



i Bibanesi

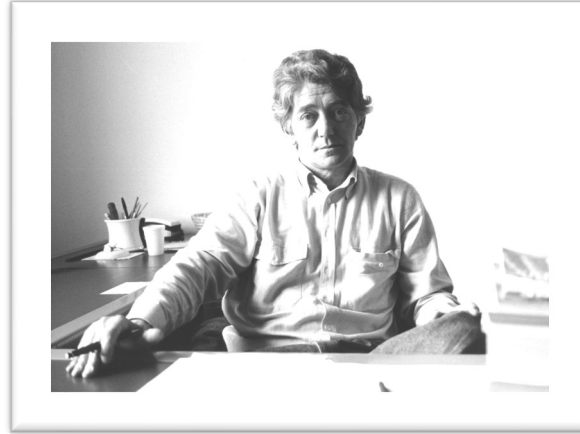
Your
**Chunky
Breadsticks**



Noiembre 2023

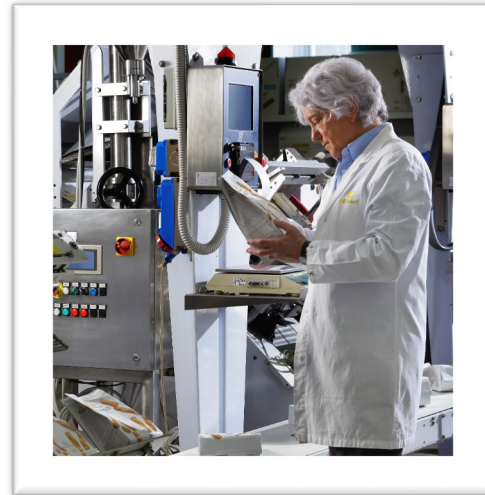
Da Re Spa: Context istoric și cultural

Primii pași...



Istoria companiei a început acum peste 40 de ani, în 1975, cu o mică brutărie deținută de o familie.

Corporația Da Re se poate mândri cu o tradiție care **s-a transmis din generație în generație în domeniul fabricării pâinii.**



Fondatorul și proprietarul, Giuseppe Da Re, s-a preocupat întotdeauna să mențină **standarde înalte de calitate** în produsele sale."

... către succes!

De-a lungul anilor, compania a crescut, devenind una dintre cele mai de succes și stabile companii din domeniul fabricării pâinii în nordul Italiei.

Compania și-a menținut **procesele tradiționale de coacere artizanală**, în loc să opteze pentru metode moderne automate de coacere.

Aceasta a fost bazată pe convingerea că, deși brutăriile „industriale” pot produce fără îndoială cantități mari de pâine, le lipsesc calitățile metodelor tradiționale de coacere artizanală, realizate în **diferite etape** și, cel mai important, efectuate **manual**.



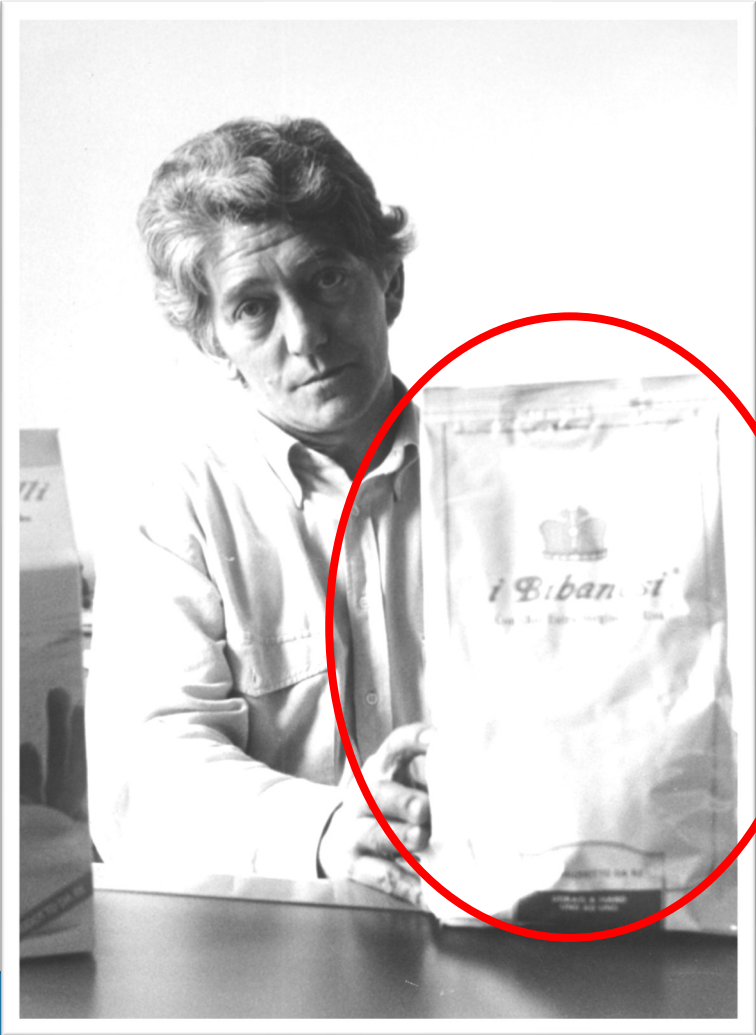
Așa s-au născut „i Bibanesi”

