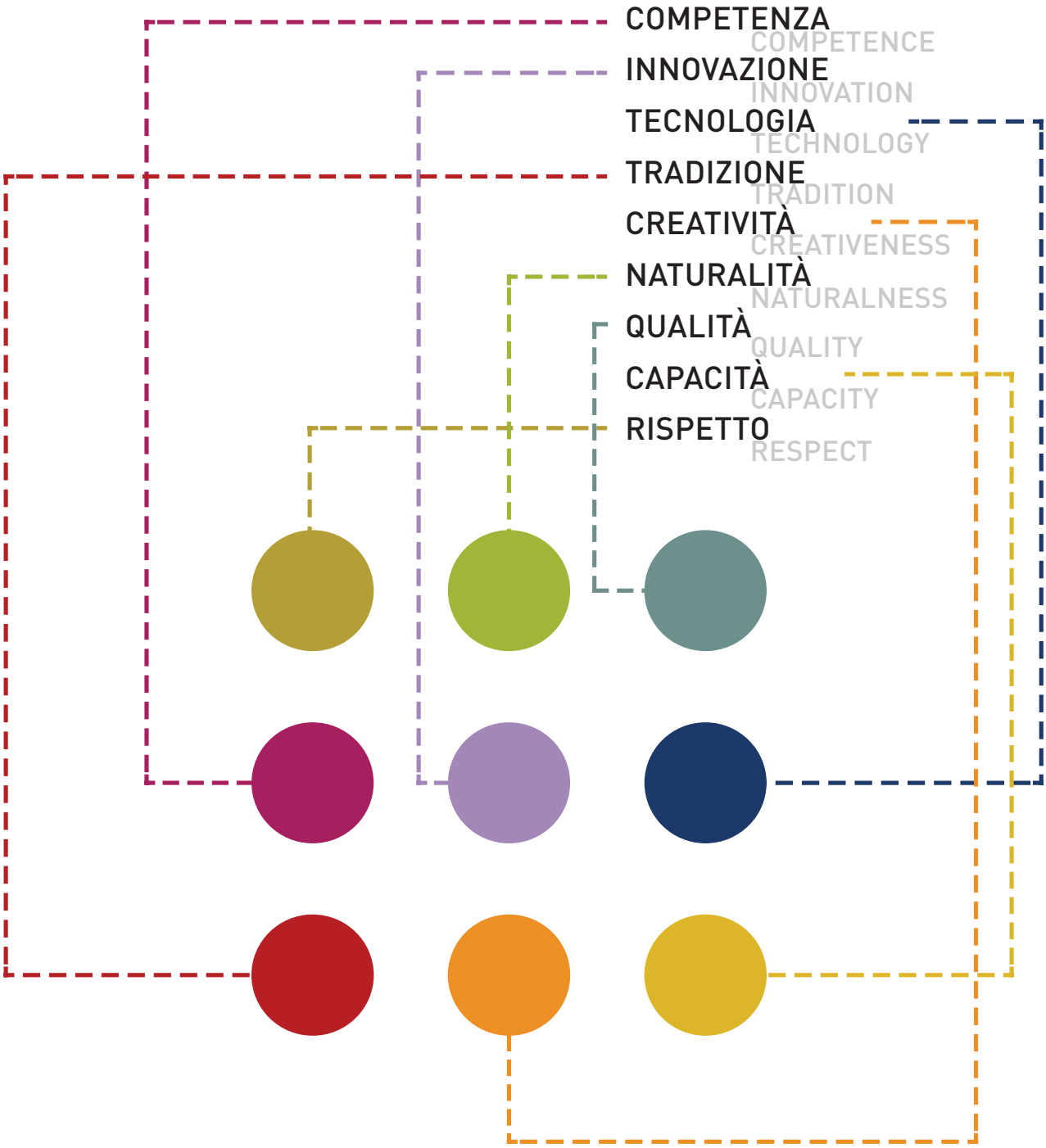
AROMI DAL 1890
FLAVOURS SINCE

l'italiana aromi

L'Italiana Aromi produce aromi, aromi naturali, estratti e distillati per i settori Food & Beverage, farmaceutico e nutraceutico. Coniugando natura e scienza, affianca i propri clienti nello sviluppo di nuove e stimolanti ricette, utilizzando solo gli ingredienti migliori.

