

BO

COMPANY PROFILE
INDUSTRIA DOLCIARIA BORSARI



BORSARI
PASTICCERI IN VENETO DAL 1902


GIOVANNI COVA & C.
in Milano dal 1930


BREHAMILANO 1930
in Milano dal 1930

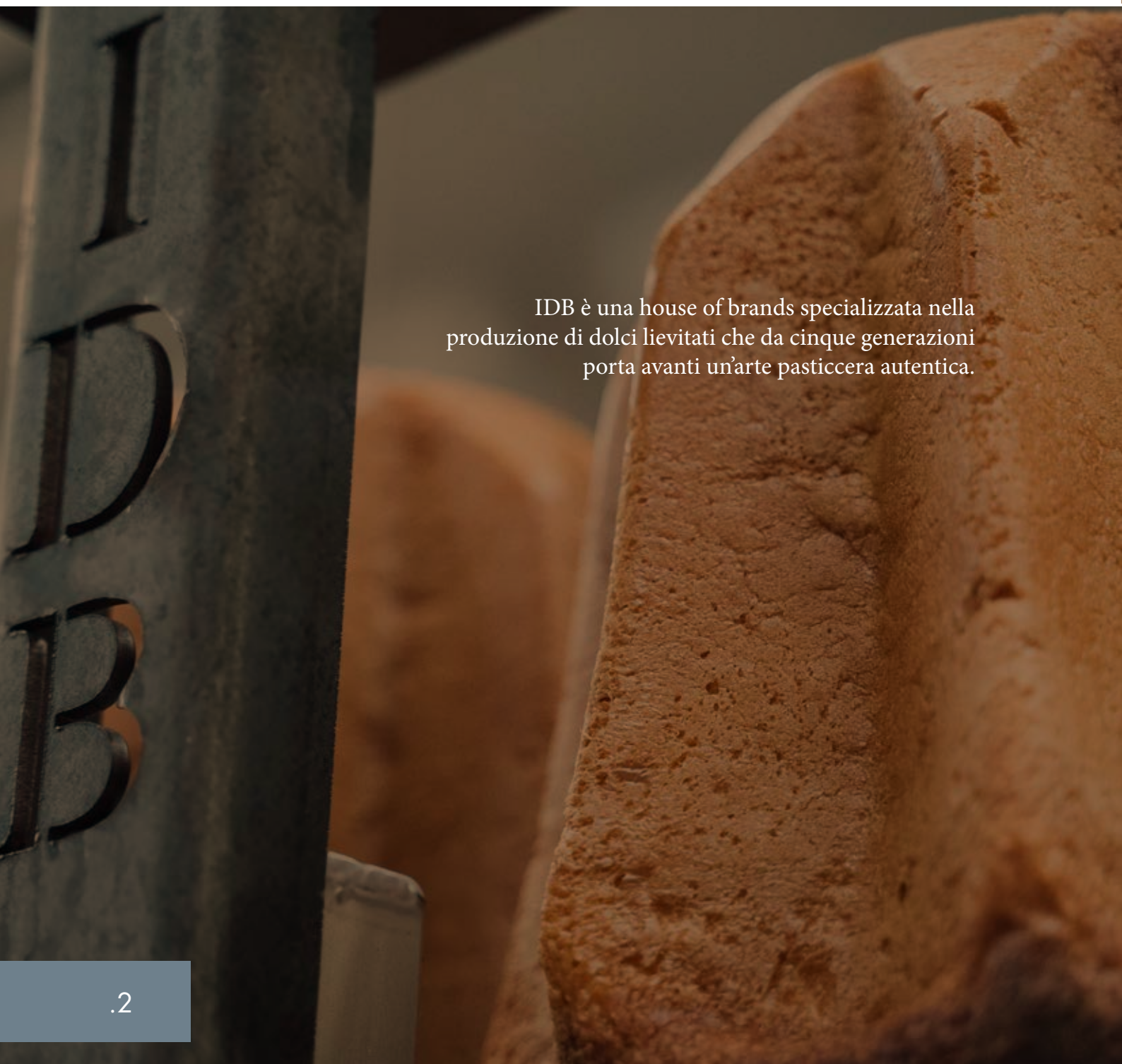
LA TORINESE
DOLCI IN PIEMONTE DAL 1932

**MUZZI
TOMMASO**
1913
l'innovazione della tradizione

 **BEDETTI
TORRONE**
DAL 1912

idb

I.D.B. INDUSTRIA DOLCIARIA BORSARI



IDB è una house of brands specializzata nella produzione di dolci lievitati che da cinque generazioni porta avanti un'arte pasticceria autentica.

0.1

INDUSTRIA DOLCIARIA BORSARI

Parola all'Amministratore Delegato Andrea Muzzi
Chi siamo
Storia dell'azienda
IDB Group nel mondo
Mission & Vision
I nostri numeri
Il fatturato
Stabilimenti produttivi e presidio dei canali

0.2

SOSTENIBILITÀ

I nostri principi guida
Lettera agli stakeholder
Cosa intendiamo quando parliamo di sostenibilità?
Il nostro impegno
L'impianto fotovoltaico in numeri
Insieme possiamo farlo meglio

0.3

UN PRODOTTO DI QUALITÀ STEP BY STEP

Lievitazione e impastatrici
Nuova linea produzione muffin
Sistemi di cottura
Confezionamento
Sistema di analisi
Sistema di logistica
Controllo qualità
Le certificazioni di IDB
Previsione per il futuro

0.4

FLUSSO DI PRODUZIONE

Il viaggio del panettone
Le materie prime
Flusso di produzione dei lievitati
Flusso di produzione del torrone
I continuativi: prodotti per tutto l'anno
Flusso di produzione del cioccolato
Flusso di produzione dei prodotti dolciari da forno

0.5

IDB GROUP – UNA HOUSE OF BRANDS

I Brand
Muzzi Antica Pasticceria
Borsari
Giovanni Cova & C.
BreraMilano1930
La Torinese
Muzzi Tommaso
Torrone Bedetti

0.6

FORMAT RETAIL

Antica Pasticceria Muzzi
Pasticcerie Borsari
Giovanni Cova & C. Bistrot
La Torinese 1932
Torrone Bedetti

0.7

MARKETING & COMUNICAZIONE

Eventi e fiere
Iniziative di Marketing & Comunicazione



INDUSTRIA DOLCIARIA BORSARI

Parola all'Amministratore Delegato Andrea Muzzi

Chi siamo

Storia dell'azienda

IDB Group nel mondo

Mission & Vision

I nostri numeri

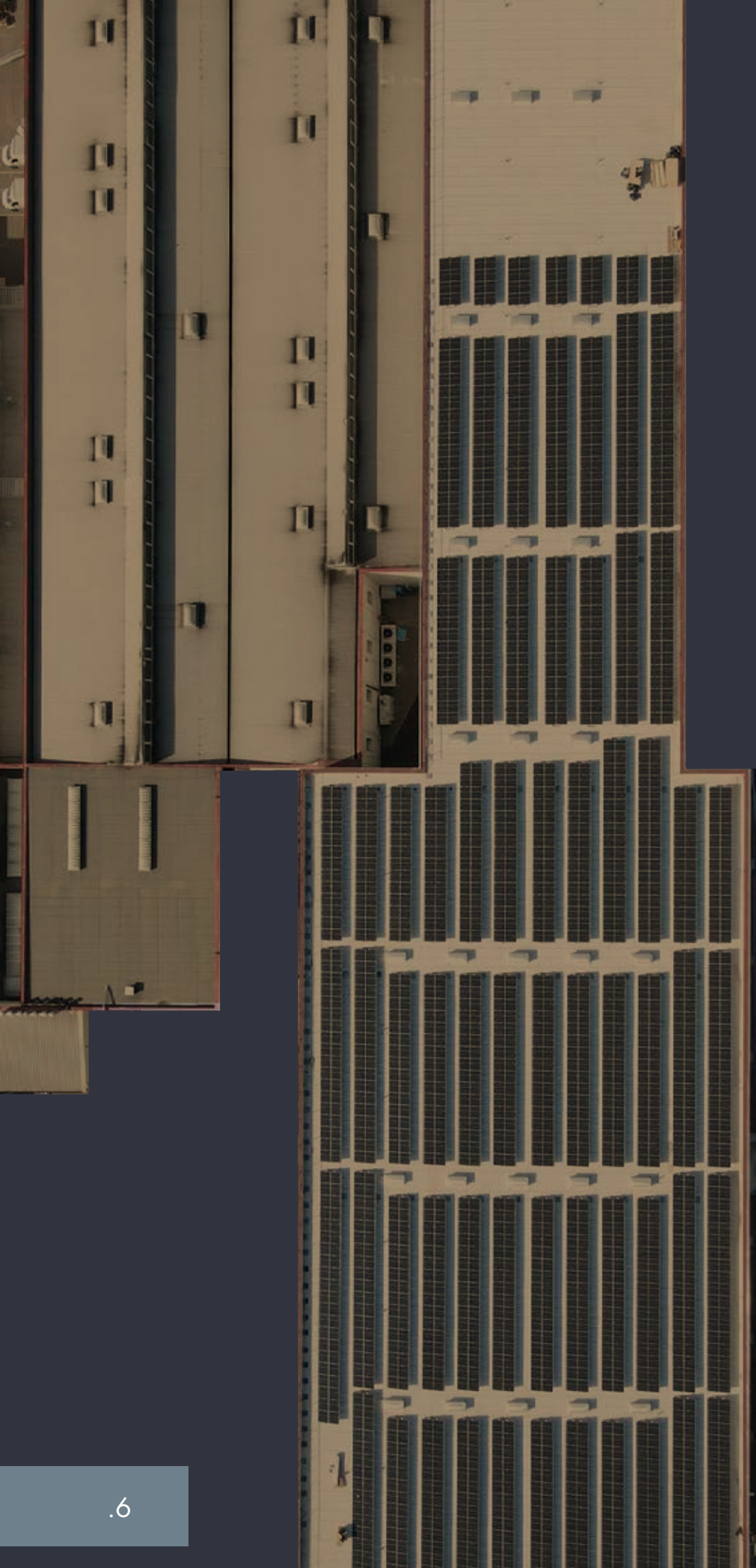
Il fatturato

Stabilimenti produttivi e presidio dei canali

“ Siamo una realtà dinamica, in costante crescita ed in continuo sviluppo sia sul mercato nazionale che internazionale. Presidiamo da sempre il segmento premium e siamo fieri di essere portavoce del Made in Italy Dolciario nel mondo. ”

Guido Leoni

0.1



ANDREA MUZZI

AMMINISTRATORE DELEGATO
E PRESIDENTE
CHIEF EXECUTIVE OFFICER

IDB - Industria Dolciaria Borsari è una realtà dinamica, in costante e continuo sviluppo nel mondo. Presidia da sempre il segmento Premium facendosi portavoce del Made in Italy dolciario, stabilendo negli ultimi anni una significativa presenza sia in Italia che nei Paesi esteri, puntando principalmente su Spagna, Francia, Gran Bretagna e USA. Con gli anni anche paesi lontani dalla cultura italiana si sono mostrati aperti alla novità. La crescita di interesse sui prodotti della tradizione italiana indica chiaramente quanto il modello posto in essere nell'ultimo ventennio dal nostro sistema, meriti di essere confermato e consolidato, certo non senza i miglioramenti insiti nel progresso, nell'innovazione e nella sostenibilità. I risultati raggiunti rappresentano tappe nel percorso verso un traguardo che ci vede costantemente impegnati a consolidare una posizione di leadership, non tanto numerica quanto più qualitativa, metodologica e di sistema. L'impresa non può e non deve prescindere dal contesto in cui opera o intende operare, gli investimenti hanno implicazioni comportamentali e di responsabilità, l'essere azienda è quindi motivo di confronto con l'universo di tutti i nostri stakeholder ai quali vogliamo dare risultati concreti e dai quali recepiamo, con favore, ogni possibile indicazione volta a costruire un futuro migliore. Siamo un'azienda che sostiene la marca in quanto in essa si concentrano la filosofia e l'identità aziendale. Crediamo nella marca perché in essa ci sono le nostre caratteristiche uniche ed esclusive. Siamo consapevoli di fare le cose meglio e diversamente dalle altre aziende del nostro settore. Per questo motivo, ai nostri prodotti, poniamo un sigillo, una marca di vera tradizione storica e di garanzia di promessa al cliente e di conseguenza al consumatore.

IDB – Industria Dolciaria Borsari is a dynamic reality, in constant development. It has always presided over the premium segment, acting as a spokesman for Italian confectionery products, and in recent years has established a significant presence both in Italy and in foreign countries, focusing mainly on Spain, France, Great Britain and the USA. Over the years, even those countries that are distant from the Italian culture have proved themselves to be open to novelty. The growth of interest in traditional Italian products clearly indicates how much the model that has been implemented over the last twenty years deserves to be consolidated even more, certainly not without the improvements deriving from progress, innovation and sustainability. The results achieved represent a series of steps along a path that will lead us to consolidate a leadership position, not in numerical terms but from a qualitative, methodological and systemic point of view.

The company can't and must not disregard the context in which it operates or intends to operate since investments have behavioural and responsibility implications. Being a company is therefore a reason for confrontation with stakeholders to whom we want to show concrete results and from whom we welcome every possible indication aimed at building a better future. Our company supports its brands because in them we concentrate our philosophy and identity, and we strengthen our unique and exclusive characteristics. We are aware that we do things better and differently from other companies in our industry. That is why we place a seal on our products, a symbol of true historical tradition which guarantees an higher quality to the consumer.

INDUSTRIA DOLCIARIA BORSARI

CHI SIAMO ABOUT US

IDB - Industria Dolciaria Borsari è tra le prime aziende italiane nella produzione dei lievitati da ricorrenza. Concentra la propria attività “core” con oltre 150 ricette, nella produzione di Panettoni, Pandori, Colombe e specialità a partire dalle pezzature di 80 e 100 grammi per le quali detiene direttamente e indirettamente il 21% (Circana, 2023) circa della quota nazionale.

Opera sia nella produzione conto terzi che nella produzione e commercializzazione con propri marchi con i quali si colloca nella fascia di vertice di tutti i canali distributivi. Presidia il mercato della pasticceria con la produzione diretta di specialità dolciarie tra le quali: Pasticceria Secca, Torrone, Cioccolato, Merendine a base lievitata e non. L'attenzione alla qualità, la conformazione ai più rigorosi protocolli produttivi e certificazioni nazionali e internazionali collocano a buon diritto la IDB - Industria Dolciaria Borsari tra le principali aziende promotrici del Made in Italy alimentare.

IDB – *Industria Dolciaria Borsari is one of the leading Italian companies in the production of seasonal bakery food. Its core activity, based on over 150 recipes, is the production of Panettoni, Pandori and Easter cakes which takes, directly and indirectly, about 21% (Circana, 2023) of the national market share for the small- sized (50- and 100- grams). IDB works both for third parties and for its own brands, placing its products at the top in all distribution channels. It controls the market of pastry-making with the internal production of confectionery specialities: biscuits, torrone, chocolate, leavened and unleavened snacks. IDB - Industria Dolciaria Borsari is also one of the most important companies promoting the “Made in Italy” confectionery industry thanks to its attention to quality and to its compliance with the most rigorous production protocols and with international and national certifications.*

STORIA DELL'AZIENDA

1913

Prima generazione Filippo Muzzi – Fornaio

1945

Seconda generazione Tommaso Muzzi – Fornaio e pasticcere

1975

Loredana, moglie di Tommaso Muzzi, prende le redini

1979

Ingresso in azienda di Filippo Muzzi

1982

Ingresso in azienda di Pier Alfonso Muzzi

1986

Terza generazione Andrea Muzzi – Pasticcere, artigiano e imprenditore

2000

Svolta dimensionale con l'acquisto dei laboratori Borsari

2008

Acquisto dei laboratori Torrone Bedetti

2009

Acquisto dei laboratori Giovanni Cova & C.

