NORD SALSE
Since 1988

LA NOSTRA STORIA
– Our story –

La nostra storia nasce ufficialmente nel 1988. Raccontare di noi significa raccontare un pezzo di storia familiare, significa raccontare di un preciso momento storico Italiano nel quale le aziende nascevano e, grazie ad intraprendenza e lungimiranza, crescevano, sempre però con umiltà e a suon di sacrifici.

Our story was born officially in 1988. Telling of us means telling about a piece of a familiar story, of a precise Italian historical moment in which firms arose and, thanks to initiative and foresight, were growing with sacrifices but always maintaining humility.

La Nord Salse nasce con la persona del Signor Francesco Monte. Francesco è un uomo che matura le proprie conoscenze grazie ad esperienze oggettive, quelle che si acquisiscono affrontando la vita di ogni giorno ed è dotato di una innata capacità imprenditoriale. La sua esperienza nel mondo dell'industria alimentare nasce nel pastificio di famiglia, azienda che lascerà nel 1988 per creare e per dedicarsi alla propria azienda. Ed è così che nel 1992 lo staff e l'azienda, ormai cresciuta e sviluppatasi, trasferiscono la propria sede nello stabilimento di Piasco, sempre in provincia di Cuneo.
Gli anni che vanno dal 1995 al 2008 possono essere definiti i veri anni della crescita e del consolidamento dell'azienda di famiglia. I prodotti Nord Salse, creati con premura, con materie prime altamente selezionate, con processi produttivi che rispettino la qualità della vera tradizione Italiana e curati in singola ogni fase, entrano in tutte le maggiori catene di supermercati Italiane. Nel 2009 iniziano le prime esperienze internazionali ma è con la creazione di un vero ufficio export che inizia lo sviluppo dei mercati esteri.

Quando la qualità nasce dall'esperienza

When quality comes from experience

Nord Salse is born thanks to the work of Mr. Francesco Monte. Francesco is a man that had improved his knowledge thanks to objective experiences, acquired facing the daily life and having had an elevated entrepreneurial skill. His experience in the food industry world was born in the family pasta factory, place that he will leave in 1988 to devote himself to the creation of his firm. And so, in 1992 the staff and the firm, arose and improved, moved the headquarter in the plant of Piasco, in Cuneo province.
The period from 1995 to 2008 can be defined the moment of real growth and of the consolidation of the company. Nord Salse products, made with care, with highly selected raw materials, production trials in compliance with the quality of the real Italian tradition and cared in each phase, started to be sold in all the bigger Italian supermarket chains. In 2009 the firm will experience the first international trades but it is with the creation of a real export office that the company started to develop in foreign markets.

CHI SIAMO
E COSA FACCIAMO
— Who we are and what we do —

Nel corso degli anni, alla passione per le specialità nazionali è sempre stata affiancata la ricerca dell'alta qualità che, combinata con tecnologie innovative, ha permesso la creazione di una ricca gamma di prodotti, pronta a soddisfare i clienti più esigenti.

During years, the passion for national specialties, combined with the research for high quality and technological innovation, had allowed the creation of a rich range of products, prepared to satisfy also the most demanding clients.

Una ricca gamma di prodotti!

—

A rich range of products!

Ogni reparto dell'azienda è supportato da una struttura consolidata e precisa: organizzazione della produzione, logistica, assistenza alla clientela. In Italia i prodotti Nord Salse sono venduti nelle maggiori e più importanti insegne della GDO. L'assortimento presente sul mercato nazionale è fresco, cioè ricettazioni di alta gamma e conservazione frigorifera, a marchio "Freschi di Natura".
Relativamente allo sviluppo estero, la Nord Salse si avvale di importatori e/o distributori. Ad oggi l'azienda è presente nei maggiori mercati internazionali quali Australia, Benelux, Brasile, Bulgaria, Canada, Cina, Croazia, Emirati Arabi, Francia, Georgia, Germania, Giappone, Grecia, India, Indonesia, Iran, Lettonia, Libano, Malta, Malesia, Pakistan, Polonia, Portogallo, Repubblica Ceca, Romania, Russia, Singapore, Slovacchia, Spagna, Svizzera, UK and USA.