L'Italiana Aromi produces flavours, natural flavours, extracts and distillates for the Food&Beverage, Pharmaceutical and Nutraceutical sectors. Combining nature and science, it supports its own customers in developing new and inspiring recipes, using only the best ingredients.



Dal 1890 solo gli ingredienti migliori

Since 1890 only the best ingredients

01 Cultura

02 Conoscenza

03 Esperienza

Culture

Knowledge

Experience

01

02

03

Lavoriamo al vostro fianco, con la competenza che abbiamo maturato in anni di esperienza. Solo così si può crescere senza invecchiare.

We work alongside you, with the competence we have acquired through years of experience. This is the only way to grow without growing old.

COMPETENZA
COMPETENCE

Con competenza L'Italiana Aromi ha scelto di essere protagonista del settore Food & Beverage.
Significa dedicarsi con passione alla ricerca di soluzioni in linea con le mutevoli esigenze dell'industria alimentare.
Produrre aromi in grado di preservare ed esaltare le caratteristiche organolettiche e gustative del prodotto finito.
Assistere la propria clientela nel corretto impiego dei prodotti, per sfruttarne al meglio le loro caratteristiche qualitative.
Contribuire a dare ai consumatori cibi e bevande di altissima qualità.
Mettere tutta la propria competenza per la realizzazione di ricette sempre innovative. Competenza che si ottiene attraverso lo studio costante delle materie prime, delle loro caratteristiche, delle tecnologie di laboratorio e degli impianti di produzione.
Quattro divisioni: Beverage, Savoury, Health and Nutrition, Sweet Applications per un'infinità di possibili combinazioni.
Così L'Italiana Aromi risponde, in modo puntuale, alle esigenze dell'industria alimentare internazionale. Con personale dedicato e altamente specializzato e una continua attività di ricerca e produzione che, uniti alla profonda conoscenza tecnico-scientifica e ai severi piani di controllo e di analisi, garantiscono standard di qualità elevati e costanti.

With competence L'Italiana Aromi has chosen to be a leader in the Food & Beverage sector.
This means putting our heart and soul into searching for solutions in line with the changing requests of the food industry.
Producing flavours that are able to preserve and enhance the organoleptic characteristics of the finished product.
Assist its customers in the proper use of the products, to make the most of their quality features.
Help to give the consumer highest quality food and beverages.
Put all its expertise into creating ever-more innovative recipes. Competence which is achieved through the constant study of the raw materials, their characteristics, laboratory technology and manufacturing facilities.

Four divisions: Beverage, Savoury, Health and Nutrition, Sweet Applications for an infinite number of possible combinations. This is how L'Italiana Aromi promptly meets the requirements of the international food industry. With dedicated, highly specialised staff and constant research and production activities, combined with in-depth technical-scientific knowledge and stringent control and analysis plans, high and constant quality standards are guaranteed.

INNOVAZIONE
INNOVATION

L'industria alimentare è costantemente alle prese con nuovi trend e nuovi bisogni. Cerca soluzioni innovative e nuovi spunti anche nelle applicazioni più tradizionali.
Per rispondere a queste esigenze L'Italiana Aromi ha scelto di dotarsi di strumentazioni avanzate, laboratori di ultima generazione e, soprattutto, personale altamente qualificato.

Nei laboratori di Ricerca, Sviluppo e Applicazioni, Controllo Qualità - tra i più estesi e avanzati d'Europa - uno staff di professionisti opera seguendo una rigorosa metodologia che va dallo studio accurato della materia prima, alle analisi chimico-fisiche e microbiologiche, dalla creazione di nuovi isolati naturali e sintetici, al controllo del prodotto finito, fino alla proposta di soluzioni applicative. L'obiettivo è garantire al cliente elevati standard qualitativi, velocità, assoluta affidabilità del dato analitico e progetti innovativi.