2012

Andrea Muzzi riceve la carica di CEO - Presidente

2014

Inizio dell'attività retail

2018

Acquisto dei laboratori La Torinese

2022

Quarta generazione Marta Muzzi – Marketing & Comunicazione

Canada
Stati Uniti d'America
Repubblica Dominicana
Saint Lucia
Venezuela
Brasile
Colombia
Isole Cayman
Messico
Perù

Sudafrica

Albania	Paesi Bassi
Austria	Polonia
Belgio	Portogallo
Bulgaria	Regno Unito
Cipro	Repubblica Ceca
Croazia	Romania
Finlandia	Serbia
Francia	Slovenia
Germania	Spagna
Grecia	Svezia
Irlanda	Svizzera
Islanda	Ungheria
Italia	
Libano	
Lituania	
Lussemburgo	
Malta	
Norvegia	

CANADA

diretta / distributore

STATI UNITI

diretta / distributore / grossita

MESSICO

diretta / distributore / grossita

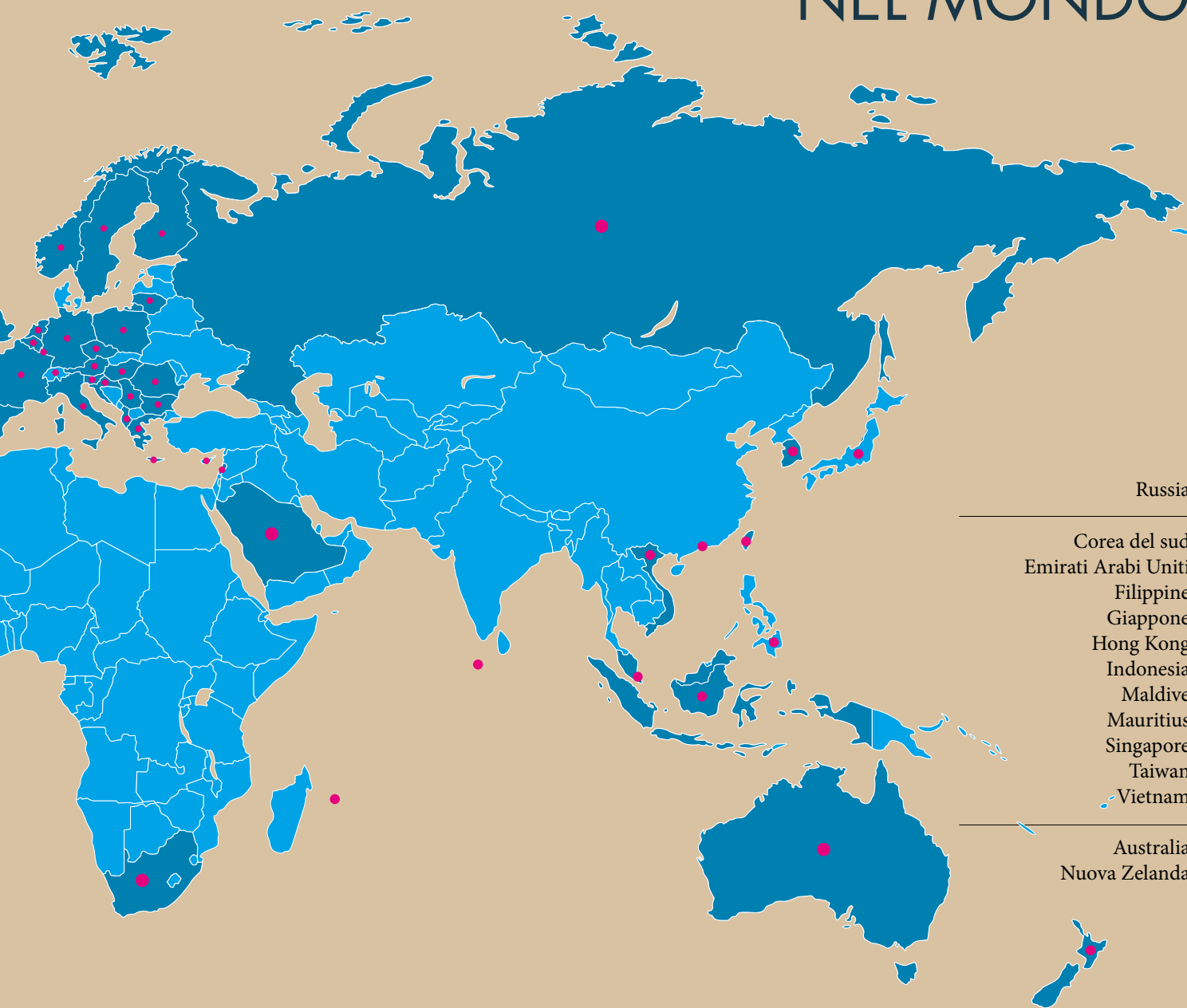
PERÙ

diretta / distributore

BRASILE

diretta / distributore / grossita

IDBGROUP NEL MONDO



EUROPA

diretta / distributore / grossista

ITALIA

diretta / distributore / grossista

SUD AFRICA

diretta / distributore

EMIRATI ARABI

distributore

SINGAPORE

distributore

CINA

distributore

AUSTRALIA

diretta / distributore

GIAPPONE

diretta / distributore

NUOVA ZELANDA

diretta

I NOSTRI NUMERI

305

DIPENDENTI
EMPLOYEES

*numero medio di dipendenti nell'anno

3

IMPIANTI PRODUTTIVI
PRODUCTION SITES

81%

ITALIA
ITALY

19%

MONDO
WORLD

150

RICETTE
RECIPES

7

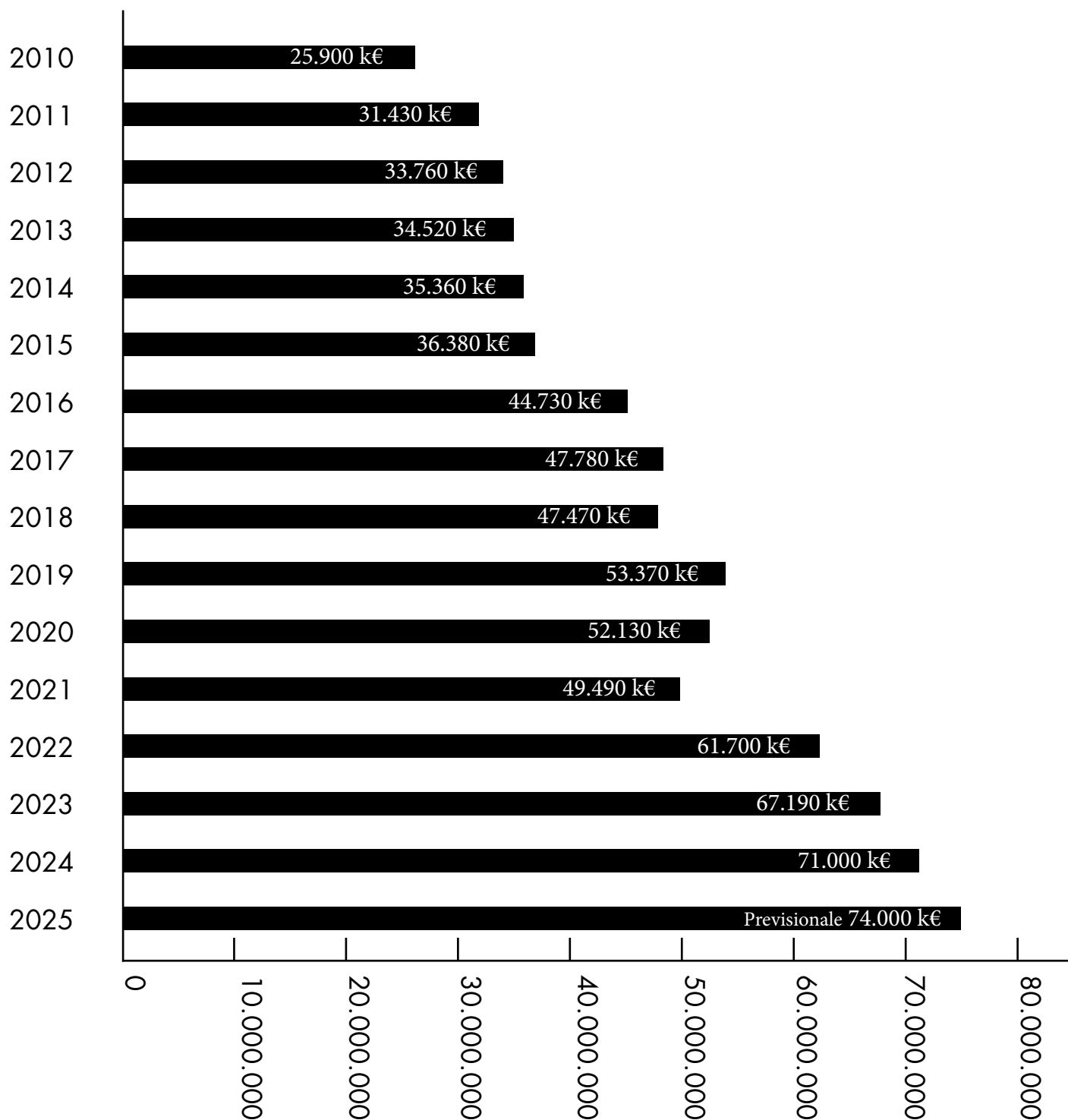
MILIONI
MILLION

KG L' ANNO
KILOS PER YEAR



GRAFICO E FATTURATO AGGREGATO DI GRUPPO

AGGREGATE TURNOVER



PURA ARTE ITALIANA

UN MOTTO, UNA PROMESSA

MISSION

Essere realtà dinamica capace di innovare con passione per crescere la partnership come valore collettivo di eccellenza al fine di decidere di essere i migliori nel creare esperienze straordinarie per le persone e garantire con ambizione la promessa di un futuro migliore.

IDB is a dynamic reality able to innovate with passion in order to grow partnership as a collective value of excellence, in order to decide to be the best in creating extraordinary experiences for people and guarantee with ambition the promise of a better future.



VISION

Essere prospettiva di sogni ambiziosi e rivoluzionari per creare emozioni uniche realizzando l'impossibile.

Being a perspective of ambitious and revolutionary dreams to create unique emotions by realising the impossible.

GLI STABILIMENTI PRODUTTIVI E LOGISTICI

PRODUCTION AND LOGISTICS FACILITIES

A partire dal 2000 la fabbrica principale è stata profondamente modificata. L'ampliamento ha rappresentato una naturale evoluzione strategica che ha consentito di aumentare la capacità produttiva. Questo processo di espansione richiede innovazione continua e una gestione efficace delle risorse, per garantire una crescita sostenibile e competitiva nel lungo periodo.

Badia Polesine:

Superficie Totale: 45.000 m²

Superficie coperta: 29.039 m²

Falconara:

3.000 m²

Campello:

4.500 m²

Torino:

5.000 m²

Since 2000 the factory has deeply changed. The expansion was a natural strategic evolution that allowed an increase in production capacity. This process requires continuous innovation and resource management to ensure sustainable and competitive growth over the long term.

Badia Polesine:

Total surface: 45.000 m²

Covered surface: 29.039 m²

Falconara:

3.000 m²

Campello:

4.500 m²

Torino:

5.000 m²

PRESIDIO DEI CANALI

PRESENCE IN DIFFERENT MARKET SECTORS

Canale HO.RE.CA

Canale Moderno

Canale Vending

Esportiamo in più di 60 Paesi nel mondo, concentrando la nostra attività in Europa, USA e Sud America.

HO.RE.CA

Great Chains of Distributions

Vending

We export our products to more than 60 countries around the world, focusing on Europe, the US and South America.



STABILIMENTO DI
FACTORY

BADIA POLESINE
ROVIGO



SEDE LOGISTICA
LOGISTICS

CAMPELLO SUL CLITUNNO
PERUGIA



STABILIMENTO DI
FACTORY

FALCONARA MARITTIMA
ANCONA



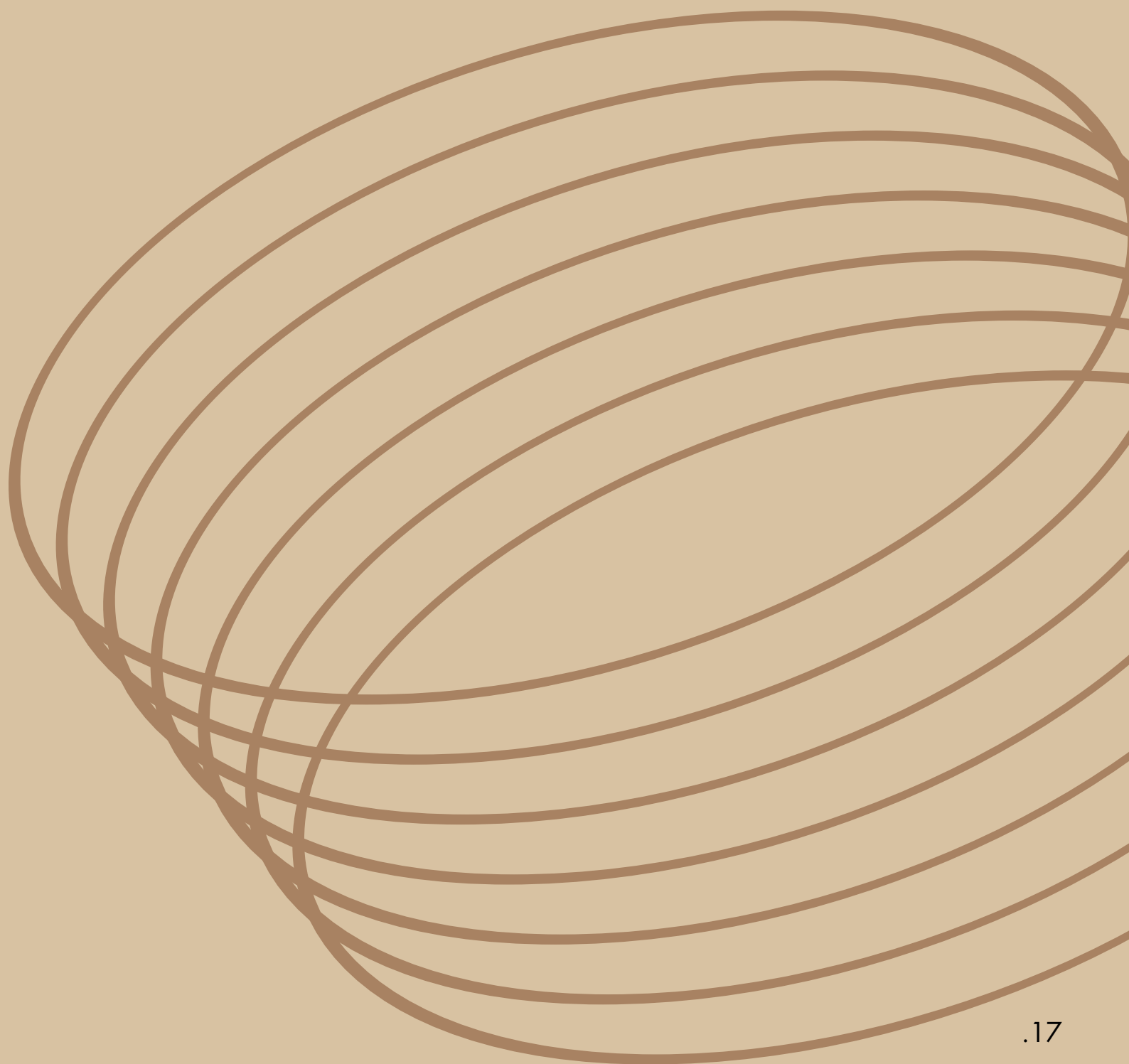
STABILIMENTO DI
FACTORY

TORINO

PURA ARTE ITALIANA

IDB significa scrivere la storia del nostro Paese attraverso le ricette dei lievitati da ricorrenza.

Una Storia che la famiglia Muzzi conserva e custodisce con i suoi prodotti.



0.2

IDB INDUSTRIA DOLCIARIA BORSARI

I nostri principi guida

Lettera agli stakeholder

Cosa intendiamo quando parliamo di sostenibilità?

Il nostro impegno

L'impianto fotovoltaico in numeri

Insieme possiamo farlo meglio



0.2

La sostenibilità è un pilastro fondamentale della responsabilità sociale per IDB. Ogni giorno ci impegniamo in pratiche eco-compatibili a beneficio del nostro pianeta e della nostra comunità. Abbracciamo un processo innovativo che apre la strada a un mondo di dolcezza sostenibile.

I NOSTRI PRINCIPI GUIDA

OUR GUIDING PRINCIPLES

FAMIGLIA

IDB Group è più di un semplice luogo di lavoro; è una famiglia che, nel corso degli ultimi vent'anni, si è allargata sempre di più. Da generazioni, ci dedichiamo con passione e amore alla produzione di dolci che rispecchiano i valori che ci hanno guidato fin dal principio.

STORICITÀ E TRADIZIONE

Le nostre radici affondano nella storia, non soltanto per l'impegno che da generazioni ogni giorno mettiamo nel nostro lavoro, ma anche perché custodiamo un know-how che permette di tramandare la tradizione dolciaria italiana. IDB Group è la testimonianza di come le pratiche più tradizionali possano sposarsi armoniosamente con l'innovazione sostenibile, adattando antiche ricette alle più moderne esigenze.

ELEGANZA

Dai nostri dolci ai nostri raffinati packaging, tutto è progettato con la massima cura e attenzione ai dettagli. Ma l'eleganza, per noi, va oltre l'apparenza, riflettendosi anche nella scelta di materie prime sostenibili, nella riduzione degli sprechi e nell'adozione di pratiche produttive ecocompatibili.

LEGAME CON IL TERRITORIO

IDB Group è orgogliosa di essere una delle eccellenze italiane che esporta in tutto il mondo la tradizione culinaria del Belpaese. Siamo convinti che la sostenibilità passi anche attraverso la valorizzazione del territorio e delle sue risorse. Ogni nostro brand si distingue per una precisa identità territoriale, e racconta una storia di buon gusto e bellezza.

FAMILY

To be innovative also means being able to keep up with the changes in the modern world. Sustainability is at the heart of our strategy, and IDB Group has always been committed to creating conditions for growth that are compatible with the well-being and development of present and future generations.

HISTORY AND TRADITION

Our roots are deep in history, not only because of the commitment that we have been putting into our work every day for generations, but also because we cherish a know-how that allows the Italian confectionery tradition to be handed down. IDB Group is a testimony of how the most traditional practices can harmoniously blend with sustainable innovation, adapting ancient recipes to the most modern needs.

ELEGANCE

From our desserts to our refined packaging, everything is designed with the utmost care and attention to detail. But elegance, for us, goes beyond appearance, since it is also reflected in our choice of sustainable raw materials, reduction of waste and adoption of environmentally friendly production practices.

OUR LAND

IDB Group is proud to be one of the Italian excellences that exports the culinary tradition of the Belpaese all over the world. We are convinced that sustainability also comes through the enhancement of the territory and its resources. Each of our brands is distinguished by a precise territorial identity and tells a story of good taste and beauty.

SOSTENIBILITÀ

LETTERA AGLI STAKEHOLDER

LETTER TO STAKEHOLDERS

È con grande entusiasmo e senso di responsabilità che vi presentiamo il nostro primo Bilancio di Sostenibilità. Questo documento segna un momento significativo nella storia della nostra azienda dolciaria, un importante passo verso un'idea concreta di futuro sostenibile. L'integrazione delle tematiche di sostenibilità nel nostro modello di business fa parte di un percorso che, da tempo, il Gruppo IDB si impegna a seguire. Guidati dalla passione, dall'ambizione e dalla concretezza che ci contraddistinguono, ci prendiamo la responsabilità di concorrere al miglioramento delle condizioni sociali, ambientali ed economiche del background in cui quotidianamente operiamo. Nell'ultimo anno, l'industria dolciaria italiana ha vissuto una situazione complessa, compromessa dall'aumento significativo dei costi delle materie prime e dell'energia. Queste condizioni di contesto hanno fatto emergere la chiara necessità da parte del Gruppo IDB di rispondere con interventi di costante miglioramento della qualità dei prodotti e di produzione di energia attraverso fonti rinnovabili.

Le sfide ambientali e sociali impongono un senso di urgenza che si riflette in un cambiamento del nostro modo di lavorare. Questa graduale trasformazione non coinvolge soltanto il nostro core business, ma chiama in causa tutti i soggetti con cui collaboriamo lungo l'intera catena del valore. Oggi più che mai riconosciamo la necessità di un impegno collettivo come unica via percorribile per ottenere risultati tangibili e su larga scala.

Il nostro Bilancio di Sostenibilità non è solo una fotografia delle azioni intraprese fino a questo momento, ma anche il primo evidente impegno verso le tante attività che ancora potremo fare e faremo per migliorare. Siamo orgogliosi dei risultati raggiunti finora e consapevoli che il viaggio verso la sostenibilità è un percorso in continuo sviluppo, fiduciosi nei nostri mezzi e forti dei nostri valori.