Livrarea pâinii proaspăt coapte unui număr tot mai mare de clienți devenea o provocare. Mai mult, pentru a asigura că toate cererile de aprovizionare sunt îndeplinite, lucrul pe tot parcursul nopții a fost implicat. Acesta a condus compania să realizeze că era nevoie să dezvolte un **produs revoluționar**, la jumătatea distanței dintre pâine și grisine.



Giuseppe Da Re ținând **primul pachet de Bibanesi** realizat vreodată!

Prin urmare, în 1988, cu perseverență, pragmatism și dorința de a experimenta, s-a găsit o soluție definitivă prin crearea „**i Bibanesi**”.



Principali pași

1975

Familia Da Re deschide o mică brutărie în Bibano, lângă Veneția.

1982-83

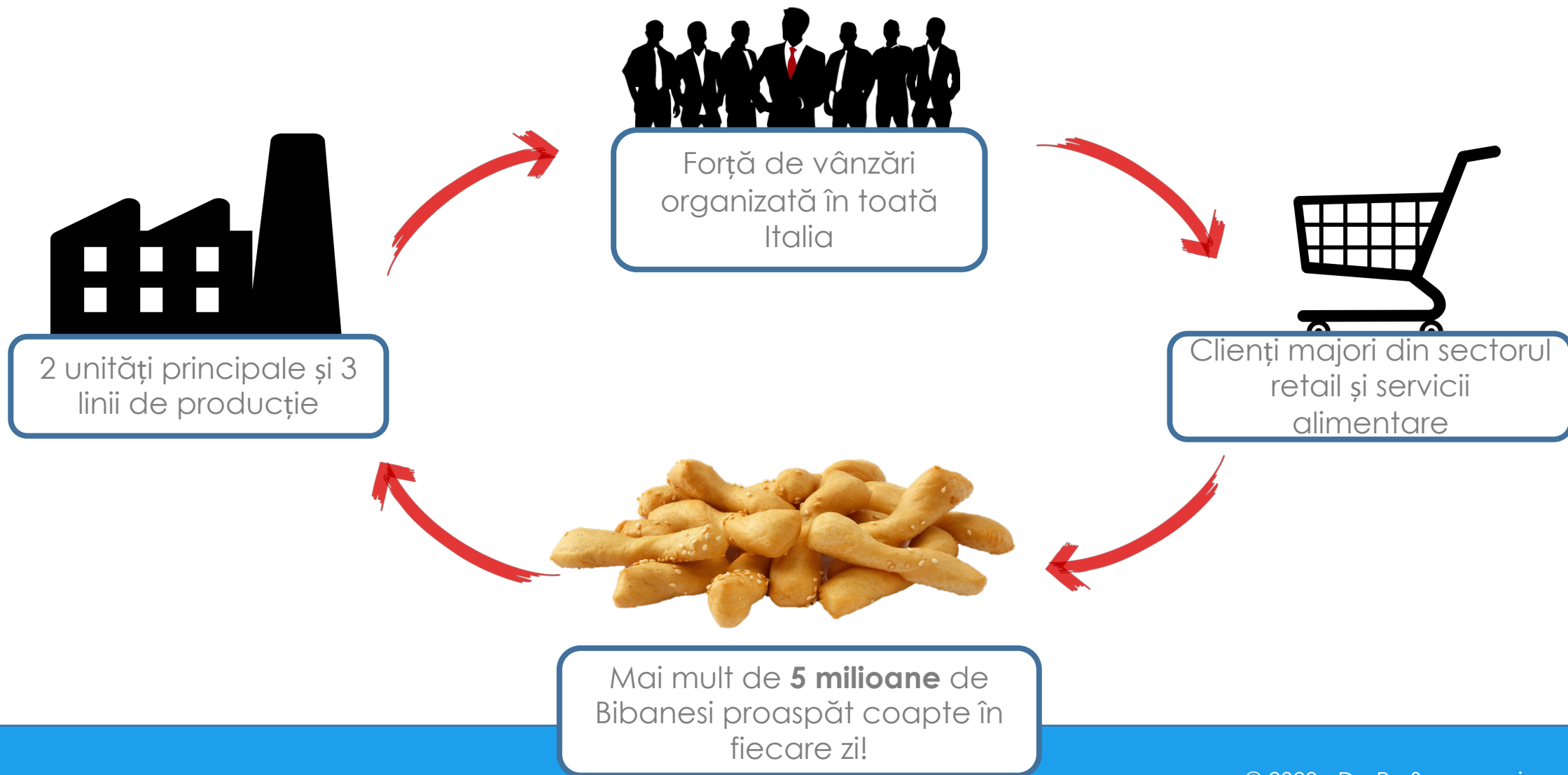
Brutăria începe să crească și devine una dintre cele mai importante organizații de copt din nord-estul Italiei.