Un sofisticato sistema informatico e severi protocolli di accesso ai dati assicurano il massimo dell'efficienza, della qualità e della riservatezza.

The food industry is constantly coming to grips with new trends and new needs. It searches for innovative solutions and new inspiration even in the more traditional applications. To meet these demands L'Italiana Aromi has chosen to equip itself with advanced instrumentation, latest generation laboratories and, above all, highly qualified staff.

In our Research, Development and Applications, Quality Control laboratories – among the largest and most advanced in Europe – a team of professionals works following rigorous methodology which goes from the careful study of raw materials to chemical-physical and microbiological analysis, from the creation of new natural and synthetic isolates to the control of the finished product, up to the proposal of application solutions. The goal is to guarantee high quality standards, speed, absolute reliability of analytical data and innovative projects to the customer.

A sophisticated IT system and strict protocols for data access ensure maximum efficiency, quality and confidentiality.

01 Studio

02 Investimenti

03 Professionalità

04 Controllo

Study

Investments

Professionalism

Control

Innovatori si nasce, l'innovazione si conquista. Con gli strumenti adeguati.

Innovators are born such, innovation is won. With the right tools.

01

02

03

04

01 Aggiornamento

02 Avanguardia

03 Verifica

04 Affidabilità

Updating

Development

Check

Reliability

01

02

03

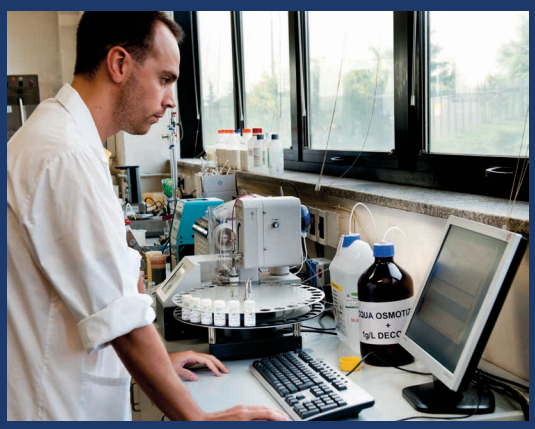
04

Se le idee si potessero mangiare, non avremmo bisogno della tecnologia.

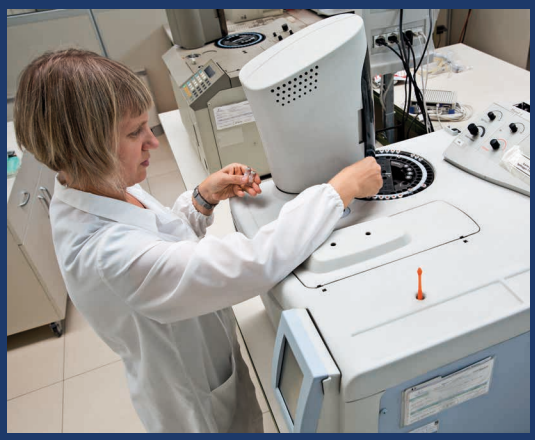
If we could eat ideas, we wouldn't need technology.

TECNOLOGIA
TECHNOLOGY

Tecnologia, tradizione, conoscenza: è la perfetta combinazione che fa de L'Italiana Aromi una delle aziende italiane più all'avanguardia del settore.
Sofisticate tecnologie - alcune create ad hoc - frutto di esperienza, ricerca costante e investimenti, permettono di produrre aromi standardizzati nelle caratteristiche qualitative e organolettiche. Mantenendo freschezza e velocità di produzione anche per quantità considerevoli.
Tecnologia significa potersi dedicare costantemente alla ricerca e offrire risultati analitici con elevatissima affidabilità; significa controllo su ciascun lotto di materia prima in ingresso, di semilavorati e di prodotti finiti.
Tecnologia è garantire ai clienti un servizio puntuale anche su ridotti quantitativi di prodotto, utili per test di laboratorio e di effettuare modifiche di ricette esistenti e campionature.
Questo grazie a due impianti robotizzati, tra i pochi esistenti al mondo, integrati nel sistema informatico aziendale, che lavorano 24 ore al giorno per la produzione automatizzata, e in continuo, di basi e aromi concentrati.
Per il cliente significa avere sempre un prodotto fresco, una qualità dell'aroma senza pari e la totale riservatezza della ricetta.



