondere alle esigenze di artigiani, industrie e distributori internazionali.

In ogni pasta, in ogni granella, si ritrova l'essenza del lavoro Disano: la ricerca della perfezione attraverso la semplicità del vero pistacchio.





IL PISTACCHIO

Cuore verde
del Gruppo Disano

Il pistacchio è il cuore verde del Gruppo Disano, la materia prima che ne rappresenta la storia, la passione e la competenza.

È da questo frutto prezioso che nasce gran parte del successo aziendale: un ingrediente che racchiude il profumo del Mediterraneo e la maestria italiana nella sua trasformazione.

Per il gruppo, il pistacchio non è soltanto una materia prima, ma una missione produttiva e culturale: selezionare, lavorare e valorizzare il meglio di ciò che la natura offre, nel pieno rispetto delle origini e delle persone che lo coltivano.



LE ORIGINI DEL GUSTO

Ogni pistacchio racconta un territorio e un carattere unico.

Il Gruppo Disano seleziona con cura i migliori raccolti provenienti da aree vocate di tutto il mondo, scegliendo varietà che garantiscono qualità, colore, aroma e resa costante.

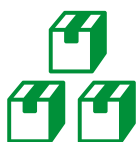
Le principali origini trattate includono:

- **Turchia**, con la varietà Antep, dal profumo intenso, la pasta brillante e il gusto deciso;
- **Iran**, celebre per la sua dolcezza naturale e la spiccata aromaticità;
- **Sicilia**, culla del pistacchio mediterraneo più pregiato, simbolo di eccellenza e autenticità italiana;



- **California**, sinonimo di stabilità e standard qualitativi elevati, perfetta per l'industria dolciaria e la gelateria;
- **Spagna**, nuova frontiera della coltivazione europea, dove terroir e clima favoriscono pistacchi equilibrati, dal gusto fine e dal colore brillante;
- **Siria**, storica terra di pistacchio dal profilo aromatico profondo e rotondo, ideale per blend e paste dal gusto intenso.

Ogni origine è selezionata, testata e calibrata per ottenere un equilibrio perfetto tra intensità, colore e profumo, con controlli costanti che assicurano purezza, sicurezza e tracciabilità totale.



CONFEZIONAMENTO PER LA GDO E IL CANALE PROFESSIONALE

La forza del Gruppo Disano si estende anche al **confezionamento e packaging**, con una linea dedicata alla **Grande Distribuzione Organizzata (GDO)** e al canale professionale.

All'interno dello stabilimento operano **10 confezionatrici verticali automatiche**, capaci di gestire formati flessibili e produzioni ad alto volume.

Le confezioni sono disponibili in **grammature**

da 20 grammi fino a 1 chilogrammo, sotto-vuoto o in atmosfera protettiva, garantendo massima freschezza e shelf-life prolungata.

Questo sistema consente di rispondere con precisione alle esigenze di retailer, catene distributive e clienti industriali, offrendo confezioni pronte per la vendita o per l'utilizzo diretto nei processi produttivi.





EXPORT

Il **Gruppo Disano** è oggi una realtà con una forte vocazione internazionale.

Partendo da Landriano, cuore produttivo e tecnologico del gruppo, i suoi prodotti raggiungono laboratori, industrie e distributori in oltre **quaranta Paesi** nel mondo, portando ovunque la qualità e l'autenticità del gusto italiano.

L'**export rappresenta oggi circa il 20% del fatturato** e continua a crescere costantemente, trainato da una domanda internazionale sempre più attenta alla qualità delle materie prime e alla trasparenza della filiera.

L'obiettivo del gruppo è **raddoppiare questa quota entro i prossimi anni**, arrivando al 40%, attraverso una crescita sostenibile e mirata.

L'**Europa** resta il principale mercato estero, con una presenza solida in Germania, Francia, Spagna, Grecia e Polonia. La filiale **Disano Hispania S.L.**, con sede a Madrid, rappresenta il punto di riferimento per lo sviluppo nell'area mediterranea. Parallelamente, il gruppo sta ampliando la propria presenza nei **Pae-**

si del Medio Oriente, dove il pistacchio e le creme italiane di alta qualità sono sempre più apprezzate. Arabia Saudita, Emirati Arabi Uniti, Israele e Kuwait figurano oggi tra i partner strategici più consolidati.

L'espansione **oltre oceano** prosegue con iniziative mirate negli Stati Uniti e in Canada, mentre nuovi progetti stanno aprendo la strada a collaborazioni in Asia e nel Nord Africa. La strategia di internazionalizzazione del Gruppo Disano non è solo un piano commerciale, ma un impegno culturale: **portare nel mondo la competenza, la passione e la serietà produttiva italiane**, adattando ogni prodotto alle esigenze dei mercati locali senza mai rinunciare ai propri standard di eccellenza.

Per rafforzare la presenza nel mercato nordamericano, il Gruppo Disano dispone di un **deposito logistico a Miami**, che consente una gestione più efficiente delle forniture, tempi di consegna ridotti e maggiore competitività sul territorio statunitense.





