



Danti Giampiero & C.



dal 1965

*da più di 50 anni nella vostra cucina*





# Linea Retail

*Intero e Cappelle di Porcino*



*Porcini a Cubetti*



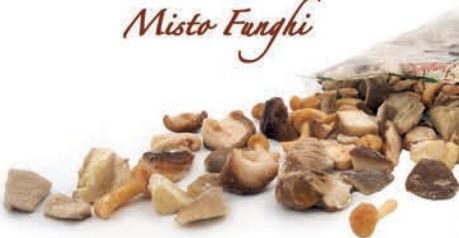
*Porcini a Fette*



**Vaschetta 300 g**



*Misto Funghi*



**10% di Porcino 200 g**



**Ricco 30% di Porcino 450 g**





# Linea Catering

Porcino Intero



Cappelle di Porcino



Porcini a Cubetti



Porcini a Fette



Misto Funghi 10%



Fungo goloso





# Linea Retail

Mirtilli Neri dell'Appennino tosco-emiliano



Frutti di bosco



# Linea Catering

Mirtilli



Lamponi



More



Fragole



Misto Frutta



L'azienda Danti opera nella trasformazione e commercializzazione di prodotti spontanei del sottobosco: funghi, mirtilli, lamponi, etc. congelati. Una buona parte del prodotto proviene dai boschi dell'Appennino Tosco-Emiliano, dove è ubicato anche il nostro stabilimento.

Tale scelta strategica ci permette di coinvolgere nel processo produttivo i raccoglitori esperti del luogo per garantire gli usi e le tradizioni nella raccolta e nella lavorazione dei suddetti prodotti.

La nostra azienda opera nel settore da oltre 50 anni. Nel corso di questo lungo periodo abbiamo provveduto a continui aggiornamenti, tant'è che nel corso del 1998 abbiamo ottenuto la certificazione AIAB (ora ICEA) per l'agricoltura biologica riguardo, in particolare, al mirtillo dell'Appennino toscano-emiliano ma anche ad altri prodotti. Dal 2015 abbiamo ottenuto la certificazione IFS (International Food Standard) che ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge. Costituisce un modello riconosciuto sia in Europa che nel resto del Mondo.

L'azienda ha acquisito sempre maggiore importanza ed è in grado, per mezzo della propria struttura, di avere una pluralità di partner commerciali e di operatori ai quali può fornire il prodotto nello stato e nella tipologia di cui necessitano, anche, a richiesta, con marchio del proprio cliente. Il tutto mantenendo il massimo riguardo alla cura del prodotto, del consumatore e del territorio in cui operiamo.



*L'attenzione  
nella selezione  
del prodotto è  
la nostra priorità*

"Automazione nel rispetto della tradizione e tecnologie innovative rispettose delle qualità dei prodotti"



#### LA LAVORAZIONE DEI FUNGHI E FRUTTI DEL SOTTOBOSCO

Il prodotto già pulito e congelato, con la supervisione dei nostri esperti sui territori di raccolta, arriva presso la nostra sede.

Nel laboratorio le minuziose operazioni di cernita manuale sono seguite da un imbustamento effettuato con moderni macchinari e con metodologie rispettose della qualità e dell'aspetto del prodotto, in grado comunque di confezionare decine di quintali giornalieri.





Danti Giampiero & C s.r.l.

Via Brennero I Tratto, 62

51024 Abetone Cutigliano (PT)

tel. 0573 - 68025 fax 0573-68549

info@dantimirtilli.it

www.dantimirtilli.it

*I nostri marchi*



*Le nostre certificazioni*



*Mirtilla spontanea biologica italiana*

