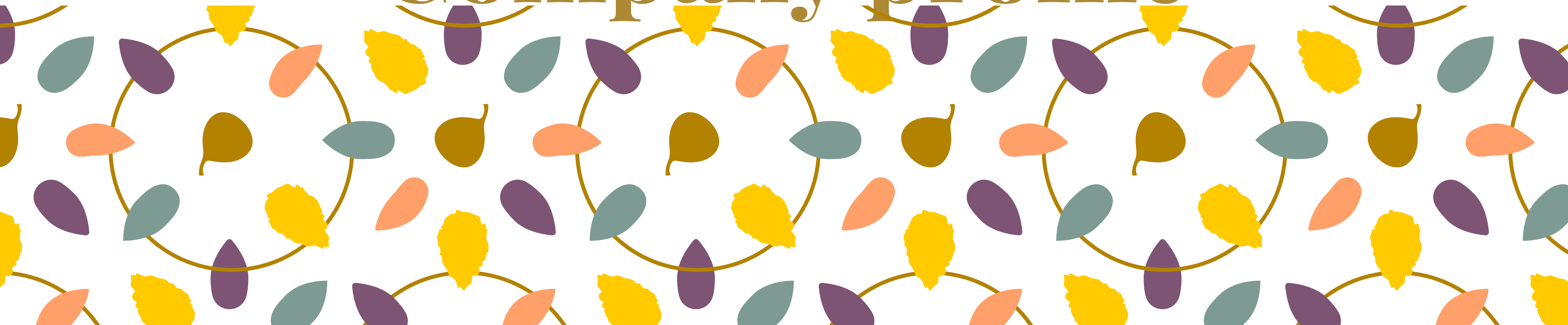


www.donnafrancesca.it



Donna Francesca
ITALIAN FLAVOUR

Company profile



Siamo artigiani del cibo

Produciamo
cibi rari
ed unici



Donna Francesca è una società agroalimentare che nasce nel 2013 con l'obiettivo di dare valore aggiunto a cibi di qualità italiani, per offrire al mercato in continua evoluzione prodotti rari ed unici.

Il rapporto di fiducia con i nostri clienti si è consolidato e rafforzato negli anni, grazie alla nostra capacità di interpretare le loro esigenze e tradurle in soluzioni su misura.

Lavoriamo intensamente per garantire prodotti di altissima qualità ai nostri clienti distribuiti in 4 continenti, attraverso la ricerca del buono e del bello, con la cura e la precisione artigianale che abbiamo ereditato da una storia lunga 5 generazioni.

I NOSTRI PRODOTTI



**Filiera corta,
Senza conservanti,
Senza coloranti**

Le materie prime sono coltivate nei nostri campi e lavorate artigianalmente senza conservanti e coloranti



**Olio extravergine di
oliva
personalizzato e
su misura**



**Mandorle lavorate a
mano**



Creme & paste di mandorle



**Condimenti a base di
frutta**



Conserve di pomodoro



Dal “Fatto a mano” al “Fatto solo per te”

Realizziamo prodotti unici per soddisfare
le esigenze dei clienti più esigenti

MISSION

Donna Francesca unisce la visione artigianale con l'avanguardia della gastronomia contemporanea. Alla nostra idea di “fatto a mano” si aggiunge la prospettiva di “fatto solo per te”.

Value Proposition

- * **Olio extravergine di oliva personalizzato e su misura**
- * **Filiera corta**
- * **Lavorazione artigianale**
- * **100% made in Italy**



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Sartoria Agricola è il sistema unico al mondo che permette a ciascun cliente di avere un olio costruito secondo le proprie indicazioni di gusto e confezionato in eleganti bottiglie dal design innovativo

22.422
* **Ricette personalizzabili**

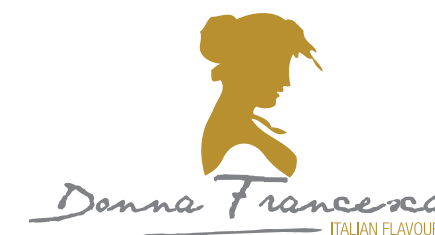
* **Ricette Tailor - Made**

* **Packaging di design**

* **Labelling personalizzato**

22.422

Ricette personalizzabili



Una procedura guidata semplificherà la vostra scelta tra le 22.422 ricette disponibili. Scegliere l'olio che più esalterà le vostre ricette e preparazioni in cucina.

caratteristiche sensoriali

RICETTA : 2019020

	<i>leggero</i>	<i>medio</i>	<i>intenso</i>
<i>fruttato</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>aromatico</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>acido</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>amaro</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>salato</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>dolce</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>umami</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Ricette su misura

Se le nostre 22.422 ricette sono poche per soddisfare il vostro desiderio di unicità, grazie al nostro team di esperti e grazie alla nostra selezione, saremo felici di creare il vostro Olio su misura

Packaging di design



Il packaging dei nostri oli, in continua evoluzione, è il frutto di una costante ricerca creativa e sostenibile, che punta al design ed alla moda: un insieme di stili e di influenze che modellano materiali 100% riciclabili.



Il nome del cliente e il numero della sua ricetta completano il processo di personalizzazione di tutte le nostre bottiglie.

