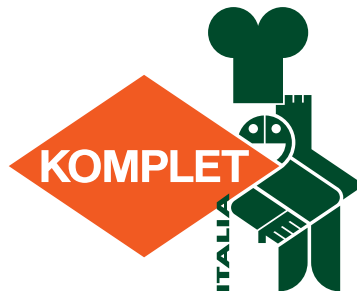


La
qualità
piace

SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE





La specializzazione

e il know-how



tedesco...

Tutto inizia da un mulino. È il 1892, a Völklingen in Germania, Abel e Schäfer sono due famiglie di rinomati mugnai. Sessant'anni più tardi, nel 1958, Fritz-Claus Schäfer intraprende la produzione dei primi semilavorati per panificazione a marchio "Komplet". La ricetta per il successo è pronta: il mercato è aperto alle innovazioni che accorciano i tempi di lavorazione e garantiscono ottimi risultati. Nel 1967 nasce Komplet Berlin e il gruppo Abel e Schäfer/Komplet si affaccia sul mercato mondiale. Oggi è presente con più di 500 dipendenti in 9 stabilimenti di produzione (7 in Europa e 2 negli USA). Oltre 2.000 miscele sono prodotte secondo le più moderne tecnologie produttive e di controllo (certificata DIN EN ISO 9001).



In tutto il mondo Komplet è sinonimo di **attenta selezione delle materie prime**, il fattore più rilevante per la qualità del prodotto finito. La Qualità globale coinvolge l'intero processo:

- trattamento responsabile delle materie prime,
- rispetto dei più rigorosi standard igienici nella preparazione,
- controlli sistematici in ogni fase di lavorazione,
- test sul "gusto" e sulle caratteristiche del prodotto finito.

Il laboratorio tecnico-chimico, attrezzato con strumenti aggiornatissimi, controlla l'esatta composizione d'ogni miscela.

Nel 1986 nasce la filiale italiana della Komplet, 5.000 m² a Grassobbio in un punto strategico del nord Italia.

La missione: **salvaguardare il contributo artigianale di panettieri e pasticceri attraverso prodotti d'indiscussa qualità.**

Fin dai suoi esordi l'azienda si contraddistingue per **propositività e intraprendenza.**



Benefici & virtù

I prodotti ottenuti con Snack-In rispettano alla perfezione la richiesta di una clientela esigente, sono sani e nutrienti perché la miscela non contiene additivi (CLEAN LABEL), rispetta i caratteristiche nutrizionali e salutari. I semi di girasole, zucca e sesamo abbinati alla mela e questo associato Snack-In fragranti e digeribili e nel contempo apportano fibre, vitamine e sali minerali all'alimentazione di tutti i giorni.

Caratteristiche

- Con una sola miscela, moltissime varietà sia SALATE che DOLCI, unico sul mercato.
- Grazie alla presenza del riso, si ottiene un prodotto leggero, croccante e friabile.
- Un gusto armonico che non passa indenne: i semi di girasole, zucca e sesamo e la mela a cubetti, conferiscono un gusto unico e piacevole, arricchendo l'originale miscela con fibre e vitamine.

Una Panificazione

Tulipe salati

Snack-In	1.800g
Miscela	200g
Zucchero	20g
Uovo	10g
Grasso	10g

Croissant gourmet

Snack-In	1.800g
Miscela	200g
Zucchero	20g
Uovo	10g
Grasso	10g

Triangoli vegetariani

Snack-In	1.800g
Miscela	200g
Zucchero	20g
Uovo	10g
Grasso	10g

Twist salati

Snack-In	1.800g
Miscela	200g
Zucchero	20g
Uovo	10g
Grasso	10g

Cette sfiziose

Snack-In	1.800g
Miscela	200g
Zucchero	20g
Uovo	10g
Grasso	10g

BUTTERTOAST
il numero uno nel tempo

semilavorato al burro per i "salati" di panificazioni, pasticcerie e gastronomia.

PAN DELLA VIGNA
...dai sapori della natura

Semilavorato per la produzione di pane con farina di semi d'uva, girasole e zucca.

CON SALE IODATO

SNACK-IN
Una sola miscela tanti snack...
salati e dolci!

semilavorato per Snack Salati e dolci a base di riso, germe di grano, semi di girasole, zucca e sesamo, mela a cubetti

...la creatività e l'innovazione



Privilegio dei primi: essere copiati. “Cosa c’è di nuovo?” Ci chiedono spesso i nostri clienti. La responsabilità è nostra: in oltre 25 anni d’attività diversi sono i prodotti che abbiamo lanciato sul mercato nazionale. Semilavorati per panetterie e pasticcerie, della casa madre o creati ex novo, più vicini ai gusti e alla tradizione culinaria italiana. Alcuni come Yogosoft, Buttertoast, B+S, Top krapfen sono diventati riferimento del settore. Da parte nostra abbiamo sempre cercato di rispondere alle esigenze di qualità, affidabilità, vantaggi di lavorazione, costante innovazione. E, come spesso capita ai primi, oggi vantiamo numerosi tentativi d’imitazione.

italiana...

...l'accurata

OTTIMI PRODOTTI, ECCELLENTI RISULTATI.

Per assecondare meglio il mercato, abbiamo ampliato la gamma d'offerta accogliendo diversi marchi. Criteri unificanti, la qualità dei prodotti, l'attenzione all'intero ciclo produttivo, la rispondenza alle certificazioni di qualità. Komplet Italia rappresenta in esclusiva linee specializzate di Aziende europee leader nella produzione di paste di mandorla, marzapane, persipane, preparazioni di frutta, gelatine, coperture di cioccolato, aromi, stabilizzanti e tante altre specialità.

