



FORNO
D'ASOLO

Company profile

Per raggiungere grandi traguardi serve la **competenza** e la **passione**, la **caparbietà** di voler creare lavoro, innovazione, economie, la **lucidità** di guardare ai valori, **l'amore** per il proprio territorio e la cultura del fare bene.

Forno d'Asolo s.p.a



1985

Fondazione
Forno d'Asolo

2014

Acquisizione
21 Investimenti

2016

Acquisizione
di La Donatella

2017

Nuova sede
FdA Academy

2018

Acquisizione
BC Partners

UNA STORIA FATTA DI BONTÀ

Una storia che ha origine fra le colline di Asolo, quando nel 1985, i fratelli Fabio e Paolo Gallina realizzano la loro idea rivoluzionaria: **portare i cornetti surgelati** prodotti da Forno d'Asolo **in tutta Italia**, ai clienti della ristorazione e panetteria. I consumatori finali avrebbero così potuto apprezzare **la freschezza e la fragranza** dell'appena sfornato, grazie alla **cottura quotidiana direttamente in loco**.

Nel **Marzo 2014**, un gruppo di fondi guidato da **21 Investimenti**, ha acquisito Forno d'Asolo **con l'intento di valorizzarne il patrimonio industriale e il marchio**, quale eccellenza nei prodotti da forno made in Italy, e di puntare ad un **forte sviluppo in Italia e all'estero**. Nel **Marzo 2016**, Forno d'Asolo ha acquisito il marchio La Donatella. Fondata nel 1946 e con sede in Jesolo (Ve), **La Donatella è tra le principali pasticcerie italiane**, specializzata nella produzione di torte da forno e farcite. Nel **Luglio 2018**, **BC Partners**, uno dei principali gestori di fondi d'investimento alternativi, ha acquisito la maggioranza di Forno d'Asolo, con l'obiettivo di **proseguire nello sviluppo dell'azienda, anche sui mercati esteri**.

FORNO
d'ASOLO





Asolo 1985

In questo luogo, **oltre
trent'anni fa**, nasceva
un piccolo forno destinato
a portare **il nome di Asolo**
in tutto il mondo.



ASOLO DOLCE RIFUGIO

È tra le colline asolane, tra le sue dolci cadenze,
nel tesoro delle sue memorie,
che **Forno d'Asolo crea le sue specialità.**

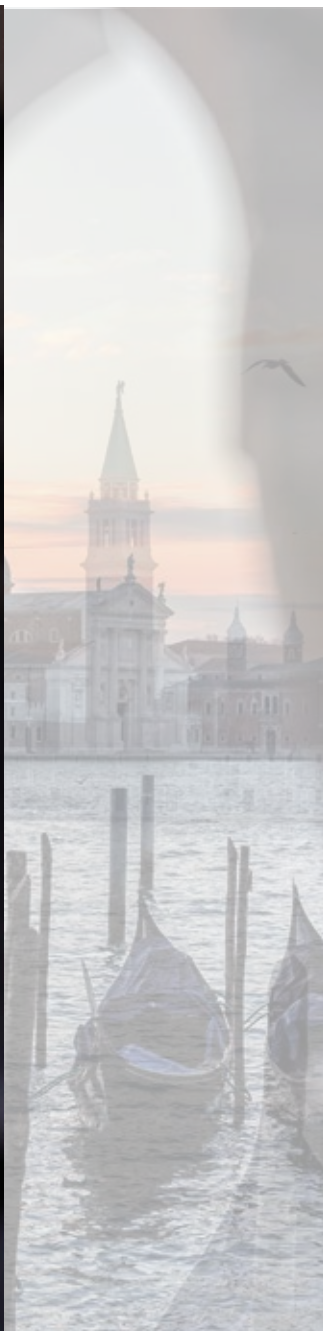


ECCELLENZA ITALIANA

Forno d'Asolo vuole essere **l'ambasciatore** dei valori del **made in Italy**, portando nel mondo la tradizione del buono, del bello e del desiderabile che da sempre contraddistingue il nostro paese.



Venezia 1946



MAGICA VENEZIA

***È nella magica Venezia,
una tra le più belle città al mondo,
che prendono vita le nostre creazioni dolciarie.***
*In questa città ambita, amata, celebrata, desiderata nelle sue
calli incantate, sognata nei suoi sontuosi barocchi,
le nostre ricette trovano ispirazioni,
evocando continue suggestioni.*



ARTE PASTICCERA

FARE BENE, FARE BUONO,
CURARE OGNI DETTAGLIO

La Donatella nasce nel 1946 come laboratorio di pasticceria artigianale e negli anni la sua evoluzione avviene non dimenticando mai le radici; fare bene, fare buono, curare ogni minimo dettaglio con la certezza che nulla può sostituire l'amore e la passione, che nulla può sostituire l'essere artigiani pasticceri.

Oggi, La Donatella distribuisce i suoi prodotti attraverso un network di agenti e oltre 300 grossisti focalizzati sul canale ristorazione, con una presenza anche nella grande distribuzione organizzata e un forte orientamento ai mercati esteri, tra i principali UK, USA, Francia, Germania, Austria, Svizzera.



