



BONFITALY

The Incredible Plate

Eco-Friendly, Edible and Sustainable



Benvenuti in Bonfitaly!

Innovazione, Sostenibilità e Gusto

In Bonfitaly, abbiamo creato piatti monouso che rivoluzionano l'idea di sostenibilità. Realizzati in crusca di frumento di grano, i nostri piatti sono completamente edibili, compostabili e possono essere smaltiti in umido. Grazie alle proprietà nutrienti della crusca, i piatti possono anche essere utilizzati come fertilizzante naturale per il suolo, arricchendolo con vitamine e minerali. Con Bonfitaly, ogni piatto offre una soluzione innovativa che unisce praticità, sostenibilità e originalità.



Elzbieta Danielska
Marketing and Sales Manager



Sandro Bonfini
Owner of Bonfitaly



Perché Scegliere Bonfitaly?

1. Sostenibilità in Ogni Dettaglio

I nostri piatti sono la soluzione perfetta per le aziende che hanno a cuore l'ambiente. Invece di utilizzare i tradizionali piatti usa e getta in plastica o carta, che gravano sul pianeta, i piatti Bonfitaly sono completamente compostabili e possono essere smaltiti in sicurezza con i rifiuti organici. Questo non è solo un prodotto, ma un riflesso del tuo impegno per l'ambiente.

2. Impronta Ambientale Minima

- La produzione di un piatto utilizza solo **8 ml di acqua**, rispetto ai **20 litri necessari per i piatti a base di cellulosa**.
- Il nostro processo produttivo **emette 7 volte meno CO2** rispetto ai prodotti usa e getta tradizionali.
- **Economia circolare**: utilizziamo sottoprodotti della produzione del grano, minimizzando gli sprechi e massimizzando l'efficienza.

3. Durabilità e Funzionalità

I piatti Bonfitaly non sono solo ecologici, ma anche incredibilmente resistenti. Sono ideali per servire cibi caldi, freddi e liquidi, offrendo la stessa affidabilità dei piatti usa e getta tradizionali, ma con un impatto ambientale molto più ridotto.

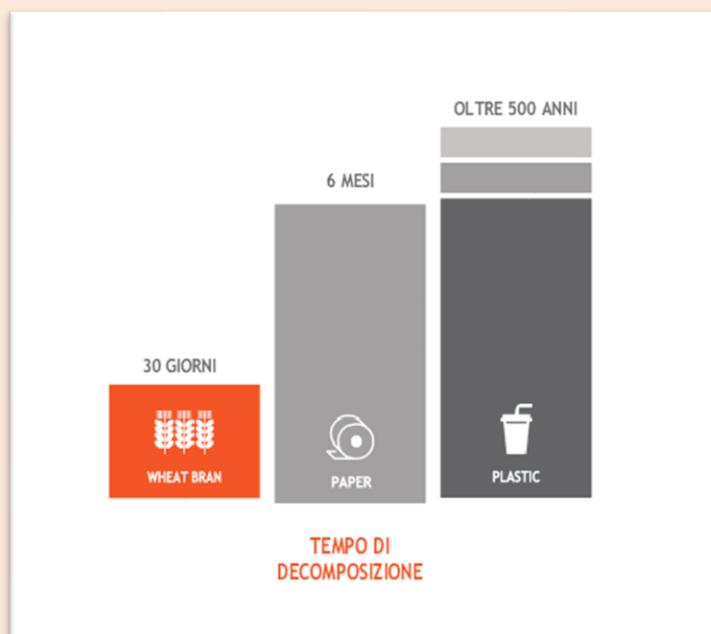
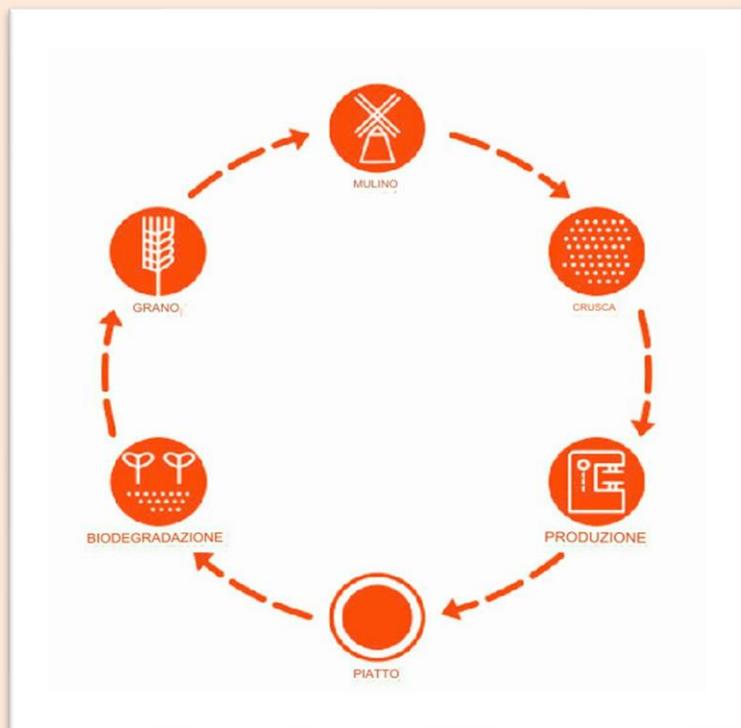
4. Design Elegante e Naturale

