



Company profile

2024





ANIMO≠ANIMA

Lavoriamo da sempre l'*animo
nobile della frutta.**

*** *animo* è diverso dal termine *anima*, anzi sono proprio due concetti diversi:
l'*anima* è immateriale, intangibile, l'*animo* invece, rappresenta il carattere, il temperamento.
La frutta secca è l'*animo* forte... il carattere della frutta.**





Indice

La Storia	7
Vision e Mission	9
I Pinoli	10
Le altre Referenze	15
Il Green	16
I Prodotti	19
> Vitamix	20
> Arachidi	22
> Le Coppe	24
> Pralinati e Speziati	26
Le Certificazioni	30
I Partner	31

Il carattere della frutta.



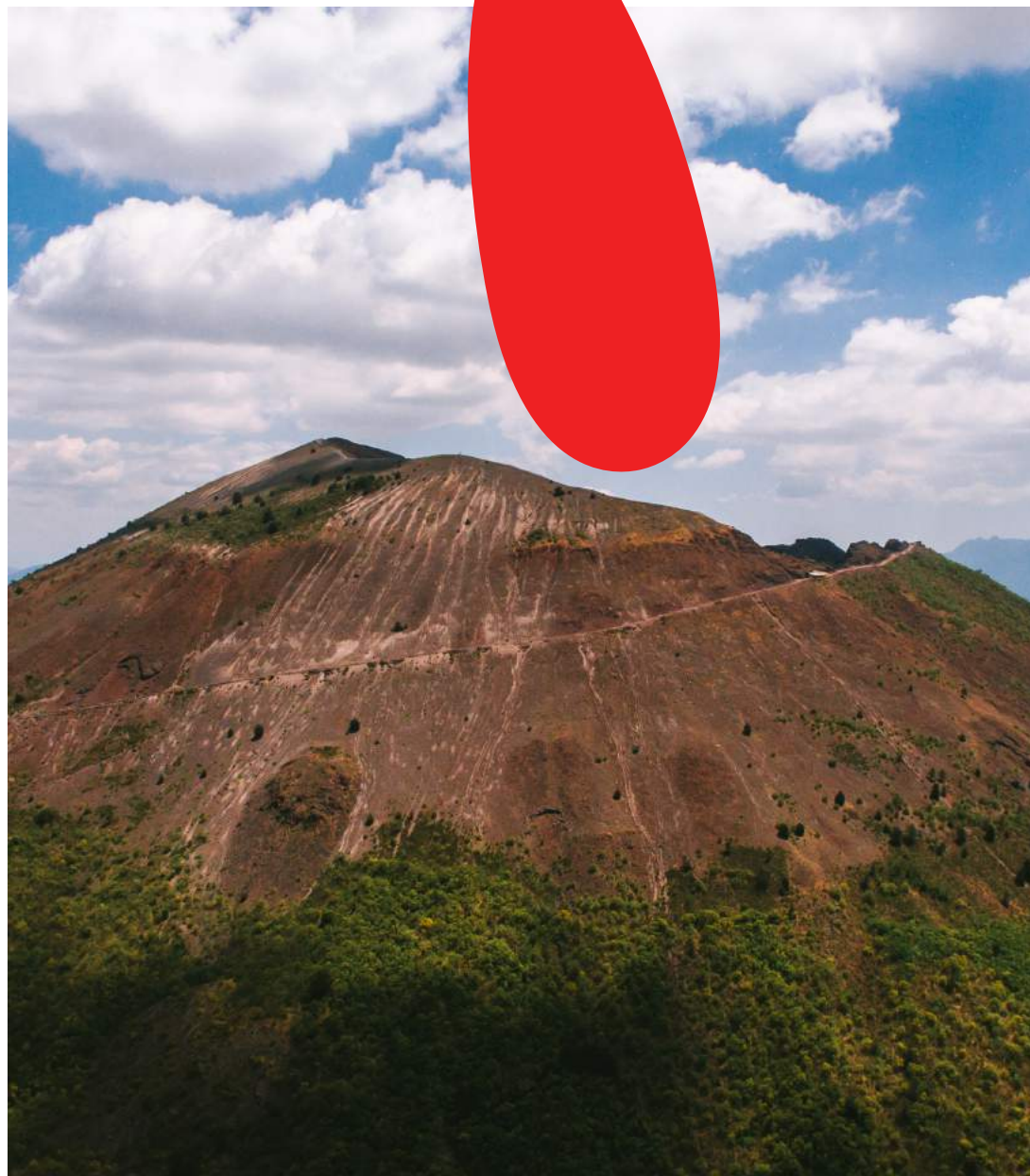
La Storia

Nascere, crescere e maturare tra i sentieri del Vesuvio è la storia che caratterizza non solo i nostri pinoli, per i quali siamo produttori numero uno in Europa, ma anche la nostra azienda.

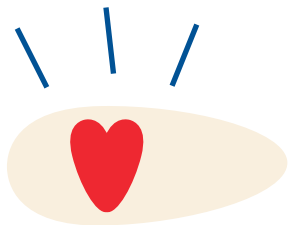
La Ciavolino nasce tra le pinete di Pinūs pin-
ea del Vesuvio nel 1950 da un'idea di Daniele
Ciavolino che prima di tutti capì che oltre il
guscio, oltre le difficoltà della coltivazione di
un frutto che impiega tre anni per raggiunge-
re la sua maturazione, si nascondeva il futuro
della sua famiglia e delle generazioni future.

Il progetto si è poi evoluto, la Ciavolino conta,
oggi, una gamma di prodotti molto più ampia
che va dal pinolo mediterraneo, siberiano,
pakistano, a tutte le tipologie di frutta secca
presenti sul mercato. Attraverso la guida di
tre generazioni, l'azienda ha consolidato il
suo know-how diventando un grande esem-
pio nell'intero settore e non solo.

Con un moderno stabilimento produttivo,
esteso su un'area di circa **30.000 mq.** e le
competenze sempre crescenti, la Ciavolino
segue l'intero processo di lavorazione: il pro-
dotto sgusciato viene selezionato, tostato e