1987

După o perioadă lungă de încercări și cercetări, se creează i Bibanesi.



Din 1987... până astăzi!



Compania astăzi..

După pierderea fondatorului Giuseppe Da Re, compania nu și-a pierdut natura familială și continuă să lucreze, prin copiii săi Nicola, Francesca și Armando, cu aceleași valori și filozofie care au distins-o întotdeauna: calitatea, meșteșugul și autenticitatea.



DA RE Spa: metodele de producție și fabricație a produselor

i Bibanesi: cum sunt făcuți?

i Bibanesi sunt grisine de pâine crocante, întinse manual și din acest motiv **unice în forma lor**.



Să analizăm împreună **fiecare etapă individuală a producției** pentru a înțelege pe deplin valoarea adăugată pe care ne propunem să o oferim consumatorilor finali.

i Bibanesi: principalele etape ale producției

*Quality wheat
and the best
extra virgin olive oil*

1



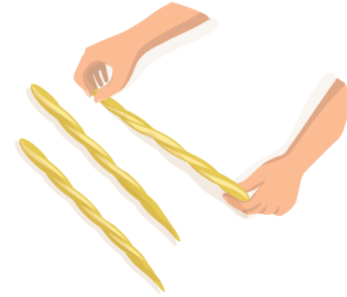
*The dough leavens for
one day and one night*

2



*All unique because
individually hand stretched*

3



1) Ingrediente și materii prime

O perioadă lungă de experimentare, cu o cercetare atentă a aromelor. O **selecție meticuloasă și controlată** a materiilor prime și a ingredientelor de o autenticitate și prospețime absolute.



Folosim întotdeauna doar **ulei de măsline extra virgin**, bogat în polifenoli, în proporție de **100%**

2) Fără conservanți alimentari

Absența **completă** a:

Conservanți alimentari,
aditivi chimici și agenți
emulsificanți



Componentele și
ingredientele nu conțin
elemente modificate
genetic. (Fără OMG)

3) “Drojii lente”

Coaptă cu maia, o „drojdie lentă” care este o combinație de făină, apă și drojdie pregătită în ziua anterioară și lăsată să odihnească timp de cel puțin 24 de ore. Ulterior, maiaua este prelucrată împreună cu ingredientele rețetei în amestecul final, care trece prin etape suplimentare de dospire.



4) Întinderea manuală a aluatului

Aceasta este **caracteristica noastră principală**:

Prin modelarea și întinderea aluatului cu mâinile noastre, evităm traumele la care ar fi supus aluatul într-un proces de producție automatizat (fără forme, rulare, extruziune sau rafinare, etc.).



5) Coacere lentă la temperatură scăzută

Prioritatea noastră este să asigurăm un nivel înalt de calitate al produselor noastre.

Pentru a realiza acest lucru, trebuie să coacem cea mai mică și cea mai mare grisină în mod egal în același cuptor. De aceea, coacerea este atât de lentă și setată la diferite temperaturi.