Arricchisci i tuoi eventi con piatti naturali ed eleganti. La loro texture unica in crusca di grano aggiunge fascino sia alle occasioni formali che informali.

Bonfitaly combina estetica e funzionalità, valorizzando qualsiasi incontro aziendale, evento o servizio di catering.



Sono completamente biodegradabili e compostabili in soli 30 giorni, e sono anche commestibili.



La Nostra Gamma di Prodotti

Bonfitaly offre una vasta selezione di prodotti su misura per le esigenze della tua attività. I nostri piatti sono disponibili in diverse dimensioni per soddisfare ogni necessità.

Prodotti Disponibili:

- Piatto Grande 28 cm - Piatto Medio 24 cm - Piatto Piccolo 20 cm - Ciotola Rotonda 20 cm
- Ciotola Ovale 24 x 16 cm

Ciascuno dei nostri prodotti è progettato per soddisfare le aspettative di **chef professionisti, servizi di catering, ristoranti ed eventi**. Offriamo l'affidabilità di cui hai bisogno, unita ai benefici ambientali che cerchi.

Vuoi vedere come l'eleganza e la sostenibilità possono convivere in cucina? Scopri come Chef Roberto Rostati e Chef Alessandro Circiello, presidente della Federazione Italiana Cuochi Regione Lazio, si uniscono a noi di Bonfitaly per promuovere l'economia circolare. Guarda il video e lasciati ispirare dal loro impegno per un futuro più green e sostenibile. 🌱

 [Cibus2024](#)

PRODOTTI



Piatto Grande

CODICE PRODOTTO

T28

PESO

160g/5,64oz (unità singola)

DIAMETRO

28cm/11in

INGREDIENTI

100% crusca di grano



Piatto Medio

CODICE PRODOTTO

T24

PESO

110g/3,88oz (unità singola)

DIAMETRO

24cm/9,4in

INGREDIENTI

100% crusca di grano



Piatto Piccolo

CODICE PRODOTTO

T20

PESO

70g/2,47oz (unità singola)

DIAMETRO

20cm/7,9in

INGREDIENTI

100% crusca di grano



Ciotola Rotonda

CODICE PRODOTTO

M20

PESO

80g/2,82oz (unità singola)

DIAMETRO

20cm/7,9in

INGREDIENTI

100% crusca di grano



Ciotola Ovale

CODICE PRODOTTO

P24

PESO

100g/3,38oz (unità singola)

DIMENSIONI

24x16cm/9,4x6,3in

INGREDIENTI

100% crusca di grano

Vantaggi per la Tua Azienda

Impegno Ambientale

Scegliendo i piatti Bonfitaly, dimostri ai tuoi clienti e partner commerciali che la tua azienda opera con un forte senso di responsabilità ambientale. I nostri piatti non solo soddisfano le esigenze della tua azienda, ma ti aiutano anche a costruire una reputazione come impresa attenta al pianeta.

Distinguersi nel Mercato

Sempre più consumatori si concentrano sulla sostenibilità. Integrare i piatti Bonfitaly nella tua offerta può attrarre nuovi clienti e rafforzare le relazioni con coloro che apprezzano la produzione e il consumo responsabili.

