

d'arbo
Dal 1879



INDUSTRIA DELLA FRUTTA

Prodotti per l'industria lattiero-casearia, dei prodotti da forno e delle bevande,
così come delle alternative vegetali al latte







Una tradizione austriaca di famiglia

Nel 1879 la famiglia Darbo iniziò a produrre confetture, sciroppi e pregiati liquori alla frutta. A poco a poco, Darbo riuscì a conquistare la sua quota di mercato sia nella vendita al dettaglio nel settore alimentare che nella ristorazione e ad ampliare il proprio assortimento, non da ultimo grazie alla fedeltà dei suoi clienti, diventando così leader nella produzione di confetture e miele in Austria. Il successo riscontrato in Austria, a conferma del percorso intrapreso, spinse l'azienda a guardare oltre i confini nazionali. Darbo è oggi una rinomata piccola-media impresa a conduzione familiare, con quattro sedi nel Tirolo, dedicata alla produzione di prodotti di alta qualità per la vendita al dettaglio nel settore alimentare, per la ristorazione e l'industria alberghiera nonché per le aziende di trasformazione alimentare sul territorio nazionale e all'estero.

Capitale di frutta

La produzione delle nostre raffinate creazioni di frutta inizia là dove crescono i frutti migliori. La decennale esperienza e il rapporto di totale fiducia con i fornitori per l'acquisto della materia prima costituiscono un vantaggio nell'acquisizione di frutti di alta qualità. Questo è ciò che sta dietro alle pregiate creazioni di frutta provenienti dalle migliori aree di produzione del mondo.



Informazioni importanti dal regno dei frutti

FATTURATO TOTALE
2022



169,1 MIO



S.P.A.

FORMA GIURIDICA

382



COLLABORATORI



4

STABILIMENTI
PRODUTTIVI IN
TIROLO



1

STABILIMENTO PER
PRODOTTI DESTINATI
ALL'INDUSTRIA

QUOTA DI MERCATO IN AUSTRIA*

62,0%



Confeiture
N. 1

30,4%



Miele
N. 1

13,4%



Sciroppo
N. 3

L'innovazione
è tradizione

**DAL
1879**

PRODOTTI
PER DETERMINATI
STILI ALIMENTARI:

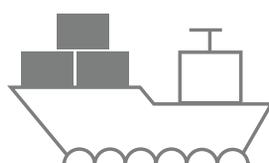


Vegan



Halal

QUOTA EXPORT 2022



55,5%

in oltre 50 paesi nel mondo

*Esperti di materie prime
con numerose ricette specifiche
per i clienti dell'industria
lattiero-casearia, dei prodotti da
forno e delle bevande, nonché delle
alternative vegetali al latte*





La nostra filosofia



La nostra visione

Il massimo del gusto dalla lavorazione di frutta e miele



I nostri prodotti

Innovativi, naturali e su misura



Le nostre materie prime

Accuratamente selezionate e di alta qualità



La nostra qualità

Senza compromessi e rigorosamente testata



I nostri fornitori

Relazioni basate sulla fiducia e decenni di partnership



La nostra strategia sulla sostenibilità

Cultura aziendale condivisa ed equità generazionale



Il nostro servizio

Affidabile, agile, flessibile e pragmatico



La nostra logistica

Puntuale, veloce e lineare





Sviluppo dei prodotti

A seconda delle esigenze, necessità e richieste del cliente progettiamo, sviluppiamo e produciamo prodotti su misura con materie prime convenzionali, certificate biologiche o senza OGM. Nel nostro lavoro siamo sempre guidati dal nostro motto: "Quanto necessario e il meno possibile". Nei nostri prodotti facciamo attenzione che la qualità della frutta sia perfetta e che venga impiegata solo una minima percentuale di ingredienti aggiuntivi.

È nella natura delle cose che cerchiamo un buon contatto con i nostri clienti, partner e parti interessate. Indipendentemente dal fatto che abbiate richieste o suggerimenti o semplicemente curiosità, non esitate a contattarci. Non vediamo l'ora di parlare con voi.



Il frutto del lavoro

Qualità certificata

Ci impegniamo a mantenere un processo di miglioramento vivo e costante. I sistemi di gestione, certificati e riconosciuti a livello internazionale, incentrati sulla sicurezza alimentare, sulla gestione della qualità e su una gestione sostenibile delle risorse forniscono il corretto inquadramento alla nostra attività e ci aiutano a standardizzare i processi. I certificati di queste norme internazionali confermano l'efficacia del funzionamento del nostro sistema di gestione.

IFS Food | Bio | STG (secondo il Codice Alimentare Austriaco) | VLOG | Halal | ISO 9001 | ISO 14001 | EMAS

Imballaggio



Contenitori inox 400 l - 800 l



Bag in box 10 kg, 20 kg e 25 kg



Bag in drum 200 l



Secchielli in diverse dimensioni

Ordini

Industria

Quantitativo minimo d'ordine: 800 kg per gusto
Tempi di consegna: 10 - 15 giorni lavorativi

Preparati di frutta per piccoli caseifici

Bag in Box da 10 kg come da assortimento disponibile a catalogo
Tempi di consegna: 15 giorni lavorativi



Industria della frutta

Portafoglio prodotti

Preparati di frutta, semilavorati di frutta, gelatine pasticceria, concentrati e sciroppi

per l'industria lattiero-casearia, dei prodotti da forno e delle bevande, così come delle alternative vegetali al latte

Tipi di frutta, con o senza pezzi

Frutti di bosco

Frutta con nocciolo e pomacee

Agrumi

Frutta tropicale o esotica

Warm Flavours

Miele

Vaniglia

Caffè

Caramello

Cacao / Cioccolato

Noci

Preparazioni

con

Cereali

Pseudo-cereali

Chicchi

Semi

Spezie

Alghe

Verdure

Utilizzo

Industria lattiero-casearia:

Yogurt da bere e al cucchiaio, ricotta/quark, formaggio fresco, skyr, dessert al latte, bevande miste al latte, gelati

Possibili utilizzi: mescolato, a strati (sul fondo o come topping), a spirale, bicomparto

Produttore di alternative di latte vegetale:

Alternative vegetali a latte e yogurt

Industria dei prodotti da forno:

Ripieni e farciture per croissant, crostate, bomboloni (krapfen), ciambelle, biscotti, torte, rotoli dolci, impasti pronti, sfogliatelle e pasticceria di pasta sfoglia, gelatine per pasticceria e per crostate alla frutta o per glassare impasti, ecc.

Industria delle bevande:

Concentrati e sciroppi per bevande miscelate





d'arbo
Dal 1879

A. Darbo AG, Am Rain 273, 6135 Stans / Tirolo, Austria
Tel.: +43 (0) 5242 72731, Fax: +43 (0) 5242 72731-21, E-Mail: Fruchtzubereitung@darbo.at, www.darbo.com