Technology, tradition and knowledge. Here we have the perfect combination which makes it one of the Italian companies at the forefront in its sector.
Sophisticated technologies – some expressly created – the result of experience, constant research and investments, allow it to produce flavours with standardised quality and organoleptic characteristics.



They are freshly produced without sacrificing the speed of production and the possibility to manufacture significant volumes.
Technology means being able to devote oneself constantly to research and to guarantee maximum reliability of analytical results. It means control of each batch of incoming raw material, as well as of all semi-finished and finished products.
Technology means also two robotic systems, fully integrated into the company's EDP system, that work 24 hours a day for the automated and continuous production of bases and concentrated flavours. They allow prompt service, even in case of small quantities for laboratory tests or changes to existing recipes.
For customers it means always having a fresh product, unmatched flavour quality and total confidentiality of the recipe.

TRADIZIONE
TRADITION

La tradizione estrattiva, che da oltre cento anni si tramanda di padre in figli, è la componente fondamentale del codice genetico de L'Italiana Aromi.
E' grazie a questa conoscenza se oggi, come un tempo, è possibile ricreare i sapori che fanno parte della tradizione di tutte le culture.

Estrazione, distillazione, infusione sono processi tradizionali che la grande industria alimentare chiede di replicare su larga scala.
L'Italiana Aromi dal 1890 seleziona erbe, radici, cortecce, fiori e frutta di prima scelta e dalle qualità organolettiche impareggiabili, a cui aggiunge il sapere dei suoi esperti aromatieri.
Eredità e tradizione che il tempo e la passione hanno trasformato in patrimonio inestimabile.

The extraction tradition, which has been handed down from father to son for over a hundred years, is the core component of the genetic code of L'Italiana Aromi.
It is thanks to this knowledge if today, as before, it is possible to recreate the tastes that are part of the tradition of all cultures.

Extraction, distillation, infusion are traditional processes which the food industry asks to replicate on a large scale.

Since 1890 L'Italiana Aromi has been selecting herbs, roots, barks, flowers and fruit of prime quality and with unparalleled organoleptic characteristics, to which it adds the knowledge of its flavourists.

Inheritance and tradition which time and passion have transformed into an unvaluable heritage.

01 Radici

02 Artigianalità

03 Strumenti

04 Equilibrio

Roots

Skills

Instruments

Balance

01

02

Conserviamo le tradizioni che migliorano col tempo

We preserve the traditions that improve over time

03

04

01 Vitalità

02 Ricerca

03 Soluzioni

04 Segretezza

Vitality

Research

Solutions

Privacy

01

02

Siamo italiani.
Per definizione
creatori di buon gusto.

We're Italian.
By definition creators
of good taste.

03

04

CREATIVITÀ
CREATIVENESS

Creare aromi destinati a tutte le culture alimentari che conservino tipicità e gusto autentico.
Questo è un punto di forza de L'Italiana Aromi che coniuga l'inconfondibile italian style con le esigenze più varie del mercato internazionale.

Dalla conoscenza perfetta della materia prima all'esperienza dei maestri aromatieri, dalla ricerca scientifica all'applicazione: sono questi i passaggi attraverso i quali L'Italiana Aromi sviluppa prodotti innovativi pronti per l'industrializzazione.

L'attività di consulenza offerta al cliente e la capacità di fornire soluzioni tailor made, campionature veloci e garanzia di ingredienti dalle caratteristiche standardizzate, ne fanno il partner ideale anche per la grande industria alimentare.

Create flavours aimed at all food cultures that preserve typical characteristics and authentic taste.
This is a strong point of L'Italiana Aromi which combines the unmistakable Italian style with the variety of requirements of the international market.

From a perfect knowledge of the raw material to the experience of our flavourists, from scientific research to the application in the finished product: by means of these steps L'Italiana Aromi develops innovative products ready for industrialisation.

