



COMPANY
PROFILE



Company Profile

Orogel. Meraviglia della natura.

Orogel. The wonders of nature.



Il nostro mondo è fatto di semplici meraviglie.

Rispetto per la natura.
Passione per il nostro lavoro.
Amore per la tradizione.
Ricerca dell'eccellenza.
Cura di ogni prodotto.
Il nostro impegno è una promessa mantenuta ogni giorno. La promessa di portare sulla tua tavola prodotti meravigliosi, con un gusto genuino, buono, che stupisce al primo assaggio.

Orogel. Meraviglia della natura.

Our world is made up of simple wonders.

*Respect for nature.
Passion for our work.
Love for tradition.
Pursuit of excellence.
Care for every product.
Our commitment is a promise kept every day.
A promise to bring wonderful, natural,
and delectable products to your table,
products that amaze at first taste.*

Orogel. The wonders of nature.

Le nostre passioni



*Our
passions*

Una realtà italiana.

Proud to be Italian.

Siamo una cooperativa di imprenditori agricoli. Coltiviamo verdure in modo naturalmente sostenibile e le surgeliamo a poche ore dalla raccolta. Lo facciamo da 50 anni e nel tempo, con passione e innovazione, **siamo diventati il primo produttore italiano di vegetali surgelati.**

Questo profondo legame con la base sociale ci consente un **controllo totale della filiera:** dalla semina al raccolto, dal campo alla tavola. Facciamo tutto per vocazione. E lo facciamo **esclusivamente in Italia**, nel nostro meraviglioso territorio, coltivando materie prime a pieno campo, seguendo il ritmo naturale delle stagioni, con pratiche agricole e processi di lavorazione naturalmente sostenibili.

*We are a cooperative of member farmers. We grow vegetables in a naturally sustainable way and deep freeze them within hours of harvest. We have been doing this for 50 years and over time, with passion and innovation, **we have become the leading Italian producer of deep-frozen vegetables.***

*Thanks to the connections with our member farmers, we have **total control of the supply chain:** from sowing to harvesting, from farm to fork. We do everything by vocation. And **we do it in Italy**, our wonderful homeland: we grow produce in the open field with naturally sustainable farming practices and respecting the rhythm of seasons.*

Surgelati

Siamo la prima realtà totalmente italiana del mercato retail e leader nel settore food service.

Confetture

Proponiamo linee di prodotto innovative e ricche di benessere, capaci di esaltare tutto il gusto della frutta appena raccolta.

Fresco

Frutta e verdura coltivata con sistemi di produzione integrata, biologica e biodinamica. Per il mercato estero e italiano.

Deep-frozen products

We are the first 100% Italian company in the retail market and leaders in the food service.

Jams

We offer innovative product lines, perfect for your wellness and capable of bringing out all the flavour of freshly harvested fruit.

Fresh produce

Fruit and vegetables grown using integrated, organic, and biodynamic farming methods. For the Italian and the foreign markets.

La nostra storia



*Our
history*

Una passione nata dal freddo.

A passion for cold temperatures.

La nostra storia inizia nel **1967**, quando undici appassionati produttori ortofrutticoli del Cesenate, per valorizzare al massimo le produzioni del territorio, decidono di associarsi costituendo la prima cooperativa del gruppo.

In poco tempo altri operatori locali seguono l'esempio, dando vita ad altre cooperative che nel 1969 si uniscono creando il **Consorzio Fruttadaro di Romagna**. Un consorzio che investe, da subito, nello studio dei processi di conservazione degli alimenti, e in particolare nella surgelazione, per risolvere il problema delle eccedenze di produzione dei soci e per innovare l'offerta orticola, fornendo sul mercato prodotti che conservano le proprietà organolettiche e la freschezza dei vegetali appena raccolti. Nel 1975 viene posata la prima pietra dello stabilimento di surgelati e tre anni dopo, nel 1978, viene costituita OrogeL.

Da allora, grazie anche all'apertura di nuovi stabilimenti produttivi e all'ampliamento di quelli già esistenti, siamo cresciuti aumentando i volumi di vendita e la gamma di prodotti. Tutto senza mai perdere di vista la nostra principale prerogativa: **l'attenzione verso la qualità, i valori e le tradizioni del territorio in cui operiamo.**

*Our history starts back in **1967**, when eleven passionate fruit and vegetables producers based in the area of Cesena decided to become partners and funded the first cooperative of the group with the aim of enhancing and capitalizing on local produce.*

*Very soon, other local producers followed their lead and founded other cooperative companies, which joined in 1969 and created the **Consorzio Fruttadaro di Romagna**. This consortium has invested in the study of food preservation processes since its creation, and above all in deep-freezing, with a view to solving the problem of members' surplus production and to innovating the fruit and vegetable varieties, as well as to marketing products that preserve the organoleptic properties and freshness of freshly harvested vegetables. After laying the foundation stone of the first deep-freezing plant in 1975, OrogeL was established three years later, in 1978.*

*Since then, we have been growing and increasing our sales volumes and product range thanks to the opening of new production facilities and to the expansion of existing ones. Without ever losing sight of our core mission: **the care for quality, values and traditions of the local area and its local community.***

OROGEL



**Evoluzione del marchio
Orogel dal 1978 ad oggi.**

*The evolution of the Orogel
brand from 1978 to today.*

Il percorso di comunicazione.

Our communication journey.

Il **debutto del marchio Orogel**, nel **1978**, segna l'inizio del nostro percorso di comunicazione. La scelta di questo nome deriva dalla volontà di unire due anime importanti dell'attività dell'azienda: quella più agricola e cooperativa del Consorzio Fruttadaro, e quella innovativa della surgelazione. Da qui l'unione di **oro e gel** e la creazione del marchio Orogel.

Un marchio che nel corso degli anni ha mutato più volte la propria forma, mantenendo sempre la propria distintività e raccontando, attraverso le diverse forme di comunicazione, dagli spot televisivi alla radio, dalla stampa al digital, tutta la bontà naturale dei nostri prodotti, l'unicità della filiera e la passione che ci contraddistingue.