Noua linie de **50 de cuptoare** care funcționează în fiecare zi timp de 12 ore în cele 3 facilități de producție

...o mică comparație:



Timp de coacere pentru
crackers:

3 minute


i Bibanesi



timp de coacere pentru i
Bibanesi:

45 minute

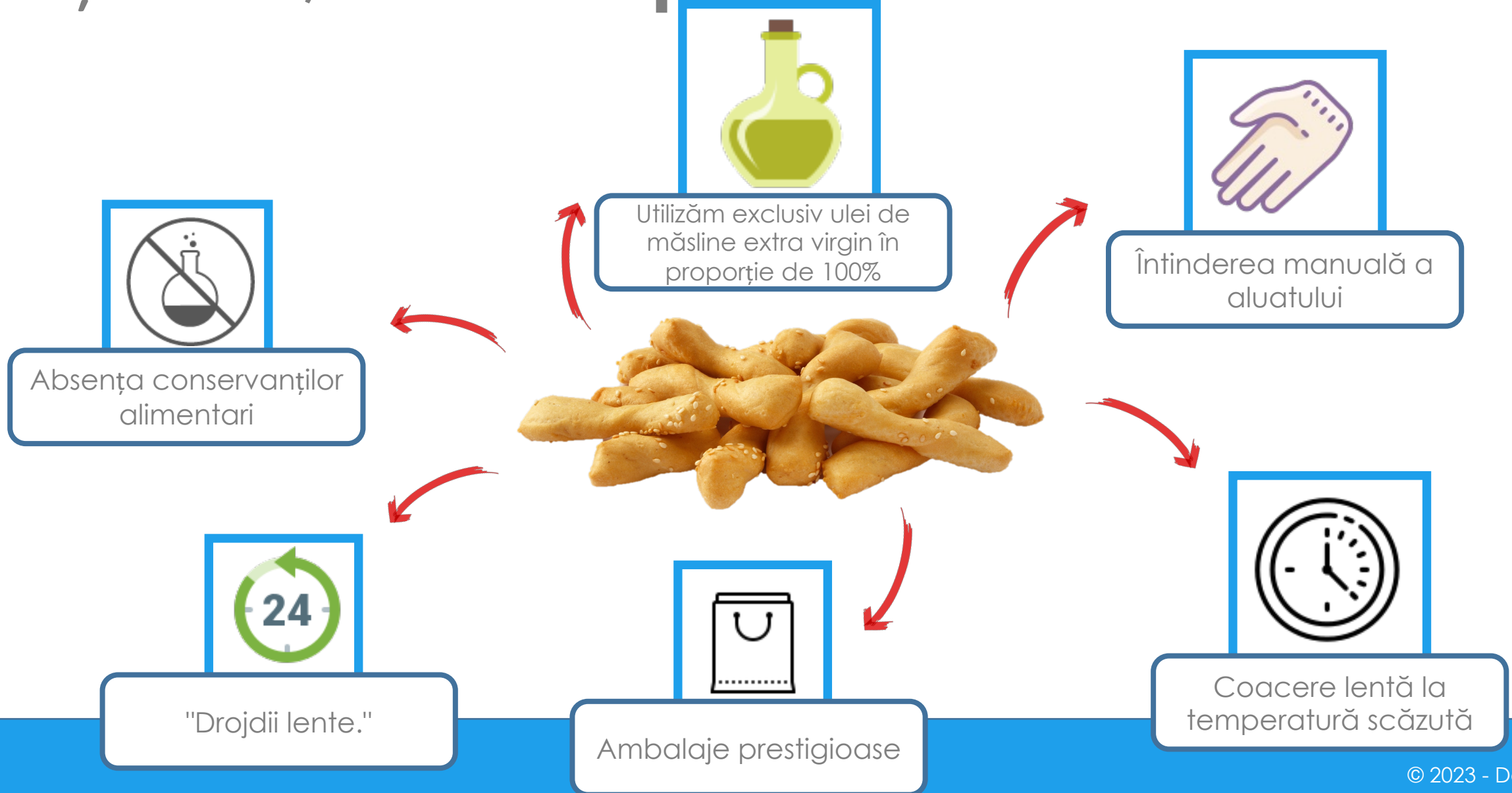
6) Ambalaje prestigioase

Ambalaje prestigioase (cu o barieră ridicată) capabile să garanteze o durată de raft de **12 luni** și să păstreze **integritatea, aroma și proapețimea** produsului.

