

AURESGROUP

DALLA NOSTRA ESPERIENZA ALLE TUE MANI



## CHI SIAMO

Un'azienda **innovativa** e **sostenibile**,  
con una **visione rivoluzionaria** della tradizione gastronomica **pugliese**  
e dell'uso consapevole delle nostre **materie prime**.



MASSIMO LOLLI

LE MENTI

LUIGI BONITO

**Massimo**, salentino doc, cresce nel forno del padre, dove impara tutti i segreti del mestiere: una famiglia, la sua, nella panificazione da ben tre generazioni.

Spinto dalla voglia di migliorarsi, nel **2001** si afferma come tecnologo in una multinazionale europea, esperienza in cui ricopre il ruolo di esperto docente su temi che riguardano tecniche innovative della panificazione moderna, e che gli consente di approfondire l'utilizzo della tecnica del freddo sia in Italia che in vari stati europei come Regno Unito, Repubblica Ceca, Malta e molti altri.

Dal **2009** al **2012** è co-fondatore della MAST S.r.l. azienda che si occupa dell'apertura di punti caldi nel settore della panificazione, pasticceria e ristorazione, all'interno della quale, oltre ad assumere la direzione commerciale, svolge ricerca e sviluppo per migliorare i prodotti e crearne di nuovi e innovativi.

Nel **2013** fonda la FINE FOOD S.r.l.s., e si specializza sui prodotti salutistici con tecniche del freddo rivoluzionarie; conoscenze che, dopo l'incontro con Luigi Bonito, trasporterà in AURESGROUP dove, in qualità di tecnologo alimentare, si occupa della produzione, fornisce consulenze, formazione degli operatori di produzione e vendita.

Dicono di lui *"non smetterà mai di inventare e perfezionarsi"*, poiché dotato di grande passione, amore e rispetto verso il mondo della panificazione.

Commerciale nato, **Luigi** intraprende sin da subito la carriera commerciale nel Food & Beverage, specializzandosi nel settore della panificazione e dei prodotti da forno. Con la fondazione nel **1984** de L'ALIMENTARISTICA PUGLIESE S.r.l., entra in contatto con le migliori aziende del settore quali IRCA s.r.l., Molino Quaglia S.p.A., l'Esmach S.p.A., assumendo il ruolo di collaboratore, tanto prezioso da partecipare anche alla ricerca e sviluppo con ottimi risultati.

Nel **2000** fonda la ElleBi con l'intento di fornire alle aziende del settore, e non solo, un servizio di consulenza e progettazione relativo alla panificazione e la ristorazione improntato sull'eccellenza, sia dal punto di vista della produzione che da quello della realizzazione con il supporto di tecnologie in continua evoluzione.

Nello stesso anno amplia la sua gamma di servizi comprendendo anche consulenza finanziaria, di marketing e brand identity, coadiuvato da un team di professionisti del settore.

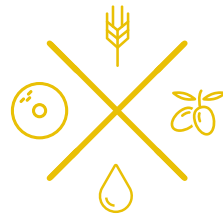
Dall'incontro con Massimo Lollo nasce la consapevolezza di poter dar vita ad un concetto rivoluzionario di produzione nell'ambito della panificazione, concretizzato nella creazione di AURESGROUP.

Dicono di lui *"un instancabile visionario, innamorato della propria terra e dei suoi frutti"*, un attivista nella valorizzazione delle materie prime d'eccellenza, attraverso la ricerca dei migliori produttori locali e delle tecnologie idonee alla trasformazione dei prodotti.



## LA SELEZIONE

Selezioniamo i prodotti locali per **qualità** e **certificazione ambientale** e scegliamo le **migliori materie prime** del nostro territorio.





## LA COMPOSIZIONE



Le nostre farine provengono da frumenti selezionati anche **macinate a pietra**, con una vasta gamma di **farine speciali** ad alti valori nutrizionali come grano senatore cappelli, multicereali, farro, orzo, avena, soia, e molti altri



**L'olio extravergine d'oliva** è prodotto a **Km 0**, da frantoi locali selezionati



La fermentazione dei nostri prodotti avviene utilizzando **lievito madre**, che ne garantisce una maggiore **digeribilità** e **conservabilità**



## LE NOSTRE BASI

L'attenzione a queste caratteristiche ci permette di avere un **prodotto salutistico e funzionale** con **qualità organolettiche superiori**, recuperando e valorizzando ricette regionali e lavorazioni artigianali, riscoprendo i veri sapori

### IL 98% DELLE NOSTRE BASI SONO VEGANE

Pur essendo prodotti di alta qualità il costo è contenuto perché utilizziamo materie prime naturali con delle forti rese e, soprattutto, crediamo che **l'alimentazione sana sia un diritto di tutti**



## I NOSTRI PRODOTTI



BAKERY



STREET FOOD



GASTRONOMY



PASTRY



## I NOSTRI PRODOTTI



### BAKERY

Impasti Pane: Bianco /// Farro ///  
Formaggi /// Multigrain /// Olive /// Orzo  
/// Pizzaiola /// Semola /// Soia /// Fibre  
Più /// Senatore Cappelli /// Avena ///  
Kamut /// Panpatata

Impasto Pizza (al metro): Bianco /// alle  
Fibre /// Grano Arso /// Kamut ///  
Multigrain /// Soia /// Senatore Cappelli  
/// Avena /// Orzo