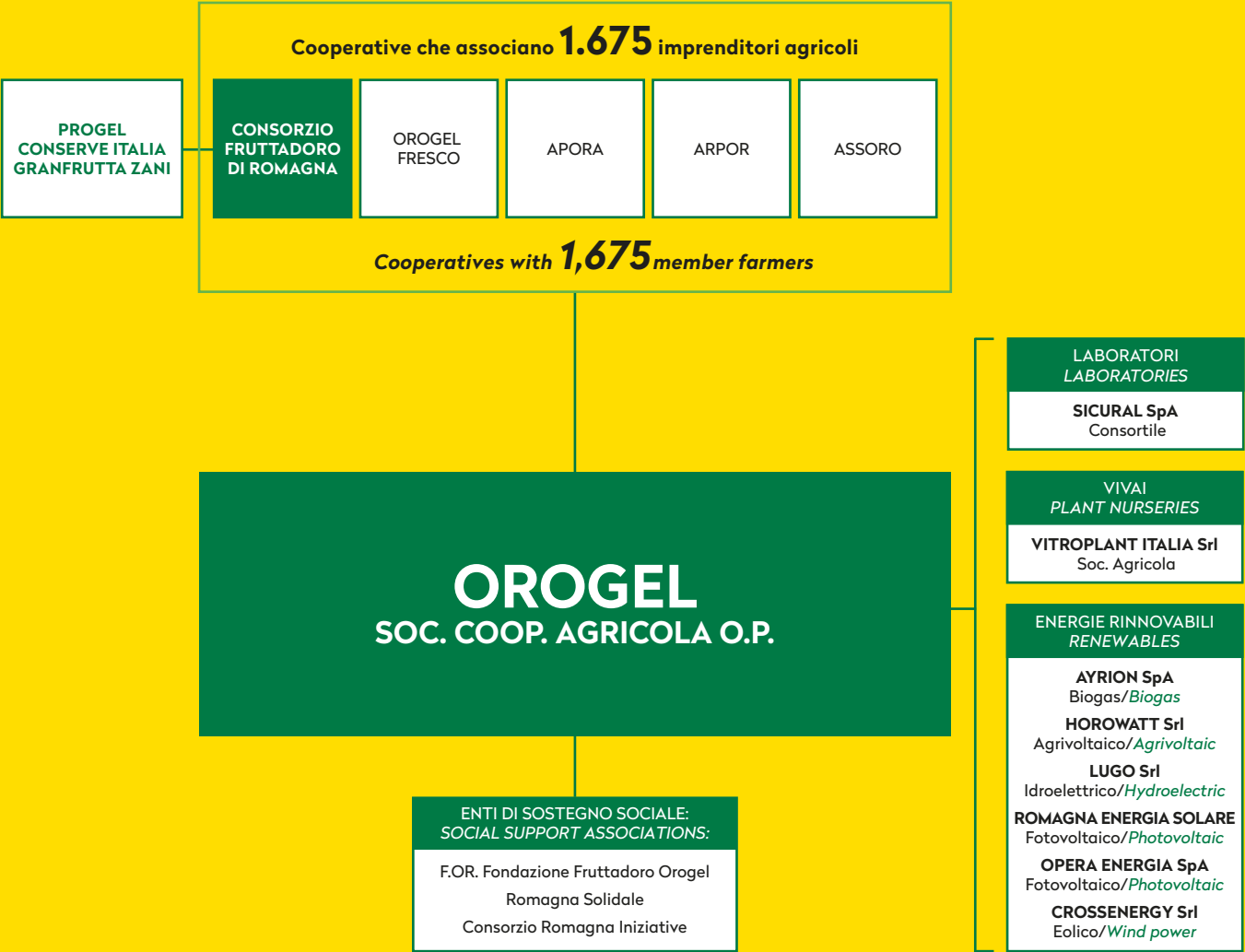
*The **début of the Orogel brand in 1978** marked the beginning of our communication journey. This name was chosen to unite two important souls of the company's activity: a more agricultural and cooperative soul, as in the Fruttadaro consortium, and the innovation of deep-freezing. Hence the union of **oro** (which literally means golden, as in Fruttadaro) and **gel** (from gelo, which is freezing in Italian) to create the Orogel brand.*

A brand that has changed its look several times over the years, but always distinguishing itself and communicating all the natural goodness of its products, the uniqueness of the supply chain and its passion through the different means of communication: from television commercials to radio, from the press to the digital world.



La struttura di OrogeL.

The organization of OrogeL.



I nostri numeri.

Our figures.

Oggi **OrogeL** conta **1.625 soci** che coltivano ogni giorno in Italia **9.500 ettari di superficie** con sistemi di produzione sostenibili e avanzati, arrivando a commercializzare, **148.300 tonnellate di prodotto** per un **fatturato consolidato di 325,5 milioni di euro**. La struttura OrogeL conta **2.301 dipendenti** (di cui circa 1.200 solo a Cesena), **3 stabilimenti produttivi** per il surgelato (Cesena, Policoro e Ficarolo), **5 magazzini** attivi per il prodotto fresco e **14 centri di ritiro**.

Today, **OrogeL** has **1,625 member farmers** who cultivate **9,500 hectares of land** every day in Italy using sustainable and advanced production systems, and marketing **148,300 tonnes of products**, accounting for a **consolidated turnover of 325.5 million euro**. From an organizational point of view, OrogeL has **2,301 employees** (of which about 1,200 in Cesena alone), **3 production facilities** for deep-frozen products (Cesena, Policoro and Ficarolo), **5 active warehouses** for fresh products and **14 pick-up centres**.



Il nostro impegno



*Our
commitment*

Una promessa mantenuta ogni giorno.

A promise we keep every day.

La promessa di essere **naturalmente sostenibili**. Nella coltivazione e nella surgelazione, così come nel nostro modo di essere.