Risparmio ed Efficienza

I nostri piatti non solo riducono le emissioni di CO2 e il consumo di acqua, ma possono anche essere utilizzati in forni e microonde, aumentando la loro versatilità. Puoi servire con sicurezza piatti caldi, freddi e liquidi, e dopo l'uso, semplicemente compostarli.

Certificazioni e Conformità

Bonfitaly è leader in qualità. I nostri piatti sono certificati con la certificazione IFS Food rilasciata da DEKRA Germania, il massimo standard globale per la sicurezza alimentare. Garantiamo la piena conformità alle normative europee in materia di sicurezza alimentare e sostenibilità.

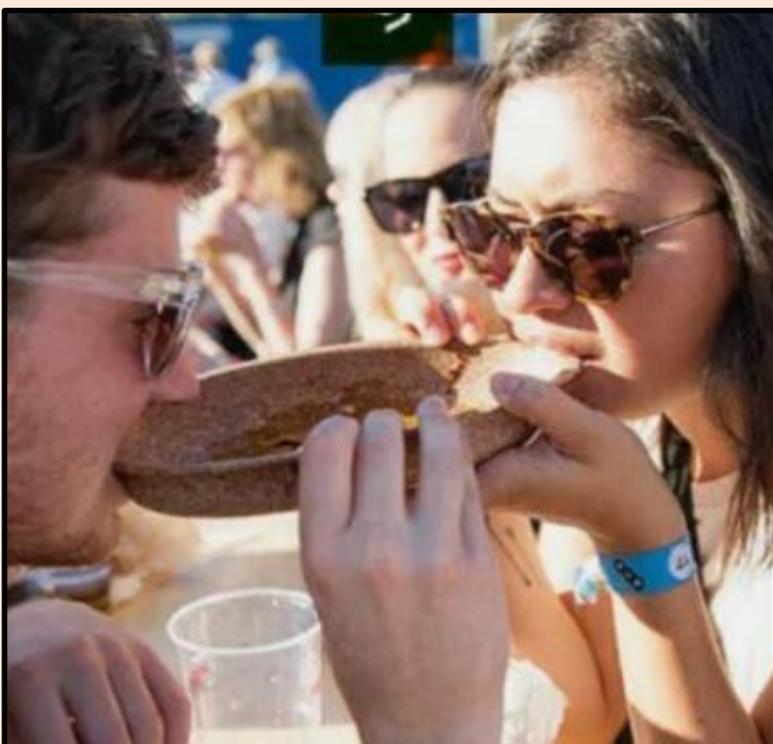
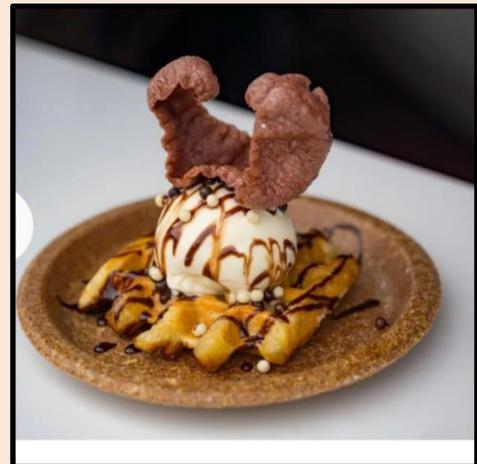
Ordini e Partnership

Siamo pronti a supportare la tua azienda nel suo percorso verso la sostenibilità. Contattaci per saperne di più sui nostri prodotti e sulle opportunità di partnership B2B. Offriamo un approccio personalizzato, opzioni di ordinazione flessibili e tempi di consegna rapidi.



Bonfitaly – La Tua Soluzione di Stoviglie Sostenibili

Unisciti alla rivoluzione della sostenibilità e scegli piatti che non solo hanno un aspetto elegante, ma che si prendono cura del pianeta. Scegli Bonfitaly e alza il livello di responsabilità ambientale della tua azienda.