confezionato.





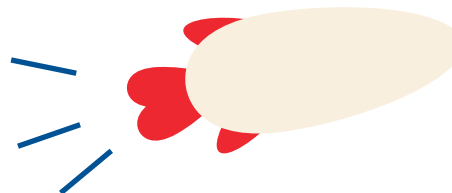


VISION

—

Aspirazione a lungo termine

Sogniamo un mondo in cui la frutta secca di alta qualità non sia solo un'opzione occasionale, ma un pilastro delle abitudini alimentari quotidiane di ogni individuo. Ci impegniamo a promuovere la consapevolezza dei suoi straordinari apporti nutrizionali, educando e ispirando le persone a scegliere consapevolmente uno stile di vita sano e bilanciato.



MISSION

—

Cosa facciamo oggi per raggiungere la nostra vision

La nostra missione è innovare costantemente nel settore della frutta secca, attraverso la continua ricerca di materie prime di qualità e di nuovi flavor, l'adozione di tecnologie all'avanguardia e l'ottimizzazione del packaging, al fine di rendere la fruizione dei nostri prodotti pratica e immediata per tutte le tipologie di consumatori e buona anche per il pianeta.

Produttori di
Pinoli
n°1 in Europa



A large, conical pile of light-colored pine nuts is shown in the lower-left foreground, resting on a light-colored wooden surface. The nuts are densely packed and have a smooth, elongated shape. The background is a plain, light blue-grey wall.

I Pinoli

Siamo leader in settore in Europa, grazie all'offerta di un'ampia gamma di pinoli caratterizzata da qualità, sostenibilità e numerose certificazioni per i nostri alti standard di sicurezza alimentare, nazionali e internazionali.



Biologici

Pinoli di altissima qualità e provenienza della materia prima selezionata con cura (pinete censite come BIO). La trasformazione avviene senza alcun utilizzo di additivi o conservanti e permette di offrire un prodotto naturale e non trattato che spicca per proprietà nutritive, gusto di elevata qualità e certificazione biologica.