Da sempre promuoviamo e sosteniamo politiche ambientali rivolte a tutti i settori della filiera produttiva, dai soci agricoltori alla distribuzione del prodotto nei punti vendita. E siamo fortemente impegnati a favorire, giorno per giorno, **il rispetto dell'ambiente e della natura** che ci circonda.

Il nostro obiettivo punta su un'espansione green orientata a portare le produzioni dell'intera filiera a coltivazioni a **residuo zero**, manifestando una grande attenzione alla sostenibilità.

*The promise to be **naturally sustainable**. Through farming, deep-freezing, and behaving sustainably.*

*We have always promoted and supported environmental policies for all the sectors of the production chain, from the member farmers to the distribution of the products to the points of sale. We are strongly committed to fostering **respect for the environment and nature** around us on a day-to-day basis.*

*Our goal is to achieve a green and sustainable growth, converting the entire production chain to **zero-residue** farming and paying great attention to sustainability.*

Il nostro metodo: un'agricoltura sostenibile.

Our method: sustainable farming.

Vocazionalità *Land suitability*



La prima cosa che facciamo quando dobbiamo coltivare un vegetale è individuare le aree più "vocate". Una volta individuate vengono monitorate e studiate costantemente dal nostro Servizio Agronomico.

First of all, when we plan to grow a crop, we choose the most suitable areas and soils. After identifying them, our Agronomic Service analyses and monitors them on a regular basis.



Preparazione del terreno *Land preparation*

Le lavorazioni del terreno possono avere un impatto ambientale elevato, per questo aiutiamo gli agricoltori a programmarle regolarmente.

Cultivating the land can have a high environmental impact. This is why we help farmers to plan cultivations regularly.



Definiamo come sostenibile "un sistema di produzione agricola che privilegia l'utilizzo delle risorse e dei meccanismi di regolazione naturale in sostituzione delle sostanze chimiche. Ne sono elementi essenziali la conservazione e il miglioramento della fertilità dei suoli e della biodiversità grazie all'utilizzo di tecniche sostenibili che difendono le colture senza l'utilizzo di fitofarmaci". Ma, in pratica, cosa vuol dire? Significa che **abbiamo l'obiettivo di mettere sul mercato prodotti sicuri, di ottima qualità e a prezzi competitivi.**

Questo obiettivo si ottiene coltivando **materie prime stagionali** a pieno campo, pianificando le rotazioni e scegliendo le aree di coltivazione in base alla loro vocazione.

Rotazione colturale *Crop rotation*



Al fine di mantenere la naturale fertilità del terreno, adottiamo la rotazione delle colture. Una tecnica nota da migliaia di anni che evita la diffusione di infestanti, riduce la necessità di fertilizzanti e sistemi di difesa.

We rely on crop rotation to ensure the natural fertility of soil. This technique has been known for thousands of years for preventing the spread of weeds and reducing the need for fertilisers and defence systems.



Scelta della varietà *How we choose our varieties*

Scegliere la giusta varietà garantisce un buon standard qualitativo. Gli aspetti che vengono valutati sono: caratteristiche organolettiche, omogeneità di maturazione, produttività, tolleranza all'ingiallimento, suscettibilità alle avversità e facilità di raccolta. Orolog non consente l'utilizzo di Organismi Geneticamente Modificati (OGM): tutte le sementi impiegate sono accompagnate da specifiche dichiarazioni o certificazioni di prodotto "Non OGM".

Choosing the right variety guarantees a good quality standard. Many aspects are evaluated, including organoleptic characteristics, uniformity of ripening, yield, tolerance to yellowing, susceptibility to adversity and ease of harvesting. Orolog prohibits the use of Genetically Modified Organisms (GMOs): all seeds come with specific 'non-GMO' product declarations or certifications.

*We define an agricultural production system as sustainable when it "promotes the use of resources and of natural regulatory mechanisms instead of chemicals. Among its essential elements are the preservation and improvement of soil fertility and biodiversity by sustainable techniques that defend crops without using agrochemicals". But what does that mean in practice? It means that **we aim to put safe, high-quality products on the market at competitive prices.***

*This goal is achieved by growing our **raw materials** in the open field, planning crop rotation and choosing the most suitable areas and soils.*



Stabilimenti Plants

1. Bagnacavallo (RA)
2. Cesena 1 (FC) (surgelati)
3. Cesena 2 (FC)
(surgelati e confetture)
4. Cesena 3 (FC) (surgelati)
5. Corporeno di Cento (FE)
6. Faenza (RA)
7. Ficarolo (RO) (surgelati)
8. Forlimpopoli (FC)
9. Gatteo (FC)
10. Longiano (FC)
11. Policoro (MT) (surgelati)

Centri di ritiro Collection center

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 12. Alfonsine (RA) | 19. Montescaglioso (MT) |
| 13. Cisterna di Latina (LT) | 20. Ortona (CH) |
| 14. Copparo (FE) | 21. Pievesestina (FC) |
| 15. Eboli (SA) | 22. S. Alberto (RA) |
| 16. Forcate di Fontanafredda (PN) | 23. S. Martino di Pensilis (CB) |
| 17. Granarolo Faentino (RA) | 24. San Ferdinando di Puglia (BT) |
| 18. Latina (LT) | 25. Scanzano Jonico (MT) |

I nostri stabilimenti: l'orgoglio di essere italiani.

Our factories: proud to be Italian.

L'Italia è la nostra terra: è solo qui che coltiviamo le verdure da portare ogni giorno in tavola. Con il nostro lavoro valorizziamo la territorialità, la biodiversità e le eccellenze delle regioni della nostra meravigliosa penisola dove operiamo.

Quando iniziamo a coltivare un vegetale, per prima cosa individuiamo i **terreni naturalmente più vocati** per il suo sviluppo. La scelta dipende da diversi fattori, come la qualità, le esigenze dei terreni e le caratteristiche pedoclimatiche. È poi compito dei tecnici agronomi monitorare e studiare costantemente le aree selezionate.