STOVIGLIE IN CRUSCA DI GRANO

Caratteristiche Principali



100% naturale,
0% sostanze chimiche



Adatto per
pasti caldi e freddi



Robuste e stabili



Temperatura massima
di cottura:
180°C (356°F)



Biodegradazione completa
entro 30 giorni



Potenza massima in
microonde:
750W



Rispettoso dell'ambiente



Servire pasti
liquidi fino a 5 minuti,
prima del consumo



GMO free (senza OGM)



Contiene derivati del grano
Contiene glutine



Certificato di sicurezza per
il contatto alimentare



Durata di conservazione
fino a 3 anni



Smaltimento consigliato
tramite compostaggio



Adatto ai Vegani



Potrebbero apparire
delle vesciche sulla superficie





LOGISTICA DELL'IMBALLAGGIO ALL'INGROSSO



Piatto 28cm

Piatto 24cm

Piatto 20cm

Piatto 16cm

Ciotola 20cm

**Ciotola ovale
16x24cm**

CODICE PRODOTTO T28	CODICE PRODOTTO T24	CODICE PRODOTTO T20	CODICE PRODOTTO T16	CODICE PRODOTTO M20	CODICE PRODOTTO P24
PC. NELLA SCATOLA 50	PC. NELLA SCATOLA 100 (2x50)	PC. NELLA SCATOLA 100 (2x50)	PC. NELLA SCATOLA 100 (2x50)	PC. NELLA SCATOLA 100 (4x25)	PC. NELLA SCATOLA 100 (4x25)
PESO NETTO DELLA SCATOLA 8 (kg)	PESO NETTO DELLA SCATOLA 11 (kg)	PESO NETTO DELLA SCATOLA 7 (kg)	PESO NETTO DELLA SCATOLA 3,5 (kg)	PESO NETTO DELLA SCATOLA 8 (kg)	PESO NETTO DELLA SCATOLA 9 (kg)
DIMENSIONI DELLA SCATOLA 290x290x190 (millimetro)	DIMENSIONI DELLA SCATOLA 487x246x165 (millimetro)	DIMENSIONI DELLA SCATOLA 402x204x165 (millimetro)	DIMENSIONI DELLA SCATOLA 328x167x167 (millimetro)	DIMENSIONI DELLA SCATOLA 392x392x172 (millimetro)	DIMENSIONI DELLA SCATOLA 493x329x180 (millimetro)
CODICE EAN DELLA SCATOLA 5 905279 376205	CODICE EAN DELLA SCATOLA 5 905279 376199	CODICE EAN DELLA SCATOLA 5 905279 376212	CODICE EAN DELLA SCATOLA 5 905279 376434	CODICE EAN DELLA SCATOLA 5 905279 376021	CODICE EAN DELLA SCATOLA 5 905279 376236
PESO NETTO PALET 576 (chilogrammo)	PESO NETTO PALET 660 (chilogrammo)	PESO NETTO PALET 700 (kg)	PESO NETTO PALET 490 (chilogrammo)	PESO NETTO PALET 480 (chilogrammo)	PESO NETTO PALET 450 (kg)
DIMENSIONI DEL PALETTO 120x80x185 (cm) 4.200 pezzi in totale	DIMENSIONI DEL PALETTO 120x80x185 (cm) 6.000 pezzi. in totale	DIMENSIONI DEL PALETTO 120x80x185 (cm) 10.000 pezzi. in totale	DIMENSIONI DEL PALETTO 120x80x185 (cm) 14.000 pezzi in totale	DIMENSIONI DEL PALETTO 120x80x195 (cm) 6.000 pezzi. in totale	DIMENSIONI DEL PALETTO 120x80x200 (cm) 4.500 pezzi. in totale



Le stoviglie biodegradabili in crusca di frumento di Biotrem hanno ricevuto l'etichetta Solar Impulse Efficient Solution, una prova di elevati standard di redditività e sostenibilità.

Inoltre, la soluzione è stata aggiunta al prestigioso catalogo della Solar Impulse Foundation delle 1000 soluzioni per salvare l'ambiente.

SPECIFICHE TECNICHE DELLA CRUSCA DI FRUMENTO PIATTI E CIOTOLE

NOME DEL PRODOTTO

Stoviglie monouso biodegradabili a base di crusca di frumento : ciotole, piatti, piatti, tazze, ecc.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Stoviglie monouso biodegradabili prodotte mediante formatura termica a pressione (stampaggio).

Attraverso il contatto con i fattori naturali (umidità, temperatura) ritorna alla sua forma naturale.

È completamente innocuo per l'ambiente.