Andrea Muzzi

Amministratore Delegato IDB – Industria Dolciaria Borsari

It is with great enthusiasm and a sense of responsibility that we present you our first Sustainability Report. This document marks a significant moment in the history of our confectionery company, an important step towards a concrete idea of a sustainable future. The integration of sustainability issues into our business model is part of a path that IDB Group has long been committed to following. Guided by our passion, ambition and concreteness, we take responsibility for contributing to the improvement of the social, environmental and economic conditions of the background in which we operate on a daily basis.

Over the past year, the Italian confectionery industry has experienced a complex situation, compromised by the significant increase in raw material and energy costs. These contextual conditions have led to a clear need for IDB Group to respond with measures to constantly improve product quality and produce energy through renewable sources.

The environmental and social challenges impose a sense of urgency that is reflected in a change in the way we work. This gradual transformation does not only involve our core business, but calls into question all those with whom we collaborate along the entire value chain. Today, more than ever, we recognise the need for collective commitment as the only way to achieve tangible, large-scale results.

Our Sustainability Report is not only a snapshot of the actions we have taken so far, but also the first clear commitment to the many things we still can and will do to improve. We are proud of what we have achieved so far and aware that the journey towards sustainability is one of continuous development, confident in our means and strong in our values.

Andrea Muzzi – IDB CEO – Industria Dolciaria Borsari

SOSTENIBILITÀ

COSA INTENDIAMO QUANDO PARLIAMO DI SOSTENIBILITÀ?

WHAT DO WE MEAN WHEN WE TALK ABOUT SUSTAINABILITY?

La sempre maggiore affermazione nel tempo delle tematiche di sostenibilità ambientale, sociale e di governance ha portato molte aziende a integrare quest'ultime nei processi di elaborazione delle proprie strategie, indipendentemente dal settore di attività in cui esse operano.

Anche IDB ha deciso di intraprendere questo percorso e come primo passo ha effettuato un'analisi più approfondita delle attività svolte non solo direttamente, ma anche indirettamente, prendendo in considerazione l'interezza della propria catena del valore.

The increasing affirmation over time of environmental, social and governance sustainability issues has led many companies to integrate these into their strategy development processes, regardless of the business sector in which they operate.

IDB too has decided to take this path and as a first step has carried out a more in-depth analysis of the activities carried out not only directly, but also indirectly, taking into consideration the entirety of its value chain.

01.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA
ECONOMIC SUSTAINABILITY

MATERIALE PRIME E MATERIALI
RAW MATERIALS AND MATERIALS

02.

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE
ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY

SODDISFAZIONE DEI CLIENTI
CUSTOMER SATISFACTION

GESTIONE RIFIUTI
WASTE MANAGEMENT

03.

SOSTENIBILITÀ SOCIALE
SOCIAL SUSTAINABILITY

EFFICIENZA ENERGETICA
ENERGY EFFICIENCY

LE PERSONE AL CENTRO DI IDB
PEOPLE AT THE HEART OF IDB

GLI STAKEHOLDERS
THE STAKEHOLDERS

SOSTENIBILITÀ

IL NOSTRO IMPEGNO

OUR COMMITMENT

MATERIALE PRIME E MATERIALI

La qualità delle materie prime rappresenta uno degli elementi fondamentali per lo sviluppo di prodotti in grado di soddisfare appieno le aspettative dei consumatori di IDB.

Per il Gruppo, i fornitori più importanti sono quelli di materie prime e secondarie, selezionati prediligendo aziende del territorio. Per alcune ricette, vengono inoltre acquistate materie prime dedicate che soddisfino specifici criteri qualitativi e/o che possiedano determinate certificazioni.

I materiali a contatto con i prodotti sono realizzati con materiale vergine non riciclato, mentre quelli in carta/cartone ondulato non a contatto con il prodotto contengono, a seconda della tipologia, dal 60% al 100% di materiale riciclato.

Le materie prime che arrivano negli stabilimenti produttivi del gruppo sono poi sottoposte ad una serie di regolari controlli qualità, effettuati a campione presso il laboratorio di analisi interno al fine di verificarne la tracciabilità e la conformità.

SODDISFAZIONE DEI CLIENTI

Siamo consapevoli che l'implementazione di pratiche sostenibili è direttamente proporzionale all'aumento della soddisfazione dei clienti, che sono il nostro principale motore economico. Nell'impegno per offrire la migliore esperienza gustativa, la qualità e la sicurezza dei nostri dolci rappresentano valori imprescindibili. Per un'azienda alimentare come la nostra è fondamentale avere un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare che garantisca che tutte le attività siano svolte in conformità con la legislazione nazionale e internazionale. Inoltre, le attività di Ricerca e Sviluppo si concentrano sul miglioramento delle ricette esistenti per ottimizzare la qualità e la shelf life dei prodotti, per rispondere al meglio alle esigenze del nostro pubblico.

RAW MATERIALS AND MATERIALS

The quality of raw materials represents one of the fundamental elements in the development of products that fully meet the expectations of IDB's consumers.

For the Group, the most important suppliers are those of raw and secondary materials, selected with a preference for local companies. For some recipes, dedicated raw materials are also purchased that meet specific quality criteria and/or possess certain certifications.

The materials in contact with the products are made from virgin, non-recycled material, while the paper/corrugated board materials not in contact with the product contain, depending on the type, between 60% and 100% recycled material.

Raw materials arriving at the group's production plants are then subjected to a series of regular quality controls, carried out on a sample basis at the in-house testing laboratory in order to verify traceability and conformity.

CUSTOMER SATISFACTION

We are aware that implementing sustainable practices is directly proportional to increasing customer satisfaction, which is our main economic driver. In our endeavour to offer the best taste experience, the quality and safety of our sweets are paramount values. For a food company like ours, it is essential to have a Food Safety Management System that ensures that all activities are carried out in compliance with national and international legislation. In addition, Research and Development activities focus on improving existing recipes to optimise the quality and shelf life of products, in order to meet the needs of our public.

SOSTENIBILITÀ

IL NOSTRO IMPEGNO

OUR COMMITMENT

GESTIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti generati da IDB sono principalmente provenienti dallo svolgimento del ciclo produttivo a cui si aggiungono materiali di scarto provenienti dalle attività di manutenzione e i fanghi derivanti dall'impianto di depurazione e dalle fosse settiche. La totalità dei rifiuti appartiene alla categoria "non pericolosi".

IDB non categorizza come "rifiuti" la frazione umida (prodotti crudi e cotti, creme, ingredienti scaduti o non conformi) bensì come sottoprodotti destinati alla combustione tramite impianti a biomasse, il cui calore generato può essere utilizzato come fonte di riscaldamento o per produrre energia elettrica.

EFFICIENZA ENERGETICA

IDB riconosce il proprio contributo al cambiamento climatico, per questo monitora costantemente i consumi energetici e le emissioni GHG derivanti dalle proprie attività e attua iniziative volte alla riduzione degli stessi. Durante il 2023, IDB ha previsto il miglioramento degli impianti di illuminazione ad alta efficienza, con la possibilità di sfruttare anche la luce naturale, e, ancora più importante, l'installazione di pannelli fotovoltaici, con l'obiettivo di applicarli in tutte le sedi produttive del Gruppo.

WASTE MANAGEMENT

The waste generated by IDB is mainly from the production cycle, plus waste materials from maintenance activities and sludge from the treatment plant and septic tanks. All waste belongs to the 'non-hazardous' category.

IDB does not categorise the wet fraction (raw and cooked products, creams, expired or non-compliant ingredients) as 'waste' but as by-products intended for combustion by biomass plants, the heat generated from which can be used as a heating source or to produce electricity. IDB does not categorise the wet fraction (raw and cooked products, creams, expired or non-compliant ingredients) as 'waste' but as by-products intended for combustion via biomass plants, the heat generated from which can be used as a heating source or to produce electricity.

ENERGY EFFICIENCY

IDB recognises its contribution to climate change, which is why it constantly monitors energy consumption and GHG emissions from its operations and implements initiatives to reduce them.

During 2023, IDB plans to upgrade high-efficiency lighting systems, with the possibility of also exploiting natural light, and, more importantly, the installation of photovoltaic panels, with the aim of applying them at all of the Group's production sites

L'IMPIANTO FOTOVOLTAICO IN NUMERI

OUR PHOTOVOLTAIC SYSTEM IN NUMBERS

8.200

ALBERI SALVATI all' anno
SAVED TREES per year

402,2
tons

CO2 NON EMESSA IN ATMOSFERA all' anno
CO2 NOT EMITTED INTO THE
ATMOSPHERE per year

143,5

TEP (TONNELLATE EQUIVALENTI DI
PETROLIO) RISPARMIATE all' anno
SAVED TOE (tonnes of oil equivalent) per year

142 Kg

NOX (OSSIDO DI AZOTO) NON
EMESSO IN ATMOSFERA all' anno
NOX (NITROGEN OXIDE) NOT
EMITTED IN ATMOSPHERE per year



INSIEME POSSIAMO FARLO MEGLIO

TOGETHER WE CAN BE BETTER

LE PERSONE AL CENTRO DI IDB

Le risorse umane rappresentano un fondamentale fattore di successo di IDB. L'Azienda crede nel valore del lavoro e persone e considera la legalità, la correttezza e la trasparenza dell'agire presupposti imprescindibili per il raggiungimento dei propri obiettivi sociali, produttivi ed economici. I nostri principi:

- Integrità nel rispetto di Leggi e Regolamenti, per ogni membro e a ogni livello. L'Organismo di Vigilanza aggiorna gli Amministratori sulla normativa e sulla giurisprudenza sopravvenute che consentono una conforme interpretazione ed applicazione della Legge.
- Ripudio di ogni discriminazione riguardante l'età, il sesso, l'etnia, la religione, orientamento sessuale, l'assunzione, la remunerazione, l'accesso alla formazione, promozione, licenziamento o pensionamento.
- Centralità, sviluppo e valorizzazione delle risorse umane con equità: IDB promuove il valore delle risorse umane allo scopo di massimizzarne il grado di soddisfazione ed accrescerne il patrimonio di competenze possedute.
- Trasparenza e riservatezza: nei rapporti con le parti interessate IDB S.R.L. INDUSTRIA DOLCIARIA BORSARI si impegna affinché i propri collaboratori a tutti i livelli dimostrino chiarezza, trasparenza e completezza delle informazioni.
- Nell'ambito dei processi di gestione e selezione del personale tutte le decisioni sono prese nel rispetto delle pari opportunità.

PEOPLE AT THE HEART OF IDB

Human resources are a key success factor for IDB. The company believes in the value of work and people and considers legality, correctness and transparency of action to be essential prerequisites for achieving its social, productive and economic objectives.

Our principles:

- *Integrity in compliance with laws and regulations, for every member and at every level. The Supervisory Board updates the Directors on the regulations and case law that have arisen that allow for a conforming interpretation and application of the Law.*
- *Repudiation of any discrimination regarding age, gender, ethnicity, religion, sexual orientation, recruitment, remuneration, access to training, promotion, dismissal or retirement.*
- *Centrality, development and valorisation of human resources with fairness: IDB promotes the value of human resources in order to maximise their degree of satisfaction and increase the wealth of skills possessed.*
- *Transparency and confidentiality: in relations with stakeholders, IDB S.R.L. INDUSTRIA DOLCIARIA BORSARI undertakes to ensure that its collaborators at all levels demonstrate clarity, transparency and completeness of information.*
- *Within the scope of personnel management and selection processes, all decisions are made with respect for equal opportunities.*

CLIENTI

Assieme ai nostri clienti possiamo intercettare le tendenze, assecondare le richieste, migliorare il nostro modo di vendere e governare la competizione. Ogni giorno ci impegniamo per servire al meglio: negozi specializzati, horeca, corporate, distribuzione moderna, grande distribuzione organizzata, vending, gift world, on board food.

CONSUMATORI FINALI

Creiamo condizioni ideali per parlare ai consumatori dei nostri prodotti. Recepiamo istanze, indicazioni e consigli che ci aiutano a migliorare continuamente la nostra offerta e a garantire un'esperienza di gusto completa e consapevole. Monitoriamo il cambiamento degli stili di vita e adeguiamo la nostra ricerca per dare una risposta coerente e competitiva. Ci scelgono: adulti, giovani, bambini, persone con particolari aspettative nell'acquisto, amanti del cibo italiano e di qualità.

DIPENDENTI

Il nostro operare è possibile solo grazie a ognuno di noi e ogni risultato aziendale è frutto di impegno e di organizzazione. Favoriamo il lavoro nella conoscenza dei territori in cui siamo presenti e nella piena consapevolezza di come lo stesso rappresenti nel contempo risorsa ed opportunità.

FORNITORI

Riteniamo che la soddisfazione del cliente non sia mai un risultato casuale ma frutto di una intensa attività e collaborazione con tutti i nostri fornitori. Studiamo il mercato e l'offerta di ogni singolo componente, ingrediente, materiale e servizio utile a costruire un'offerta di valore unico e competitivo. Induciamo la condivisione valoriale per arricchire il rapporto di collaborazione e di reciprocità e per garantire una crescita responsabile su tutti i fronti.

ASSOCIAZIONI, FONDAZIONI, ONLUS

Concorriamo nella misura delle nostre possibilità alle istanze del mondo associativo in tutte le aree dove siamo presenti. Concorriamo aziendalmente alle diverse azioni di fund raising che ci vengono sottoposte. Generiamo proposte che favoriscono l'attività associativa e facilitano l'opera di sensibilizzazione civile e sociale. Sponsorizziamo associazioni sportive, sociali, culturali e religiose secondo una dinamica di programmazione e rotazione.

SCUOLE, UNIVERSITÀ

Ci rapportiamo con l'istruzione a noi più vicina, partecipiamo a corsi master per la formazione di giovani manager e motiviamo gli entusiasti dell'arte pasticceria nella bontà della loro scelta come veicolo di crescita personale e professionale. Crediamo nella formazione e nella cultura di settore come driver capace di differenziare l'offerta aziendale e sostenere la crescita. Ci interessa la convergenza tra mondo del lavoro e università sia per le migliori prospettive occupazionali dei nostri giovani laureati che per meglio soddisfare le esigenze delle imprese nazionali.

ISTITUZIONI LOCALI E NAZIONALI

Dialoghiamo con le amministrazioni a noi vicine. Recepiamo e attuiamo tutte le direttive Ministeriali, Regionali e Comunali.

MEDIA

Ci rapportiamo ai media con la piena consapevolezza dell'importanza della informazione e della comunicazione. Siamo presenti sulla stampa nazionale e locale con articoli che valorizzano non solo il nostro impegno nella produzione di dolci d'eccellenza, ma anche il coraggio e lo spirito imprenditoriale della nostra Direzione. Parallelamente, investiamo in campagne digitali mirate, sfruttando i social media e le piattaforme online. La nostra visibilità è amplificata anche grazie alla partecipazione alle fiere di settore e all'utilizzo di campagne di affissione OOH (Out Of Home), con immagini emozionali che portano la magia dei nostri dolci nelle strade delle principali città d'Italia.

CUSTOMERS

A strong synergy with our customers helps us to understand better new trends, to respond to needs, to improve our approach in sales, to consolidate our business and govern competition. Every day we are engaged to give the best service ever to specialized shops, HO.RE.CA., Corporate stores, modern trade, large scale retail stores, vending machines, hamper companies, on-board food.

CONSUMERS

We constantly monitor the food world and, keeping in touch with our consumers, we try to perceive and preview its changes. Our aim is to offer a wide-ranging “taste experience” and broadcast it to our customers. Our reply to the ongoing changes of life styles wishes to be coherent and competitive. We find good estimators among a wide range of consumers categories: grown-ups, highly demanding buyers, young people, children and Italian food lovers.

EMPLOYEES

Our success can be achieved only through a great “team job”, everyone performs an significant role, from the youngest intern to the elder employee. Every score comes from each one’s commitment and a great organization. We encourage the staff to deepen the knowledge of the markets we are presiding, conscious that this represents both a resource and an opportunity.

SUPPLIERS

We believe that customers’ contentment is never an accidental event but comes through an intense activity and cooperation with our suppliers. We monitor every day raw materials’ market, keeping an eye on each ingredient, component or service that may help in giving the most unique and competitive product. Our goal is to improve and deepen the mutual teamwork with our suppliers in order to reach a reliable growth at every stage.

ASSOCIATIONS, FOUNDATIONS, NO PROFIT

We support the world of associations , no profit foundations and found raising operations. We incite sport clubs, social, cultural and religious associations, according to a dynamic and alternating agenda.

SCHOOLS AND UNIVERSITY

We liaise with High Schools and Colleges nearby our area, we attend Master Courses to train young Managers and support the “enthusiasts” of pastry art, considering this sinergy an opportunity for a professional and personal growth. We strongly believe in the joint venture between labour market and university, becoming an important professional opportunity for our young graduates, providing skilled and trained human resources.

LOCAL AND NATIONAL INSTITUTIONS

We deal with the administrations of each municipality where we are present with our laboratories and shops. We adhere to projects and events organized by the Italian Trade Agency to help enhancing the notoriety of Made in Italy Confectionery. We respect and implement all ministerial, regional and municipal directives.

MEDIA

We relate to the media with full awareness of the importance of information and communication. We are present in the national and local press with articles that highlight not only our commitment to producing excellent sweets, but also the courage and entrepreneurial spirit of our management. In parallel, we invest in targeted digital campaigns, exploiting social media and online platforms. Our visibility is also amplified through participation in trade fairs and the use of OOH (Out Of Home) poster campaigns, with emotional images that bring the magic of our sweets to the streets of Italy’s major cities. strate clarity, transparency and completeness of information.



LA COLLABORAZIONE
È L'INGREDIENTE CHIAVE
DEL NOSTRO SUCCESSO



UN PRODOTTO DI QUALITÀ STEP BY STEP

Lievitazione e impastatrici
Nuova linea produzione muffin
Sistemi di cottura
Confezionamento
Sistema di analisi
Sistema di logistica
Controllo qualità
Le certificazioni di IDB
Previsione per il futuro



0.3

Ogni dolce che creiamo è un'esperienza di gusto che celebra la tradizione e l'innovazione. Trasformiamo ogni giorno gli ingredienti di alta qualità in prodotti unici, portando sulle tavole di tutto il mondo la dolcezza che unisce.

IMPASTATRICI

MIXING MACHINES

SEDE DI BADIA POLESINE

Macchine impastatrici a braccia tuffanti di media dimensione per tutti gli impasti di pasticceria. Lavorazione lenta per non stressare l'impasto e mantenere la sua struttura glutinica.