Each department is supported by a consolidated and precise structure: production organization, logistic and customer care. In Italy, Nord Salse's products are sold in the largest and most important super market chain. The assortment available on the national market is fresh, so top quality recipes and refrigerated storage, under the brand "Freschi di Natura".
With regard to foreign development, Nord Salse makes use of importers and/or distributors. To date, the company is present in major international markets such as Australia, Benelux, Brazil, Bulgaria, Canada, China, Croatia, France, Georgia, Germany, Japan, Greece, India, Indonesia, Iran, Iran, Latvia, Lebanon, Malta, Malaysia, Pakistan, Poland, Portugal, Czech Republic, Romania, Russia, Singapore, Slovakia, Spain, Switzerland, UK and USA.

QUALITÀ
— Quality —

L'azienda possiede le due maggiori certificazioni del mondo food, IFS e Global Standard for Food Safety (BRC), ottenendo negli audit i punteggi più alti.
L'azienda è inoltre regolarmente registrata presso l'FDA: l'ufficio qualità e l'ufficio commerciale possono gestire la burocrazia necessaria all'apertura di nuovi mercati.

The company owns the two most important certifications in the food world: IFS e Global Standard for Food Safety (BRC), getting in audits the highest scores.
The company is moreover regularly registered to FDA: the quality office and the commercial office can manage the bureaucracy needed for the opening of new markets.

Queste sono le principali ragioni del nostro successo:

professionalità, qualità, precisione, puntualità, mantenimento costante degli standard qualitativi e... passione.

These are the main reasons of our success:

professionality, quality, accuracy, timeliness, constant maintenance of qualitative standards and... passion.

PRODOTTI
– Products –

La produzione della Nord Salse si divide in due grandi famiglie:

- **Prodotti Freschi**
  (Con conservazione frigorifera)
- **Prodotti Secchi**
  (Con conservazione a temperatura ambiente)

Nord Salse's production is divided in two big families:

- **Chilled products**
  (Storable at refrigerated temperature)
- **Dry products**
  (Storable at ambient temperature)

freschi di natura
Product of Italy

Prodotti freschi a conservazione frigorifera disponibili in formato retail e food service.

FRESCHI

I prodotti freschi sono il vero core business dell'azienda e il marchio "Freschi di Natura" racchiude tutte le ricettazioni top di gamma. Il pesto fresco in particolare è il fiore all'occhiello della Nord Salse: preparato solo con basilico genovese DOP, materia prima che viene prodotta e curata dai nostri fornitori Liguri in modo eccellente. E' infatti la Liguria che dona i natali a questa salsa famosa in tutto il mondo e questa regione ancora oggi ci regala il basilico più pregiato e più profumato del mondo. Il Basilico Genovese DOP occupa quindi un posto di eccellenza nelle nostre ricette poiché le sue pregevoli caratteristiche qualitative e organolettiche sono dovute alle peculiarità di uno specifico territorio, un territorio sospeso tra terra e mare.
Perché quindi scegliamo di produrre le nostre ricette migliori con il basilico genovese DOP? Per portare sulle tavole degli Italiani la miglior qualità nel rispetto della nostra prestigiosa tradizione Italiana.

Fresh products with chilled preservation available in retail and food service formats.