RICERCA E SVILUPPO

Innovazione concreta,
velocità esecutiva

La **Ricerca & Sviluppo del Gruppo Disano** è un laboratorio di innovazione applicata, capace di trasformare intuizioni di mercato in prodotti industrializzabili in tempi rapidi.

La nostra forza non è solo creare, ma farlo prima degli altri, con precisione tecnica, visione commerciale e qualità costante.

PIONIERI NEL MERCATO

Negli ultimi anni, il reparto R&D ha anticipato trend e creato nuove categorie di prodotto:

Pistacchiella Dubai Style

Tra i primi a sviluppare e industrializzare la versione "Dubai Style" con Pasta Kataify senza glutine, intercettando rapidamente una tendenza internazionale e trasformandola in un prodotto scalabile per retail e professionale.

Linea Squeeze

Crema fluide per il canale bar

Siamo stati i primi in Italia a sviluppare una linea di creme fluide in formato squeeze, pensata per l'utilizzo diretto nei bar e nei laboratori.

La Linea Squeeze consente di:

- Farcire croissant e brioche in modo rapido e pulito
- Decorare dessert e monoporzioni
- Ottimizzare tempi di servizio
- Garantire dosaggio preciso e costante
- Ridurre sprechi

Una soluzione pratica, igienica e professionale che ha ridefinito il modo di utilizzare le creme nel canale Ho.Re.Ca.

SISTEMA EVOLUTO DI CANDITURA

Abbiamo sviluppato un processo di canditura efficiente e controllato che ha permesso di valorizzare eccellenze italiane come:

- Riso Candito
- Pomodorino di Pachino candito
- Frutta e specialità vegetali selezionate

Il sistema unisce rispetto della materia prima, controllo tecnico e resa industriale, preservando colore, profumo e consistenza.

Introduzione della Thaina in Italia

Siamo stati tra i primi a introdurre e valorizzare la thaina (crema di sesamo) nel mercato professionale italiano, oggi utilizzata anche nella preparazione di gelati al sesamo e nuove referenze innovative.

INDUSTRIALIZZAZIONE E CONTROLLO

Ogni innovazione viene:

- Testata nel laboratorio interno
- Validata tramite analisi tecniche e sensoriali
- Industrializzata su linee automatizzate
- Monitorata digitalmente lungo l'intero processo

Questo approccio consente di trasformare un'idea in un prodotto stabile, replicabile e scalabile.





DISANO ACADEMY

Shaping the Future of Sweet Ingredients

UN CENTRO DI COMPETENZA INTERNAZIONALE

La **Disano Academy** è il polo formativo del Gruppo Disano, nato per trasferire competenze tecniche, sviluppare innovazione applicata e accompagnare i professionisti del settore dolciario nella crescita del proprio business.

Non è solo formazione: è condivisione di know-how industriale, esperienza sulla filiera e visione strategica del mercato.



IL NOSTRO OBIETTIVO

Formare professionisti capaci di:

- Valorizzare le materie prime di eccellenza
- Migliorare marginalità e standard produttivi
- Innovare ricette e processi
- Comprendere la filiera del pistacchio e degli ingredienti dolciari.

PERCORSI ONE-TO-ONE

Programmi personalizzati dedicati a:

- Gelaterie artigianali
- Pasticcerie
- Industrie dolciarie
- Reti retail e franchising
- Start-up di settore
- Moduli personalizzabili:
- Bilanciamento professionale del gelato
- Utilizzo tecnico delle paste di pistacchio
- Sviluppo creme spalmabili e variegati
- Ottimizzazione costi e food cost
- Standardizzazione ricette
- Creazione nuove linee prodotto.

Ogni percorso è **progettato su misura**, in base agli obiettivi del cliente.

CORSI DI GRUPPO E MASTERCLASS

Sessioni formative collettive presso la nostra sede produttiva o in location dedicate.

Aree di approfondimento:

- Masterclass sul pistacchio
- Innovazione in gelateria e pasticceria
- Tecniche di farcitura e variegatura
- Trend internazionali del settore
- Controllo qualità e sicurezza alimentare
- Presentazione nuove linee prodotto
- Favoriamo il networking tra professionisti e la condivisione di best practice.

FORMAZIONE IMMERSIVA IN STABILIMENTO

I partecipanti hanno accesso diretto al nostro processo produttivo:

- Selezione e controllo della materia prima
- Lavorazione industriale del pistacchio
- Controlli qualità
- Tracciabilità di filiera
- Standard produttivi su larga scala.

Un'esperienza che unisce **cultura artigianale e competenza industriale**.



INTEGRAZIONE CON RICERCA & SVILUPPO

La **Disano Academy** è strettamente collegata al nostro reparto R&D.

Questo permette di:

- Testare nuove ricette in tempo reale
- Sviluppare prodotti custom
- Offrire supporto tecnico post-formazione
- Trasferire innovazione direttamente al mercato.

CERTIFICAZIONE

Al termine del percorso viene rilasciato un attestato di partecipazione Disano Academy.