Gestione manuale del ciclo di lavorazione.

BADIA POLESINE HEADQUARTERS

Kneading machines with dipping arms of medium size are used for all pastry doughs. Processing is slow in order not to stress the dough and to maintain its glutinic structure. The working cycle is manually supervised.

SEDE DI TORINO

Impastatrici a spirale professionali per la lavorazione dell'ingrediente più importante: il lievito madre.

Altre impastatrici a spirale professionali sono utilizzati per gli impasti e per la preparazione di glasse.

TURIN HEADQUARTERS

Professional spiral kneading machines are used for processing the most important ingredient: sourdough.

A further professional spiral kneading machines are used for kneading dough and preparing icing.

LIEVITAZIONE

LEAVENING STAGE

Zona di lavorazione e raffreddamento dedicata, celle di lievitazione e maturazione controllate secondo piani di lavorazione.

Processing and cooling area dedicated to leavening and maturation cells controlled according to processing plans.



Impastatrici a spirale dedicate alla lavorazione e al mantenimento del lievito madre. Celle di lievitazione statico-dinamica con controllo continuo della costante umidità/temperatura.

Spiral mixers dedicated to the processing and maintenance of sourdough. Static / dynamic leavening cells with continuous control of the constant humidity / temperature.

NUOVA LINEA DI PRODUZIONE MUFFIN

NEW MUFFIN PRODUCTION LINE

IDB è un'azienda che si rinnova costantemente per rimanere al passo con le richieste del mercato. Nel 2023 un investimento di 2 milioni di euro ha consentito la realizzazione e la messa in opera di una nuova sala produttiva dedicata interamente alla realizzazione di muffin e biscotti. Nello specifico, per la produzione dei muffin viene impiegata una spirottinatrice, che in automatico dispone i pirottini sul nastro, e una dosatrice che porziona la giusta quantità d'impasto. Protagonista principale è il forno a banda di ultima generazione, progettato per garantire una cottura uniforme, esaltando il gusto e la fragranza di ogni prodotto. All'uscita dal forno, i muffin proseguono sul nastro lungo la linea di raffreddamento, dove riposano fino a ritornare a temperatura ambiente. Infine, il ciclo si completa nell'area dedicata al confezionamento, dove ogni prodotto viene accuratamente confezionato prima in singolo flowpack e, successivamente, in multipack, per preservarne la freschezza, la fragranza e il sapore, pronto per raggiungere le tavole dei nostri clienti.

La nuova linea ha una capacità produttiva pari a circa 3200 muffin all'ora e, per quanto riguarda i biscotti, 10.900 pezzi all'ora. Sono impiegate giornalmente dai 10 ai 12 operatori, il cui impegno e competenza sono fondamentali non solo per garantire il corretto funzionamento dei macchinari, ma soprattutto per ottenere e mantenere la qualità che desideriamo per i nostri prodotti.

L'obiettivo è portare l'alta pasticceria nelle occasioni di consumo quotidiano, presidiando le insegne della Grande Distribuzione Organizzata con prodotti continuativi, che possano essere presenti a scaffale per 12 mesi, generando valore attraverso un'offerta premium destinata a un consumatore consapevole di ciò che consuma e che predilige la qualità.

IDB Company is constantly renewing itself to keep up with market demands. In 2023, an investment of EUR 2 million allowed the construction and installation of a new production hall dedicated entirely to the production of muffins and biscuits. To produce muffins, a specific machine is used which automatically places the ramekins on the belt, and then a dosing machine portions the right amount of dough. The main protagonist of this process is the latest-generation tunnel oven, designed to ensure uniform baking, enhancing the taste and fragrance of each product. Once left the oven, the muffins continue on the belt along the cooling line, where they rest until they return to room temperature. Finally, the cycle is completed in the packaging area, where each product is carefully packaged first in a single flowpack and then in multipacks, to preserve its freshness, fragrance and flavour, ready to reach our customers' tables.

The new line has a production capacity of about 3200 muffins per hour and, for biscuits, 10.900 pieces per hour. Between 10 and 12 operators are involved daily. Their commitment and expertise are essential not only to ensure the proper functioning of the machinery, but also to achieve and maintain the quality we desire for our products.

The main objective is to bring haute patisserie into daily consumption, presiding over the mass distribution with all-year-round products, aiming at customers who recognize and prefer quality.

SISTEMI DI COTTURA

COOKING SYSTEMS



4

forni a tunnel ciclotermici, di cui uno dedicato esclusivamente ai prodotti continuativi, con funzionalità di heating dinamico programmabile per zone e monitoraggio continuo, con diagrammi di cottura e sistemi sonda/temperatura.

6

forni rotor a carrello con monitoraggio continuo a sonde termiche manuali dello stato di cottura.

LINEE PRODOTTI SPECIALI

Linee dedicate per la farcitura e copertura/granellatura con presidio di personale dedicato. Linee di glassatura/granellatura automatiche con presidio di personale dedicato.

RAFFREDDAMENTO

Cella di raffreddamento statico/dinamica a temperatura ambiente.

4

cyclothermal tunnel ovens, one of which is dedicated exclusively to continuous products, with programmable dynamic heating functionality by zones and continuous monitoring, with firing diagrams and probe/temperature systems. 6 carriage rotor ovens with continuous manual thermal probe monitoring of baking status.

6

carriage rotor ovens with continuous manual thermal probe monitoring of baking status.

SPECIAL PRODUCT LINES

Dedicated lines for filling and covering/granulating with dedicated personnel. Automatic glazing / granulation lines with dedicated personnel.

COOLING

Static / dynamic cooling cell at room temperature



CONFEZIONAMENTO

PACKAGING

Una volta pronti, i dolci lievitati passano alla fase di confezionamento. Le abili mani delle operatrici di IDB Group incartano manualmente i singoli prodotti, facendo di questo gesto uno dei punti di forza più distintivi della nostra azienda e aggiungendo un tocco di autenticità in più. In alternativa, i dolci vengono confezionati in cappelliere, astucci, latte, shopper o ciuffi. Numerose sono le tipologie di packaging che ogni anno l'Ufficio Grafico interno rinnova nello stile, garantendo sempre un aspetto fresco e accattivante che rispecchia l'eccellenza e l'innovazione della nostra azienda dolciaria.

Once ready, the leavened cakes move on to the wrapping stage. The skilled hands of IDB Group workers hand-wrap the products, making this gesture one of our company's most distinctive strengths and adding an extra touch of authenticity. Alternatively, the sweets are packaged in hatboxes, cases, tins, shoppers or fabrics. There are numerous types of packaging that the in-house Graphics Department renews in style each year, always ensuring a fresh and appealing look that reflects the excellence and innovation of our confectionery company.





SISTEMA DI ANALISI

ANALYSIS SYSTEM

Il laboratorio di IDB Group svolge rigorose analisi quotidiane di tipo organolettico, sensoriale, fisico e chimico. Nello specifico: il controllo dell'umidità, dell'aw (activity water), del pH e dell'acidità dei prodotti finiti, sia lievitati che frolle. Tutti i prodotti subiscono un'ispezione tramite sistema di metal detector per garantire l'assenza di corpi estranei. Inoltre, vengono effettuate analisi programmate sulle materie prime, per verificare il rispetto degli standard qualitativi richiesti. Per accertare ulteriormente la qualità dei nostri prodotti, ci appoggiamo ad un laboratorio esterno per analisi di shelf life programmate, analisi di tipo microbiologico e analisi di aria, acqua e superfici.

IDB Group's laboratory conducts rigorous daily organoleptic, sensory, physical and chemical analysis. Specifically: checking the moisture, aw (activity water), pH and acidity of finished products, both leavened and shortbread. All products undergo inspection by metal detector system to ensure the absence of foreign bodies. In addition, scheduled analyses are carried out on raw materials to verify compliance with the required quality standards. To further ascertain the quality of our products, we rely on an external laboratory for scheduled shelf life analysis, microbiological type analysis, and air, water and surface analysis.



SISTEMA DI LOGISTICA

LOGISTICS SYSTEMS

La costante crescita aziendale ha determinato nel tempo profondi adeguamenti dell'intero sistema logistico. Il più recente riguarda l'ampliamento del magazzino della sede di Badia Polesine (RO) che, con una superficie di oltre 12.000 m² e diviso su due piani, accoglie fino a 9.000 pallet. Quello logistico è un reparto nevralgico e strategico per un'azienda che concentra grandissimi flussi operativi in due fondamentali momenti dell'anno. Per questo motivo, IDB investe in tecnologie innovative e nel 2023 ha completato l'inserimento di un pallettizzatore a tre braccia che, in maniera automatica, raccoglie la produzione di tutte le linee consentendo una razionalizzazione degli spazi e una maggiore velocità di lavoro. I nostri magazzini, moderni e ben organizzati, ci consentono di gestire le scorte in modo ottimale e di movimentare più di 40.000 pallet all'anno. I nostri prodotti sono consegnati in maniera puntuale grazie a una rete di distribuzione capillare.

Constant business growth has led to profound and fundamental adjustments to the entire logistics system. Recently IDB has expanded its warehouse at the Badia Polesine (RO) headquarters, which, with an area of over 12,000 square meters, accommodates up to 9,000 pallets. Logistics is a strategic department for a company that concentrates very large operational flows in two fundamental moments of the year. For this reason, IDB invests in innovative technologies and in 2023 it completed the inclusion of a three-arm palletizer that automatically collects the output of all lines, allowing for space rationalization and increased work speed. Our modern, well-organized warehouses enable us to manage inventory optimally and handle more than 40,000 pallets per year. Our products are delivered on time thanks to an extensive distribution network.



CONTROLLO QUALITÀ

QUALITY CONTROL

La sicurezza alimentare dei prodotti è la base della nostra Qualità. IDB Group può contare su un Ufficio Assicurazione e Controllo Qualità interno che svolge un ruolo cruciale nel verificare la sicurezza dei prodotti e la loro conformità agli standard alimentari previsti dalla legislazione italiana, europea ed extra europea. L'Ufficio Qualità monitora, studia e previene costantemente i pericoli, redige schemi di sicurezza alimentare basati sul sistema HACCP e FDA, applica i piani analitici di controllo sulle materie prime, sulle produzioni e sui propri prodotti finiti e monitora tutti gli aspetti di igiene delle linee di produzione, l'ambiente di lavoro e le pratiche di pulizia per garantire il rispetto delle norme stabilite dalle autorità competenti e dagli enti di certificazione volontaria come BRCGS e IFS Food. Inoltre, collabora strettamente con altri dipartimenti aziendali per identificare le aree di miglioramento e sviluppare soluzioni innovative per mantenere elevati standard qualitativi.

Food safety of products is the basis of our Quality. IDB Group can count on an in-house Quality Assurance and Control Office that plays a crucial role in verifying the safety of products and their compliance with the food standards required by Italian, European and non-European legislation. The Quality Office constantly monitors, studies and prevents hazards, draws up food safety schemes based on the HACCP and FDA system, applies analytical control plans on raw materials, productions and its own finished products, and monitors all aspects of production line hygiene, work environment and cleaning practices to ensure compliance with the standards set by competent authorities and voluntary certification agencies such as BRCGS and IFS Food. It also works closely with other company departments to identify areas for improvement and develop innovative solutions to maintain high quality standards.



LE CERTIFICAZIONI DI IDB

IDB CERTIFICATIONS

Per garantire una costante qualità del prodotto, IDB si affida a enti di certificazione volontaria che impongono standard più stringenti rispetto a quanto richiesto dalla legislazione in materia. Le certificazioni assicurano qualità e sicurezza alimentare, legalità e autenticità oltre a denotare la totale trasparenza del lavoro quotidiano di tutta la IDB.

CERTIFICAZIONI DI SITO

Negli stabilimenti produttivi di Badia Polesine (RO) e Torino, tutti i prodotti lievitati e base frolla e pasta colata sono sotto la certificazione di sito BRCGS dal 2008 e IFS Food dal 2022, ottenendo negli anni risultati di successo.

CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO

Nel corso degli anni IDB ha ottenuto anche diverse certificazioni di prodotto che garantiscono la filiera delle materie prime, assicurando altresì una maggiore trasparenza e servizio verso i clienti.

To ensure consistent product quality, IDB relies on voluntary certification authorities that impose stricter standards than those required by current legislation. Quality and food safety are guaranteed by certifications, and they also denote the total transparency of the daily work of the entire IDB.

SITE CERTIFICATIONS

At Badia Polesine (RO) production site, all leavened products and shortbread products are BRCGS certificated since 2008 and IFS Food certificated since 2022, achieving successful results over the years.

PRODUCT CERTIFICATIONS

Over the years, IDB has also obtained several product certifications that guarantee the supply chain of raw materials, also ensuring greater transparency and service to customers.



PREVISIONI PER IL FUTURO

FORECAST FOR THE FUTURE

La costante crescita dimensionale implica adeguamenti tecnologici e organizzativi. IDB si propone di custodire lo spirito della tradizione in un contesto in continua evoluzione. La sfida più interessante è quella di innovare e nel contempo mantenere saldi i valori identitari che contraddistinguono ogni nostro brand. Il segreto è coniugare modernità e tradizione assicurando ai nostri clienti prodotti dolciari di altissima qualità, preparati con passione e cura, come da sempre facciamo. Ingredienti e sapori provenienti da un'antica ricetta, sapientemente miscelati con un moderno concetto di produzione.

Constant business growth has led to profound and fundamental adjustments to the entire logistics system. IDB aims to treasure the spirit of tradition in an ever-changing environment. The most challenging task is to innovate while maintaining firmly the identity values that characterize each of our brands. The secret is to combine modernity and tradition by ensuring our customers the highest quality products, made with passion and care, as we have always done. Ingredients and flavors from an ancient recipe, expertly blended with a modern production concept.





4.

0.

IL FLUSSO DI PRODUZIONE

Il viaggio del panettone

Le materie prime

Flusso di produzione dei lievitati

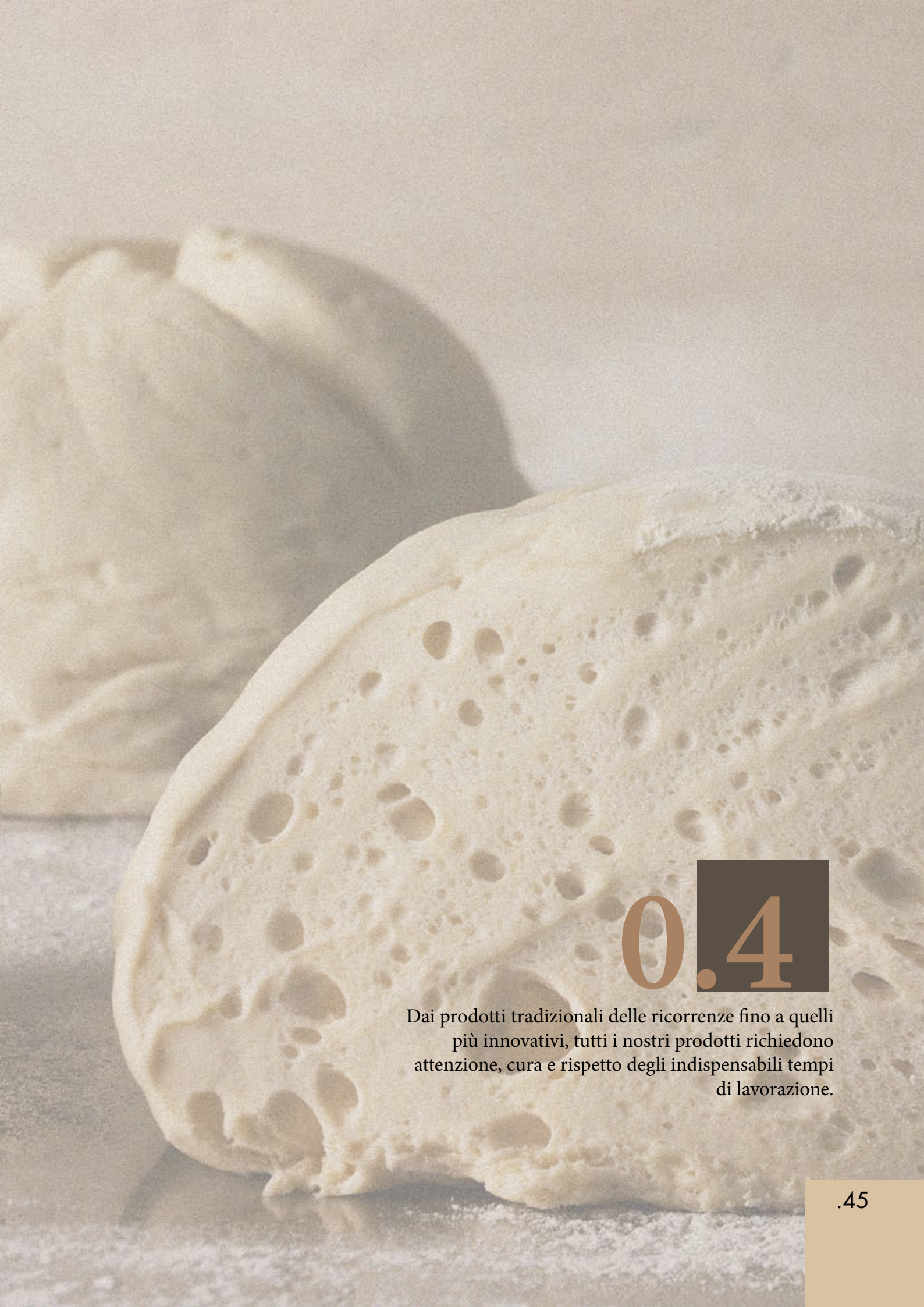
Flusso di produzione del torrone

I continuativi: prodotti per tutto l'anno

Flusso di produzione del cioccolato

Flusso di produzione dei prodotti dolciari da forno

Flusso di produzione dei muffin



0.4

Dai prodotti tradizionali delle ricorrenze fino a quelli più innovativi, tutti i nostri prodotti richiedono attenzione, cura e rispetto degli indispensabili tempi di lavorazione.

1

LIEVITO MADRE

CEPPO A
1912

IL PUNTO DI PARTENZA È IL LIEVITO MADRE, L'ELEMENTO PIÙ PREZIOSO PERCHÉ È IN GRADO DI CONFERIRE AL PANETTONE MORBIDEZZA, SOFFICITÀ E FRAGRANZA.

LO CURIAMO E CONTROLLIAMO GIORNALMENTE CON CONTINUI RINFRESCHI.