The consulting services offered to the customer and the ability to provide tailor-made solutions, fast samples and the guarantee of ingredients with standardised characteristics make it the ideal partner for the food industry.

NATURALITÀ
NATURALNESS

La conoscenza scientifica delle piante, delle loro proprietà e delle svariate applicazioni in ambito alimentare è il patrimonio che L'Italiana Aromi mette a disposizione dei propri clienti.

La scelta di materia prima basata sulla qualità e non sul prezzo, unita alla profonda conoscenza estrattiva, permettono di creare estratti e aromi che trasferiscono gusto e naturalità all'applicazione. Come pure di ottenere estratti con un'elevata concentrazione del principio attivo naturalmente presente nella matrice vegetale.

Attraverso l'accurata selezione di fornitori qualificati, prossimi ai luoghi di coltura, L'Italiana Aromi gode di un approvvigionamento controllato e conforme a elevati standard qualitativi. I rigorosi e sistematici controlli delle materie prime in arrivo, metodi di conservazione efficienti sia delle materie prime che dei semilavorati, confermano l'impegno nell'ottenimento di prodotti finiti ottimi e sicuri.

Scientific knowledge of plants, of their properties and their possible applications in the food sector is the asset that L'Italiana Aromi offers to its customers.

The choice of raw materials based on quality and not on price, combined with an in-depth extraction knowledge, allows us to create extracts and flavours that transfer taste and naturalness into the application. As well as to obtain extracts with a high concentration of the active principle naturally present in the vegetable matrix.

Through the careful selection of qualified suppliers, located near to the cultivation areas, L'Italiana Aromi can count on controlled supplies in compliance with high quality standards. The strict and systematic checks on incoming raw materials and the efficient methods of preserving both the raw materials and the semi-processed products confirm our commitment to obtaining optimal and safe finished products.

01 Qualità

02 Rispetto

03 Selezione

04 Impegno

Quality

Respect

Selection

Commitment

01

02

La natura è il nostro fornitore migliore.

Nature is our best supplier.