Dal campo al freezer

Per garantire che i prodotti conservino per lungo tempo tutte le loro proprietà nutritive è fondamentale ridurre al minimo i tempi che intercorrono nel percorso dal campo al freezer. Proprio per questo abbiamo stabilimenti nelle aree agricole più vocate, **Emilia-Romagna, Basilicata e Veneto**, e vicini ai terreni dove coltiviamo, in modo da surgelare le verdure a pochissime ore dalla raccolta.

Italy is our land, and it is the only place where we grow the vegetables we bring to the table every day. With our work we enhance the local resources of all the wonderful Italian regions, with their typical features, biodiversity, and excellence.

*When we start cultivating a vegetable, we first choose the **soils that are naturally best** suited for its growth. This choice depends on different factors, such as the quality, the specific requirements and the characteristics of soil and climate. The agronomists have the task to constantly monitor and analyse the selected areas.*

From farm to freezer

*For products to retain all their nutritional properties for a long time, it is essential to minimise the time lapsing from the field to the freezer. This is why our factories are in the most suitable agricultural areas of **Emilia-Romagna, Basilicata, and Veneto**, and close to the land where we grow the vegetables, so that they can be deep frozen only a few hours after harvesting.*





sviluppo
prodotti

*product
development*



studio piante
in vitro

*in vitro
plant study*



sicurezza
alimentare

food safety

Ricerca e sviluppo: il nostro spirito innovatore.

Research and development: our drive for innovation.

La coltivazione, la raccolta, la surgelazione, lo stoccaggio e il confezionamento: tutte le fasi del processo sono continuamente soggette a miglioramenti.

Il nostro spirito innovatore ci ha portato negli anni ad ampliare il nostro orizzonte e a sostenere realtà all'avanguardia. Sia per progetti in campo agricolo, sia per sviluppi in ambito produttivo.

La **Cucina Salute e Benessere** è un centro per la ricerca e lo sviluppo dei nuovi prodotti, un punto di incontro tra le esigenze di consumatori e clienti e le ricette che OrogeL firma con il proprio marchio.

Vitroplant è una società specializzata nella ricerca varietale e nella produzione di piantine in vitro e materiale vivaistico. Grazie a innovativi sistemi di produzione e ad una costante attività di ricerca, possiamo fornire ai nostri soci produttori piante forti, sane e virus esenti.

Sicural è il laboratorio di riferimento per la sicurezza alimentare, dotato delle più avanzate e sofisticate tecnologie di analisi e di certificazioni e accreditamenti importanti, a garanzia dell'alto profilo professionale. In questo modo offriamo e garantiamo un prodotto che risponde perfettamente ai più rigidi standard qualitativi internazionali.

Vegetable growing, harvesting, deep-freezing, storage, and packaging: all the stages of the process are constantly upgraded.

Our drive for innovation has led us to broaden our horizon over the years and support cutting-edge initiatives, both in terms of agricultural practices, and production developments.

Cucina Salute e Benessere is a research and development centre focussing on new products and trying to match the needs of consumers and customers to the recipes that OrogeL signs with its own brand.

Vitroplant is a company specialising in variety research and in the production of in vitro seedlings and nursery material. Thanks to innovative production systems and constant research, we can provide our member farmers with strong, healthy, and virus-free plants.

Sicural is the reference laboratory for food safety, equipped with the most advanced and sophisticated testing technologies and with important certifications and accreditations, guaranteeing a high professional profile. This is how we can guarantee and offer a product complying with the strictest international quality standards.



Oroge Surgelati



Oroge Confetture



Oroge Fresco



Certificazioni di qualità.

Quality certifications.

Sicurezza e qualità sono i nostri obiettivi primari ed è per questo che abbiamo raggiunto importanti certificazioni di qualità nazionali e internazionali.

La profonda attenzione ad ogni dettaglio è garantita dalle **certificazioni di prodotto e servizio** che attestano il riconoscimento del nostro impegno per la verifica della filiera produttiva e l'assenza di OGM.

Ci avvaliamo di rigidi sistemi di supervisione, di tecnologie di produzione e di trasporto all'avanguardia, in un percorso di miglioramento continuo che passa attraverso i collaboratori, la comunità e l'ambiente.

