



Origine

Laboratorio Liquori Valbormida

ORIGINE®

LABORATORIO LIQUORI VALBORMIDA

Italiano
English
Deutsch
Français



Origine

Laboratorio Liquori Valbormida

ORIGINE LABORATORIO LIQUORI snc

piazza Libertà 21

17056 Cengio (Sv) - Italia

tel. +39 019 555669

fax +39 019 553747

info@origine-laboratorio.it

www.origine-laboratorio.it



Dal 2009 il Laboratorio Origine produce la prima vodka italiana certificata da agricoltura biologica (organic vodka) che ha vinto il Premio Prodotto Innovativo "Tutto Food" di Milano: un pregiato distillato di grano tenero piemontese in acqua di fonte. Sono previste diverse aromatizzazioni tutte naturali. Infatti al Laboratorio Origine vengono lavorate unicamente materie prime derivanti da agricoltura biologica, selezionate e certificate. I prestigiosi liquori sono ottenuti tramite macerazione a freddo delle erbe officinali certificate bio senza nessuna essenza chimica. I liquori così prodotti mantengono inalterate le loro caratteristiche organolettiche e sono particolarmente apprezzati per la loro genuina autenticità. Al Laboratorio Origine si possono trovare liquori di ogni tipo adatti ai gusti più diversi. I prodotti di maggior successo sono il liquore alla liquirizia, digestivo e rinfrescante, ed il liquore alla camomilla, ma anche al finocchio, al ginepro e i classici menta e limone. Da non perdere l'"Uomo Nero", un nocino realizzato seguendo la ricetta tradizionale della Val Bormida, e il liquore al caffè.



Persona di riferimento: Alessandro Pancini

Cell. + 39 388 8482691

Lingue conosciute: inglese scolastico

Fatturato annuo (in migliaia di euro): fino a 250

Tipologia di prodotto: produzione in serie su catalogo, prodotto unico su progetto proprio, produzione in serie su commessa

Mercati di presenza: Taiwan, in trattativa con Svezia e Norvegia

Mercati di interesse: paesi UE ed extra UE, Asia, Stati Uniti

Tipologia di cliente: buyer, importatori, agenti, negozi specializzati, grossisti

espone a
Aussteller bei
est en exhibition à



English

Since 2009 Laboratorio Origine has been making the first Italian vodka that has organic agricultural certification ("Organic Vodka"). It won the Most Innovative Product award at the "Tutto Food" Fair in Milan. A prized distillation of soft wheat grains from the Italian Piedmont in spring water, Laboratorio Origine's organic vodka uses various types of natural aromatizers, all rigorously certified and carefully selected organic products. Prestigious liqueurs are obtained by cold grinding aromatic herbs without any chemical additions. As a result the delicious liqueurs made by this method keep their original characteristics and are greatly appreciated by connoisseurs for their genuine authenticity. At Laboratorio Origine, you can find liqueurs of every type, perfect for a wide range of different tastes. Licorice liqueur is the most in demand, along with the digestive and refreshing chamomile liqueur, but the distillers also offer fennel, juniper, and the classic mint and lemon liqueurs. Don't miss their "Uomo Nero", made from a traditional Val Bormida recipe, and Laboratorio Origine's coffee liqueur.

Deutsch

Seit dem Jahr 2009 stellt das Unternehmen Origine den ersten italienischen Wodka aus zertifiziertem biologischem Anbau (organic vodka) her und hat den mailändischen Produktinnovationspreis „Tutto Food“ gewonnen: Dieser Wodka ist ein hochwertiges Destillat aus piemontesischem Weizen und Quellwasser. Es gibt auch verschiedene Geschmacksrichtungen, die allesamt aus natürlichen Geschmacksstoffen gewonnen werden. In der Produktionsstätte Origine werden nur ausgewählte und zertifizierte Zutaten aus biologischem Anbau verarbeitet. Die hochwertigen Liköre werden durch die Mazeration der Bio-Kräuter ohne Anwendung von chemischen Stoffen hergestellt. Die Liköre erhalten so ihre unveränderten Geschmackseigenschaften und sind aufgrund ihrer naturreinen Echtheit so beliebt. Bei Origine können Sie Spirituosen jeder Art und für unterschiedliche Geschmäcker finden. Die meistverkauften Produkte sind der Lakritzlikör, ein erfrischender Digestif, und der Kamillenlikör. Daneben gibt es auch noch Fenchel-, Wacholder und die klassischen Pfefferminz- und Zitronenliköre. Außergewöhnlich auch unser Kaffeelikör und der „Uomo Nero“, unser Nocino nach einem traditionellen Rezept aus dem Val Bormida.

Français

Depuis 2009 le Laboratorio Origine produit la première Vodka italienne certifiée de l'agriculture biologique (« organic vodka ») qui a vaincu le prix, Premio Prodotto Innovativo "Tutto Food" de Milan. C'est un distillat d'un blé tendre du Piémont en Italie fait avec de l'eau de source. La vodka est aromatisée toujours avec des herbes et des matériaux premiers certifiés pour leur origine d'agriculture biologique, rigoureusement sélectionnés. Les liqueurs de prestige obtenues en cette manière maintiennent leur caractéristiques inaltérées et sont beaucoup appréciées par des gourmets pour leur authenticité. Au Laboratorio Origine on peut trouver des liqueurs de n'importe quel type, parfaitement adaptées pour tous les goûts plus divers. Les produits plus populaires sont la liqueur au réglisse et la liqueur aux camomilles qui est digestive et rafraîchissante, mais il y a aussi la liqueur au fenouil, au genièvre, et les liqueurs classiques à la menthe et au limon. Il faut goûter "Uomo Nero", faite avec la recette traditionnelle de la Vallée Bormida, et la liqueur au café.

Reference person: Alessandro Pancini

Mob. + 39 388 8482691

Languages spoken: school English

Annual earnings (thousands of euros): up to 250

Type of product: series production in catalogue, unique products for own individual projects, series production on commission

Market presence: Taiwan, discussions being carried out with Sweden and Norway

Markets of interest: the European Union, Asia, United States

Type of client: buyers, importers, agents, specialized stores, wholesalers

Kontaktperson: Alessandro Pancini

Mobilfunktnr.: + 39 388 8482691

Sprachenkenntnisse: Schulenglisch

Jahresumsatz (in Tausend Euro): Bis 250

Produktart: Serienproduktion der Katalogprodukte, Einzelanfertigung nach eigenem Rezept, Serienproduktion auf Bestellung

Marktpräsenz: Taiwan, in Verhandlung mit Schweden und Norwegen

Marktinteresse: Gesamte Europäische Union und außerhalb Europas, Asien, USA

Kunden: Buyer, Importeure, Kaufagenten, Fachgeschäfte, Großhändler

Personne de référence: Alessandro Pancini

Mob. + 39 388 8482691

Langues connues: anglais

Chiffres d'affaires (des milliers d'euro): jusqu'à 250

Typologie du produit: production en série par catalogue, produit unique selon un projet d'affaires, production en série par commande

Marché à présent: Italie, Taiwan, Suède, Norvège

Marché d'intérêt: Europe, Asie, Etats-Unis

Typologie du client: buyers (acheteurs), importateurs, agents, magasins spécialisés, grossistes





con il contributo di

with the contribution of / unter Mitwirkung von / avec la contribution de

è un'iniziativa

is an initiative by / eine Initiative von / c'est une initiative



Regione Liguria

@
Confartigianato
LIGURIA