03

04

01 Valore

02 Certificazione

03 Rintracciabilità

04 Sicurezza

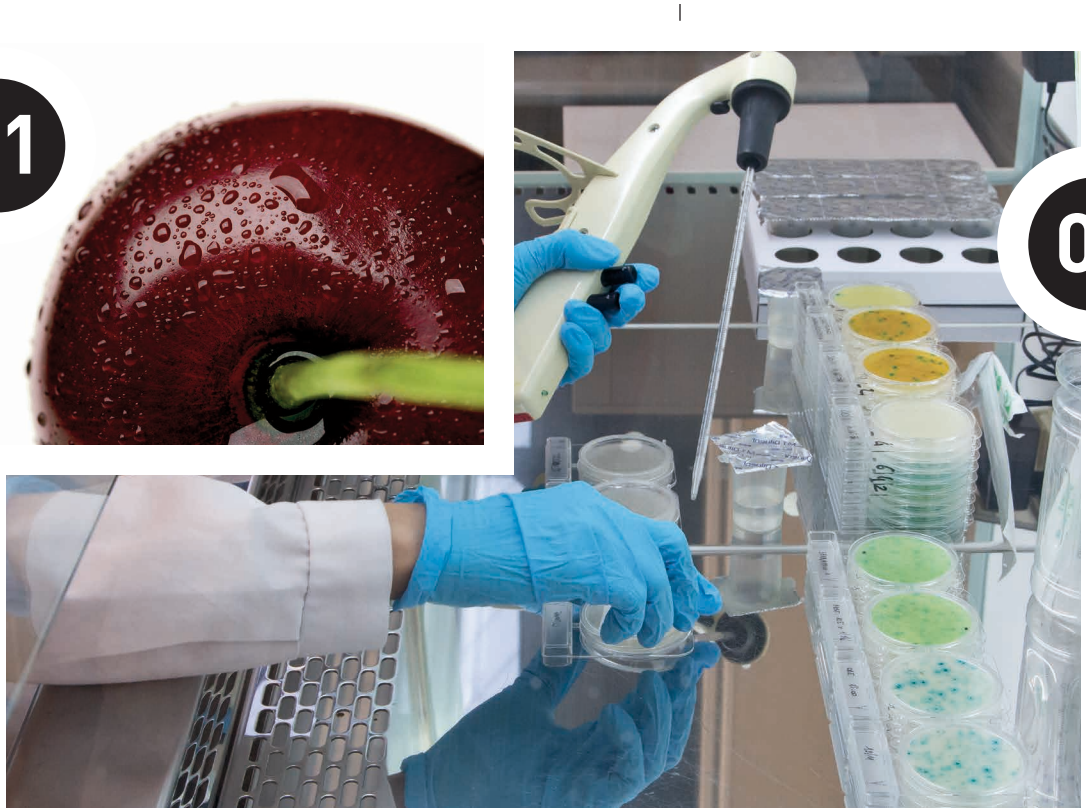
Value

Certification

Traceability

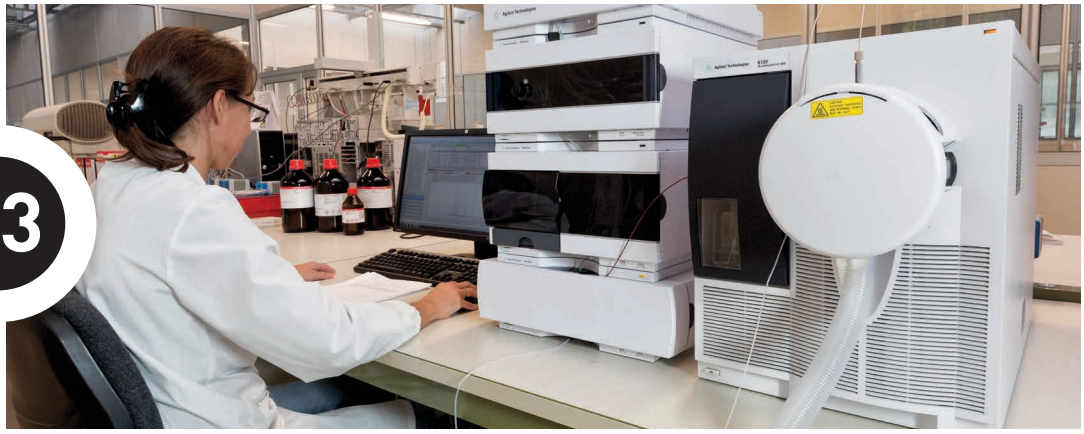
Safety

01



02

03



04

Abbiamo scelto di offrire il miglior prodotto al giusto prezzo, perché da sempre non accettiamo compromessi sulla qualità.

We have chosen to offer the best product at the right price, as we have never accepted any compromise on quality.

QUALITÀ
QUALITY

L'Italiana Aromi ha scelto di impegnarsi a mantenere attivo un sistema di gestione per la qualità che sia in grado di applicare con efficacia i requisiti stabiliti dalla norma UNI EN ISO 22000.

Il laboratorio Controllo Qualità, operando secondo i più elevati standard qualitativi, controlla il ciclo produttivo in tutte le sue fasi: dalla materia prima al prodotto finito. Ogni singolo lotto in entrata viene stoccato nell'area di quarantena e controllato dal punto di vista chimico-fisico, organolettico e di totale rispondenza agli standard qualitativi richiesti al fornitore.

Verifiche mirate durante il processo produttivo, piani di controllo qualità specifici per ogni singolo prodotto, l'applicazione del sistema HACCP garantiscono pienamente qualità, sicurezza e rintracciabilità per tutti i prodotti. Solo dopo che tutti i controlli sono stati effettuati con successo, il prodotto può passare alla successiva fase di lavorazione e, infine, essere rilasciato per la vendita.

L'Italiana Aromi is committed to maintaining its quality management system, that meets the requirements set out in the UNI EN ISO 22000 standard, always active.

The Quality Control laboratory, operating according to high quality standards, controls the production cycle throughout all its phases: from the raw material to the finished product. Every single incoming batch is stored in the quarantine area and is checked from a chemical-physical and organoleptic point of view in order to ascertain its total compliance with the quality standards required to the supplier.

