



FRIMAR S.r.l. · FERRARA · ITALIA

COMPANY PROFILE

Artigiani del gusto, dal 1977.

Specialisti artigiani nella produzione di elaborati a base di carne
e piatti pronti Ready to Eat.

INDICE

01	Chi siamo
02	La nostra storia
03	La nostra identità
04	Mission · Vision · Valori
05	Corporate Facts
06	Il nostro approccio produttivo
07	Ricerca & Sviluppo
08	Qualità e Sicurezza Alimentare
09	Certificazioni
10	Le nostre specialità
11	Soluzioni per il Business
12	Private Label & Personalizzazione
13	Tecnologia e Innovazione
14	ESG e Sostenibilità
15	La Bottega del Fresco
16	Perché scegliere FRIMAR
17	Contatti

01 — CAPITOLO

Chi siamo

Da quasi cinquant'anni FRIMAR rappresenta una realtà italiana specializzata nella produzione di elaborati freschi a base di carne e piatti pronti Ready to Eat.

Fondata nel 1977, l'azienda è cresciuta mantenendo intatto il patrimonio di competenze artigianali che ancora oggi caratterizza ogni fase della produzione.

L'esperienza maturata nel tempo, unita ad un costante investimento nell'innovazione, ha permesso a FRIMAR di diventare un partner affidabile per Grande Distribuzione Organizzata, Ho.Re.Ca., Retail specializzato e professionisti del settore alimentare.

Ogni prodotto nasce dall'incontro tra cultura gastronomica italiana, selezione rigorosa delle materie prime e processi produttivi evoluti, con l'obiettivo di offrire preparazioni di elevata qualità, sicure, pratiche e sempre riconoscibili.

1977 Anno di fondazione	100% Carni italiane	100+ Referenze a catalogo
-----------------------------------	-------------------------------	-------------------------------------

02 — CAPITOLO

La nostra storia

La storia di FRIMAR inizia negli anni Settanta grazie all'iniziativa dei fondatori Marco Moretti e Frida Zerbini.

L'azienda muove i primi passi nella lavorazione e commercializzazione di prodotti alimentari, sviluppando rapidamente competenze tecniche e una profonda conoscenza del settore.

L'evoluzione dei consumi e la crescita della Grande Distribuzione Organizzata aprono nuove opportunità. FRIMAR intraprende così un importante percorso di trasformazione, specializzandosi nella produzione di elaborati freschi e preparazioni gastronomiche.

Negli anni l'azienda consolida il proprio know-how, amplia la gamma prodotti e investe in ricerca, innovazione e sicurezza alimentare, diventando un interlocutore qualificato per clienti nazionali e professionali.

Oggi FRIMAR continua a crescere con la stessa filosofia che ne ha guidato le origini: coniugare tradizione artigianale, innovazione tecnologica e attenzione costante al cliente.

03 — CAPITOLO

La nostra identità

FRIMAR interpreta la produzione alimentare come un perfetto equilibrio tra esperienza artigianale e innovazione industriale. Le lavorazioni che determinano la qualità del prodotto continuano ad essere affidate alla competenza delle persone, mentre tecnologia, ricerca e controlli garantiscono sicurezza, continuità e affidabilità.

Cura della materia prima Selezione rigorosa e filiera controllata.	Rispetto del lavoro artigianale Le mani delle persone al centro del processo.	Attenzione al consumatore Prodotti sicuri, buoni e riconoscibili.
--	---	---

04 — CAPITOLO

Mission · Vision · Valori

Mission

Realizzare preparazioni gastronomiche autentiche, sicure e di alta qualità attraverso materie prime selezionate, lavorazioni artigianali e processi produttivi evoluti, offrendo ai clienti prodotti affidabili e capaci di valorizzare la migliore tradizione gastronomica italiana.

Vision

Essere riconosciuti come partner di riferimento nella produzione di elaborati freschi e piatti pronti, distinguendoci per qualità, innovazione, affidabilità e capacità di sviluppare soluzioni personalizzate per ogni mercato.

I nostri valori

Qualità Ogni scelta nasce dalla ricerca della migliore qualità possibile.	Tradizione Il sapere artigianale è il patrimonio più importante dell'azienda.	Innovazione Investiamo in ricerca, sviluppo e tecnologie produttive.
Sicurezza La sicurezza alimentare guida ogni fase della produzione.	Affidabilità Rapporti duraturi basati su serietà, continuità e trasparenza.	Persone Competenza e passione di chi lavora ogni giorno in laboratorio.

05 — CAPITOLO

Corporate Facts

1977 Anno di fondazione	50 Anni di esperienza	100+ Referenze a catalogo
60+ Prodotti personalizzabili	100% Carni italiane	100% Filiera tracciata
360° Controllo qualità	0 / +4 °C Catena del freddo monitorata	GDO Partner storico della GDO italiana

06 — CAPITOLO

Il nostro approccio produttivo

Ogni elaborato FRIMAR nasce da un processo produttivo che integra tradizione e tecnologia. La selezione delle materie prime costituisce il punto di partenza di ogni preparazione.

Successivamente intervengono personale specializzato, lavorazioni manuali, sistemi di controllo qualità e impianti produttivi progettati per garantire continuità, precisione e sicurezza. Ogni lotto viene seguito lungo l'intera filiera attraverso sistemi di tracciabilità completi.

