



## Historical and cultural background



La Da Re spa vanta da generazioni un'antica tradizione nel campo della panificazione. Nel corso degli anni, l'azienda si è evoluta scegliendo di non trasformare gli impianti produttivi in processi completamente automatizzati. Ciò nella convinzione che i panifici "industriali" sfornassero certamente notevoli quantità di pane, privo però di quelle caratteristiche di fragranza e appetibilità proprie di un metodo di lavorazione ispirato alla migliore tradizione artigianale e dunque legato a svariate fasi da eseguirsi manualmente.

Viste le difficoltà della distribuzione del pane su un elevato numero di punti vendita insieme a quelle del lavoro notturno, nacque l'esigenza di sviluppare un prodotto radicalmente nuovo, un po' pane e un po' grissino, che fosse in grado di conservare le caratteristiche di genuinità e fragranza tipiche del buon pane fatto a mano di un tempo. Così, nel 1989, si arrivò alla soluzione definitiva de "i Bibanesi".

## Aspetti Commerciali



### Unità Produttive

BIBANO di Godega S.U. (TV) - Italia  
Sede legale e commerciale;  
ZOPPÈ di San Vendemiano (TV) - Italia.



### Canali Distributivi

GDO qualificata (no Hard Discount);  
Retail tradizionale; Gourmet; Ho.Re.Ca. e Food service;  
Distributori (Depositari, Rivenditori e Grossisti con deposito).  
L'azienda produce solo ed esclusivamente con il proprio marchio (No Private Label).



### Export

USA, Canada, Messico, Giappone, Cina, Corea, Australia, Spagna, Portogallo, Olanda, Belgio, UK, Germania, Francia, Austria, Svizzera, Repubblica Ceca.

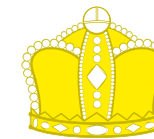


### Partnership e Qualità

I Bibanesi sono utilizzati quali gustosi testimonials in alcune iniziative di prestigiose associazioni, quali SLOW FOOD, Gambero Rosso, Associazione Italiana Sommelier.  
La Da Re spa è azienda certificata dall'ente di controllo SGS Italia S.p.A. secondo l'International Food Standard (IFS Food) e lo standard globale British Retail Consortium (BRC) per la sicurezza alimentare.



# i Bibanesi

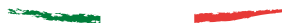


# i Bibanesi



## Il Tuo Pane

Qualità Italiana

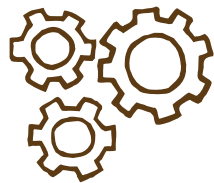


**DA RE s.p.a. a Socio Unico**

BIBANO di Godega S.U. - 31010 Via Borgo Nobili, 9 (TV) Italia  
Tel. +39 0438 782022 - +39 0438 783382  
e-mail: info@bibanesi.com

[www.bibanesi.com](http://www.bibanesi.com)





# The product and manufacturing methods



I Bibanesi sono panetti croccanti, stirati a mano e per questo unici nella forma. Il sapore è quello tipico del pane, leggero e gradevole con gusto piacevolmente influenzato dall'olio extra vergine di oliva.

Nei Bibanesi si coniugano felicemente tradizione e innovazione, automazione tecnologica e manualità, in una sintesi straordinaria di materia, lavoro umano, sapere e creatività.

Ampia fase di sperimentazione e attenta ricerca sui sapori. Accurata selezione e controllo delle materie prime e ingredienti di assoluta genuinità e freschezza.



Packaging prestigioso in grado di garantire una shelf-life di 12 mesi, conservando intatte l'integrità, la fragranza e la freschezza del prodotto. Severo controllo di qualità su tutto il processo.



Lunga cottura a bassa temperatura.



Lavorazione a "lieviti lunghi" con l'utilizzo di paste madri, ovvero impasti di farina, acqua e lievito del giorno precedente, lasciate a riposo per almeno 24 ore. Successivamente, la pasta madre è lavorata insieme agli ingredienti della ricetta nell'impasto definitivo, destinato a ulteriori fasi di lievitazione.



Totale esclusione di conservanti alimentari, additivi chimici ed emulsionanti. Totale esclusione nelle loro parti, componenti e ingredienti di elementi di derivazione transgenica (No OGM).