Sulla superficie possono apparire vesciche, il che è normale e in conformità con le specifiche tecniche del prodotto.

PAESE DI ORIGINE

Polonia

CODICE HS

1905 90 90

APPLICAZIONE

Progettato per il contatto breve con prodotti alimentari trasformati e non trasformati, piatti grassi, insalate, prodotti liquidi con una viscosità dinamica superiore a 1.731 mPa*s. Non utilizzare per servire bevande gassate, caffè, tè, zuppe istantanee. Adatto per l'uso in forni classici o a microonde. Non lavabile.

PRESENZA DI OGM

Esente da OGM secondo i regolamenti della Commissione Europea (CE) 1829/2003 e 1830/2003.

ALLERGENI

Derivati del grano, glutine > 320 mg/kg.

GESTIONE DEI RIFIUTI

Biodegradabile. Compostaggio domestico o industriale, gestione dei rifiuti organici (bio). Certificato di compostabilità DIN CERTCO Reg. n. 7P0506.

STANDARD DI PRODUZIONE

CE

2023/2006, 852/2004, 1935/2004, 1829/2003, 1830/2003, 2002/72, 1895/2005, 1907/2006, 1130/2011, 10/2011, 450/2009, 1129/2011

EN

13432:2000-12, 14806:2005, 14806:2010, 10955:2004 19458:2007, 17025:2005

PN

13431, 13432, PN-72/A-74001, PN-90/A-74009, 11268-1:1997

BRC

Il sito di produzione (codice sito BRC n. 1654004) in cui è stato fabbricato questo prodotto soddisfa i requisiti stabiliti nello Standard globale per la sicurezza alimentare numero 8: agosto 2018. Il certificato BRC PL11001512PCA rilasciato il 6 maggio 2020.

IMBALLAGGI UNITARI E SFUSI

Imballo unitario: film termoretraibile (PP/PE), scatola di cartone, etichetta.
Imballaggio sfuso: scatola di cartone, etichetta.

IMMAGAZZINAMENTO

Conservare in locali coperti, ventilati, asciutti e puliti (umidità inferiore al 75%, temperatura inferiore a 25°C); Prevenire la bagnatura, la penetrazione dell'umidità, la luce solare diretta e gli agenti atmosferici.
Shelf life 36 mesi dalla data di produzione (in base a test di conservazione interni).

REQUIREMENTS QUALITATIVI

REQUIREMENT	DESCRIPTION
REQUIREMENTS ORGANOLETTICI	
COLORE	DA GIALLO-GRIGIO A MARRONE SCURO, ETEROGENEO
AROMA	SIMILE A UNA CROSTA DI PANE, CARATTERISTICA DELLA CRUSCA DI FRUMENTO
REQUIREMENTS FISICO-CHIMICI	
CONTENUTO D'ACQUA %	NON PIÙ DEL 12%
PRESENZA DI IMPURITÀ ORGANICHE E INORGANICHE	INACCETTABILE
PRESENZA DI PARASSITI VIVI E MORTI E LORO RESTI	INACCETTABILE
IMPURITÀ MECCANICHE	INACCETTABILE
CONTENUTO DI METALLI PESANTI	Pb - MAX 2,0 mg/kg Cd - MAX 0,3 mg/kg
REQUIREMENTS MICROBIOLOGICI	
NUMERO DI FUNGHI (MUFFE E LIEVITI) (UFC/G)	<10
NUMERO DI AEROBI MESOFILI (UFC/G)	<10
PRESENZA DI BATTERI COLI	ASSENSO IN 1g
PRESENZA DI STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI	ASSENSO IN 1g
PRESENZA DI BATTERI DELLA SALMONELLA	ASSENTE IN 25g

Ricerca e Sviluppo: Innovazione Continua

In Bonfitaly, siamo costantemente alla ricerca di nuove soluzioni per migliorare i nostri prodotti. Investiamo continuamente in ricerca e sviluppo per creare nuovi materiali e design che rendano i nostri piatti ancora più funzionali e sostenibili.

L'innovazione è al centro di tutto ciò che facciamo, e stiamo già lavorando su nuove linee di piatti che rispondano alle esigenze del futuro.



Offriamo ai nostri clienti non solo un prodotto, ma un'esperienza che definisce la sostenibilità.