Labeling personalizzato



Ricetta esclusiva per:
HETTY
 GRAND HOTEL
 Campagna
 Lotto: 05
 Ric.: 2019
 Da Consumare
 preferibilmente
 15/07/2021

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
 Oil of olive of category superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
 Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means

HUILE D'OLIVE VERGE EXTRA
 Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement et uniquement par des procédés mécaniques

NATIVES OLIVENÖL EXTRA
 Olivenöl Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen

ESTRATTO A FREDDO - COLD EXTRACTION
 EXTRAIT A FROID - KALT-EXTRAKTION
 prodotto e confezionato da / produced and packaged by / produit et emballé par / hergestellt und verpackt von
FRANTOIO DELL'ORUSSO S.R.L.
 nello stabilimento di Via le Matine 91 - s.p. 89 km. 10,200
 70032 MARIOTTO (BA) - ITALIA
 DONNAFRANCESCA.IT

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
 NUTRITION FACTS
 Value (med) per 100 ml - Average Value per 100 ml
 Valeurs moyennes pour 100 ml - Durchschnittlichen Werte 100 ml

Energie / Energy	3389 kJ
Energie / Energie	824 Kcal
Grassi / Fat / Graisses / Fett	91,6g
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate	14g
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß	0g
Sale / Salt / Sel / Salz	0g
	0g
	0g

500 ml e

PRODOTTO ITALIANO
 ITALIAN PRODUCT
 PRODUIT EN ITALIE
 PRODUZERT IN ITALIEN



MANDORLE

Mandorle della pregiata varietà pugliese “Filippo Cea”, lavorate a mano per preservare le preziose caratteristiche organolettiche, proposte nelle versioni al naturale sgusciate e pelate, o nelle versioni pralinate dolci e tostate salate.

✿ **100% Mandorle italiane**

✿ **Senza coloranti e conservanti**

✿ **Lavorate a mano**

✿ **Lavorate a bassa temperatura**



CREMA & PASTA DI MANDORLE

- Creme e Paste di mandorle Filippo Cea, adatte per la creazione di dolci e di gelati e per essere spalmate.

- * **100% Mandorle italiane**
- * **Ricche di proteine**
- * **Senza Glutine**
- * **Senza coloranti, conservanti e addensanti**
- * **Lavorate a bassa temperatura**

COTTO DI FICHI & COTTO DI CILIEGIE

- Condimenti mono ingrediente a base di frutta, senza zuccheri aggiunti, per pietanze salate e dolci: Cotto di Ciliegie e Cotto di Fichi;

* **100% frutta italiana**

* **Mono ingrediente**

* **Senza coloranti e conservanti**

* **Lavorate a bassa temperatura**

* **Senza Glutine**

* **Senza zuccheri Aggiunti**



POMODORO

Conserve a base di pomodori coltivati in Puglia, irrigati con acqua salmastra e lavorati artigianalmente a poche ore dalla raccolta: Passate di Pomodoro, Pomodori Pelati, Ciliegini al Naturale e Ciliegini in Salsa;

* **100% pomodori Italiani**

* **Irrigati con acqua salmastra**

* **Lavorazione artigianale**

* **Senza zuccheri e addensanti aggiunti**



STRUTTURA PRODUTTIVA

L'azienda si suddivide nel comparto produttivo primario, composto da frutteti che si estendono per una superficie complessiva di circa 130 ettari e dal comparto della trasformazione composto dall'opificio e dal frantoio oleario (già attivo nel 1882).

Il comparto produttivo primario, nel quale l'azienda affonda le sue radici da 5 generazioni è rappresentato dalle principali colture impiegate nella trasformazione, ovvero: olive, mandorle, ciliegie, fichi e pomodori.



130 ettari
di frutteti

STRUTTURA PRODUTTIVA

Il comparto di trasformazione è composto da un frantoio oleario dotato delle più avanzate tecnologie di trasformazione e di stoccaggio olio, attraverso le quali è organizzato il sistema di blending su misura del cliente, denominato “Sartoria Agricola®”, vero fiore all’occhiello dell’azienda.



Nell’opificio adiacente sono trasformate con processi artigianali le mandorle, le ciliegie, i fichi ed i pomodori.

I processi di essiccazione delle materie prime avvengono nel rispetto dei sistemi tradizionali, attraverso l’esposizione al sole su grate ventilate, garantendo la disidratazione dei prodotti in forma graduale e lenta.



ORGANIZZAZIONE

Il team manageriale completa il lavoro garantendo alla clientela competenza ed assistenza commerciale, logistica ed organizzativa pre e post vendita in mercati domestici ed esteri. La partecipazione dell'azienda a fiere internazionali di settore, permette ai clienti di entrare da subito in sintonia con la visione aziendale e di essere da subito partecipi del mondo di Donna Francesca.

I processi di coltivazione delle materie prime sono gestiti da un team altamente specializzato, dotato delle più moderne attrezzature e tecnologie in campo agronomico. Il processo produttivo avviene in conformità agli standard HACCP per i quali l'azienda è certificata, mediante il costante impegno di personale qualificato, che opera nel rispetto degli standard qualitativi aziendali.

TRUSTED BY

LA GRANDE
EPICERIE PARIS

la Rinascente

LE BHV / MARAIS





RICONOSCIMENTI

Di seguito alcuni dei riconoscimenti avuti per l'impegno profuso:

2014 - Eccellenze per la produzione italiana pugliese - American Chamber of Commerce in Italy

2016 - **Premio De@ Terra** – Valorizzazione dell'imprenditoria femminile in agricoltura - Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;

2018 - **Nuovi Fattori di successo** – Buone pratiche di giovani agricoltori nello sviluppo rurale – ISMEA;

2019 – **Oscar Green Puglia**– Campagna amica – *Coldiretti*;



Via Le Matine,
70032 Mariotto- Bitonto
BA, ITALY

+39 080 374 5904

sayhello@donnafrancesca.it

www.donnafrancesca.it