The starting point is the yeast base, the most precious element able to give smoothness, softness and flavour. Every day we take care and check it with continuous refresh.



2

INGREDIENTI

UOVA E ZUCCHERO
ITALIANI

LE NOSTRE UOVA SONO DA ALLEVAMENTO A TERRA PER ASSICURARE ALL'IMPASTO IL TIPICO COLORE GIALLO.

DEFINIRLO SOLO ZUCCHERO È RIDUTTIVO, SAREBBE MEGLIO CHIAMARLI PICCOLI CRISTALLI BIANCHI. PROVENGONO DALLE NOSTRE TERRE ITALIANE E SANNO DARE ALL'IMPASTO UNA DOLCEZZA ESUBERANTE.

Our barn eggs assure to the mixture the typical yellow colour.

Calling it sugar may be reducing, it would be better to name it as little white crystals from our Italian lands, able to give an abundant sweetness.

IL PAN

IL VIAGGIO DEL PAN



IL
DOVE
SE
TRATTIAMO

che

3

INGREDIENTI

SCORZE D'ARANCIA
DI SICILIA E CALABRIA

L'ARANCIA PROVENIENTE DAL SUD ITALIA SONO GRANDI E POLPOSE, RILASCIANO NEL PANETTONE UN PROFUMO INTENSO DI AGRUMI.

The orange from the South of Italy are big and fleshy, releasing a great fragrance of citrus in the panettone.



IL BURRO LO F
AL
SOLO IN QUESTO MODO IL
AL PANETTONE

The

Only this con
to the pane

PANETTONE

PANETTONE NEL MONDO

7

IL PANETTONE

IL NOSTRO GIRO TERMINA QUI, DA DOVE È PARTITO, IN ITALIA, ORMAI DA QUASI CENT'ANNI FACCIAMO IL NOSTRO PANETTONE SEMPRE CON LO STESSO AMORE, SEMPRE CON LA STESSA CURA. MA CON RISPETTO OGNI SINGOLO INGREDIENTE PERCHÉ SAPPIAMO CHE È GRAZIE A LORO SE I NOSTRI PASTICCIERI POSSONO VANTARE DI ESSERE I MIGLIORI A FARE IL VERO "PANATTÓN DE MILÁN"

Our tour finishes here where it started in Italy, for almost 100 years we have always made our panettone with the same love and the same care. We handle every each ingredient with respect because we know that our pastry masters can say they are best in doing the true "Panattón de Milán" thanks to it.

4

INGREDIENTI

BURRO
EUROPEO

FACCIAMO ARRIVARE DOVE GLI ANIMALI PASCOLANO L'ARIA APERTA PER INTERE DISTESE DI PRATI. IL BURRO SI ARRICCHISCE DI PROFUMI INTENSI, CHE POSSONO DARE UN FORTE SAPORE E UNA DELICATA MORBIDEZZA.

Butter has its origins in the where animals graze on wide open-air grasslands. This condition enriches the butter of intense smells that give panettone a strong flavour and a delicate smoothness

6

INGREDIENTI

UVETTA
DELLA TURCHIA

GLI ACINI VENGONO APPASSITI AL SOLE CALDO, PER GIORNI PER DIVENTARE MORBIDI, POLPOSI E MOLTO DOLCI. NOI LI AMIAMO PARTICOLARMENTE PERCHÉ SONO IN GRADO DI ARRICCHIRE IL NOSTRO PANETTONE DI UN SAPORE INTENSO.

The grapes are dried up at the warm sun for days to make them soft, fleshy and very sweet. We particularly love them because they are able to enrich our panettone with an intense taste.



5

INGREDIENTI

GRANI
EUROPEI

LE NOSTRE FARINE PROVENGONO DA GRANI DI FORZA COLTIVATI NELLE REGIONI CENTRALI EUROPEE. GRAZIE ALLA SAPIENZA DEI NOSTRI MASTRI MUGNAI, UNITA ALL'ESPERIENZA DI ATTENTI AGRICOLTORI, POSSIAMO ESSERE CERTI DI GARANTIRE UN PRODOTTO DI ALTA QUALITÀ.

Our flours come from farmed wheat of the central European regions. Thanks to the knowledge of our miller masters and the experience of careful farmers we can be sure to guarantee an high quality product.



MATERIE PRIME

RAW MATERIAL



LIEVITO MADRE

72 ore

di preparazione lenta e scrupolosa. Ci vogliono tre giorni per passare dal lievito di rinfresco al prodotto finito. Il lievito madre è il cuore pulsante della nostra azienda: le sue caratteristiche distintive e le periodiche fasi di rinfresco fanno in modo che i nostri prodotti siano esaltati dalla sua sofficità e dall'aroma unico.

MOTHER DOUGHT

72 hours

of slow and careful preparation. It takes three days to go from refreshment yeast to finished product. The mother yeast is the beating heart of our company: its distinctive characteristics and the periodic refreshing steps ensure that our products are enhanced by its fluffiness and unique aroma.



BURRO

di qualità in grado di aggiungere il caratteristico sapore all'impasto.

Quality BUTTER that can add the characteristic flavor to the dough.



UOVA

fresche da galline allevate a terra e all'aperto.

Fresh EGGS from free-range hens.



FARINE

selezionate e alto-performanti.

Selected and high-performing FLOURS.



FRUTTA CANDITA di origine italiana, senza anidride solforosa, che subisce un lento processo di canditura in grado di preservare gli oli essenziali del frutto.

CANDIED FRUIT of Italian origin, without sulfur dioxide, which undergoes a slow candying process that can preserve the essential oils of the fruit.



UVETTA SULTANINA di provenienza turca, i cui acini sono raccolti manualmente, essiccati naturalmente al sole e scelti per colore e dimensione.

TURKISH-SOURCED RAISINS, whose berries are harvested by hand, dried naturally in the sun and selected for color and size.



NOCCIOLE, eccellenza della regione piemontese, sono apprezzate per la dimensione, il gusto e la croccantezza inconfondibile.

HAZELNUTS, an excellence of the Italian Piemonte region, are prized for their size, taste and unmistakable crunchiness



PISTACCHIO selezionato per il sapore ricco e il profumo aromatico, è considerato una delle più rinomate eccellenze siciliane.

PISTACHIO selected for its rich flavor and aromatic scent, it is considered one of the most renowned Sicilian excellences



PESCHE dalla polpa succosa e zuccherina, inserite nei nostri prodotti sotto forma di cubetti canditi oppure in crema.

PEACHES with juicy and sugary flesh, included in our products in the form of candied cubes or in cream.



CIOCCOLATO ricco e vellutato che nasce da una selezione accurata delle migliori fave di cacao. La sua intensità e il suo aroma garantiscono un'esperienza sensoriale unica.

Rich and velvety CHOCOLATE that comes from a careful selection of the best cocoa beans. Its intensity and aroma guarantee a unique sensory experience.



CEDRO noto per il gusto delicato ma fortemente profumato. La sua limitata disponibilità dona ai lievitati un grande pregio.

CITRON known for its delicate but strongly fragrant taste. Its limited availability gives products great value.



PERE italiane sottoposte a una canditura a basso grado zuccherino che mantiene il sapore e il profumo del frutto senza farlo diventare un semplice cubetto di zucchero.

Italian PEARS subjected to a low-sugar candying process that retains the flavor and aroma of the fruit.



MANDORLE Californiane e Italiane, naturali o pelate, tostate da noi quotidianamente. Calibro 27/30 e 23/25.

California and Italian ALMONDS, natural or peeled, roasted by us daily. Caliber 27/30 and 23/25.



Il profumo delle nostre ALBICOCCHE dolcemente succose riporta immediatamente alle serene giornate di sole.

The scent of our APRICOTS, fragrant and sweetly juicy, immediately brings back peaceful sunny days.



AMARENE italiane, morbide e succose, in grado di conferire una dolcezza unica al prodotto finito.

Italian sour CHERRIES, soft and juicy, giving a unique sweetness to the finished product.



MIELE di altissima qualità, proveniente da fornitori controllati e certificati, selezionato per il gusto armonioso e non troppo dolce.

Highest quality HONEY from controlled and certified suppliers, selected for its harmonious taste.

FLUSSO DI PRODUZIONE DEI LIEVITATI

PRODUCTION FLOW OF LEAVENED PRODUCTS

IDB vanta la produzione di dolci lievitati secondo due diversi processi produttivi: il metodo veronese e il metodo piemontese.

IDB creates leavened cakes according to two different production processes: the Verona method and the Piedmont method.

METODO VERONESE

Il procedimento per ottenere l'impasto del pandoro è suddiviso in cinque principali fasi di lavorazione, durante ciascuna delle quali vengono progressivamente aggiunti nuovi ingredienti. In questo modo si evita di sovraccaricare fin da subito il lievito, che, nell'arco delle successive 6 ore, può continuare a crescere e svilupparsi. La preparazione dell'impasto è una delle fasi più delicate e importanti, poiché l'unione di tutti gli ingredienti richiede l'occhio esperto del pasticciere. Una corretta esecuzione di questa fase produce un composto dalla forte maglia glutinica, in grado di reggere la lievitazione e garantire una straordinaria alveolatura. Soltanto nelle fasi finali di miscelatura vengono aggiunti gli ingredienti caratterizzanti. L'impasto, spezzato nella giusta grammatura, viene riposto all'interno di stampi di alluminio per essere lasciato lievitare. Qui, solo il tempo contribuisce al migliore risultato: la creazione di dolci emozioni è un processo che richiede almeno 72 ore di lenta lavorazione. Una volta lievitato, il pandoro entra quindi in forno a 180° nella fase di cottura. In questa fase è l'attenzione costante dei pasticciere a certificare l'ottimo risultato finale. Il prodotto è lasciato raffreddare nello stampo in alluminio fino a raggiungere una temperatura di 31° al cuore. Dopodiché uno per volta vengono smodellati, cioè rimossi manualmente dallo stampo, per continuare a raffreddare a temperatura ambiente per 8 ore. Come ultima fase, il pandoro passa alla farcitura, se la ricetta lo prevede, altrimenti viene direttamente confezionato.

VERONESE METHOD

The process to obtain the Pandoro is composed of five stages and in each of these stages new ingredients are progressively added. This slow addition avoids overloading the yeast, which can continue to grow and develop over the next 6 hours. The mixing phase is one of the most delicate, as the combination of all the ingredients requires the expert eye of the pastry chef. Correct execution of this stage produces a dough with a strong glutinic mesh, capable of withstanding leavening and ensuring extraordinary alveolation. At the end of the first mixing stage we add the characterizing ingredients. The dough, broken into the right weight, is placed inside aluminum molds to be left to rise. This process requires at least 72 hours of slow processing. It then enters the oven at 180 degrees in the baking stage. At this stage it is the constant attention of the pastry chefs that certifies the excellent result. The product is allowed to cool in the aluminum mold until it reaches a core temperature of 31°. After that, one by one they are manually removed from the mold, to continue cooling at room temperature for 8 hours. As a final step, the pandoro is filled and packaged by hand.

MISCELATURA
MIXING

SPEZZATURA
DIVIDING

LIEVITAZIONE
PROOFING

COTTURA
BAKING

RAFFREDDAMENTO
NATURALE
NATURAL COOLING

FARCITURA
FILLING

CONFEZIONAMENTO
PACKAGING

FLUSSO DI PRODUZIONE DEI LIEVITATI

PRODUCTION FLOW OF LEAVENED PRODUCTS

MISCELATURA IMPASTO SERALE

Vengono uniti lievito madre, farina, tuorlo d'uova, burro, zucchero

DOUGH MIXING DURING THE EVENING HOURS

Mother yeast, flour, egg yolk, butter, and sugar are added to the dough

LIEVITAZIONE PER 12 ORE 12 HOURS PROOFING

MISCELATURA IMPASTO DEL MATTINO

Sono aggiunti farina, tuorlo d'uova, zucchero, emulsionanti e tutti gli ingredienti caratterizzanti, come canditi, uvetta, gocce di cioccolato o altro

DOUGH MIXING DURING THE MORNING HOURS

Flour, egg yolk, sugar, emulsifiers and all characterising ingredients, such as candied fruit, sultanas, chocolate chips or others are added to the dough

SPEZZATURA DIVIDING

LIEVITAZIONE (7/8 ORE) 7/8 HOURS PROOFING

COTTURA IN FORNO BAKING

RAFFREDDAMENTO NATURAL COOLING

FARCITURA FILLING

CONFEZIONAMENTO PACKAGING

METODO PIEMONTESE

La principale differenza con il metodo veronese consiste nella parte iniziale del processo produttivo. L'impasto si ottiene dopo due procedimenti di miscelatura alternati da una fase di lievitazione. Il primo impasto si ottiene unendo lievito madre, farina, tuorlo d'uova, burro e zucchero. Questo composto, che prende il nome di impasto serale, è lasciato lievitare per circa 12 ore e, il mattino seguente, subisce una seconda fase di miscelatura. Si aggiungono quindi farina, tuorlo d'uova, zucchero, emulsionanti e tutti gli elementi caratterizzanti come canditi, uvetta, gocce di cioccolato o altro, per ottenere il cosiddetto impasto del mattino. Da questo punto in avanti, il flusso produttivo con il metodo piemontese è molto simile a quello veronese.

PIEMONTESE METHOD

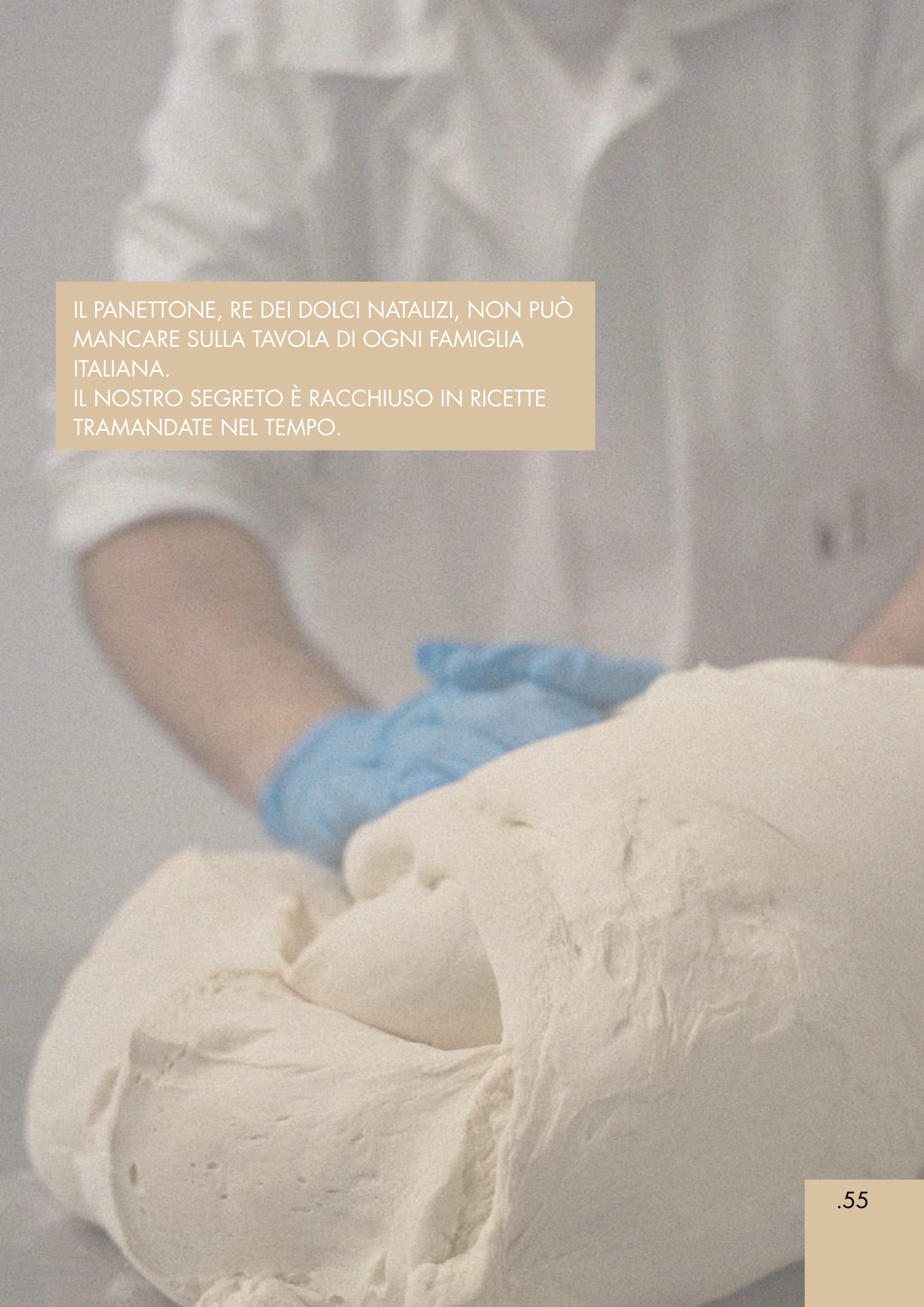
The main difference with regards to the Veronese method lies in the first part of the production process. The dough is obtained after two mixing phases alternated by a proofing phase. The first dough is obtained by combining mother yeast, flour, egg yolk, butter and sugar. This mixture, known as the evening dough, is left to rise for about 12 hours and undergoes a second mixing phase on the following morning. Flour, egg yolk, sugar, emulsifiers and all the characterizing elements such as candied fruit, sultanas, chocolate chips or others are then added to obtain the so-called morning dough. From this point on, the production flow of the Piedmontese method is very similar to the Veronese one.



IMPASTO SERALE
EVENING DOUGH



IMPASTO DEL MATTINO
MORNING DOUGH



IL PANETTONE, RE DEI DOLCI NATALIZI, NON PUÒ
MANCARE SULLA TAVOLA DI OGNI FAMIGLIA
ITALIANA.

IL NOSTRO SEGRETO È RACCHIUSO IN RICETTE
TRAMANDATE NEL TEMPO.



FLUSSO DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO

PRODUCTION FLOW OF
CHOCOLATE PRODUCTS

STOCCAGGIO IN SILOS
STORAGE IN SILOS

TEMPERAGGIO
TEMPERING

MODELLAGGIO
MOULDING

RAFFREDDAMENTO
COOLING

SMODELLAGGIO
DEMOULDING

CONFEZIONAMENTO
PACKAGING

LINEE PRODUTTIVE DEL CIOCCOLATO

CHOCOLATE PRODUCTION LINES

..... Il cioccolato viene mantenuto alla temperatura di 40° all'interno di tank e mediante sistema automatico convogliato nelle temperatrici.

