

Agrimontana e Artebianca: il valore della qualità

Puntare sull'eccellenza delle materie prime. Questo l'obiettivo comune e il fondamento della pluridecennale collaborazione tra il distributore Artebianca e Agrimontana, azienda produttrice di materie prime per pasticceria, gelateria e alta ristorazione. Come racconta Paolo Foglio, General Manager di Artebianca

||||| Da quanto tempo trattate i prodotti Agrimontana? Perché li avete scelti? Sono cresciuti nel tempo?

Trattiamo i prodotti Agrimontana da sempre, sin dal 1977, anno di nascita di Artebianca. Una scelta dettata dall'affinità di pensiero che lega le nostre aziende, entrambe estremamente attente alla qualità delle materie prime. Il nostro è un rapporto che va oltre la mera compravendita di prodotti e che si è molto intensificato nei primi anni del 2000 per la crescente propensione di Artebianca a scegliere di distribuire solo materie prime d'eccellenza, selezionando il meglio della produzione nazionale e internazionale.



||||| Quali sono gli aspetti più virtuosi della vostra collaborazione?

Artebianca distribuisce tutta la gamma Agrimontana: sono pochi i distributori che trattano tutte le referenze di un'azienda. E nei loro prodotti abbiamo sempre creduto, anche quando, circa 10 anni fa, hanno deciso di rivolgersi non più solo al mondo della pasticceria, ma anche a quello della gelateria. Artebianca è stato il primo distributore a sostenere questo progetto e a puntare sulla distribuzione delle loro nuove materie prime, pensate per un gelato dall'etichetta pulita e realizzato con ingredienti di eccellenza.

La filosofia alla base di ogni prodotto Agrimontana, così attenta alla qualità, si sposa a pieno con quella di Artebianca e per noi rappresenta un'argomentazione di vendita. Cavalcare i nuovi lanci Agrimontana viene da sé.

||||| Organizzate insieme iniziative formative per i clienti?

Agrimontana fa parte da sempre di CAST Alimenti, l'istituto di formazione e aggiornamento per tutti i mestieri del gusto, fondato a Brescia nel 1997



da Artebianca. È qui che organizziamo insieme almeno tre eventi formativi all'anno, oltre a diverse dimostrazioni tecniche, durante le quali professionisti di alto livello spiegano ai nostri clienti come utilizzare al meglio i prodotti Agrimontana, valorizzando l'estrema qualità delle loro materie prime. Appuntamenti che riscuotono sempre un grande interesse nella nostra clientela.

IDENTIKIT



Artebianca
Brescia
www.artebianca.it



FILOSOFIA AZIENDALE Qualità e approccio multiservizio. Supporto dei clienti in tutte le fasi del percorso lavorativo.

SERVIZI OFFERTI Distribuzione di materie prime per pasticceria, gelateria, panificazione e ristorazione; impianti e attrezzature; ampio Cash & Carry; formazione e consulenza.