Targeted checks during the production process, specific quality control plans for every single product and the application of the HACCP system fully guarantee quality, safety and traceability for all products. Only after all checks have been carried out successfully, can the product move to the next processing phase and, finally, be released for sale.

CAPACITÀ
CAPACITY

La vasta area dedicata alla produzione fa de L'Italiana Aromi una delle principali realtà del settore Food&Beverage. Il continuo incremento della capacità e della flessibilità produttiva è garantito da numerosi impianti, tradizionali e all'avanguardia.

Grandi distillatori, estrattori, deterpenatori e concentratori per le lavorazioni sottovuoto a basse temperature che preservano le fasi aromatiche dei prodotti particolarmente sensibili al calore.
Atomizzatori di notevoli dimensioni, per la produzione di grandi quantità di aromi in polvere. Il moderno impianto di blending, completamente automatizzato, che consente una produzione quotidiana di tonnellate di miscele e compound aromatizzati a base di frutta.

Ampi spazi sono dedicati allo stoccaggio di materie prime e prodotti finiti a temperatura controllata. Le celle freezer a -18°C, completamente robotizzate e gestite via software, sono inoltre collegate direttamente alle celle frigorifere a +4°C, dove lo scongelamento delle materie prime da utilizzare avviene preservando appieno qualità e integrità del prodotto.

The vast area dedicated to production makes L'Italiana Aromi one of the leading companies in the Food&Beverage sector. The continuous increase in capacity and production flexibility is guaranteed by numerous traditional and very modern plants.

Large distillers, extractors, deterpenation plants and concentrators for vacuum processes at low temperatures that preserve the aromatic phases of products particularly sensitive to heat.
Spray dryers of considerable size for the production of large quantities of powder flavours. The modern blending plant, fully automated, which allows a daily production of tons of fruit-based flavoured mixes and compounds.

Large areas are dedicated to the storage of raw materials and finished products at controlled temperatures. The freezers at -18°C, fully robotised and software-controlled, are directly connected to the +4°C cold rooms unit where frozen raw materials are defrosted before use so that their integrity and quality is fully preserved.

01 Produzione

02 Spazio

03 Capienza

04 Stoccaggio

Production

Space

Capacity

Storage

01

02

I vostri progetti hanno bisogno di grandi spazi.

Your projects need a lot of space.

03

04

01 Etica

02 Sensibilità

03 Ambiente

04 Coerenza

Ethics

Sensitivity

Environment

Consistency

01

02

03

04

Rispetto:
una scelta di vita
quotidiana.

Respect:
a choice
of daily life.

RISPETTO
RESPECT

L'Italiana Aromi è da sempre guidata da etica e sensibilità ed è una delle aziende, non solo italiane ma anche internazionali, più responsabili e attente all'ambiente.

Con questo spirito sceglie di investire nell'acquisto di materia prima di qualità, non accettando prodotti di dubbia provenienza e da fornitori che si presume adottino situazioni di lavoro illegali.

L'Italiana Aromi has always been guided by ethics and sensitivity and is one of the companies, not only Italian but also international, more environmentally responsible and conscious.

In this spirit, we choose to invest in the purchase of high quality raw material, not accepting products of dubious origin nor coming from suppliers who are alleged to adopt illegal work practices.

Sceglie di credere nel valore delle donne e degli uomini, di qualsiasi cultura, religione ed etnia, che rappresentano, per L'Italiana Aromi, un elemento fondamentale di stimolo, proattività e sviluppo.

Sceglie di sostenere l'ambiente con un efficiente ed integrato sistema energetico che contribuisce in modo significativo al proprio fabbisogno.

E, non ultimo, sceglie di contribuire ad assicurare ai consumatori alimenti sani, sicuri e di eccellenza organolettica.

We choose to believe in the value of women and men, of any culture, religion or ethnic group, who represent, for L'Italiana Aromi, an essential element of stimulus, proactivity and development.

We choose to sustain the environment with an efficient and integrated energy system which contributes significantly to our own energy requirements.