Control strict al calității pe întregul proces de producție.



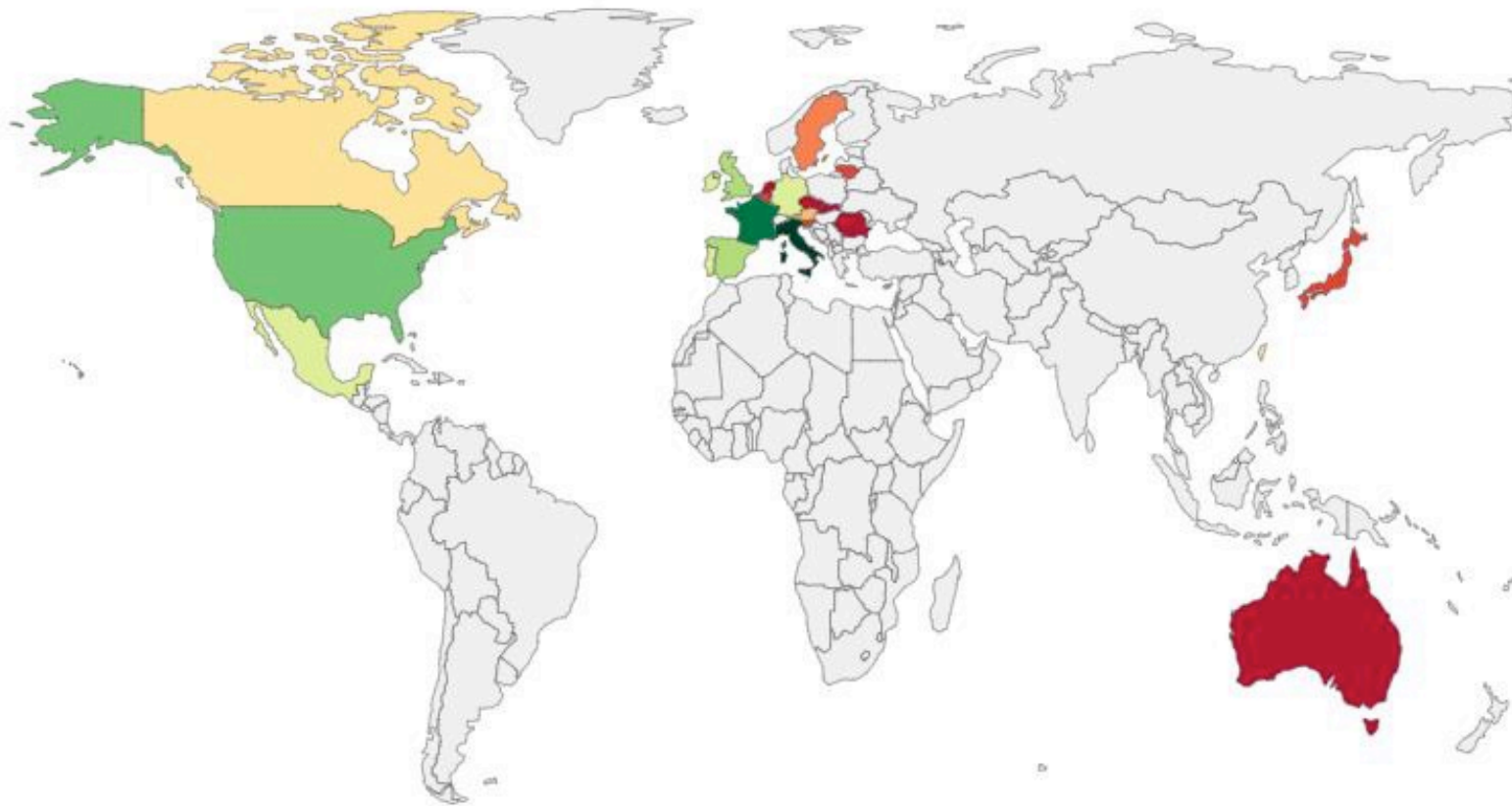
Așadar, să recapitulăm:



Cuvintele noastre cheie:

Abilități manuale
inventivitate
SELECȚIE
Cunoștințe
ARTĂ
muncă umană
MATERIE
Inovație
Traditie
CALITATE
Excelență

Să aruncăm o privire către **Bibanesi** în întreaga lume



i Bibanesi: gama de produse

Classic Bibanesi

Grisine crocante modelate manual, cu o aromă unică.