MEUCCI 1905

La tradizione della gelateria italiana

Meucci 1905 è uno dei marchi più storici e rappresentativi della gelateria e della pasticceria italiana.

Nato nei primi anni del Novecento, porta con sé un'eredità di competenze, ricette e valori che incarnano la vera arte gelatiera.

Oggi il marchio è parte integrante del Gruppo Disano e continua a rappresentare una garanzia di autenticità e qualità per migliaia di professionisti in Italia e nel mondo.

Le linee Meucci 1905 comprendono paste aromatiche, basi per gelato, variegati e ingredienti funzionali, sviluppati per offrire risultati eccellenti e costanti, nel pieno rispetto della tradizione italiana.

Meucci

dal 1905

Ogni prodotto nasce da un'attenta selezione delle materie prime e da un processo di produzione che privilegia naturalità, equilibrio e stabilità.

Grazie all'integrazione con le tecnologie e ai controlli qualità del gruppo, Meucci 1905 unisce la forza della tradizione all'affidabilità del processo industriale moderno.

Presente nelle principali fiere internazionali, il marchio continua a diffondere nel mondo la cultura del gelato italiano, riconosciuto come simbolo di artigianalità, passione e gusto autentico.





ROMEO 1935

L'Arte della frutta candita

Tra i marchi storici che compongono il Gruppo Disano, **Romeo 1935** rappresenta l'eccellenza nella lavorazione della frutta candita, una delle più antiche e nobili tradizioni della pasticceria italiana.

Da quasi un secolo, il marchio unisce sapienza artigianale e innovazione tecnologica per offrire prodotti di altissima qualità, apprezzati dai migliori maestri pasticceri e gelatieri.

Le scorze di agrumi siciliani, i cubetti di cedro, le ciliegie, le albicocche e la frutta tropicale vengono selezionati con cura, canditi lentamente e con metodo tradizionale, in sciroppi di zucchero naturale.

Il processo, interamente controllato all'interno dello stabilimento, garantisce colore vivo, profumo naturale e morbidezza perfetta, caratteristiche che rendono ogni prodotto Romeo riconoscibile e costante nel tempo.

Grazie alle moderne linee di cottura, glassatura e calibratura, Romeo 1935 combina artigianalità e capacità industriale, assicurando una produzione ampia e flessibile nel rispetto dei ritmi naturali della frutta. La linea comprende frutta candita, semi-candita, cubettata e variegati, destinati al mondo della pasticceria, della gelateria e dell'industria dolciaria.

Romeo 1935 è oggi sinonimo di passione, tradizione e qualità italiana, un marchio che racconta la dolcezza del passato con lo sguardo rivolto al futuro.

Romeo

Canditori dal 1935





DIGEL

Cash & Carry professionale

Fondata con l'obiettivo di servire gelaterie e pasticcerie artigianali, **DiGel** è oggi un punto di riferimento per i professionisti del settore dolciario nell'area di Milano Sud.

Il nostro **Cash & Carry di Rozzano (MI)** nasce per offrire un servizio rapido, specializzato e affidabile, pensato per rispondere in modo concreto alle esigenze quotidiane di laboratori artigianali, gelaterie, pasticcerie e attività Ho.Re.Ca.

ASSORTIMENTO COMPLETO PER IL PROFESSIONISTA

Presso DiGel è possibile acquistare l'intera gamma dei prodotti a marchio:

Disano semilavorati e paste di eccellenza

Romeo canditi e ingredienti premium

Meucci basi e soluzioni tecniche per gelateria

Oltre ai prodotti del gruppo, i clienti trovano un'ampia selezione di articoli di servizio indispensabili per l'attività quotidiana, tra cui:

- Coppette e vaschette
- Coni
- Palette e accessori
- Packaging

MATERIALI DI CONSUMO PROFESSIONALI

DiGel rappresenta quindi un punto di approvvigionamento completo, dove qualità e praticità si incontrano.



DiGEL

UN LUOGO DOVE TESTARE E SPERIMENTARE

Annessa alla struttura è presente una piccola gelateria dimostrativa, uno spazio dedicato alla prova e alla sperimentazione dei prodotti.

Qui i clienti possono:

- Testare le referenze direttamente
- Provare nuove ricette
- Confrontarsi con il nostro team tecnico
- Valutare soluzioni personalizzate
- Un ambiente pensato per trasformare l'acquisto in un'esperienza concreta e professionale.

DiGel non è solo un punto vendita, ma un partner operativo per la crescita delle attività artigianali. Grazie all'integrazione diretta con il know-how produttivo del Gruppo Disano, garantiamo qualità costante, disponibilità immediata e supporto tecnico qualificato. Ogni giorno lavoriamo per offrire un servizio efficiente, un assortimento completo e un punto di riferimento stabile per i professionisti del dolce.



Di Sano Srl
Via F.lli Cairoli 5, 27015 - Landriano (PV)
+39 0245077295 - info@prodottidisano.it

WWW.PRODOTTIDISANO.IT