CHILLED PRODUCTS

Chilled products are the real core business of the company and the brand "Freschi di Natura" encloses all top quality recipes. Chilled pesto in particular is the Nord Salse's flagship product: prepared with the only use of Genoese PDO Basil, raw material produced and treated in an excellent way by our Ligurian suppliers. Liguria is in fact the region that gives birth to this famous sauce known all over the world and this region still gives us the world's finest and most fragrant basil. The Genovese PDO Basil therefore occupies a place of excellence in our recipes, since its valuable qualitative and organoleptic characteristics are due to the peculiarities of a specific territory, a territory suspended between land and sea.
Why do we decide to produce our recipes with the better Genoese PDO Basil? Obviously to put on Italians' tables the highest quality in accordance with our prestigious Italian tradition.

sempre
FRESCHI
Pesto con Basilico genovese DOP
SENZA AGLIO
100 g
sempre
FRESCHI
Pesto con Basilico genovese DOP
100 g
sempre
FRESCHI
Salsa di Noci
100 g

freschi di natura
Product of Italy

La gamma dei freschi è poi completata da diverse salse pronte all'uso e preparate con ingredienti di prima qualità. Troviamo in assortimento alcune salse base panna come la salsa al salmone, la salsa ai formaggi e la crema al tartufo. Queste salse sono perfette come condimento per primi piatti oppure per essere spalmate su pane tostato o per aperitivi sfiziosi. Le salse regionali mantengono comunque un ruolo centrale nel panorama dei prodotti Nord Salse: salsa verde, salsa piccantina, bagna caòda per citane alcune.

The range of fresh sauces is then completed by several ready-to-use sauces, always prepared with top quality ingredients. We find in the assortment some cream-based sauces such as salmon cream, cheeses cream and truffle cream. These sauces are perfect as a condiment for first courses (pasta and risotto), to be spread on roasted bread or for tasty appetizer. The regional sauces still maintain a central role in the Nord Salse's panorama: green sauce, gently spicy sauce, bagna caòda to name a few.

Prodotti conservabili a temperatura ambiente disponibili nei formati Retail e Food Service.

TEMPERATURA AMBIENTE

I prodotti a temperatura ambiente si caratterizzano per un ottimo rapporto qualità prezzo e sono i prodotti che hanno permesso l'espansione sui mercati esteri della Nord Salse. La gamma Monti la fa da padrona grazie ad un ricco assortimento ben delineato. Un marchio che racchiude al proprio interno pesto, sughi, salse e creme spalmabili. Tutte le ricette sono conservabili a temperatura ambiente, hanno tra i 18 e i 24 mesi di shelf life e sono particolarmente indicate per i mercati esteri, anche quelli più a lungo raggio. Ogni ricettazione è curata nei minimi dettagli: il pesto è preparato solo con basilico Italiano e olio di semi di girasole, i sughi sono preparati con polpa di pomodoro 100% italiana e olio extra vergine di oliva; le creme per primi piatti, le bruschette e i paté spalmabili racchiudono il gusto delle vere ricette all'Italiana. Salse pronte all'uso che possono creare veri chef a domicilio!

Products storable at ambient temperature available in Retail and Food Service formats.

AMBIENT TEMPERATURE PRODUCTS

Products storable at ambient temperature are characterized by a great relation "value for money" and have allowed the company to expand its business in the foreign markets. The brand Monti is the masterhead of a rich and outlined range. A brand that encompasses pesto, sauces and spreadable creams. All the recipes are storable at ambient temperature, with a shelf life of 18-24 months simply perfect for the foreign markets, even the most long-range. Each recipe is cared in minimum details: pesto is prepared only with Italian basil and sunflower seed oil, tomato sauces are prepared with 100% Italian tomato pulp and extra virgin olive oil; creams for pasta, bruschettas and spreadable pates hold the taste of true Italian-style recipes. Ready to use sauces that can create real "chef-at-home"!

MONTI
Traditional Italian taste
Patè di Olive Verdi
180 g
6,35 oz
Gluten Free
MONTI
Traditional Italian taste
Patè di Olive Nere

MONTI
Traditional Italian Taste
Crema al Tartufo
180g
Gluten Free
MONTI
Traditional Italian Taste
Crema ai Funghi
180g
Gluten Free