Chocolate is maintained at a temperature of 40° inside small silos and conveyed through an automatic system in to tempering machine.

..... Il cioccolato giunto alla temperatrice viene gradualmente portato a 27°-28° e miscelato continuamente. Successivamente viene riscaldato e portato alla temperatura di 29°-30° in base alla tipologia di cioccolato utilizzato.

Inside the tempering machine, chocolate gradually increases temperature till 27°-28° and it's continuously mixed. Subsequently chocolate is heated and brought to a temperature of 29°- 30 ° according to the kind of chocolate used.

..... Il cioccolato "temperato" viene colato in appositi stampi e dopo essere vibrato mediante nastro trasportatore giunge alla fase successiva, il raffreddamento.

Tempered chocolate is dropped into molds and, after being vibrated, reaches the next stage, of cooling by conveyors

..... Gli stampi colmi di cioccolato attraversano il tunnel frigo. Il cioccolato passa dallo stato liquido allo stato solido con lieve retrazione che faciliterà la fase successiva, lo smodellaggio.

The molds, filled with chocolate, pass through a refrigerator tunnel. Chocolate change its state from liquid to solid with which will facilitate the next phase, of demoulding.

..... Lo smodellaggio è una fase cruciale nella produzione del cioccolato perché finalmente le creazioni prendono forma. Dopo il raffreddamento, il cioccolato si ritira leggermente dallo stampo, facilitandone il distacco. Si ottengono così praline, tavolette, uova e soggetti di cioccolato dalla superficie liscia e brillante.

Chocolate demoulding is a crucial step in chocolate production because the product finally takes shape. After cooling, the chocolate shrinks slightly from the mould, making it easier to release. This results in pralines, bars, eggs and chocolate shapes with a smooth and shiny surface.

..... Il nostro cioccolato viene quindi confezionato in pratici astucci o in graziosi packaging pensati appositamente per rendere bello un prodotto già sorprendentemente buono.

Chocolate is then packaged in practical cases or in attractive packaging, which are designed to make beautiful a very good product.

FLUSSO DI PRODUZIONE DEL TORRONE

PRODUCTION FLOW OF NOUGAT

DOSAGGIO MATERIE PRIME
DOSING RAW MATERIALS

PREPARAZIONE DEL CARAMELLO
PREPARATION OF CARMEL

MISCELAZIONE DI ALBUME E MIELE
MIXING OF EGG WHITE AND

MISCELAZIONE CON INGREDIENTI
CARATTERIZZANTI

SELEZIONE E TOSTATURA FRUTTA SECCA

Selezione manuale e tostatura con tecnica e tecnologie dedicate e
ulteriore selezione post tostatura

MIXING WITH CHARACTERIZING
INGREDIENTS

SELECTION AND ROASTING OF DRIED FRUIT

Manual selection and toasting with dedicated technology and
technologies and further post-toasting selection

COTTURA
COOKING

TRASFERIMENTO IN STAMPI
TRANSFER TO MODS

FORMATURA E TAGLIO
FORMING AND CUTTING

CONFEZIONAMENTO
PACKAGING

LINEE PRODUTTIVE DEL TORRONE

NOUGAT PRODUCTION LINES

Dosaggio manuale di zucchero, miele, albume e frutta secca
Manual dosing of sugars, honey, egg and dried fruit

In appositi paioli di rame si porta lo zucchero alla temperatura dedicata e monitorata costantemente con apposite sonde.
In special copper pots it takes the sugar to the dedicated temperature and constantly monitored with special probes.

All'interno della torroniera, preparazione del semilavorato montato di albume e miele con calore, vapore e temperatura controllata
Inside the torrone pan, preparation of whipped egg white and honey with heat / steam and controlled temperature

Aggiunta di mandorle nocciole e/o pistacchi
Adding almonds, hazelnuts and / or pistachios



Cottura in torroniera di rame con calore, vapore e temperatura controllata fino ad ottenimento consistenza desiderata
Cooking in copper torrone with heat / steam and controlled temperature until the desired consistency is achieved

Trasferimento in appositi stampi di legno secondo formati e dimensioni. Caratterizzazione.
Transfer in special wooden molds according to formats and dimensions. Characterization.

Formatura manuale e/o automatica taglio manuale e/o automatico secondo formati e dimensioni.
Manual shaping and / or automatic manual and / or automatic cutting according to formats and dimensions.

Selezione pesa e confezionamento manuale o in semi automatico.
Selection and weighing and manual or semi-automatic packaging.



A top-down photograph of a dark brown ceramic bowl filled with light-colored flour. Several stalks of wheat with golden-brown heads and green stems are arranged diagonally across the upper right portion of the frame, partially overlapping the bowl. The background is a dark, textured surface.

I CONTINUATIVI: PRODOTTI PER TUTTO L'ANNO

PRODUCTS FOR ANY TIME OF THE YEAR

Il nostro core business è sicuramente la produzione di dolci lievitati, tuttavia amiamo poter offrire ai nostri clienti dolci per tutto l'anno, pensati proprio per le occasioni di consumo quotidiano.

Our core business is definitely the production of leavened cakes, however, we love to offer our customers year-round pastry products designed precisely for everyday eating occasions.

LE CROSTATINE

Le crostatine sono deliziose merende dolci disponibili in cinque gustose varianti: albicocca, albicocca senza zuccheri, frutti di bosco, ciliegia e crema di nocciola. Disponibili in GDO e per il Vending.

Crostatine are delicious sweet snacks available in five tasty variations: apricot, sugar-free apricot, berry, cherry and hazelnut cream. Available in large-scale retail and Vending.

LE ESSEFROLLA®

Le EsseFrolla® di Giovanni Cova & C. sono biscottoni friabili disponibili nella versione classica e al doppio cioccolato. Disponibili in GDO e per il Vending.

EsseFrolla® are crumbly cookies available in classic and double chocolate versions. Available in large-scale retail and Vending.

I MUFFIN

I Muffin sono dolcetti soffici disponibili in quattro varianti di gusto: cacao con gocce di cioccolato, gocce di cioccolato, integrale con frutti rossi, mela con zucchero di canna. Si tratta di una vera e propria novità per IDB che, forte dell'esperienza nella produzione di dolci lievitati, ha deciso di inserirsi nel mercato del Muffin, un prodotto amato da grandi e piccoli di tutto il mondo. L'obiettivo è portare l'alta pasticceria nelle occasioni di consumo quotidiano attraverso un'offerta premium che al momento risulta assente a scaffale. Disponibili in GDO e per il Vending, Horeca.

Muffins are fluffy treats available in four flavor variations: cocoa with chocolate chips, chocolate chips, whole wheat with red fruits, and apple with brown sugar. This represents an innovation for IDB, which, strengthened by its experience in the production of leavened cakes, has decided to enter the Muffin market, a product loved by young and old people from all over the world. The goal is to bring high pastry to everyday eating occasions through a premium offering that is currently absent on the shelf. Available in large-scale retail and Vending.



FLUSSO DI PRODUZIONE DEI PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

PRODUCTION FLOW OF OVEN BAKED PRODUCTS

DOSAGGIO MATERIE PRIME
DOSAGGIO OF RAW MATERIALS

FASI DI IMPASTO
DOUGH

FORMATURA
MOULDING

MACCHINA AD ESTRUSIONE CONTINUA
MACHINE WITH CONTINUOUS EXTRUSION

MACCHINA COLATRICE E TAGLIAFILO
DROPPING AND WIRE CUTTING MACHINE

COTTURA
COOKING

RAFFREDDAMENTO
COOLING

CONFEZIONAMENTO
PACKAGING

LINEE PRODUTTIVE FROLLE

PASTRY PRODUCTION LINES

..... FARINA / GRASSI / UOVA / ALTRI INGREDIENTI

FLOUR / FATS / EGGS / OTHER INGREDIENTS

..... L'unione degli ingredienti avviene mediante 3 fasi, in cui: la loro sequenza, la velocità con cui vengono eseguite e la quantità di un ingrediente rispetto a un altro portano alla formazione di impasti diversi.

The union of the ingredients takes place through three steps, in which: sequence, speed of mixing and the quantity of each ingredient with respect lead to the creation of different doughs.

..... La pasta frolla sarà adatta ad essere “Colata”, “Estrusa” o formata con tagliafilo

The pastry could be “Casting”, “Extruded” or formed with wire size

..... Produzione di crostatine e biscotti monoporzione.

Production of crostata

..... Produzione di pasticceria da tè, cantucci e frolle salate.

Production of pastry biscuits, cantucci, frolle salate

..... La cottura avviene in forni Rotor per garantire omogeneità e uniformità. Questi forni sono dotati di un sistema che permette una distribuzione equilibrata del calore. Questa tecnologia è ideale per ottenere prodotti ben lievitati, dalla crosta dorata e dalla consistenza perfetta, valorizzando al massimo la qualità delle materie prime.

Baking takes place in Rotor ovens in order to ensure homogeneity and uniformity. These ovens are equipped with a system that allows a balanced distribution of heat. This kind of technology is ideal for obtaining well-leavened products with a golden crust and perfect texture, maximising the quality of the raw materials.

..... Dopo la cottura, i prodotti attraversano una fase di raffreddamento controllato, fondamentale per preservarne la fragranza e la consistenza. Questo processo avviene lentamente, in ambienti con temperatura e umidità regolata, per evitare shock termici che potrebbero comprometterne la struttura.

After cooking, the products go through a controlled cooling phase, which is essential to preserve their fragrance and texture. This process takes place slowly, in rooms with regulated temperature and humidity, to avoid thermal shocks that could undermine structure of the product.

..... Una volta raffreddati, i dolci passano alla fase di confezionamento, dove vengono accuratamente incartati o sigillati per mantenere freschezza e qualità nel tempo.

Once cooled, the products move on to the packaging stage, where they are carefully wrapped or sealed to maintain freshness and quality over time.

FLUSSO DI PRODUZIONE DEI MUFFIN

PRODUCTION FLOW OF MUFFIN

DOSAGGIO MATERIE PRIME
DOSAGGIO OF RAW MATERIALS

FASE DI IMPASTO
DOUGH

COLATURA SU STAMPO
POURING ONTO MOLD

COTTURA
BAKING

RAFFREDDAMENTO
COOLING

CONFEZIONAMENTO
PACKAGING

LINEE PRODUTTIVE MUFFIN

MUFFIN PRODUCTION LINES

..... Tutti gli ingredienti vengono preparati e dosati prima della fase di impasto. Come prima cosa, si miscelano gli ingredienti liquidi con lo zucchero e, successivamente, si aggiungono le materie prime secche, come la farina.

All ingredients are dosed before the kneading stage. As first, the liquid ingredients are mixed with sugar, and then the dry raw materials, such as flour, are added.

..... Tutti gli ingredienti vengono uniti all'interno di un'impastatrice planetaria

All ingredients are combined inside a planetary mixer

..... L'impasto viene trasferito all'interno di tramogge da cui poi viene colato su stampi appositi

The dough is transferred inside hoppers from which it is then poured into special molds

..... Cottura per circa 25-28 minuti all'interno di un forno ciclorotativo

Baking for about 25 to 28 minutes inside a cyclorothermal oven

..... Una volta usciti dal forno, si attende che i muffin si raffreddino per poi passare alla fase successiva

Once the muffins come out of the oven, we wait for the muffins to cool and then move on to the next step

..... I muffin raffreddati sono confezionati in flowpack singolo graficato. Successivamente, vengono inseriti in multipack da 4 o 5 pezzi oppure all'interno di appositi espositori.

Muffins are packaged in single flowpacks. They are then placed in multipacks of 4 or 5 pieces or inside special displays.





IDB GROUP – UNA HOUSE OF BRANDS

I Brand

Muzzi Antica Pasticceria

Borsari

Giovanni Cova & C.

BreraMilano1930

La Torinese

Muzzi Tommaso

Torrone Bedetti



0.5

Da generazioni, la nostra arte dolciaria si tramanda
come un tesoro prezioso, custodendo sapori autentici
e tradizioni senza tempo.
Ogni dolce è un omaggio alla passione di chi ci ha
preceduto, un legame tra passato e presente che si
rinnova ad ogni morso.

IDB HOUSE OF BRAND

LA TORINESE
DOLCI DI PIEMONTE DAL 1932


BRERA MILANO 1930[®]
in Milano dal 1930


GIOVANNI COVA & C.
in Milano dal 1930

BORSARI[®]
PASTICCERI IN VENETO DAL 1902



BEDETTI
TORRONE
DAL 1912



MUZZI
TOMMASO
1913

l'innovazione della tradizione

I BRAND

Colori, tratti, elementi distintivi, grafie, composizioni, spazi e toni in equilibrio per una immediata riconoscibilità. Ogni marchio è per noi molto più di un segno distintivo, incarnando la reputazione, i valori e la promessa verso i nostri consumatori. Per un'azienda dolciaria come la nostra, che opera come house of brands, i marchi rappresentano la storia e l'anima di ogni prodotto che offriamo. Attraverso i nostri brand offriamo alla clientela una vasta gamma di esperienze gustative, visive e sensoriali. Ogni brand è un pilastro della nostra identità aziendale e contribuisce a costruire una solida reputazione e a rinnovare la fiducia dei consumatori. Quando la dolcezza si fa passione e l'esperienza si fa prodotto, il marchio lo suggella con il proprio stile, la propria storia e la volontà, comune, di emozionare.

Colors, strokes, distinctive signs, spellings, compositions, spaces and tones in balance for immediate recognition. Each brand is more than a distinctive sign for us, embodying reputation, values, and a clear commitment to our consumers. For a confectionery company like ours, which operates as a house of brands, brands represent the history and soul of every product we offer. Through our brands we offer customers a wide range of taste, visual and sensory experiences. Each brand is a pillar of our corporate identity and helps build a solid reputation and renew consumer trust. When sweetness becomes passion and experience becomes product, the brand seals it with its own style, its own history and a common desire to excite.



BORSARI
PASTICCERI IN VENETO DAL 1902


GIOVANNI COVA & C.
in Milano dal 1930


BRERAMILANO1930
in Milano dal 1930

LA TORINESE
DOLCI DI PIEMONTE DAL 1932

**MUZZI
TOMMASO**
1913
l'innovazione della tradizione


BEDETTI
TORRONE
DAL 1912



MUZZI ANTICA PASTICCERIA

UNA SPLENDIDA STORIA FAMILIARE

La storia della famiglia Muzzi ha inizio nel 1913 con Filippo Muzzi, uno dei primi fornai dell'Umbria, maestro nella creazione di lievitati. Nel 1945, il figlio Tommaso raccolse l'eredità paterna, trasformando il forno in una pasticceria, oggi tra le più storiche di Foligno. Alla scomparsa di Tommaso, nel 1975, la moglie Loredana prese in mano l'attività, guidandola con passione verso una crescita costante. Con l'arrivo del figlio Andrea, ora CEO & President, la piccola pasticceria di paese si è evoluta in un'industria di eccellenza internazionale, affermandosi leader nel settore dei lievitati da ricorrenza premium. Oggi Andrea Muzzi guida l'azienda con al fianco la figlia Marta, rappresentante della quarta generazione, che si dedica al marketing e alla comunicazione per raccontare al mondo questa straordinaria storia di famiglia.

Il marchio Muzzi si identifica in quattro valori fondamentali che ne rappresentano l'essenza e guidano ogni creazione: famiglia, raffinatezza, esperienza e passione. La famiglia è il cuore pulsante del brand, un legame che si tramanda di generazione in generazione e che infonde calore e dedizione in ogni prodotto. La raffinatezza, invece, si riflette nell'arte di creare eccellenze, unendo sapienza artigianale ed eleganza senza tempo per offrire un'esperienza unica. L'esperienza rappresenta il patrimonio di conoscenze costruito in oltre un secolo di storia, garanzia di qualità e autenticità in ogni dettaglio. Infine, la passione è la forza che anima ogni gesto, trasformando ogni prodotto in un'opera di amore e dedizione, pensata per trasmettere emozioni indimenticabili.

The history of the Muzzi family began in 1913 with Filippo Muzzi, one of the first bakers in the Umbria region who was a master in creating leavened products. In 1945, his son Tommaso took over his father's legacy, transforming the bakery into a pastry shop, now one of the most historic ones in the city of Foligno. When Tommaso died in 1975, his wife Loredana took over the business, guiding it with passion towards a constant growth. With the arrival of her son Andrea, currently CEO & President, that small pastry shop has turned into an industry of international excellence, establishing itself as a leader in the premium leavening sector. Today, Andrea Muzzi leads the company with his daughter Marta at his side, who represents the fourth generation. She is committed to marketing and communication to tell the world this extraordinary family history.

The Muzzi brand identifies itself with four core values that represent its own essence and that drive every creation: family, refinement, experience and passion. Family is the beating heart of the brand, a bond that is passed down from generation to generation and that instils warmth and dedication into every product. Refinement is reflected in the art of creating excellence, combining craftsmanship and timeless elegance to offer a unique experience. Experience represents the heritage of knowledge built up over more than one century of history, a guarantee of quality and authenticity in every detail. Finally, passion is the force that animates every gesture, transforming each product into a work of love and dedication, designed to convey unforgettable emotions.





BORSARI[®]

PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

BORSARI

PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

L'origine del prestigioso marchio Borsari si lega alla suggestiva città di Verona. Nel 1902, Tiziano Golfetti decise di aprire il suo primo laboratorio artigiano di pasticceria, dedicato alla famosa Porta Borsari. Un luogo iconico le cui origini affondano nella seconda metà del primo secolo Avanti Cristo, conosciuto con un appellativo medievale che non lascia spazio all'immaginazione: Porta Borsari era infatti presidiata dai "bursarii" che riscuotevano i dazi doganali all'ingresso della città. Un nome arrivato ai giorni nostri trasportando il suo carico di gustosa suadanza, un effluvio di dolci lievitati che spazia dal più classico dolce natalizio veronese, il pandoro, e continua con panettoni, colombe e dolci lievitati in forme e gusti brevettati. Da allora, quello che Tiziano Golfetti ha creato, la famiglia Muzzi conserva. E porta con sé la responsabilità di custodire la rigorosa storicità e il gusto fortemente identitario. Borsari predilige da sempre la semplicità. Lo si vede nella scelta accurata delle materie prime e nella genuina bontà dei prodotti. Il marchio è promessa di artigianalità e garanzia di bontà. Il tutto racchiuso in confezioni pratiche ed esteticamente moderne. Borsari oggi mantiene fede ai tradizionali metodi produttivi, riproponendo negli anni lievitati unici nel loro genere. Entrare nel mondo Borsari significa immergersi in un sublime gioco di materie prime, sapientemente accostate per ottenere abbinamenti di gusto emozionanti, racchiusi in un tripudio di colorati incarti.

