



**TASIN CARLO**  
DAL 1969



**TASIN CARLO S.R.L.**  
**MACCHINARI E MATERIE PRIME**

Via Del Commercio 63 - 38121 Trento (TN)

Tel. 0461 823226 - Fax. 0461 826925

Mail. [tasincarlosrl@gmail.com](mailto:tasincarlosrl@gmail.com)

Pec. [tasinsrl@pec.it](mailto:tasinsrl@pec.it)

Codice univoco T04ZHR3



**TASIN CARLO**  
DAL 1969

# TASIN CARLO S.R.L.

Tasin Carlo S.R.L. dal 1969 ricerca, seleziona e distribuisce con **sapientza** e dedizione **materie prime** e semilavorati per pasticcerie, gelaterie, pizzeria e panificazione. Accompagna le aziende nella **crescita** e seleziona i **migliori prodotti e macchinari** per i differenti settori di produzione.



## MOLINO GRASSI

Molino Grassi nasce come trasformatore di grano tenero destinato alla panificazione. Negli anni '60 la famiglia dà il via anche alla produzione di semola. Negli anni '90 sarà la volta del biologico, che vedendo l'azienda tra le prime ad operare in questo campo, le consentirà di aprirsi a nuovi mercati, dando il via a collaborazioni stabili con marchi internazionali. Da allora ricerca e sviluppo sono le migliori materie prime per offrire prodotti superiori, sia in termini di qualità che di valori nutrizionali. Un'attitudine all'innovazione che ha coinvolto anche il rapporto con il mondo agricolo, ridefinito attraverso un approccio di filiera nuovo, più collaborativo e meno competitivo.



## MOLINO DALLAGIOVANNA

L'Arte del Far Farina è legata alla famiglia Dallagiovanna dal 1832. Un lavoro delicato e complesso quello del mugnaio, che richiede esperienza, sapere e passione. Una passione che si tramanda, di generazione in generazione, per il proprio mestiere e per il proprio territorio, Gagnano Trebbiese in Provincia di Piacenza, il cuore del grano tenero italiano. Molino Dallagiovanna produce oltre 400 farine, approvate dalle principali certificazioni di qualità e lavorate con i migliori metodi produttivi. In quasi duecento anni, l'azienda ha subito profonde trasformazioni facendo conoscere a tutta Italia e in oltre 50 Paesi nel Mondo, la qualità delle sue farine.

## MOLINO VIGEVANO

Dal 1936 Molino Vigevano è il marchio leader di mercato nel segmento delle farine per preparazioni dolci e salate, nonché il primo ad aver creato linee specializzate sia per uso professionale sia casalingo. Il prodotto di punta è la linea di farine Oro di Macina, realizzata secondo la più antica tradizione molitoria italiana sapientemente coniugata con innovazione e alte tecnologie applicate, dedicata a maestri pizzaioli, pasticceri e panettieri che vogliono prodotti di eccellenza. Le farine Oro di Macina sono le uniche con germe di grano vitale, pressato a freddo e macinato a pietra, secondo un esclusivo brevetto di Molino Vigevano 1936.



## RIEPEP

L'azienda Rieper è il mulino più tradizionale dell'Alto Adige. Presso la sede centrale a Vandoies, oltre al mulino, si trova un impianto di produzione all'avanguardia per l'alimentazione animale. Con più di 100 anni di esperienza, il meglio in fatto di qualità e sicurezza sui prodotti realizzati, affidabilità e senso di responsabilità: sono questi i pilastri dello sviluppo di successo dell'azienda. Rieper gode della fiducia di decine di migliaia di clienti, che da generazioni si affidano alla vasta gamma di prodotti di qualità in continuo sviluppo.

## MUTTI

Emilia Romagna, dove Mutti nasce e ha la sua sede principale, la ricchezza di prodotti alimentari è un tratto distintivo. Molti anni fa Mutti ha deciso di dedicarsi, con grande impegno, unicamente al pomodoro, per ottenere un prodotto eccellente. Perseguiamo, insieme ai nostri coltivatori, la qualità nel rispetto della natura, operando scelte spesso controcorrente, che mirano a costruire un rapporto di fiducia con ciascuno dei nostri consumatori. Trasformiamo il pomodoro migliore per gli infiniti gli usi che la tua fantasia in cucina è in grado di immaginare. Polpa, Passata, Concentrato e Pelati sono i grandi classici Mutti, ingredienti essenziali per realizzare le tue ricette, da quelle di ogni giorno ai piatti della domenica. Ma non finisce qui: con la gamma delle Salse Pronte hai il prodotto giusto per quando alla tua creatività serve una base da cui partire, con i Sughi la soluzione perfetta se hai bisogno di un prodotto di qualità che sia già pronto da gustare, e con i nuovi Pesti di pomodoro una deliziosa novità tutta da scoprire.



## BRIMI

Scegliendo i prodotti Brimi, ha scelto un prodotto selezionato e lavorato da oltre 1100 soci-contadini del consorzio che ogni giorno garantiscono il gusto, la genuinità e la sicurezza della mozzarella 100% Alto Adige, un sapore frutto delle antiche tradizioni dell'agricola montana. La Sua scelta premia l'eccellenza del Made in Italy capace di offrire ai consumatori un prodotto di altissima qualità.



## ISTÁ

Ferrari e Franceschetti Spa è un'affermata azienda a conduzione familiare che dal 1963 opera nella produzione di specialità alimentari italiane e mediterranee. Attualmente i prodotti ISTA si trovano in oltre 45 paesi in tutto il mondo. Offre una vasta selezione di antipasti e condimenti per la pizza italiani della migliore qualità per ristorazione, prodotti freschi e di gastronomia. Istá è il marchio storico che identifica la linea di prodotti personalizzati per la ristorazione professionale.



## AR.CA BOX PIZZA

Nata nel 1979, Arca Box Pizza produce scatole ad uso alimentare di altissima qualità per pizza da asporto. Esperienza, capacità di andare incontro alle esigenze dei consumatori, vasta gamma di prodotti offerti, hanno dato notorietà all'azienda, che oggi vanta un buon portfolio clienti su tutto il territorio nazionale. Questi ultimi, infatti, possono richiedere qualsiasi tipo di personalizzazione del box pizza, conferendogli una veste grafica affabile e professionale, che possa rendere al meglio l'immagine della loro attività. Arca Box Pizza utilizza solo colori ad acqua e certificati in grado di definire immagini di alta qualità.