07 — CAPITOLO

Ricerca & Sviluppo

L'innovazione rappresenta uno dei principali motori della crescita aziendale. Il reparto Ricerca & Sviluppo lavora quotidianamente a stretto contatto con clienti, buyer e partner commerciali per sviluppare nuove ricette, nuovi formati e nuove soluzioni gastronomiche.

Questa collaborazione consente di anticipare i trend del mercato e realizzare prodotti sempre nuovi, originali e perfettamente rispondenti alle esigenze del cliente.

08 — CAPITOLO

Qualità e Sicurezza Alimentare

La qualità non rappresenta un obiettivo finale, ma un processo continuo. Ogni fase produttiva viene controllata mediante procedure rigorose che comprendono:

- Analisi microbiologiche
- Controlli di laboratorio
- Monitoraggio della catena del freddo
- Tracciabilità completa
- Gestione documentale
- Controllo degli allergeni

L'intero sistema produttivo è progettato per garantire massima sicurezza alimentare e conformità ai principali standard internazionali.

09 — CAPITOLO

Certificazioni

FRIMAR opera secondo i più severi standard internazionali.



BRCGS Food Safety Standard globale per la sicurezza alimentare.	IFS Food Requisiti di qualità e conformità di processo.	Sistema HACCP Analisi e controllo dei punti critici.
---	---	--

Certificazioni che garantiscono sicurezza alimentare, qualità dei processi produttivi, controllo dei rischi e piena tracciabilità dell'intera filiera.

10 — CAPITOLO

Le nostre specialità

La produzione comprende una vasta gamma di preparazioni gastronomiche fresche.

Arrosti Ripieni	Hamburger	Polpette
Spiedini	Tagliate	Salsicce
Verdure Ripiene	Piatti Ready to Eat	Specialità Benessere

Ogni referenza nasce per offrire il perfetto equilibrio tra gusto, praticità e qualità.

11 — CAPITOLO

Soluzioni per il Business

Grande Distribuzione Organizzata	Ho.Re.Ca.	Macellerie
Gastronomie	Distributori	Retail Specializzato

Ogni cliente può contare su un'organizzazione produttiva flessibile, tempi di risposta rapidi e un servizio costruito sulle proprie esigenze.

12 — CAPITOLO

Private Label & Personalizzazione

Ogni mercato richiede soluzioni differenti. Per questo FRIMAR sviluppa prodotti completamente personalizzabili.

Ricette su misura Personalizzazione completa delle formulazioni.	Formati dedicati Grammature e confezioni su specifica cliente.	Packaging personalizzato Grafica e materiali coordinati al brand.
Nuovi prodotti Sviluppo su richiesta con il reparto R&S.	Supporto tecnico Schede tecniche e documentazione completa.	Time to market Processi rapidi dal concept allo scaffale.

13 — CAPITOLO

Tecnologia e Innovazione

L'innovazione non sostituisce l'artigianalità: la valorizza. FRIMAR investe costantemente in impianti produttivi, ricerca, controlli microbiologici, monitoraggio della catena del freddo, digitalizzazione della tracciabilità e controllo qualità.

Il risultato è una produzione moderna che conserva tutto il valore della tradizione.

14 — CAPITOLO

ESG e Sostenibilità

Il nostro impegno per il futuro.

Crediamo che qualità significhi anche responsabilità. Per questo promuoviamo un modello produttivo orientato a:

Packaging riciclabili	Efficienza energetica	Benessere animale
Filiera controllata	Tracciabilità completa	Rispetto dell'ambiente

Ogni scelta produttiva è orientata a costruire valore nel lungo periodo.

15 — CAPITOLO

La Bottega del Fresco

Con il marchio La Bottega del Fresco, FRIMAR porta direttamente nelle case dei consumatori tutta l'esperienza maturata nel settore professionale.

Attraverso il proprio e-commerce, l'azienda offre una selezione delle migliori specialità prodotte nei propri laboratori, garantendo la stessa qualità riservata ai clienti professionali. La logistica refrigerata dedicata assicura il mantenimento della catena del freddo durante tutta la distribuzione.

16 — CAPITOLO

Perché scegliere FRIMAR

Quasi 50 anni di esperienza	Produzione artigianale	Ricerca & Sviluppo
100% carni italiane	Filiera tracciata	Certificazioni internazionali
Oltre 100 referenze	Personalizzazione completa	Partner storico della GDO
Affidabilità produttiva	Innovazione continua	Servizio su misura

I nostri brand



17 — CAPITOLO

Contatti

Tradizione che ispira. Qualità che distingue. Innovazione che crea valore.

Da quasi cinquant'anni trasformiamo esperienza, ricerca e passione in preparazioni gastronomiche pensate per il mercato di oggi e per le esigenze di domani. È questa la filosofia che continua a guidare FRIMAR, ogni giorno, dal 1977.

SEDE	Via Giovanni Finati, 1 — 44124 Ferrara (FE) · Italia
TELEFONO	+39 0532 731102
E-MAIL	bottega@labottegadfresco.it
PEC	frimar@pec.frimarsrl.it
HR / LAVORA CON NOI	job@frimarsrl.it
AREA GDO	eva@labottegadfresco.it
WEB	www.labottegadfresco.it
DATI SOCIETARI	FRIMAR S.r.l. · P.IVA e C.F. 01492790389 · Cap. Soc. € 80.600 i.v. · REA 172909
RICONOSCIMENTO CE	Approval N° CE IT 0201 P

I marchi del Gruppo