Convenzionali

Sono la ragione del successo dei Pinoli Cia-volino: l'elevata qualità del prodotto finito, ottenuta grazie ad un sistema di lavorazione estremamente moderno, messo a punto dall'azienda, consente di ottenere semi liberi da batteri di qualsiasi genere.

Mediterranei

Con il profumo intenso e di color avorio, un piccolo gioiello della nostra terra.



Siberiani

Nati in ambienti freddi, sono piccoli, tondeggianti e dal sapore deciso.



Pakistani

Dal tipico colore ocra, la forma allungata e la consistenza oleosa.





Ciavolino
FRUITTA SECCA
**FRUITTA
SECCA**

Provacì!

Ciavolino
FRUITTA SECCA
**FRUITTA
SECCA**



Le altre Referenze

**8.000 tonnellate di prodotto
l'anno.**

Nocciole, pistacchi, noci, anacardi,
arachidi, mandorle, granelle, uva
sultanina, semi di zucca, frutta disi-
dratata e molto altro.

Frutta secca in ogni forma!

Granelle di pistacchio, nocciole,
mandorle, noci, arachidi e anacardi.

Ciavolino offre un'ampia gamma di
prodotti in diverse tipologie di for-
mato per andare incontro alle più
disparate esigenze culinarie.

Il Green

Biomassa, economia circolare a zero scarto!

L'impianto di produzione è alimentato dai quattro scarti della frutta secca, utilizzati per la produzione di aria e acqua calda: gusci, foglie, torsoli e polvere.

Gli scarti della lavorazione vengono rimessi in circuito e ciò che viene prodotto che viene prodotto in eccesso viene venduto per alimentare centrali a biomassa e per dare luce ed elettricità a case ed aziende.

Dotata inoltre di un impianto fotovoltaico di 200kw, ogni nostra azione ha l'obiettivo di azzerare l'inquinamento e salvaguardare l'ambiente.

Per un processo produttivo: autosostenibile, ecosostenibile e nel rispetto dell'ambiente.



Le 4 “R”

Una risorsa infinita!

Per Ciavolino gli scarti non sono un rifiuto ma una risorsa e possono essere recuperati all’infinito se gestiti correttamente.

Riduzione dello spessore di tutti i materiali di imballaggio

Recupero dei materiali di scarto del confezionamento: Carta, Cartone, Plastica.

Riciclo di tutto il materiale di scarto del nostro confezionamento che viene da noi selezionato in maniera differenziata per poi essere conferito ad aziende certificate e dargli una seconda vita.

Riutilizzo, il nostro obiettivo è arrivare ad utilizzare solo imballaggi provenienti da materiali riciclati al 100%.





I PRODOTTI



SCEGLI IL TUO MIX

80%
CARTONCINO
VERGINE



100%
RICICLABILE
NELLA CARTA

I BARATTOLINI IN CARTA

Proveniente da foreste gestite in maniera sostenibile



GRAZIE AL TOP-FILM RICHIUDIBILE

-CO₂



-8%
DISPRECO

- Meno sprechi alimentari (circa l'8%) - Migliore conservazione del prodotto
- Evita imballaggi aggiuntivi - Evita il coperchio e riduce la plastica
- Riduzione della produzione di CO₂