SERVIZI
PER LA RISTORAZIONE

Grazie all' esperienza acquisita in oltre 30 anni di attività, la Nord Salse rappresenta un importante punto di riferimento per gli operatori del settore Ho.Re.Ca, fornendo al mondo della ristorazione tutti gli strumenti necessari per accrescere e valorizzare il proprio business. La varietà di ricette (anche personalizzabili), l'alta qualità delle preparazioni e la possibilità di gestire diversi packaging ci permette di servire in modo eccellente mense, ristorazione commerciale, servizi catering e pastifici industriali. Questo perché la Nord Salse crede in un concetto di cibo che permetta non solo di soddisfare il nostro bisogno primario di nutrimento, ma un concetto di cibo e alimentazione che possa appagare i nostri sensi, con occhio sempre attento alla qualità delle ricette. Il tutto senza tralasciare la tradizione, la semplicità e l'eccellente rapporto qualità-prezzo che un vero "Made in Italy" deve incarnare.

La linea Ho.Re.Ca di Nord Salse è tutto questo per uno chef: prodotti che grazie ad un attento controllo qualità, ad eccellenti materie prime e formati altamente maneggevoli, permettono di servire qualcosa di delizioso, sano, tradizionale e igienicamente sicuro.

HO.RE.CA

Thanks to the experience gained in over 30 years of activity, Nord Salse represents an important landmark for the operators of Ho.Re.Ca sector, providing all the necessary tools to improve and enhance their business. The variety of recipes (also customizable), and the ability to handle different packaging allows us to serve, in an excellent manner, canteens, commercial catering and industrial pasta producer. This is because Nord Salse believes in a food concept that allows not only to meet our primary needs of nourishment, but a concept of food and nutrition that can satisfy our senses, with constant attention to the quality of recipes. All without neglecting the tradition, the simplicity and the excellent value for money that a true “Made in Italy” must embodies.

The Nord Salse’s Ho.Re.Ca line is all this for a chef: products which, thanks to a careful quality control, thanks to excellent raw materials and highly manageable formats, allow to serve something delicious, healthy, traditional and hygienically safe.

PET E PP

In riferimento ai nuovi packaging, è stata recentemente sviluppata la produzione in vasi in PET nel formato da 330gr e in PP nel formato da 900gr. Questi formati sono consigliabili per il mondo Ho.Re Ca. poiché essendo in plastica abbattono al minimo il rischio di rotture, sia durante il trasporto che durante il servizio in cucina e garantiscono un’ottima conservazione del prodotto. Il formato da 330gr in crystal plastic è stato inoltre selezionato da molti retailer poiché questo vaso così elegante trova un perfetto posizionamento anche sugli scaffali della grande distribuzione. Eleganza e praticità in un unico prodotto.

PET AND PP

With regard to new packaging, it has been recently developed the production in PET jars in the size of 330gr and in PP in the size of 900gr. These formats are advisable for the Ho.Re.Ca world, since, being in plastic, shot down the risk of breaks up, both during shipping and during the service in kitchens, ensuring an optimal conservation of the product. The jar in Crystal plastic has been selected by lots retailers for its elegance finding a perfect positioning on the shelves of most important supermarket chains. Elegance and usability in one product.

Con il termine private label si intendono tutti quei prodotti a marchio privato che portano il nome del marchio distributore o della catena distributiva che li pone in vendita: questa combinazione, chiamando in gioco in prima persona due grandi protagonisti del settore, è di norma garante di alta qualità.

With Private label we mean all products that have the distributor's brand name or the supermarket's chain name which puts them on sale: this combination is usually high quality guarantor.

Nord salse può diventare il partner ideale per tutti quei clienti, distributori o importatori, che decidono di introdursi nel mercato dei prodotti a marchio privato ponendo il proprio nome su un prodotto dalla qualità certificata, frutto di un'esperienza consolidata nel tempo.

Nord salse can be the ideal partner for all the customers, distributors or importers, that willing to enter the market with private label products putting their name on a quality certified product, which is the result of consolidated experience during times.

