

d'arbo
Dal 1879



A. DARBO AG

Profilo aziendale



Una tradizione austriaca di famiglia

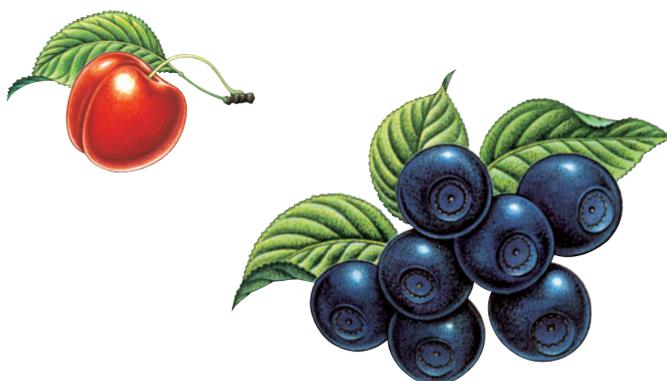
Nel 1879 la famiglia Darbo iniziò a produrre confetture e sciroppi di frutta. A poco a poco, Darbo riuscì a conquistare la sua quota di mercato sia nella vendita al dettaglio nel settore alimentare che nella ristorazione e ad ampliare il proprio assortimento, non da ultimo grazie alla fedeltà dei suoi 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. Le raffinate confetture, il miele e gli sciroppi raggiunsero infine gli scaffali anche all'estero.

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.



*Nel 2009 Martin Darbo
assunse la guida della A. Darbo AG.
Questa azienda all'insegna della tradizione tirolese
è ora alla quinta generazione.*





Informazioni importanti dal regno dei frutti

FATTURATO TOTALE
2022



169,1 MIO



S.P.A.

FORMA GIURIDICA

382



COLLABORATORI



4

STABILIMENTI
PRODUTTIVI IN
TIROLO

QUOTE DI MERCATO IN AUSTRIA*

62,0%

30,4%

13,4%



Confetture
N. 1



Miele
N. 1



Sciroppo
N. 3

MARCA ALIMENTARE DI
MAGGIOR FIDUCIA



IN AUSTRIA**

90%

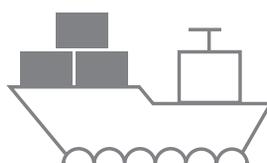


NOTORIETÀ
DEL MARCHIO
PROMOSSO IN
AUSTRIA***

*In Austria, nell'orario di
apertura dei negozi, viene
venduto un vasetto di
confettura Darbo*

**AL
SECONDO.**

QUOTA EXPORT 2022



55,5%

in oltre 50 paesi nel mondo

LE CONFETTURE DARBO
NEI MINIVASETTI DA 28 g

*si possono trovare nei
migliori hotel del mondo,
da Hong Kong a Las Vegas.*





La filosofia della qualità - solo i frutti migliori



La produzione delle nostre raffinate creazioni di frutta inizia là dove crescono i frutti migliori. Che siano raccolti in natura o nel campo coltivato, già in questa fase si decide quali frutti sono abbastanza buoni per la preparazione dei prodotti Darbo. Soprattutto la scelta del tipo di frutta più adatto, che viene poi coltivato in condizioni favorevoli, curato e raccolto una volta raggiunto il grado ideale di maturazione, è di vitale importanza. Per esempio sono utilizzate albicocche particolarmente morbide e dal gusto intenso o mirtilli rossi e neri selvatici.

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.

Una vita dedicata alla frutta



Costituzione della società

Nel 1879 la famiglia Darbo iniziò a produrre confetture, sciroppi e pregiati liquori alla frutta in un piccolo impianto a vapore per la lavorazione della frutta nell'allora austriaca Gorizia.

Trasferimento nel Tirolo

Quando durante la prima guerra mondiale, l'impianto a vapore, l'orgoglio di casa Darbo, rimase gravemente danneggiato, la famiglia fu costretta a lasciare la città di Gorizia e a portare avanti l'azienda a Stans in Tirolo.

Posizione di leader del mercato in Austria

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.

Un nuovo impianto per nuovi mercati

A seguito di un intenso periodo di pianificazione, nel 1990 fu inaugurato un nuovo impianto a Stans in Tirolo, il che permise di far arrivare più facilmente le raffinate confetture, gli sciroppi e il miele anche sugli scaffali all'estero.

Passaggio della gestione dell'azienda

Dopo decenni alla guida dell'azienda, nel 2009 Klaus Darbo affidò le sorti dell'impresa di famiglia a suo figlio Martin, che da allora gestisce l'azienda insieme a suo zio Adolf, arrivati ormai alla quinta generazione.

Le prelibatezze di casa Darbo



PER LA VENDITA AL DETTAGLIO



Una molteplicità che sorprende

Quando si pensa a Darbo vengono subito in mente le raffinate confetture, marmellate e creme di frutta da spalmare che arricchiscono la prima colazione su ogni tavolo. Darbo però offre anche un ampio assortimento per la vendita al dettaglio: dai mieli selezionati agli sciroppi rinfrescanti fino agli squisiti dessert e spuntini alla frutta.

PER LA RISTORAZIONE & L'INDUSTRIA ALBERGHIERA



Per i vostri ospiti, solo il meglio

Se volete che la vostra colazione a buffet sia un'esperienza davvero speciale per i vostri ospiti, non possono certo mancare i raffinati prodotti Darbo. In particolare, sono molto apprezzate le confetture naturali in eleganti vasetti decorativi e nei minivasetti nonché i mirtilli rossi e le creme di frutta da spalmare disponibili in diverse maxiconfezioni. Il nostro ampio assortimento è completato da pratici espositori per piacevoli buffet.





PER LA PANIFICAZIONE &
LA PASTICCERIA



*Le ricette più allettanti vengono bene solo con
gli ingredienti di frutta più raffinati*

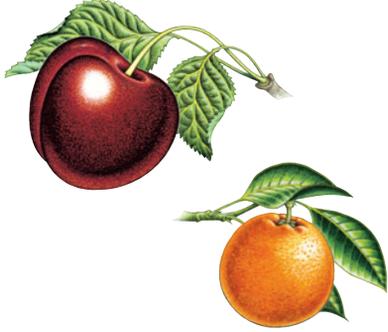
Da sempre Darbo garantisce una lavorazione attenta e specializzata della frutta e offre preparati di alta qualità anche per panifici e pasticcerie. Così i raffinati frutti Darbo vengono utilizzati anche come ingredienti nei più allettanti prodotti da forno.

PER IL SETTORE INDUSTRIA

Così estremamente fruttati

Il nostro valido team di ricerca & sviluppo lavora con flessibilità a stretto contatto con il cliente per creare prodotti su misura, quali per esempio confetture e preparati di frutta per l'industria dolciaria e lattiero casearia.





darbo
Dal 1879