The origin of the prestigious Borsari brand is linked to the suggestive city of Verona. In 1902, Tiziano Golfetti opened his first artisan pastry shop, dedicated to the famous Porta Borsari. Porta Borsari is an iconic place in Verona, whose origins date back to the second half of the first century BC. Its name has medieval origins since it was guarded by "bursarii" who collected customs duties at the entrance to the city. A name that has reached the present day with its load of tasty persuasion, a scent of leavened cakes that ranges from the most classic Veronese Christmas cake, the pandoro, and continues with panettone and colombe. Since then, what Tiziano Golfetti created, the Muzzi family keeps preserving, carrying with it the responsibility of safeguarding rigorous historicity and a strongly identifying taste. Borsari has always preferred simplicity. This can be seen in the careful selection of ingredients and in the genuine goodness of the products. The brand is a promise of craftsmanship and a guarantee of goodness, enclosed in practical and aesthetically modern packages. Still today, after more than a century from its origin, Borsari remains loyal to traditional production methods, offering unique leavened products over the years. Join Borsari world and lose yourself in a sublime game of ingredients, skillfully combined to obtain exciting taste combinations, wrapped up in a blaze of colorful packages.







GIOVANNI COVA & C.

in Milano dal 1930

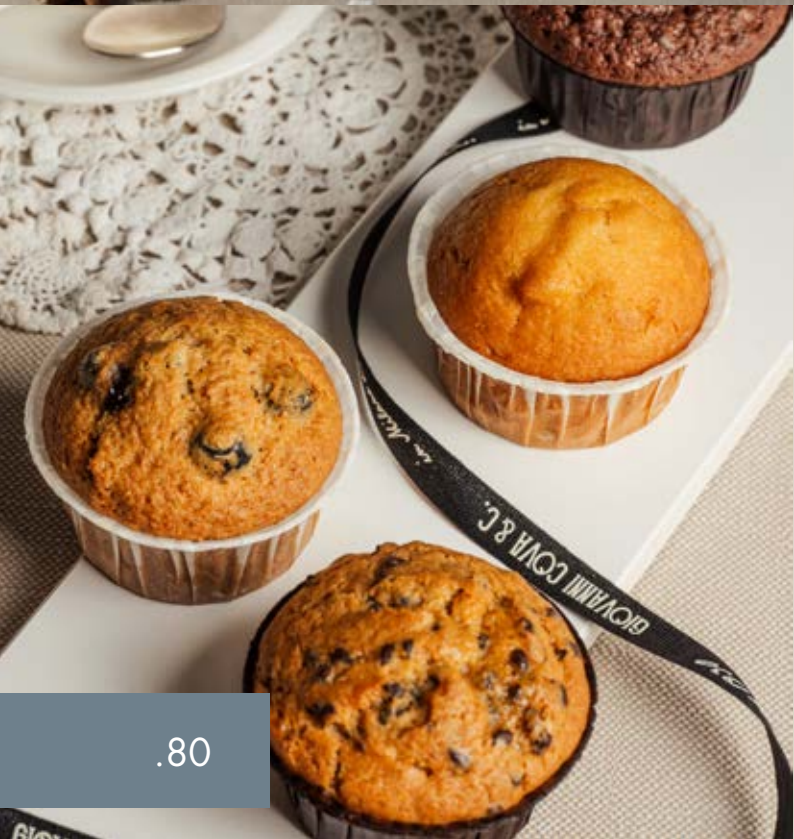
GIOVANNI COVA & C.

GIOVANNI COVA & C.

DOLCE ECCELLENZA, RINNOVATA TRADIZIONE

Ogni via di Milano racconta una favola e quella di Giovanni Cova & C. comincia nel lontano 1905 con l'apertura della prima pasticceria che, con la produzione del "Panettun de Milan", ottiene un subitaneo successo. Nasce all'ombra della Madonnina la Giovanni Cova & C. e con essa il mito di un'azienda che nel 2009 è stata rilevata e rilanciata con successo dalla famiglia Muzzi che dà il via a una rinnovata tradizione di questo storico, e amato, marchio milanese. Le ricette utilizzate sono quelle della tradizione, perfezionate nel tempo grazie a un processo di studio e ricerca continua. Nel procedimento di produzione, i lievitati Giovanni Cova & C. hanno bisogno di 72 ore di lenta lavorazione e momenti di riposo per ottenere un impasto morbido e alveolato. Le materie prime utilizzate sono scelte con attenzione per garantire un alto livello qualitativo. L'ingrediente chiave è il lievito madre che conferisce maggiore morbidezza e digeribilità all'impasto, esaltandone i sapori. I lievitati Giovanni Cova & C. sono incartati a mano oppure confezionati in scatole, latte e cappelliere che utilizzano i materiali e le linee del passato, in un incontro di rinnovata tradizione. Oltre ai dolci lievitati, della famiglia Giovanni Cova & C. fanno parte anche dolcezze per tutti i giorni come crostatine, muffin e i famosi biscotti EsseFrolla®. Tutti i prodotti, dal gusto semplice e genuino, sono il frutto di quasi un secolo di esperienza, passione e voglia di rinnovarsi, mantenendo salde le radici nel passato.

Every street in Milan tells a story. The story of Giovanni Cova & C. began way back in 1905 with the opening of the first confectionery, which achieved an immediate success thanks to the production of the 'Panettun de Milan'. Near the monument la "Madonnina", the brand was born and along with it also the myth of a company that in 2009 was successfully taken over and relaunched by the Muzzi family. The family thus started a renewed tradition of this historic and beloved Milanese brand. The recipes used are the traditional ones, improved over time through a process of continuous study and research. In the production process, Giovanni Cova & C. leavened products need 72 hours of slow processing and resting to obtain a soft, honeycombed dough. The raw materials are carefully chosen to guarantee a high level of quality. The key ingredient is the mother dough, which gives softness and digestibility to the dough, enhancing its flavour. Giovanni Cova & C. leavened cakes are hand-wrapped or packaged in boxes, tins and hatboxes that recall the materials and designs of the past, in a focus of renewed tradition. In addition to leavened cakes, the Giovanni Cova & C. family also includes everyday sweets such as tarts, muffins and the famous EsseFrolla® biscuits. All the products, with their simple and genuine taste, are the result of almost a century of experience, passion and desire to renew, while holding firmly to the roots of the past.







BRERAMILANO1930[®]

in Milano dal 1930

BRERAMILANO1930®

LO SCRIGNO DEL GUSTO AUTENTICO

Il nostro racconto inizia nei primi anni del '900, con un'eredità di gusto che affonda le radici nella Belle Époque milanese, a partire dall'unione di due celebri pasticceri di Milano: Agostino Panigada e Giovanni Cova. È proprio qui, tra le vie del quartiere di Brera, diffondendo il profumo inebriante di vaniglia e canditi, che la storia del marchio prende vita. Da questa collaborazione nasce infatti un'icona della pasticceria milanese: il panettone Giovanni Cova & C., un morbido scrigno di dolcezza, che da sempre racchiude l'anima dell'antica ricetta tradizionale, diventando uno dei simboli della città. Da questa storia del passato, la nostra decisione del presente: abbracciare, incorporare e rendere centrale per il marchio, tutta l'autentica milanesità che traspare dai nostri prodotti.

Da Giovanni Cova & C. a BreraMilano1930®. Perché BreraMilano1930®? Un omaggio al quartiere che ha visto nascere questa leggenda culinaria, che riflette la nostra storia e che ha un legame profondo con il cuore pulsante della nostra pasticceria: un microcosmo di arte e cultura bohemienne che si respira in ogni angolo, un luogo in cui la tradizione sposa l'innovazione, un'atmosfera che si rinnova pur mantenendo intatta la sua essenza. Con BreraMilano1930®, ci proponiamo di continuare a rappresentare un panettone d'eccellenza, un prodotto senza tempo che evolve senza mai perdere di vista la tradizione più autentica. Oggi, come allora, il panettone BreraMilano1930® continuerà ad emozionare i palati golosi in tutto il mondo. Lo scrigno del gusto autentico.

Our story begins in the early 1900s, with a legacy of taste rooted in the Milanese Belle Époque, starting with the union of two famous Milanese confectioners: Agostino Panigada and Giovanni Cova. It is here, in the streets of the Brera district, spreading the heady scent of vanilla and candied fruit, that the brand's history comes to life. In fact, from this collaboration an icon of Milanese confectionery was born: the Giovanni Cova & C. panettone, a soft casket of sweetness, which always contains the soul of the ancient traditional recipe, becoming one of the symbols of the city. From this history of the past, our decision of the present lies : to embrace, incorporate and make central to the brand, all the authentic Milaneseness that shines through our products. From Giovanni Cova & C. to BreraMilano1930®. Why BreraMilano1930®? A tribute to the district that experience the birth of this culinary legend, which reflects our history and has a deep connection with the beating heart of our pastry shop: a microcosm of art and bohemian culture that you can breathe in every corner, a place where tradition marries innovation, an atmosphere that renews itself while keeping intact its essence. With BreraMilano1930®, we aim to continue to represent a panettone of excellence, a timeless product that evolves without ever losing sight of the most authentic tradition. Now as then, the BreraMilano1930® panettone will continue to excite gluttonous palates all over the world. The treasure chest of the authentic taste.





LA TORINESE

DOLCI DI PIEMONTE DAL 1932

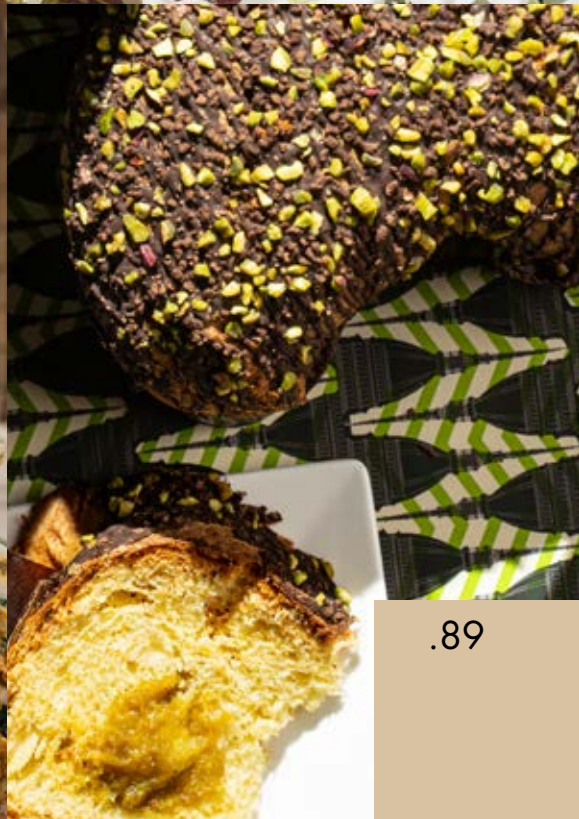
Negli anni del primo dopoguerra il fermento, la passione, il desiderio di costruire e condividere erano cosa diffusa a Torino. Tra i molti talenti dell'epoca, Primo Bertaccini non fu soltanto un estroso pasticcere, ma anche uno dei protagonisti del "dolce fare italiano". La passione per l'eccellenza, la capacità di dare equilibrio e struttura agli ingredienti e lo studio continuo sulla combinazione dei sapori portarono il pasticcere ad aprire il suo primo laboratorio e a specializzarsi proprio nella produzione del Re dei lievitati, l'unico dolce che già allora accomunava le preferenze di tutta Italia, da Nord a Sud. Enorme fu il successo de "Il Piemunteis", il panettone glassato alla nocciola, perla del territorio piemontese. Dal 1932 La Torinese attinge al passato per rappresentare la modernità della tradizione. Un marchio che è frutto di origini antiche ma che guarda al futuro capace di grandi passi e pronto a ispirare le nuove tendenze. I dolci lievitati de La Torinese si muovono nella direzione dell'innovazione pur tramandando ricette e segreti di produzione del passato. Lo stile richiama in maniera

Enthusiasm, passion, and a widespread desire of rebuilding and sharing were touching Turin folks during the post-war years. Among the lots of able and enterprising people of that time, a young Primo Bertaccini was not only an imaginative pastry chef, but also one of the key players in the "Italian sweets" world. The passion for excellence, the ability to give balance and structure to ingredients and the continuous study on the combination of flavors led the pastry chef to open his first small shop and to focus on the production of Panettone, the king of leavened products, a cake actually capable to bring all tastes together. From the Alps to Sicily, almost everybody enjoyed this speciality at least once a year. Huge was the success of "Il Piemunteis" the hazelnut glazed panettone, a pearl of the Piedmont region. Since 1932, La Torinese has been drawing on the past to represent the modernity of tradition. A brand that is the fruit of ancient origins but looks to the future capable of great strides and ready to inspire new trends. La Torinese's leavened products move in the direction of innovation while handing down recipes and production

evidente la città di Torino con fondamentali riferimenti al patrimonio storico, culturale, architettonico e industriale del territorio piemontese. Una scelta che sottolinea come la bontà dei prodotti sia lo specchio di una nobile e operosa tradizione.

secrets from the past. The style clearly recalls the city of Turin with fundamental references to the historical, cultural, architectural and industrial heritage of the Piedmont region. A choice that emphasizes how the goodness of the products reflects a noble and industrious tradition.





MUZZI TOMMASO 1913

l'innovazione della tradizione

Tra i nostri marchi, Muzzi Tommaso è quello che intende mantenere saldo il ricordo al fondatore, colui che con la sua lungimiranza ha saputo infondere la passione per l'eccellenza ai familiari e dopo di loro alle generazioni che sono succedute. Un marchio con preciso riferimento di nome e cognome a un pioniere della pasticceria, e un messaggio proiettato costantemente al futuro, con la consapevolezza che ciò che siamo è frutto di ciò che eravamo. Questo brand speciale è dedicato al vero fondatore dell'Antica Pasticceria Muzzi, Tommaso Muzzi, colui che ha gettato le basi per permetterci di arrivare fin qui, che ha trasmesso alla nostra famiglia il vero senso del lavoro, dell'amore e del sacrificio per il lavoro. I nostri dolci sono frutto di quella tradizione unica e genuina, saggia e capace di esprimere alcuni dei migliori prodotti della pasticceria italiana. Il lievito madre, la selezione dei migliori ingredienti e un processo di lavorazione che comanda il tempo ci garantisce di operare con lo spirito dell'eccellenza e con l'obiettivo della vostra soddisfazione. Scegliere Muzzi Tommaso significa decidere quale gusto dare a una delle ricorrenze più importanti, come il Natale o la Pasqua, e la facoltà di decidere quanto buone possano essere le vostre colazioni o i vostri dolci momenti in compagnia.

Among our brands, Muzzi Tommaso celebrates the memory of its foreseeing founder, who had the talent to involve family members in his true passion for excellence, that has passed to following generations, as well. Tommaso Muzzi is a brand composed by a Name (Tommaso) and a Surname (Muzzi), undoubtedly and clearly recalling to Muzzi family's bakery pioneer, one of the very first to foresee the success of pastry industry, a man relentlessly projected towards the future, perfectly aware that what we were once is definitely affecting what we are today. Tommaso's life and experience has left a clear witness of self-commitment, where work, love and sacrifice had a key significance. Our desserts are the fruit of that unique and genuine tradition, wise and capable to express some of the best products of Italian pastry. The yeast, the strict selection of ingredients and a slow manufacturing process are meant to strive towards excellence and get customers' appreciation. Enjoying a "Muzzi Tommaso" product will give a special taste to one of the most important celebrations, such as Christmas or Easter! But beyond this, our delicacies can be perfect also aside a cup of coffee, sharing a warm breakfast time with dear friends.



**MUZZI
TOMMASO**
e figli







B E D E T T I
T O R R O N E
D A L 1 9 1 2

Il marchio che porta la storia del torrone marchigiano ai tempi moderni. Più di cent'anni di storia e una trasparenza di base che combina, come nel passato, la dolcezza con le varianti di gusto e morbidezza. Tradizionalmente servito nei momenti di ricorrenza, il torrone trova un suo segno di personalizzazione e di incarto dai colori e tratti di un tempo, perché nulla è cambiato dalla straordinaria manualità degli artigiani produttori. La storia che avanza nel rigore della tradizione. Era il 1912 quando tutto ebbe inizio, in un piccolo laboratorio artigiano a Falconara Marittima in provincia di Ancona, vicino alla stazione ferroviaria. Il giovane Augusto Bedetti, di ritorno da Torino, dopo aver appreso tecniche e segreti dell'arte dolciaria, diede vita al suo sogno. Con grande abilità, istinto e vocazione, negli anni riuscì a perfezionare i suoi prodotti, facendo innamorare tantissimi clienti e trasformando il marchio Bedetti in una vera "firma d'autore" del torrone in Italia. Un sogno che è divenuto storia di un grande viaggio fatto di impegno e passione, con ricette tramandate in segreto per generazioni fino a noi. Oggi Torrone Bedetti, sotto la guida della Famiglia Muzzi, preserva l'artigianalità di un prodotto che ha accompagnato e sedotto la vita di Ancona e "raccontato il Natale" di tante famiglie italiane.

The brand which updates the torrone history to the present day. More than a hundred-year-old history and a basic transparency that shows sweetness in all its distinctive tastes and softness. Traditionally offered and served on particular days to celebrate an occurrence or an anniversary, our torrone finds here a mark of personalization of its own, in a wrapping whose colors and design are the same as in the past because nothing has changed. History moving forward while perpetuating tradition. It was 1912, the young Augusto had just returned from Turin, the city renowned for its delicious quality chocolate. There he learnt the art of confectionary trade. Here in his native town of Falconara Marittima, near Ancona, he puts his skills to good use, seducing his customers with his sweet delights. Here the Bedetti label gained soon prestige all over Italy. A dream that became the story of a great journey of commitment and passion, with recipes passed down in secret for generations to us. Today Torrone Bedetti, under the leadership of the Muzzi Family, preserves the craftsmanship of a product that has accompanied and seduced the lives of Ancona and "told the Christmas story" of so many Italian families.





OGNI GIORNO CERCHIAMO INGREDIENTI E
RICETTE NUOVE, PROVANDO A DARE FORMA A
UN'IDEA DI BUONO CHE ABBIAMO DENTRO.