UN LABORATORIO APERTO ALLE INNOVAZIONI.

Il nostro laboratorio ha poco di tradizionale. Le sue funzioni al servizio della clientela sono davvero molteplici. L'internazionale scambio d'idee tra il nostro Staff tecnico e quello delle aziende rappresentate, permette di elaborare e testare nuovi prodotti, verificarne i risultati, i tempi e le modalità d'impiego, elaborare ricette, varianti e le eventuali modifiche.

Grazie allo spazio ampio e funzionale, il laboratorio è sede di meeting dimostrativi, dove clienti e funzionari di vendita verificano direttamente la qualità dei prodotti e partecipano a veri e propri aggiornamenti. Per informazioni tecniche il nostro personale di laboratorio è sempre a disposizione al numero verde 800-251859.



messa a punto

dei prodotti...





...la cortesia

e l'efficienza



Non è merito di corsi speciali... **la cordialità è spontanea in Komplet.** Insieme all'efficienza è una delle qualità che la nostra clientela più apprezza di noi.

Il magazzino, cuore dell'azienda.

Con 1.700 m² e una cella refrigerata per i prodotti da stoccare a temperatura controllata, il magazzino ha un rapidissimo turn-over (in un mese il ricambio di tutte le merci è completo). La professionalità del personale è un fattore fondamentale perché tutte le fasi siano seguite con la giusta cura, dal ricevimento delle merci allo stoccaggio, alla preparazione dell'ordine. **L'obiettivo è soddisfare le richieste dei clienti** garantendo una tempistica eccellente nell'evasione degli ordini. Corrieri selezionati e il controllo incrociato delle merci in uscita assicurano un servizio completo e accurato.



internazionali...



la "ricetta" Komplet
per una buona **relazione**

Forse è un altro tratto italiano del nostro carattere. Con il cliente ci piace mantenere un rapporto diretto, attraverso la nostra rete di Distributori e Agenti. L'unico modo, a nostro avviso, per fornire davvero un servizio e rispondere allo specifico problema quando serve. Non meno importante, il **contatto diretto** permette di raccogliere esperienze e consigli, necessari per perfezionare la nostra offerta e studiare nuovi prodotti.

UNA PRESENZA COSTANTE.

Oltre alla presenza capillare attraverso la nostra rete Agenti, partecipiamo alle più importanti fiere in Italia e in Europa e siamo presenti sulle riviste di settore più rappresentative.

Tutte le informazioni su www.kompletitalia.it. Il sito, costantemente aggiornato, è un punto d'informazioni completo sulla nostra attività, a disposizione 24 ore su 24.

CERTIFICAZIONI E DOCUMENTAZIONI.

Il settore agro-alimentare prevede il rispetto di normative europee che, oggi più che mai, contraddistinguono una metodologia di lavoro seria e qualificata.

SCHEDE TECNICHE.

Presso la sede sono archiviate le schede tecniche aggiornate di tutti i prodotti che riportano compiutamente le informazioni richieste dalle leggi europee.



con i clienti...

GERMANY

Abel + Schäfer

Schloßstraße 8-12
66333 Völklingen
Tel.: +49 (0) 68 98 / 97 26 - 0
Fax: +49 (0) 68 98 / 97 26 - 97

KOMPLET Berlin

Nunsdorfer Ring 18
12277 Berlin
Tel.: +49 (0) 30 / 72 39 72 - 0
Fax: +49 (0) 30 / 72 39 72 - 99
info@komplet.com
www.komplet.com

FRANCE

Sté. COMPLET

Rue Nationale - Puits Simon III
57600 Forbach
Tel.: +33 / (0) 3 87 87 63 38
Fax: +33 / (0) 3 87 88 41 79
info@complet.fr
www.complet.fr

USA, CANADA

Abel + Schäfer

20, Alexander Court
Ronkonkoma, New York 11779
Tel.: +1 / 631 - 737 22 20
Fax: +1 / 631 - 737 23 35
info@kompletusa.com
www.kompletusa.com

Quality Bakery Products

14330 Interdrive West
Houston, Texas 77032
Tel.: +1 / 281 - 449 49 77
Fax: +1 / 281 - 449 78 20

SPAIN

KOMPLET Ibérica

C/Apolo, 15
Polig. Ind. Can. Parellada
08228 Les Fonts de Terrassa
(Barcelona)
Tel.: +34 93 731 58 31
Fax: +34 93 731 57 41
info@kompletiberica.es
www.kompletiberica.es

BELGIUM

KOMPLET Benelux

Lampertskaul 10
9952 Drinklange (Luxembourg)
Tel.: +352 / 99 76 39
Fax: +352 / 97 80 24
info@kompletbenelux.com
www.kompletbenelux.com

AUSTRIA, HUNGARY, CZ, SK

KOMPLET Mantler

3573 Rosenberg 12 (Austria)
Tel.: +43 (0) 29 82 / 29 01 - 0
Fax: +43 (0) 29 82 / 29 01 - 30
office@mantler-komplet.at
www.mantler-komplet.at

POLAND

KOMPLET Polska

ul. Chlebowa 2
62-080 Tarnowo Podgórze
Tel.: +48 (0) 61 - 896 71 00
Fax: +48 (0) 61 - 896 71 01
biuro@komplet.pl
www.komplet.pl

SWITZERLAND

KOMPLET Schweiz

Bahnhofplatz 68
8500 Frauenfeld
Tel.: 052 / 723 03 20
Fax: 052 / 723 03 19
schweiz@komplet.com
www.komplet.com



KOMPLET ITALIA s.r.l.
SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER
PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE

24050 Grassobbio (Bergamo) Via Enrico Fermi, 4
Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744
info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it