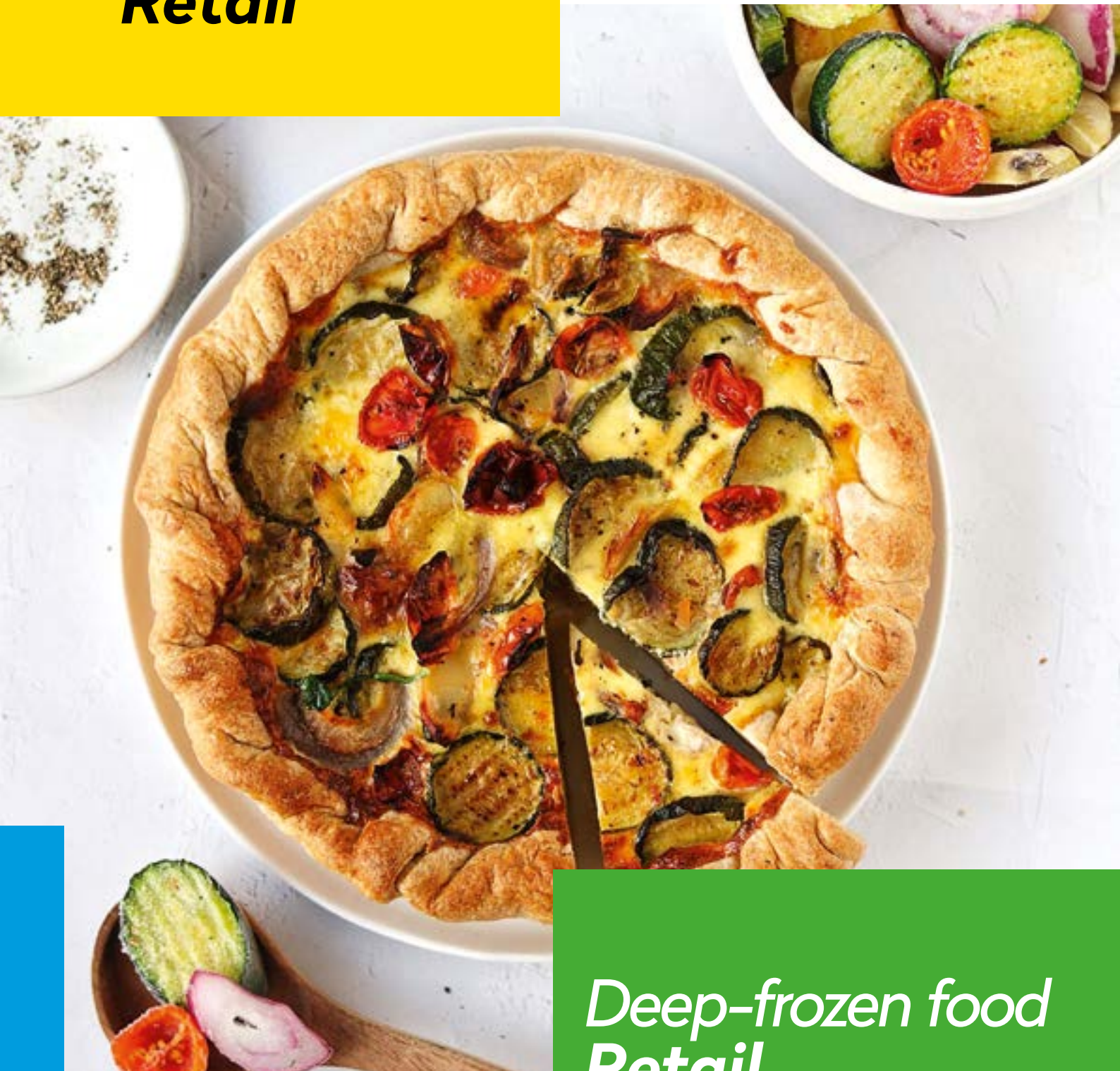
Safety and quality are our primary goals, which is why we have achieved important national and international quality certifications.

*The profound attention to every detail is guaranteed by **product and service certifications** that attest to our commitment to carefully checking the production chain and the absence of GMOs.*

We make use of strict monitoring systems, state-of-the-art production, and transport technology, in a continuous process of improvement that involves our employees, the community, and the environment.



Surgelati *Retail*



Deep-frozen food
Retail

Specialisti del surgelato.

The specialists of deep-frozen vegetables.

Siamo il primo produttore in Italia di vegetali surgelati

Il mondo distributivo e i consumatori ci riconoscono come un'azienda specialista nel settore dei vegetali surgelati e di piatti e contorni pronti a base di verdura.

La nostra attenzione ai bisogni del cliente si traduce in una vasta gamma di prodotti ideali per chi ama seguire un'alimentazione salutare e bilanciata. E per chi non vuole rinunciare a tutto il gusto e la bontà che le verdure sanno offrirci.

We rank first among Italian producers of deep-frozen vegetables

The world of retail and consumers recognise us as specialists in the field of deep-frozen vegetables and ready-made vegetable dishes and side dishes.

Our focus on customer needs translates into a wide range of products that are ideal for those who enjoy a healthy, balanced diet. As well as for those who do not want to give up all the taste and wholesomeness that vegetables can offer.



I Vegetali Vegetables

Un'ampia scelta di verdure raccolte freschissime e subito surgelate, per offrire un prodotto naturale, pronto all'uso.

A very wide range of vegetables harvested fresh and immediately deep-frozen, to offer a natural and ready-to-use product.



Il Benessere Wellness

Prodotti preparati e studiati per offrire il giusto contenuto di fibre e proprietà nutritive per un'alimentazione sana ed equilibrata.

Products designed and prepared to offer the right amount of fibre and nutrients for a healthy and balanced diet.



Gusto Ricco Rich Taste

Sfiziose ricette preparate con ingredienti di altissima qualità, ispirate alle migliori ricette della tradizione. Per un gusto autentico e genuino.

Delicious recipes prepared with top quality ingredients, inspired by the best traditional recipes. For an authentic and genuine taste.



Crea Tu Ready to Chef

5 mix di verdure tagliate e condite con erbe aromatiche, spezie e un filo di olio. La base perfetta a cui aggiungere gli ingredienti preferiti per preparare in pochi minuti primi piatti, secondi o piatti unici.

5 mixes with chopped vegetables seasoned with herbs, spices, and a drizzle of extra virgin olive oil. That's the perfect start to prepare mouthwatering main courses or pasta dishes in few minutes.





Ittico Seafood

Tutto il sapore e la freschezza del pesce proveniente solo dalle acque più cristalline del mondo. Pescato e subito surgelato sul posto.

All the taste and freshness of top-quality seafood from the most crystal-clear waters in the world. Deep-frozen right after catching.



Gelato Ice Cream

Ingredienti selezionati, cremose farciture, ricche decorazioni e tanti formati. Una gamma di gelati ispirati alla migliore tradizione artigianale italiana.

Selected ingredients, creamy ripples, rich decorations, and plenty of formats. A range of ice creams inspired by the best Italian tradition of hand-made gelato.



Surgelati *Food Service*



*Deep-frozen
Food Service*

Food Service: per i professionisti della ristorazione.

Food Service: for the professionals of the catering industry.

Siamo al fianco dei professionisti per vincere con loro le sfide di ogni giorno, con un **prodotto buono, fresco e sempre pronto**.

Ogni ricetta della linea Oroge! Food Service è ideata con cura dal nostro **Team Chef**, un gruppo di professionisti che, insieme alla divisione Ricerca e Sviluppo, studia le nuove proposte. Avendo sempre in mente le esigenze di chi ogni giorno si occupa di ristorazione.

Per questo abbiamo dato vita al progetto **Oroge! su misura per te**, un vero e proprio servizio di consulenza pensato per ogni canale della ristorazione, altamente personalizzato e modulabile in funzione delle esigenze di ogni singolo cliente.