And, last but not least, we choose to play our role in contributing to offer the consumers food which is healthy, safe and of organoleptic excellence.

Storia

Nel 1890 Bernardo Tirelli fonda, a Ponte Chiasso, il laboratorio farmaceutico "Preparati Farmaceutici Chiassesi". Una passione e una conoscenza, quella nel campo erboristico, che si trasmettono di padre in figlio e che, qualche anno più tardi, trasformano il laboratorio in attività industriale per la produzione di estratti ed essenze per liquori, amari, sciroppi e bibite.
Da allora è un susseguirsi di tappe significative che vedono costanti e importanti cambiamenti all'insegna della capacità di stare sempre al passo coi tempi. In oltre un secolo di storia L'Italiana Aromi resiste a due conflitti mondiali e vive il boom economico che porta ad una vera e propria rivoluzione alimentare.
È in quel momento che la storica azienda sceglie di abbinare l'esperienza e la tradizione allo sviluppo tecnologico, al fine di garantire alla neonata industria alimentare aromi di altissima qualità.
Negli anni intuito e serietà guidano la famiglia Tirelli alla conquista di un ruolo primario nel settore della produzione di aromi alimentari.
E ancora oggi che L'Italiana Aromi è una delle aziende più rappresentative d'Europa, i nipoti di Bernardo scelgono di lavorare con gli stessi valori di un tempo per produrre aromi alimentari nel rispetto del gusto, dell'uomo e dell'ambiente.

History

The pharmaceutical laboratory "Preparati Farmaceutici Chiassesi" was founded in 1890 by Bernardo Tirelli in Ponte Chiasso. His passion and his knowledge of herbs and roots, that have been handed down from father to son, brought him a few years later to turn his business into an industrial activity specializing in the production of extracts and essences for spirits, bitters, syrups and soft drinks. Since then a number of significant steps, one following the other, have lead to important changes, showing the company's ability to keep abreast of the times. Throughout more than a century, L'Italiana Aromi went through two world wars and the subsequent economic boom that resulted in a real consumption revolution. It is then that the historical company combined its expertise and tradition to technological development in order to be able to supply the expanding food industry with very high quality flavourings.
Over the years, the Tirelli family's insight and competence gained them a primary role in the food flavouring industry. L'Italiana Aromi is still one of Europe's leading companies. Bernardo's grandchildren have opted for the same values as their predecessors in order to produce food flavourings that respect taste, consumers and the environment.

2015
20 anni di insediamento
in Carate Brianza

20 years in Carate Brianza

2012
Ampliamento sede

Expansion of the
headquarters

2010
Beverage, Savoury,
Health and Nutrition, Sweet Applications
Nascono le 4 divisioni

Beverage, Savoury,
Health and Nutrition,
Sweet Applications - 4 departments

1995
L'Italiana Aromi a
Carate Brianza - Viene costruita
la nuova e moderna struttura

L'Italiana Aromi
in Carate Brianza
The modern factory is built

1969
Nasce L'Italiana Aromi
Sesto San Giovanni

L'Italiana Aromi is born
Sesto San Giovanni

1960
Nasce la filiale
L'Aromatica Calabro-Lombarda
Polistena (RC)

L'Aromatica Calabro-Lombarda,
a subsidiary, is born
Polistena (RC)

1947
L'Aromatica Lombarda
e Distilleria Esperia
Sesto San Giovanni

L'Aromatica Lombarda and
Distilleria Esperia
Sesto San Giovanni

1927
L'Aromatica
e Distilleria Fratelli Tirelli
Sesto San Giovanni

L'Aromatica and
Distilleria Fratelli Tirelli
Sesto San Giovanni

1920
Liquorificio Lombardo
Affori (MI)

Liquorificio Lombardo
Affori (MI)

1890
Le origini
Preparati Farmaceutici Chiassesi
Ponte Chiasso

The origins
Preparati Farmaceutici Chiassesi
Ponte Chiasso

l'italiana aromi

SINCE 1890

L'Italiana Aromi srl - a socio unico
Carate Brianza
(MB) ITALY
tel. +39.0362.990053
www.litalianaaromi.it