Bibanesi Clasici, cu făină de grâu și ulei de măsline extra virgin 100%, ies în evidență față de orice alt tip de pâine sau grisine și pot însoți plăcut orice fel de mâncare.



Classic Bibanesi – ambalaj 40 g.

Toată aroma și gustul Bibanesi clasici într-un format practic de 40 de grame.

Aluatul este preparat din făinuri selectate și ulei de măsline extra virgin, fără aditivi conservanți, și lăsat să dospească timp de peste 18 ore. După dospire, Bibanesi sunt modelați și întinși manual și sunt îmbogățiți cu un strop de semințe de susan, care amplifică în continuare gustul. Datorită formatului lor de porție unică, sunt ideali pentru a fi serviți în restaurante, ca gustare delicioasă în timpul aperitivului sau în timpul liber.



I Bibanesi cu făină din grâu dur Cappelli



Rețeta este simplă: doar câteva ingrediente de calitate pentru a vă oferi un produs bun, cu un caracter crocant și îndrăzneț. Am ales să folosim acest grâu antic, cultivat în Italia și cu un iz de mușețel și flori sălbatice, pentru a oferi Bibanesilor noștri o aromă inconfundabilă, amplificată în continuare de uleiul de măsline extra virgin.

Bibanesii din grâu dur Cappelli sunt întinși manual, făcându-i unici în formă, și sunt lăsați să dospească timp de mai mult de o zi înainte de a fi copti. Sunt însoțitorul perfect pentru orice fel de mâncare sau moment al zilei.



I BIBANESI Bio



Calitatea extraordinară a Bibanesilor Organici rezultă dintr-un proces de producție a pâinii care reflectă cele mai bune abilități tradiționale artizanale, precum și selecția atentă a ingredientelor.

Lipsiți de orice conservanți alimentari sau aditivi chimici, Bibanesi sunt întinși manual după un proces lung și lent de dospire, îmbogățit de utilizarea exclusivă a uleiului de măsline extra virgin. Distinși de dulceața lor surprinzător de delicată, accentuată de un strop de fulgi de porumb la suprafață. Toate ingredientele sunt cultivate organic, fără utilizarea substanțelor chimice sintetice, conform principiilor unei diete echilibrate care respectă atât sănătatea, cât și mediul înconjurător. **Potrivit pentru vegani.**



I Bibanesi cu Grâu Spelț și Quinoa **Bio**

Din selecția a foarte puține ingrediente rezultă o rețetă simplă și esențială, bogată în principii nutritive.

Făina și fulgii de spelț, quinoa, prezența exclusivă a uleiului de măsline extra virgin 100%, amplifică bunătatea autentică a Bibanesilor de spelț și quinoa, transformându-le într-o pâine delicioasă și gustoasă, inspirată de principiile unei diete sănătoase și echilibrate.



I Bibanesi cu făină integrală de grâu

Bibanesi cu făină integrală de grâu sunt surprinzători atât datorită simplității ingredientelor lor, cât și fulgilor de grâu care le îmbunătățesc integritatea, transformându-i într-un produs gustos cu conținut ridicat de fibre, ideal pentru o dietă corectă datorită crocanței lor.



Bibanesi Delicioși

O nouă linie de Bibanesi în cinci arome noi: **Pizza, Rozmarin, Ceapă, Ardei iute, Măsline.**

Conceptul de producție este specific Bibanesi, dar aroma inovatoare și pronunțată îi face o ocazie ideală pentru o gustare de calitate care poate fi savurată în orice moment al zilei.

Aroma este pronunțată și bine caracterizată, dar păstrează caracteristicile echilibrului și armoniei datorită lipsei de potențiatori de aromă și a aromelor sintetice.



DE CE “i Bibanesi”?

I Bibanesi își iau numele de la micul oraș Bibano di Godega S.U., din nord-estul Italiei, la doar 30 de minute de condus de frumosul oraș Veneția, unde au fost creați acum mai bine de 30 de ani.



i Bibanesi

*We bring the taste of Italian
tradition to your home*



Și acum... poftă bună!




i Bibanesi