*We are at the side of professionals to help them win the challenges of every day, offering a **product that is good, fresh, and always ready**.*

*Each and every recipe of the Oroge! Food Service line was devised by our **Chef Team**, a selected group of chefs who work with our Research & Development department to design new products. We always have in mind the needs of those who deal with catering every day.*

*That's why we have created the **Oroge! made-to-measure** project, a service designed to provide specific advice to each catering channel, which is also highly customised and adaptable to the needs of each customer.*



I Vegetali Vegetables

Una gamma ricchissima di vegetali naturali e un'offerta esclusiva di prodotti ad altissimo valore aggiunto, per fornire al mondo della ristorazione qualità, ottima resa in cottura e tutta la sicurezza di un prodotto certificato.

A very rich range of natural vegetables and an exclusive offer of products with very high added value, to provide the catering world with quality, excellent cooking performance and all the safety of a certified product.



Il biologico Organic

Verdure surgelate a produzione biologica garantita dalle certificazioni di qualità nazionali e internazionali. La perfetta unione tra genuinità e naturalità.

Organic-produced frozen vegetables are guaranteed by national and international quality certifications. Wholesome and certified: the perfect combination.





Le ricette veloci Quick recipes

Basi per piatti pronti, bocconcini sfiziosi e aperitivi che valorizzano la grande tradizione della cucina italiana e offrono al mondo della ristorazione qualità, rapidità e un food cost sotto controllo.

Bases for ready meals, tasty nibbles, and appetisers that draw inspiration from the great tradition of Italian cuisine and offer the catering world quality, speed and controlled food cost.



Il Benessere Wellness

La ristorazione chiede sempre più benessere e leggerezza. Quest'esclusiva linea offre tutti i vantaggi dei prodotti naturalmente ricchi di sostanze utili per il nostro organismo garantendo praticità d'uso, molteplici ricettazioni, gusto e benessere.

Catering has been increasingly looking for wellness and lightness. This exclusive line gives you all the advantages of products which are naturally rich in useful substances for our body, as well as easy and convenient to use for tasty and healthy recipes.

Surgelati Industria



*Deep-frozen
food for
Industrial use*

Prodotti per l'industria alimentare.

Products for food processing.

Per aziende e laboratori alla ricerca di ingredienti di alta qualità

Grazie al team di Ricerca e Sviluppo e all'estrema flessibilità delle linee produttive, possiamo confezionare prodotti su misura, realizzati secondo le specifiche indicazioni di ogni cliente, attraverso un percorso condiviso: dall'idea originale alla prova di laboratorio, dalla realizzazione di un lotto pilota alla produzione vera e propria.

Per questo siamo **partner di primarie aziende italiane ed estere**, proponendo la fornitura di prodotti di altissima qualità e servizio, estremamente competitivi, come i grigliati, i pastellati, le erbe aromatiche o i prodotti semi-dry.

For companies and laboratories looking for high-quality ingredients

Thanks to the Research & Development team and to extremely flexible production lines, we can make tailor-made products that are customized according to each customer's requirements and follow a shared procedure: first a new original idea, secondly the lab test, then the making of a pilot product batch, and finally production.

*This is we are the **partner supplier chosen by leading Italian and foreign companies.** Because we offer top-quality but extremely competitive products and services, such as grilled vegetables, battered products, herbs and seasonings or semi-dried products.*



Tanti vegetali in diverse proposte

*Plenty of vegetables,
plenty of proposals*



Consulenza personalizzata

Tailor-made advice



Programmazione dei raccolti

Crop planning



Confezionamenti dedicati

Dedicated packaging

Confettura



Jams

Confetture: il buono della frutta.

Jams: the goodness of fruit.

Naturali, genuini, coltivati con passione e dedizione: solo i prodotti migliori diventano ingredienti delle nostre confetture e preparazioni a base di frutta.

I sistemi biologici e di coltivazione a lotta integrata prevedono la **raccolta della frutta solo nel momento ideale di maturazione** e la successiva trasformazione in uno stabilimento produttivo all'avanguardia, dotato delle più attuali tecnologie e di innovativi sistemi di automazione, per ottenere un prodotto di assoluta eccellenza.

Natural and wholesome fruits, grown with passion and dedication: we use only the best ingredients to make our jams and other fruit preparations.

*According to the organic and integrated cultivation systems we use, the **fruit must be harvested only when perfectly ripe**. Then, it is processed in a state-of-the-art production plant, equipped with the latest technology and innovative automation systems to obtain an absolutely excellent product.*

Virtù di Frutta

Una linea di composte e preparazioni realizzate con frutta biologica attentamente selezionata e raccolta nel momento ideale, quando è più buona e gustosa.

A line of jams and compotes made from carefully selected organic fruit picked at the right time: when it tastes best and is perfectly ripe.



Orofrutta

La frutta prodotta dai nostri soci è selezionata e trasformata in semilavorati immediatamente surgelati. Per dolci confetture ricche di frutta in pezzi e di naturale bontà.

The fruit produced by our member farmers is selected and processed into semi-finished products that are immediately deep frozen. Jams with fruit pieces, naturally sweet and good.



Fresco



Orologel Fresco: il sapore della qualità italiana.

Orologel Fresco: all the taste of Italian quality.

I prodotti di Orologel Fresco sono coltivati in aperta campagna nel rispetto della natura, dei suoi ritmi e della stagionalità che scandisce ogni momento del lavoro nei campi. Gli **agronomi seguono e monitorano ogni fase delle coltivazioni**: dalla semina alla raccolta, prestando la massima attenzione al momento ideale per la raccolta dei prodotti che devono avere raggiunto il grado ottimale di maturazione.

Salubrità dei prodotti, rispetto per la natura e i suoi tempi, controllo costante delle coltivazioni attuato con le tecnologie più avanzate, totale e **completa tracciabilità** dei prodotti: queste sono le fondamenta sulle quali poggia il successo di Orologel Fresco.