Uno dei principali punti di forza che Nord Salse offre nel ruolo di partner è sicuramente la flessibilità: siamo infatti in grado di rispondere in modo efficiente alle diverse esigenze del cliente e del mercato grazie alla grande varietà di ricettazioni e formati, anche personalizzabili nel caso di grandi quantitativi. Un marchio che nasce necessita di molte attenzioni e noi di Nord Salse offriamo un servizio capace di prendersi cura di ogni fase della produzione: tutta la realizzazione grafica potrà essere seguita dal nostro reparto marketing, il nostro ufficio qualità effettuerà un controllo di merito, mentre la stampa etichette è affidata al nostro stampatore di fiducia. Vi guideremo e vi consiglieremo nella scelta della miglior strategia di vendita e saremo al vostro fianco in questo percorso di business.

One of the principle key strength that Nord Salse offers in its partner role is flexibility: we are able to meet the different needs of clients and markets thanks to the variety of recipes and sizes, customizable in case of important volumes. A new brand needs a lot of attention and we can offer a service able to take care of all the production phases: the graphic realization is followed by the marketing department, our quality office will carry out a check and the printing label process is entrusted to our printer of confidence. We will guide and advise you in the choose of the better selling strategy and we will always stand by your side in this business experience.

MARCHIO PRIVATO

– Private Label –

BIO &Veg

Un dialogo continuo e aperto con i propri clienti è uno dei nostri principi cardine perché permette un miglioramento costante e di raggiungere la piena soddisfazione del cliente. Nel nostro piccolo cerchiamo di perseguire questo obiettivo e la creazione di una linea Bio e di una linea Veg sono la concretizzazione di questo nostro proposito.

A continuous and open dialogue with our customers is one of our fundamental principle because it allows constant improvement and to achieve the full customer satisfaction. We daily pursue this objective and the creation of a Bio line and a Veg line is the concretization of our purpose.

ANIMA
veg
RAGÙ VEG
180 g e 6,35 oz
VEGAN
ANIMA
veg
PESTO VEG
180 g e 6,35 oz

freschi di natura
VEG
RAGÙ VEG
VEGAN
RAGÙ VEG 100%
freschi di natura
VEG
PESTO VEG
VEGAN
PESTO VEG 100% VEGETALE

ANIMA veg

freschi di natura VEG

Le linee “Anima Veg” e “Freschi di Natura Veg” propongono soluzioni ideali per chi segue stili alimentari vegetariani e vegani o per chi semplicemente è alla ricerca di un’alternativa vegetale. Ecco quindi due linee, una fresca e una temperatura ambiente, dedicate a tutti coloro che non vogliono consumare carne o che cercano alimenti di sola origine vegetale e che non vogliono rinunciare ad una cucina saporita e gustosa. Un ragù interamente realizzato con passata di pomodoro italiana, verdure e soia che delizierà il palato di vegani e non. Un pesto realizzato con tofu, ottima alternativa al classico pesto alla genovese preparato con formaggio. Queste ricette vi sorprenderanno: risulterà quasi “impossibile” distinguere la ricetta vegana (o vegetariana) da quella originale.

The lines “Anima Veg” and “Freschi di Natura Veg” propose solutions ideal for those who follow vegetarian eating styles, for vegans people or for those who simply are looking for a vegetable alternative. Two lines, one chilled and one ambient, dedicated to all those who do not consume meat or seeking only vegetable-based foods and do not want to renounce a tasty and delicious cuisine. A VegRagù made entirely with Italian tomato pulp, vegetables and soy that will delight the palate of vegans and not-vegan. A pesto made with tofu, excellent alternative to the classic pesto sauce prepared with cheese. These recipes will surprise you: will be almost “impossible” to distinguish the vegan recipe (or vegetarian) from the original.

La Nord Salse è fiera inoltre di informare che la gamma è totalmente gluten free e priva di OGM.

gluten free

Nord Salse is also proud to inform that the range is completely gluten free and GMO-free.

NORD SALSE S.r.l.
VIA ROSSANA, 7
12026 PIASCO (CN) ITALY

TEL. +39 (0)175 797.069
FAX +39 (0)175 270.038

info@nordsalse.com
www.nordsalse.com