Stiratura manuale della pasta che evita i traumi che la stessa subirebbe in un processo produttivo automatizzato (niente stampi, cilindrate, estrusioni o raffinate, ecc.).



Impiego esclusivo di olio 100% extra vergine di oliva ricco in polifenoli.



## i Bibanesi Classici

Panetti croccanti modellati a mano e dalla fragranza inconfondibile. I Bibanesi Classici con farina di frumento e olio 100% extra vergine di oliva si distinguono da qualsiasi tipo di pane o grissino e accompagnano gradevolmente ogni pietanza. Apprezzati nella loro confezione da 100g, 250g, 400g e 500g che ne garantisce la croccante freschezza, costituiscono un alimento leggero e nutriente.



## i Bibanesi di Farro e Quinoa BIO

Dalla selezione di pochissimi ingredienti nasce una ricetta semplice ed essenziale ma ricca di principi nutritivi. La farina e i fiocchi di farro, la quinoa, la presenza esclusiva dell'olio 100% extra vergine di oliva esaltano la genuina bontà dei Bibanesi di farro e quinoa, trasformandoli in un pane ghitto e gustoso e ispirato ai principi di una dieta sana ed equilibrata. Li puoi provare in confezione da 250g.

## i Bibanesi con farina integrale e fiocchi di frumento

L'elevato contenuto di fibra grezza ottenuto utilizzando la farina integrale con l'aggiunta dei fiocchi di frumento conferisce ai Bibanesi integrali un gusto deciso e una piacevole croccantezza. Li trovi in confezione da 250g.



## i Bibanesi Unico

I Bibanesi "Unico" sono caratterizzati dalle preziose qualità nutrizionali della farina di tipo 1, ad elevato contenuto proteico e ricca di fibra grezza e di importanti elementi minerali. Squisiti anche nella versione con farina integrale macinata a pietra e germe di grano. Li trovi in confezione da 250g.



## i Bibanesi Aromatizzati

È una linea di Bibanesi in cinque gusti: Pizza, Rosmarino, Cipolla, Peperoncino, Olive. La filosofia produttiva è quella tipica dei Bibanesi, ma il gusto innovativo li trasforma in un'occasione ideale per uno snack di qualità da sgranocchiare in qualunque momento della giornata. Dal sapore deciso, questi Bibanesi mantengono i caratteri di equilibrio e armonia per l'assenza di esaltatori di sapidità e di aromi di sintesi. Puoi gustarli in confezioni da 100g e 250g.



## i Bibanesi di grano khorasan KAMUT® BIO



I Bibanesi di KAMUT® BIO uniscono la genuina freschezza e il fragrante sapore mediterraneo tipico dei nostri panetti, alla qualità, alla naturalità e all'integrità tipiche di questo antico e nobilissimo cereale. Dalla luminosità calda e dorata, esaltata dai fiocchi di mais in superficie, i Bibanesi di KAMUT® sorprendono per il gusto armonioso e dolce, per la leggerezza e la friabilità. Puoi scegliere tra la confezione da 200g, 250g e 500g.

## i Bibanesi di grano khorasan KAMUT® linea BIO e Vegan

Ai Bibanesi di Kamut® Bio si aggiungono i Bibanesi di Kamut® linea BIO nella versione classica e integrale. La selezione degli ingredienti e l'utilizzo esclusivo dell'olio 100% extra vergine di oliva li rendono un pane ideale all'interno di una dieta vegetariana o vegana. Provali nella loro confezione da 250g.



## i Bibanesi biologici di grano duro Cappelli



La ricetta è semplice: pochi e pregiati ingredienti per sfornare un pane buono, dalla personalità croccante e decisa. Abbiamo scelto di utilizzare questo antico cereale, coltivato in Italia e caratterizzato da una leggera nota di camomilla e fiori di campo, per donare ai Bibanesi una fragranza inconfondibile, esaltata ancor più dall'olio extra vergine di oliva. Stirati con le mani, e per questo così unici nella forma, i Bibanesi di grano duro Cappelli sono sfornati dopo oltre un giorno di lievitazione e accompagnano con gusto ogni pietanza e momento della vostra giornata. Disponibili in confezione da 250g.