VITAMINA MIX

**SCEGLI
IL TUO
MIX**



**APRI &
CHIUDI**

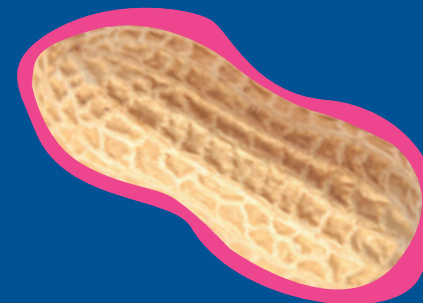


ARACHIDI

in guscio tostate

Busta cuscino con finestra **Apri&chiudi**
Formato **750gr**

**FONTE DI
POTASSIO**
Il **Potassio** contribuisce alla
normale funzione muscolare





ARACHIDI
in guscio tostate



SOLEVA & TIRA

**FONTE DI
POTASSIO**

Il **Potassio** contribuisce alla
normale funzione muscolare

750 g e



COPPE APRI&CHIUDI

Coppa in carta riciclabile con **Apri&chiudi**

Formato *Noci* **275 gr**

Formato *Mandorle* **400 gr**

Formato *Anacardi* **400 gr**





gliSpeziati & iPralinati

ANACARDI SPEZIATI
SALE & PEPE

ARACHIDI&ANACARDI
PEPE ROSA & LIME

MANDORLE&ANACARDI
AL ROSMARINO

PISTACCHI IN GUSCIO
PEPE ROSA & LIME

ANACARDI
AL COCCO

SEMI DI ZUCCA
PRALINATI

MANDORLE
ALLA VANIGLIA

ANACARDI
ALLA VANIGLIA

MIX
CON OLIVELLO SPINOSO

le caratteristiche

APRI &
CHIUDI



FINESTRE
TRASPARENTI



iPralinati



gliSpeziati



Le Certificazioni



Il BRC (British Retail Consortium) è uno standard globale specifico per la sicurezza dei prodotti agroalimentari. Obiettivo della certificazione BRC è assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari proposti ai consumatori.



L'International Food Standard (IFS) è uno standard internazionale basato su un metodo di valutazione condiviso per qualificare e selezionare i fornitori di prodotti alimentari, assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari che vende e di controllare il livello qualitativo dei prodotti col proprio marchio.



La certificazione forestale è uno strumento nato per promuovere la gestione sostenibile delle foreste e garantire che i prodotti di origine forestale che raggiungono il mercato provengano da foreste gestite in modo sostenibile.



I Pinoli sono certificati anche Biosuisse Organic che persegue l'equilibrio tra gli interessi di essere umani, animali e natura preservando le risorse naturali, la conservazione della biodiversità e il trattamento rispettoso degli animali.



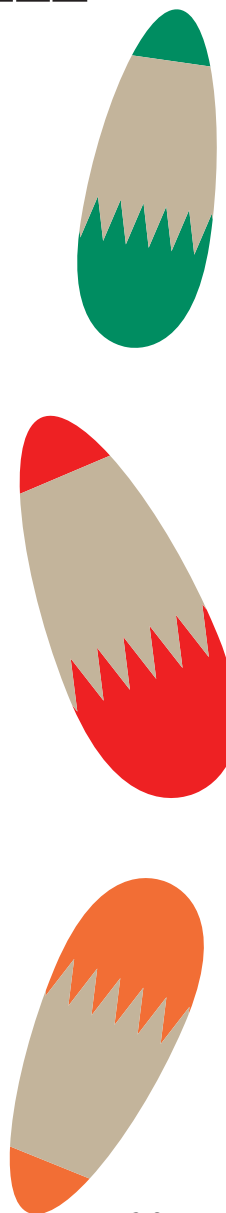
L'orientamento dell'azienda verso tutti i tipi di mercato ha permesso l'ottenimento della certificazione Kosher che è garanzia di produzione di alimenti idonei al consumo e conformi alle norme di alimentazione Kosher.



La certificazione BIO garantisce la conformità delle produzioni ottenute con metodo biologico in tutte le fasi della filiera di produzione, in conformità alle norme dell'Unione Europea (Reg. CE 848/2018).



Il National Organic Program (NOP) è la normativa che regola la produzione e l'etichettatura dei prodotti biologici negli Stati Uniti dal 2001 e viene gestita dall'USDA (United States Department of Agriculture).



I Partner





Ciavolino Roma International S.r.l.

Via Campo di Carne n°20/5

00040 Ardea - Roma

P.I. 07989101212

T. +39 06 910 22 06

www.ciavolinofruttasecca.it