*Orologel Fresco products are grown in the open field, respecting nature and its rhythms, the seasonality that marks work in the fields. The **agronomists follow and monitor every phase of cultivation**: from sowing to harvesting, paying the utmost attention to the ideal moment for picking the products, which must have reached the optimal level of ripeness.*

*Wholesome products, respect for nature and its rhythms, constant control of crops using the most advanced technologies, total and **complete traceability** of the products: these are the foundations on which Orologel Fresco's success rests.*

Orologel Fresco

Contraddistingue i prodotti di altissima qualità, ottenuti nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata. I nostri prodotti sono tutti di prima scelta e vantano una provenienza tutta italiana.

Stands for top-notch products, in compliance with integrated production specifications. Our products are all first grade and 100% Italian.



Le Meraviglie

È una linea di frutta di stagione selezionata con cura dai nostri soci frutticoltori. La frutta che sa di frutta perché raccolta dalla pianta nell'esatto momento in cui è perfetta per essere assaporata.

A range of seasonal fruit that our fruit growing members have carefully selected. Fruit that tastes real, because it is picked from the tree at the right time, when it tastes perfect.



Il nostro codice etico



*Our
code of ethics*

Il bene fa bene.

What's good does good.

Il nostro codice etico

A fondamento del nostro operato abbiamo sempre posto i valori sanciti nella Dichiarazione d'identità cooperativa: democrazia, eguaglianza, equità, solidarietà, onestà, trasparenza, responsabilità sociale, attenzione verso gli altri, aiuto reciproco.

Questi valori, propri della tradizione agricola, unitamente ad un forte legame con la base sociale e il territorio, a una profonda conoscenza della filiera produttiva e ad una costante attenzione al prodotto in termini di innovazione, sicurezza e qualità, hanno contribuito all'affermazione di OrogeL.

Our code of ethics

The values enshrined in the Declaration of Identity of our cooperative have also been the foundation of our work: democracy, equality, fairness, solidarity, honesty, transparency, social responsibility, caring for others, mutual aid.

These values, which are also typical of the agricultural tradition, together with a strong connection with our member farmers and the local community, an in-depth knowledge of the production chain and a constant focus on product innovation, safety and quality, have contributed to the success of OrogeL.



Welfare interno



*Corporate
welfare*

Le nostre persone: un sistema di welfare interno.

Our people: an in-house welfare system.

In quanto cooperativa, crediamo nel valore dei legami e del sostegno reciproco. Per questo accompagniamo i nostri soci nello svolgimento delle proprie attività, i nostri dipendenti nella loro crescita e siamo di supporto al territorio e alle persone che lo abitano.

L'impegno verso i nostri soci

Oltre a offrire ai soci un supporto alle attività operative ed economiche, da sempre li aiutiamo a formarsi, condividere informazioni e partecipare alla strategia comune e alla definizione degli standard relativi alla produzione e commercializzazione dei prodotti, nonché alla tutela ambientale.

L'impegno verso i nostri dipendenti

Per creare un ambiente in cui le persone possano lavorare con passione e si sentano coinvolte, riteniamo importante instaurare rapporti costruttivi e mantenere il benessere dei dipendenti dentro e fuori dall'azienda.

As we are a cooperative, we firmly believe in the value of connections and mutual support. This is why we support our member farmers in their everyday work and activities; we support our employees and help their professional and personal growth, and we support our local area and community.

The commitment towards our member farmers

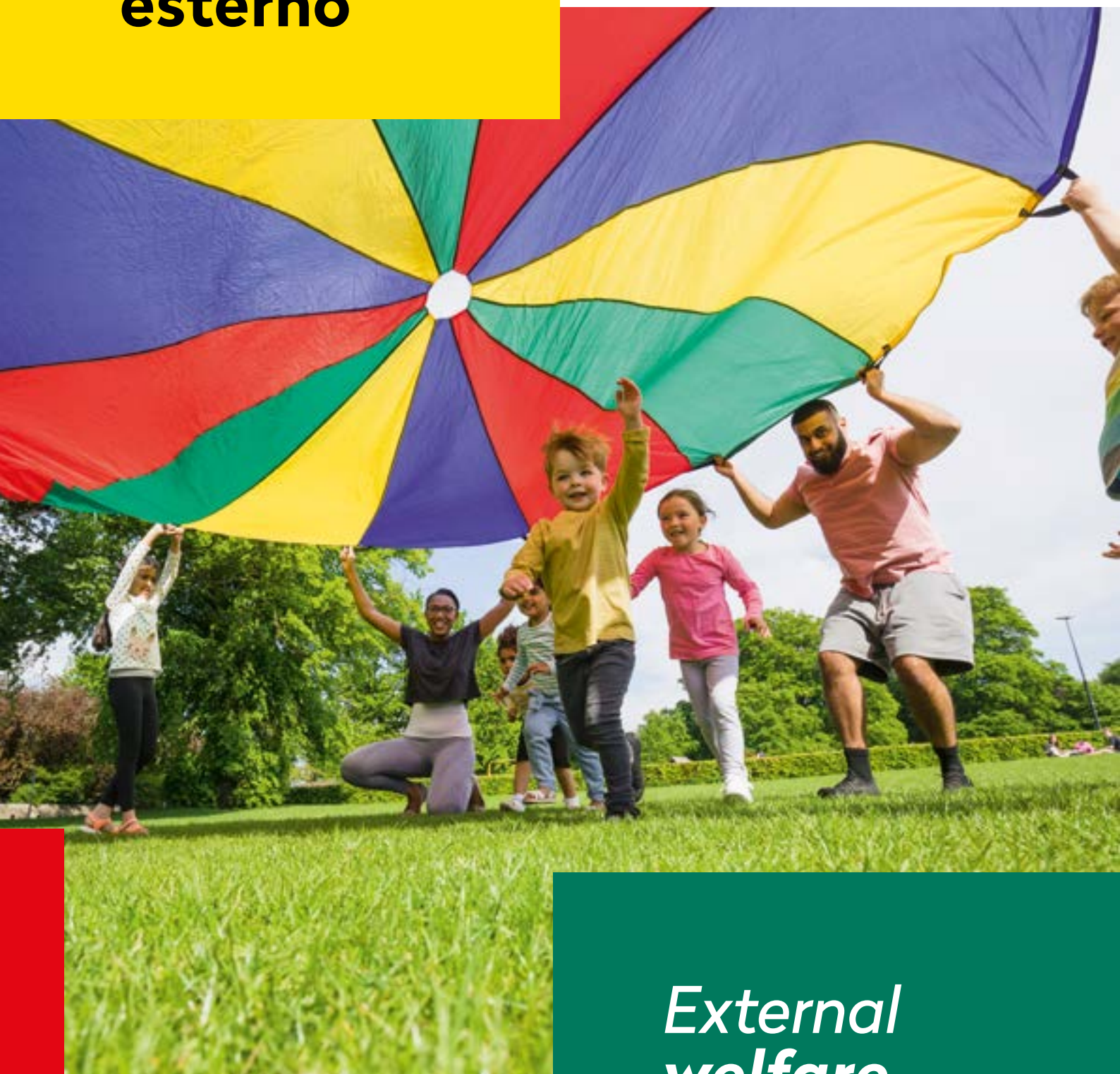
Not only do we support our member farmers in their work and in the administrative procedures, but we also keep on training them, sharing information and taking part in a common strategy for the definition of production and commercialization standards, as well as for the protection of the environment.