Domande Frequenti:

1. Cosa include l'offerta attuale?

- Piatto Grande 28 cm
- Piatto Medio 24 cm
- Piatto Piccolo 20 cm
- Ciotola Rotonda 20 cm
- Ciotola Ovale 24 x 16 cm



2. Di cosa sono fatti i piatti e le ciotole e qual è l'impatto ambientale della produzione?

I piatti e le ciotole sono realizzati al 100% in crusca di grano certificata.

- **Sostenibilità:** Utilizziamo solo 8 ml di acqua per produrre ogni piatto, rispetto ai 20 litri necessari per i piatti a base di cellulosa.
- **Riduzione delle emissioni di CO2:** Il nostro processo produttivo emette sette volte meno CO2 rispetto alla produzione di altre stoviglie usa e getta.
- **Economia circolare:** Usiamo sottoprodotti della lavorazione del grano, supportando l'economia circolare e riducendo al minimo gli sprechi.

3. Qual è la differenza tra biodegradabilità e compostabilità?

I prodotti biodegradabili si decompongono naturalmente in condizioni ambientali standard senza richiedere processi speciali. I prodotti compostabili, invece, necessitano di condizioni specifiche, come il compostaggio domestico o industriale, per degradarsi completamente.

4. Se i piatti sono usa e getta, possono essere riutilizzati?

I piatti sono progettati per un uso singolo. Tuttavia, se usati con cibi secchi che non rilasciano umidità, possono essere riutilizzati.

5. Dove posso smaltire i piatti dopo l'uso?

Dopo l'uso, i piatti possono essere smaltiti come rifiuti organici, utilizzati come mangime per animali, come fertilizzante per il terreno o semplicemente mangiati, poiché sono realizzati con crusca di grano commestibile.

6. Posso usare i piatti per qualsiasi tipo di pasto?

Sì, i nostri piatti e ciotole sono adatti per servire piatti caldi, freddi, liquidi e solidi.

7. I piatti sono adatti per persone celiache?

Poiché sono realizzati con crusca di grano che contiene glutine, i nostri prodotti non sono adatti a persone celiache. Stiamo tuttavia lavorando su una versione senza glutine che sarà disponibile a breve.

8. Quanto tempo impiegano i piatti a biodegradarsi?

I nostri piatti di crusca di grano sono completamente biodegradabili e compostabili entro soli 30 giorni e sono anche commestibili.

9. I piatti e le ciotole resistono alle alte e basse temperature?

Sì, i nostri prodotti sono adatti per l'uso in frigoriferi, congelatori e possono essere riscaldati in microonde o in forni tradizionali fino a 180°C.

10. Per quanto tempo posso conservare le stoviglie non utilizzate?

Le stoviglie possono essere conservate fino a 3 anni in un luogo asciutto, lontano dalla luce diretta del sole.

11. Quanto tempo dopo aver servito posso consumare il cibo dai piatti?

Raccomandiamo di servire zuppe a una temperatura massima di 60°C e di consumarle entro 1 ora. Per altri piatti, non ci sono limitazioni di tempo specifiche.

12. Le stoviglie sono certificate?

Sì, i nostri piatti sono certificati da DEKRA Germania con certificazione IFS Food, il massimo standard globale. I nostri prodotti hanno anche altre certificazioni che confermano la loro qualità e conformità alle normative europee sulla sicurezza alimentare e la sostenibilità.

13. Quanto sono resistenti questi piatti?

Le stoviglie mantengono la loro resistenza se conservate in condizioni asciutte a temperatura ambiente.

14. Posso mangiare i piatti?

Anche se non sono progettati specificamente per essere consumati, i nostri piatti sono realizzati con crusca di grano alimentare certificata. Sono completamente naturali e possono essere mangiati in sicurezza, simili a biscotti di crusca di grano senza additivi.

15. Offrite piatti e ciotole in altre dimensioni e forme?

Attualmente, offriamo stoviglie nelle dimensioni e forme elencate sopra. Tuttavia, stiamo sviluppando nuove forme che saranno disponibili presto.

Scopri la Rivoluzione Sostenibile di Bonfitaly in Azione!

Ti invitiamo a guardare i nostri brevi video che mostrano ogni aspetto del nostro processo: dalla fabbrica di produzione, all'uso quotidiano, fino alla biodegradazione dei nostri piatti in soli 30 giorni. Questi video ti offriranno una visione diretta di come i nostri piatti non solo rispettano l'ambiente, ma offrono anche soluzioni pratiche e innovative per la tua azienda.