LA BONTÀ
prima di tutto

“

IL NOSTRO SUCCESSO
PASSA ATTRAVERSO
LA **BONTÀ DEI NOSTRI
PRODOTTI**, LA CRESCITA
E LA **SODDISFAZIONE
DEI NOSTRI CLIENTI**

”

Creiamo prodotti da
forno e pasticceria,
dolci e salati, di
qualità artigianale,
surgelati. **Garantiamo il
massimo in freschezza e
convenienza**, utilizzando
le migliori materie prime
e le tecnologie più
innovative. **Interpretiamo
al meglio le eccellenze
regionali italiane**, per
soddisfare i consumatori
in ogni momento
della giornata.

Siamo specialisti nel
food service, Horeca
e Bakery, e riforniamo
catene Retail, Gdo e C&C,
selezionate. **Offriamo
un servizio costante e
puntuale** con una elevata
consulenza professionale
riconosciuta dalla nostra
clientela. **Ci sentiamo
ambasciatori del made
in Italy**, promuovendo il
lifestyle italiano in
tutto il mondo.



23

**PIATTAFORME
DISTRIBUTIVE
IN ITALIA***

Diretti e presenti

Quotidianamente i nostri consegnatari partono da 23 piattaforme logistiche dislocate in tutta Italia, per servire con puntualità i nostri clienti, garantendo la catena del freddo di -22°.



410

**AGENTI E
CONSEGNATARI
DI PRODOTTO***

Affidabili e puntuali

Ogni giorno siamo presenti sul mercato con 220 specialisti di prodotto e 140 consegnatari, per essere sempre a fianco di chi lavora con passione e dedizione.

40^{mila}

PUNTI VENDITA SERVITI*

A fianco dei migliori

Consegniamo ogni giorno ai migliori locali d'Italia prodotti di qualità da preparare e rifinire con creatività e fantasia, per offrire un assortimento unico e distintivo ai propri clienti.



*dati 2018

1200

REFERENZE
DOLCI E SALATE*

Ad ognuno il suo gusto!

Vantiamo un assortimento di oltre 1.200 prodotti dolci e salati per soddisfare tutti i momenti di consumo della giornata.

INNOVAZIONE

12 LINEE
PRODUTTIVE*

La qualità come missione

7 linee di produzione nello stabilimento di Maser e 5 linee a Jesolo: continuiamo ad investire in innovazione per migliorare la qualità e la bontà dei nostri prodotti.



AUTHENTIC
ITALIAN
breakfast
CORNETTO
& CAPPUCCINO



52

PAESI NEL MONDO*

Ambasciatori del gusto

Esportiamo dolcezza in 52 paesi nel mondo, con l'orgoglio di partecipare al grande valore del made in Italy, marchio indiscusso di prestigio internazionale.



*dati 2018



TECNOLOGIA E SURGELATO

Il congelamento è uno dei migliori metodi per **conservare a lungo un alimento** e le sue caratteristiche organolettiche, **riducendo l'utilizzo di conservanti**. La congelazione dei nostri prodotti avviene in maniera repentina fino al raggiungimento di una **temperatura di -18/-22 °C**. I prodotti di pasta lievita o di sfoglia con la cottura in forno diventeranno **fragranti e profumati**, mentre i nostri dolci, una volta scongelati, torneranno **soffici, cremosi e deliziosi** come appena preparati, pronti per essere serviti!

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Forno d'Asolo investe nel futuro utilizzando solo energia proveniente da fonti rinnovabili.





TUTTA QUESTIONE DI QUALITÀ

Scegliamo da sempre **i migliori ingredienti** per ottenere prodotti dal sapore unico. Prodotti creati con cura particolare, con una lavorazione che rispecchia la **tradizione artigiana**, ma nell'assoluto rispetto delle regole imposte dalle certificazioni di qualità più severe, al fine di portare **il massimo della freschezza e della fragranza** a tutti gli appassionati di bontà nel mondo.



Certificazioni BRC e IFS: una presa di responsabilità verso il cliente a **garanzia della sicurezza alimentare e della costanza qualitativa**.

QUALITÀ VEGANA CERTIFICATA

Prodotti pensati per coloro che hanno scelto **uno stile alimentare privo di proteine animali** o per chi è alla ricerca di cibi leggeri e salutari. La Linea Vegan risponde ai rigidi standard del disciplinare approvato dall'Associazione Vegetariana Italiana e ciò ha permesso l'ottenimento del **marchio Qualità Vegetariana Vegan®**, nonché la certificazione europea **V label**.





“ LA BONTÀ PRENDE FORMA ”

Forno d'Asolo investe in conoscenza,
cultura e formazione professionale
per supportare i clienti
ad affrontare con competenza un mercato
in continua e veloce evoluzione.





210
anni



grazie

Ogni storia di successo si
raggiunge grazie alle donne
e agli uomini che ogni giorno
con impegno, passione
ed entusiasmo
fanno la differenza.





FORNO D'ASOLO

Forno d'Asolo s.p.a

Via Nome di Maria, 1 | Maser (TV) | T +39 0423 918181
info@fornodasolo.it | fornodasolo.it