The commitment towards our employees

Creating an environment where people can passionately work together and feel involved is paramount, and creating fruitful and mutually advantageous relationships is at its basis, and it is also fundamental to guarantee the wellbeing of employees, both inside and outside the company.



Welfare esterno



*External
welfare*

Il nostro impegno: un sistema di welfare verso la società.

Our commitment: welfare for the society.

Un sistema di welfare esterno

Siamo una realtà fortemente radicata nel contesto sociale in cui ci troviamo ogni giorno ad operare e siamo consapevoli che le nostre azioni possono avere un impatto e un'influenza sull'intera collettività. Per questo ci impegniamo affinché la sua crescita sia affiancata da azioni di solidarietà, assistenza e sostegno alla collettività. E lo facciamo sostenendo realtà di cui siamo promotori e soci fondatori.



Fondazione F.O.R.

Per celebrare i nostri primi 50 anni, nel 2017 abbiamo dato vita a F.O.R., una fondazione che opera negli ambiti dell'impegno sociale, della solidarietà e della cultura, ai quali il Gruppo OrogeL destina il 5% degli utili.



Consorzio Romagna Iniziative

Siamo stati promotori e tra i primi soci di Romagna Iniziative, un consorzio che riunisce varie realtà imprenditoriali del Territorio cesenate e romagnolo per valorizzare l'attività sportiva e progetti artistico-culturali, con particolare attenzione al mondo dei giovani.



Fondazione Romagna Solidale

OrogeL ha contribuito alla nascita di Fondazione Romagna Solidale, che riunisce 70 aziende del territorio cesenate impegnate a sostenere, con loro erogazioni, la qualità di vita dei soggetti più deboli attraverso aiuti finanziari a realtà del no-profit che operano in diversi settori: dalla tutela della salute alle disabilità, dall'assistenza agli anziani alla formazione dei giovani.

An external welfare system

Our company is deeply rooted in the social fabric and closely connected with the local area in which we operate every day. So, we are aware that our actions can have an impact on the entire community. This is why we are committed to ensuring that our growth goes hand in hand with charitable activities to support the local community. For this purpose, we have promoted and founded organizations and associations.

Fondazione F.O.R.

On the occasion of our 50th anniversary celebrations in 2017, we founded F.O.R., a foundation working for social responsibility and support, solidarity and culture, to which the OrogeL Group allots 5% of its profits.

Consorzio Romagna Iniziative

We were among the promoters and the first members of Romagna Iniziative, a consortium between some of the most important businesses operating in the area of Cesena and Romagna, which promotes sports activities, as well as artistic and cultural projects with a special focus on young people.

Fondazione Romagna Solidale

OrogeL contributed to the creation of Fondazione Romagna Solidale, a foundation which is made up of 70 local companies that provide financial aid to support the quality of life of the weakest and neediest, funding not-for-profit organisations operating in various sectors: from health protection to disabilities, from assistance to the elderly to training for young people.

Contatti

Contacts

OrogeI Surgelati e Confetture

OrogeI Frozen and Jams

via Dismano 2830
47522 Cesena (FC)
tel. +39 0547 3771
www.oroget.it

OrogeI Fresco

OrogeI Fresco

via Emilia 3800
47020 Longiano (FC)
tel. +39 0547 651811
www.orogefresco.it

Stabilimenti di Cesena

(Surgelati e Confetture)

Cesena Plants

(Frozen Foods and Preserves)

via Dismano 2830
47522 Cesena (FC)
tel. +39 0547 3771

Stabilimento di Ficarolo

(Surgelati)

Ficarolo Plant

(Frozen Foods)

via Vegri 751
45036 Ficarolo (RO)
tel. +39 0425 727523

Stabilimento di Policoro

(Surgelati)

Policoro Plant

(Frozen Foods)

via Zara
75025 Policoro (MT)
tel. +39 0835 902011

Stabilimento di Longiano

Longiano Plant

via Emilia 3800
47020 Longiano (FC)
tel. +39 0547 651811

Stabilimento di Forlimpopoli

Forlimpopoli Plant

via Emilia 340
47034 Forlimpopoli (FC)
tel. +39 0543 745477

Stabilimento di Gatteo

Gatteo Plant

via Mazzini 37
47030 Gatteo (FC)
tel. +39 0541 930063

Stabilimento di Pievesestina

Pievesestina Plant

via della Cooperazione 170
47522 Cesena (FC)
tel. +39 0547 317557

Stabilimento di Copparo

Copparo Plant

via Signora 2
44034 Gradizza di Copparo (FE)
tel. +39 0532 861769

Stabilimento di Corporeno

Corporeno Plant

via Nuova 12/a
44042 Corporeno di Cento (FE)
tel. +39 051 6835218