Guarda i video e scopri come i piatti Bonfitaly possono aiutare la tua azienda a distinguersi con scelte sostenibili e innovative.

1. Il nostro processo produttivo all'interno della fabbrica.
2. L'uso versatile dei nostri piatti, inclusa la loro resistenza in forno.
3. La biodegradazione naturale dei nostri piatti in soli 30 giorni.

Non perdere l'occasione di vedere come i nostri piatti possono sostenere il tuo impegno verso un futuro più verde e responsabile!



[Video 1 Bonfitaly&BOC.mp4](#)

[Video 2 Bonfitaly&BOC.mp4](#)

[Video 3 Bonfitaly&BOC.mp4](#)



Perché siamo diversi dagli altri?

**Perché la nostra produzione è
differente dalle altre:**

non trasformiamo la materia prima, ma
appoggiamo e sosteniamo il
concetto di una economia circolare* a
sfavore di una vecchia
economia lineare dannosa e
controproducente.

Riprogettiamo completamente le
catene di fornitura, mirando
all'efficienza
nell'impiego delle risorse
e alla loro circolarità.



La nostra filosofia incarna l'impegno per promuovere un pianeta più sano e sostenibile.

Attraverso la nostra iniziativa, ci proponiamo di incoraggiare gli altri a prendere decisioni consapevoli che contribuiscano a un futuro migliore.

Le aziende che integrano i nostri piatti nelle loro attività potenziano i loro sforzi di sostenibilità e rafforzano la loro immagine di marca.

Scegliere i nostri prodotti non solo rafforza la responsabilità ambientale di un'azienda, ma la posiziona anche **come leader nell'adozione di soluzioni all'avanguardia e rispettose dell'ambiente.**



 Il concetto di economia circolare risponde al desiderio di una crescita sostenibile di fronte alla crescente pressione che la produzione e il consumo esercitano sulle risorse globali e sull'ambiente.

Finora, l'economia ha operato secondo un modello lineare di "produzione-consumo-smaltimento", in cui ogni prodotto raggiunge inevitabilmente il suo "fine vita".

Nell'Unione Europea, vengono utilizzate quasi 15 tonnellate di materiali per persona ogni anno, mentre ciascun cittadino europeo genera in media più di 4,5 tonnellate di rifiuti annualmente, di cui quasi la metà viene smaltita in discarica.

L'economia lineare, che si basa esclusivamente sullo sfruttamento delle risorse, non è più una soluzione sostenibile.

Il passaggio verso un'economia circolare si concentra sul riutilizzo, la riparazione, il rinnovo e il riciclo dei materiali e dei prodotti esistenti. Ciò che una volta era considerato "rifiuto" può ora essere trasformato in una risorsa. La transizione verso un'economia circolare richiede la partecipazione e l'impegno di vari gruppi. I responsabili politici hanno un ruolo cruciale nel fornire alle imprese le condizioni strutturali, la prevedibilità e la fiducia necessarie, oltre a responsabilizzare i consumatori e definire chiaramente i vantaggi che i cittadini possono trarre dai cambiamenti in corso.

Il mondo imprenditoriale può ridisegnare completamente le catene di approvvigionamento, puntando all'efficienza delle risorse e alla circolarità.

Grazie per aver scelto Bonfitaly!

Siamo lieti di accompagnare la tua azienda nel percorso verso la sostenibilità.

Non esitare a contattarci per qualsiasi domanda o esigenza.

Ci impegniamo a fornirti prodotti innovativi che non solo soddisfano le tue necessità, ma che contribuiscono anche a un futuro più verde e responsabile.

Ti auguriamo una splendida giornata e siamo qui per supportarti in ogni passo del tuo cammino verso un business più sostenibile.

Siamo a disposizione per rispondere a tutte le tue domande e fornirti ulteriori dettagli sui nostri

prodotti. Visita il nostro sito web:  www.bonfitaly.info

 sales@bonfitaly.it

 +39 377 35 13 199

Seguici sui social media:   

Sede Legale

Viale Cormano 8

47838 Riccione (RN), Italia

Partita IVA: IT04577270400