SPERIMENTIAMO, SEGUENDO UN GUSTO O
UN'ISPIRAZIONE, ABBINANDO AROMI E PROFUMI,
TESTANDO E ASSAGGIANDO NOVITÀ, PER TROVARE
UN EQUILIBRIO CHE CI SODDISFA.

CONSERVIAMO E PROTEGGIAMO LE NOSTRE
RICETTE E I NOSTRI METODI DI LAVORO, RIPETENDO
GESTI E SGUARDI, PIÙ CHE PAROLE.

È LA TRADIZIONE DEL SAPORE E DEL PIACERE
CHE RESTA VIVA E CON TUTTA LA SUA FORZA
RACCONTA LA STORIA DI TANTE FAMIGLIE ITALIANE.



FORMAT RETAIL

Antica Pasticceria Muzzi

Pasticcerie Borsari

Giovanni Cova & C. Bistrot

La Torinese 1932

Torrone Bedetti

IDB Group, da sempre sinonimo di eccellenza nella produzione di dolci lievitati da ricorrenza, ha deciso di intraprendere una nuova avventura che altro non è che una naturale evoluzione di business: l'apertura di locali di pasticceria. Una scelta nata dalla volontà di far parte della quotidianità delle persone, offrendo ai clienti la possibilità di gustare i nostri prodotti non solo durante le festività, ma anche nei momenti di ogni giorno. L'apertura delle pasticcerie ha consentito di ampliare l'offerta, mantenendo intatta la qualità. All'interno dei punti vendita i clienti possono trovare una selezione di dolci freschi preparati giornalmente dai maestri pasticceri, una cucina che prepara giornalmente un menù rinnovato sulla base degli ingredienti di stagione, oltre a colazioni e aperitivi. Tutti i locali IDB Group, ciascuno con il proprio marchio e la propria identità, vogliono essere un luogo accogliente e un punto di riferimento per chi cerca un'esperienza di gusto impareggiabile.

IDB Group, which has always been one of the most important excellence in the production of leavened recurrence products, has decided to embark on a new adventure that is nothing more than a natural evolution of business: the opening of pastry shops. A choice originated from the desire to be part of people's everyday life, offering customers the opportunity to enjoy our products not only during the holidays, but also in everyday moments. The opening of the bakeries made it possible to expand the offer, while keeping the quality intact. Within the outlets, customers can find a selection of fresh pastries daily prepared by master pastry chefs, a kitchen that prepares a daily renewed menu based on seasonal ingredients, as well as breakfasts and aperitifs. All IDB Group pastry shops, each with its own brand and identity, aim to be a welcoming place and a landmark for those seeking an incomparable taste experience.



Con il Format Retail apriamo le porte a un mondo di dolcezza. Nei nostri locali, ogni momento della giornata si trasforma in un'occasione speciale, con l'intenzione di regalare ai nostri clienti un'esperienza sempre deliziosa.

ANTICA PASTICCERIA MUZZI

Da oltre un secolo, tre generazioni di pasticceri portano avanti la propria arte nel cuore di Foligno, il centro dell' Umbria. Che è il centro d'Italia. E che è il centro del mondo.

Questa bellissima storia familiare ha inizio con Filippo Muzzi che, nel lontano 1913, decide di aprire la sua prima pasticceria in via Garibaldi. Da allora, la famiglia Muzzi ha continuato a portare avanti due principi chiave: qualità ed eleganza, proponendo ricette tradizionali perfezionate negli anni.

Nel 1975, l'Antica Pasticceria Muzzi si trasferisce pur rimanendo a Foligno, in quello che ad oggi continua a essere il luogo in cui qualità e raffinata eleganza coesistono, in via Roma, 38. Qui, l'arredamento dialoga con materiali quali legno, acciaio e tessuti di pregio. Il cambio di sede potrebbe combaciare con un'innovativa ricerca estetica, ma di certo non corrisponde al mutamento della magia che il marchio Muzzi riesce sempre a regalare.

L'esperienza forgiata nel corso del tempo è tangibile quotidianamente presso l'Antica Pasticceria Muzzi: dalla colazione all'aperitivo, il punto di forza è senza dubbio la creazione di torte adatte a ogni cerimonia e occasione.

Chi vive a Foligno non può non conoscere l'Antica Pasticceria Muzzi che, con storicità e passione, ogni giorno porta avanti la tradizione dolciaria di questa bella città umbra.

For more than a century, three generations of pastry chefs have carried on their art in the heart of Foligno, the center of Umbria. Which is the center of Italy. And which is the center of the world.

This beautiful family history began with Tommaso Muzzi who, back in 1875, decided to open his first pastry shop in Via Garibaldi. Since then, the Muzzi family has continued to pursue two key principles: quality and elegance, offering traditional recipes perfected over the years.

Later in 1975, the Antica Pasticceria Muzzi moved, while remaining in Foligno, to what to this day continues to be the place where quality and refined elegance coexist, at 38 Via Roma. Here, the décor dialogues with materials such as wood, steel and fine fabrics. The change of location may match an innovative aesthetic quest, but it certainly does not correspond to a change in magic that the Muzzi brand always manages to deliver.

The experience forged over time is tangible daily at Antica Pasticceria Muzzi: from breakfast to aperitifs, the strong point is undoubtedly the creation of cakes suitable for every ceremony and occasion.

Those who live in Foligno cannot fail to know Antica Pasticceria Muzzi, which, with historicity and passion, carries on the confectionery tradition of this beautiful Umbrian city every day.



Via Roma, 38 - FOLIGNO (PG)



PASTICCERIE BORSARI

Borsari, realtà pasticceria dal 1902, entra a far parte del gruppo IDB nel 2000, sotto la guida dell'imprenditore e Amministratore Delegato Andrea Muzzi. Il marchio, che in un primo momento rimane legato alla produzione di lievitati da ricorrenza, cresce grazie alla visione e all'intuito della famiglia Muzzi.

Il 2014 è l'anno che segna l'inizio di una nuova avventura nel mondo Retail, con l'apertura della prima Pasticceria Borsari a Badia Polesine (RO). Il successo di questo punto vendita ha rappresentato la spinta fondamentale per l'espansione in altre città: nel 2021 apre la Pasticceria Borsari a Rovigo e poco dopo, nel 2022, a Legnago (VR). Nell'ottobre 2025 è prevista l'apertura di una seconda nuova Pasticceria Borsari nel comune di Rovigo, che riprenderà, sia nello stile industrial chic sia nell'offerta, il format già affermato.

Dalla colazione all'aperitivo, passando per il pranzo, senza dimenticare torte e mignon: ciò che offre ciascuna Pasticceria Borsari è un emozionante viaggio nel gusto.

Il pezzo forte? Sicuramente le Nebbie®, un dolce semplice ma inimitabile. Sarà per questo che Borsari ha fatto dell'unicità il suo motto: "IL NOSTRO È DIFFERENTE".

Borsari, a confectionery company since 1902, became part of the IDB group in 2000, under the leadership of entrepreneur and CEO Andrea Muzzi. The Borsari brand, which initially was strictly linked to the production of Holidays leavened products, grew thanks to the vision and intuition of the Muzzi family.

2014 was the year that marked the beginning of a new adventure in the retail world, with the opening of the first Pasticceria Borsari in Badia Polesine (RO). The success of this confectionary shop was led to an expansion towards other cities: in 2021 a Pasticceria Borsari opened in the city of Rovigo and shortly after, in 2022, in the city of Legnago (VR). In October 2025, another Pasticceria Borsari will open in the city of Rovigo.

From breakfast to aperitif, via lunch, not forgetting cakes and small pastries: each Pasticceria Borsari offers an exciting journey into taste.

The highlight? Certainly, the Nebbie®, a simple but inimitable dessert. Perhaps this is why Borsari has made uniqueness its motto: 'OURS IS DIFFERENT'.

**BORSARI BADIA POLESINE**

Via Ca' Mignola Nuova, 1577/A
+39 0425 596 290

BORSARI ROVIGO

Viale Porta Po, 67

BORSARI ROVIGO - CAFFÈ BORSA

Piazza Giuseppe Garibaldi, 2
+39 0425 154 4728

BORSARI LEGNAGO

Via Verona, 136
+39 0442 179 4044



GIOVANNI COVA & C.

All'interno del Bistrot Giovanni Cova & C. di Via Cusani, 10 a Milano, tutto è celebrazione del dolce e del buon mangiare. Se si è di Milano, o semplicemente di passaggio per lavoro o per turismo, non si può non notare il dolce tripudio offerto al panettone, alla colazione, alla cucina tradizionale e moderna, alla pasticceria fresca o al tè delle cinque. Qui, ogni servizio è organizzato per soddisfare al meglio le aspettative del cliente.

Al Bistrot Giovanni Cova & C. è possibile vivere pienamente e in prima persona il payoff del marchio “Dolce Eccellenza, Rinnovata Tradizione” a partire dalle pareti decorate con la trama e con i colori caratteristici del brand.

Ad accogliere i clienti c'è anche un enorme soffitto di panettoni appesi a testa in giù, proprio come si è soliti fare nella preparazione del dolce lievitato per eccellenza. Un fil rouge, quello dei panettoni, che rappresenta la nostra identità e del quale facciamo sfoggio con fierezza.

Inside Bistrot Giovanni Cova & C. on Via Cusani, 10 in Milan, everything is a celebration of good and sweet food. The offer of panettoni, breakfast, traditional and modern cuisine, fresh pastries or afternoon tea are impossible to be ignored while walking down the street in Milan. Every service is organized to best meet the customer's expectations.

At Bistrot Giovanni Cova & C., it is possible to fully experience firsthand the brand's payoff “Sweet Excellence, Renewed Tradition” starting with the walls, decorated with the brand's signature texture and colors.

Also, a huge ceiling of panettoni hung upside down is welcoming the customers, recalling the preparation of the leavened dessert par excellence. Panettoni are a common thread we are proud of, since it represents our roots and identity.



Via Cusani, 10 - MILANO



SPACCIO LA TORINESE

Un negozio è un luogo magico, è lo spazio dove i nostri desideri possono diventare realtà. Quando varchiamo la porta di ingresso ci animano curiosità e aspettative. Per questo quando abbiamo creato il negozio La Torinese lo abbiamo voluto capace di soddisfare ogni possibile desiderio, fosse esso di un goloso o di un semplice appassionato.

I panettoni, i pandori, le colombe La Torinese, oltre all'ampia selezione di torroni, pasticceria, merendine, biscotti e cioccolato, che abbiamo voluto integrare in questi spazi, altro non sono che la risposta a una comune passione per il buon mangiare, sano e genuino, quello della tradizione italiana e di ogni famiglia da nord a sud.

Spazio quindi alle ricette classiche e alle specialità farcite o ricoperte, tutte vestite secondo il desiderio del momento. Che si tratti quindi di un regalo o della cena in famiglia, di quella con gli amici o i colleghi, al negozio La Torinese di Via Avellino, 8 a Torino ci sarà di cui soddisfare ogni possibile languorino.

A shop is an enchanted place, a site where some of our dreams can come true! Crossing the door, we are caught by marvel and chances. That's why, as we shaped "La Torinese" flagship store, our ambition was to gratify every promising wish, either of a gourmand or of a newcomer.

Panettone, pandoro, La Torinese "Colomba" (Italian Easter Cakes), beyond the wide selection of nougat, pastry, snacks, biscuits and chocolates are nothing but the reply to a shared appetite for wholesome food, healthy and authentic, strongly recalling Italian tradition from North to South.

Come on and let's make room for traditional Panettone recipes, for stuffed and coated specialties, all of them outfitted according to the tendency of the moment. At our "La Torinese" shop in 8, Via Avellino - Turin you will discover a nice present for any occasion, a gift for a lovely friend or a family dinner, or a nice treat for a party with friends and workmates.



Via Avellino, 8 - TORINO



SPACCIO TORRONE BEDETTI

Lo Spaccio Torrone Bedetti di Via del Consorzio, 4 a Falconara Marittima, è stato pensato e voluto per offrire ai clienti marchigiani la possibilità di acquistare sia i prodotti storici della Bedetti, e quindi tutti i buonissimi torroni che compongono il catalogo, sia l'assortimento di lievitati da ricorrenza come pandori, panettoni, colombe pasquali e prodotti continuativi e da colazione.

Lo Spaccio Torrone Bedetti è un punto vendita più simile a un incubatore di novità che a un negozio tradizionale. Oggi dopo il recente ampliamento che lo ha portato a oltre 200 mq. è lo spazio in cui trovare la gran parte delle referenze aziendali oltre a strenne, perfette per la regalistica natalizia.

Spaccio torrone Bedetti in 4, Via del Consorzio, Falconara Marittima, was conceived and intended to offer the opportunity to purchase both the historical products of Bedetti, and therefore all the delicious nougats that make up the catalog, and the assortment of leavened products for the occasion composed by panettone, pandoro, offelle and breakfast products on Christmas time, and colomba cakes during the Easter.

Spaccio Bedetti is a shop that is more like a novelty incubator than a traditional store. Today after the recent expansion that has led to over 200 square meter it has become the space where you can find most of the company references as well as ideas for yours Christmas gifts.



Via Del Cosorzio, 4
FALCONARA MARITTIMA (AN)





MARKETING & COMUNICAZIONE

Eventi e fiere

Iniziative di Marketing & Comunicazione



0.7

Partecipiamo a fiere ed eventi trasmettendo la passione di chi porta con sé un'antica tradizione. Ogni incontro è un'opportunità per condividere la nostra arte e far scoprire la magia dei sapori autentici, creando connessioni indimenticabili attraverso la dolcezza.

FIERE ED EVENTI

TRADE FAIRS AND EVENTS

Siamo presenti alle maggiori fiere di settore che si svolgono sia in Italia che all'estero:

TUTTOFOOD (Milano)

CIBUS (Parma)

SIAL (Parigi - Shanghai)

WINTER FANCY FOOD (Las Vegas)

SUMMER FANCY FOOD (New York)

ALIMENTARIA (Barcellona)

SIRHA (Lione)

FHA (Singapore)

ISM (Colonia)

Partecipiamo con soddisfazione a eventi e premiazioni che certificano la bontà dei nostri prodotti. Costruiamo relazioni durature con gli altri player del settore dolciario che ci permettono di acquisire nuove prospettive.

Collaboriamo attivamente con realtà di altri settori del territorio nazionale e internazionale, con le quali condividiamo strategia e obiettivi, mossi dall'ambizione di arricchire la tradizione culinaria italiana di nuove eccellenze.

We attend major trade shows that take place in Italy and abroad:

TUTTOFOOD (Milano)

CIBUS (Parma)

SIAL (Parigi - Shanghai)

WINTER FANCY FOOD (Las Vegas)

SUMMER FANCY FOOD (New York)

ALIMENTARIA (Barcellona)

SIRHA (Lyon)

FHA (Singapore)

ISM (Cologne)

We take part with pleasure in events and awards that certify the goodness of our products. We build long-lasting relationships with other players in the confectionery industry that enable us to gain new perspectives.

We actively collaborate with national and international realities, with whom we share strategy and goals, moved by the ambition to enrich the Italian culinary tradition with new excellences.



INIZIATIVE MARKETING E COMUNICAZIONE

MARKETING AND COMMUNICATION STRATEGY

La composizione della campagna pubblicitaria si sviluppa attraverso la pubblicazione di articoli sulle più importanti riviste di settore, così come su quelle generaliste, femminili, maschili e finanziarie, sia cartacee sia online.

Attiviamo, specialmente nel periodo natalizio, campagne di Out Of Home Advertising tramite pubblicità su affissioni esterne, ledwall e mezzi di trasporto pubblico, in tutte le principali città d'Italia. Tra le iniziative di maggiore impatto figurano anche tram sponsorizzati, completamente personalizzati con i colori e i messaggi dei nostri brand, capaci di catturare l'attenzione e portare un messaggio di festa e tradizione in movimento per le vie delle città. Attraverso creatività coinvolgenti e personalizzazioni delle aree di transito come le stazioni delle metropolitane, catturiamo l'attenzione di migliaia di pendolari e visitatori ogni giorno, rendendo i nostri marchi parte integrante del tessuto urbano della città.

Realizziamo anche video pubblicitari emozionali e d'impatto, che vengono trasmessi nelle principali stazioni ferroviarie italiane e nei cinema di tutto il Paese. Questi contenuti, pensati per catturare lo spettatore con immagini evocative e narrazioni coinvolgenti, rafforzano il posizionamento dei nostri brand e aumentano la connessione emotiva con il pubblico.

Siamo presenti e attivi sui principali social network (Instagram, Facebook, LinkedIn) con tutti i nostri brand, curando strategie di contenuto originali e coinvolgenti, come giveaway, collaborazioni con influencer e promozioni esclusive.

Per ciascun brand abbiamo un sito web attivo, dal quale è possibile fare acquisti online nel periodo natalizio e pasquale, ricevendo comodamente a casa il proprio ordine. Il servizio è attivo solo all'interno del territorio italiano.

Infine, investiamo in campagne di digital advertising mirate, che includono annunci display e campagne Google Ads per intercettare un pubblico più ampio e aumentare la brand awareness.

Con queste iniziative di marketing e comunicazione, miriamo a portare i nostri prodotti sulle tavole di tutte le famiglie italiane, celebrando i momenti speciali con dolcezza e tradizione.

Our advertising campaign is developed through the publication of articles in the most important trade magazines, as well as in generalist, women's, men's and financial magazines, both print and on-line.

We develop, especially during the Christmas period, Out Of Home Advertising campaigns through outdoor billboards, ledwalls and public transport, in all major Italian cities. Among the most striking initiatives are also sponsored trams, fully customised with our brand colours and contents, capable of drawing attention and bringing a message of Holidays and tradition. Through an engaging creativity and a customisation of transit areas such as metro stations, we catch the eye of thousands of commuters and visitors every day, making our brands part and parcel of the urban fabric of the city.

We also make emotional and impactful advertising videos, which are broadcast in major Italian railway stations and cinemas across the country. These contents, designed to capture the observer's attention with evocative images and engaging narratives, strengthen our brand positioning and increase the emotional connection with the audience.

We are present and active on the main social networks (Instagram, Facebook, LinkedIn) with all our brands, adopting original and engaging content strategies, such as giveaways, collaborations with influencers and exclusive promotions.

For each brand we have an active website, from which you can shop online over the Christmas and Easter time, receiving your order comfortably at home. The service is only active within the Italian territory.

Finally, we invest in targeted digital advertising campaigns, including display ads and Google Ads campaigns to detect a wider audience and increase brand awareness.

With these marketing and communication initiatives, we aim to bring our products to the tables of all families, celebrating special moments with sweetness and tradition.