Impasto Puccia: Bianco /// alle Fibre ///  
Grano Arso /// Kamut /// Multigrain ///  
Soia /// Senatore Cappelli /// Avena ///  
Orzo



### STREET FOOD



### GASTRONOMY



### PASTRY





# I NOSTRI PRODOTTI



## BAKERY

Impasti Pane: Bianco /// Farro ///  
Formaggi /// Multigrain /// Olive /// Orzo  
/// Pizzaiola /// Semola /// Soia /// Fibre  
Più /// Senatore Cappelli /// Avena ///  
Kamut /// Panpatata

Impasto Pizza (al metro): Bianco /// alle  
Fibre /// Grano Arso /// Kamut ///  
Multigrain /// Soia /// Senatore Cappelli  
/// Avena /// Orzo

Impasto Puccia: Bianco /// alle Fibre ///  
Grano Arso /// Kamut /// Multigrain ///  
Soia /// Senatore Cappelli /// Avena ///  
Orzo



## STREET FOOD

Cumma /// La Puccia /// Hot Dog

Focacce: Bianca /// Margherita ///  
Mediterranea /// Pomodorini

Pizzette: Margherita /// Mediterranea

Puccette: alla Pizzaiola /// alle Olive ///  
Multigrain /// Semola /// Soia /// alle  
Fibre /// Grano Arso /// Kamut /// Puccia  
Multigrain /// Senatore Cappelli ///  
Avena /// Orzo



## GASTRONOMY



## PASTRY



# I NOSTRI PRODOTTI



## BAKERY

Impasti Pane: Bianco /// Farro ///  
Formaggi /// Multigrain /// Olive /// Orzo  
/// Pizzaiola /// Semola /// Soia /// Fibre  
Più /// Senatore Cappelli /// Avena ///  
Kamut /// Panpatata

Impasto Pizza (al metro): Bianco /// alle  
Fibre /// Grano Arso /// Kamut ///  
Multigrain /// Soia /// Senatore Cappelli  
/// Avena /// Orzo

Impasto Puccia: Bianco /// alle Fibre ///  
Grano Arso /// Kamut /// Multigrain ///  
Soia /// Senatore Cappelli /// Avena ///  
Orzo



## STREET FOOD

Cumma /// La Puccia /// Hot Dog

Focacce: Bianca /// Margherita ///  
Mediterranea /// Pomodorini

Pizzette: Margherita /// Mediterranea

Puccette: alla Pizzaiola /// alle Olive ///  
Multigrain /// Semola /// Soia /// alle  
Fibre /// Grano Arso /// Kamut /// Puccia  
Multigrain /// Senatore Cappelli ///  
Avena /// Orzo



## GASTRONOMY

Orechiette alle Cime di Rape /// Riso  
Patate e Cozze /// Sartù di Riso ///  
Fusilli Zucchine e Gamberetti /// Baccalà  
e Patate /// Salsiccia e Patate /// Pollo e  
Patate

Lasagna: al Pesto /// alla Bolognese ///  
Funghi e Salsiccia /// di Mare

Parmigiana: Classica /// di Mare

Patatosa: al Prosciutto /// Cipollata

Penne: al Pomodoro /// Penne alla Pizza



## PASTRY



# I NOSTRI PRODOTTI



## BAKERY

Impasti Pane: Bianco /// Farro ///  
Formaggi /// Multigrain /// Olive /// Orzo  
/// Pizzaiola /// Semola /// Soia /// Fibre  
Più /// Senatore Cappelli /// Avena ///  
Kamut /// Panpatata

Impasto Pizza (al metro): Bianco /// alle  
Fibre /// Grano Arso /// Kamut ///  
Multigrain /// Soia /// Senatore Cappelli  
/// Avena /// Orzo

Impasto Puccia: Bianco /// alle Fibre ///  
Grano Arso /// Kamut /// Multigrain ///  
Soia /// Senatore Cappelli /// Avena ///  
Orzo



## STREET FOOD

Cumma /// La Puccia /// Hot Dog

Focacce: Bianca /// Margherita ///  
Mediterranea /// Pomodorini

Pizzette: Margherita /// Mediterranea

Puccette: alla Pizzaiola /// alle Olive ///  
Multigrain /// Semola /// Soia /// alle  
Fibre /// Grano Arso /// Kamut /// Puccia  
Multigrain /// Senatore Cappelli ///  
Avena /// Orzo



## GASTRONOMY

Orechiette alle Cime di Rape /// Riso  
Patate e Cozze /// Sartù di Riso ///  
Fusilli Zucchine e Gamberetti /// Baccalà  
e Patate /// Salsiccia e Patate /// Pollo e  
Patate

Lasagna: al Pesto /// alla Bolognese ///  
Funghi e Salsiccia /// di Mare

Parmigiana: Classica /// di Mare

Patatosa: al Prosciutto /// Cipollata

Penne: al Pomodoro /// Penne alla Pizza



## PASTRY

Crostate: Albicocca /// Ciliegia ///  
Cioccolato

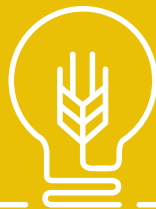
Pasta Frolla

Pasta Di Mandorla

Cioko Cake

Plumcake

Pasta Sfoglia



# AURESGROUP

DALLA NOSTRA ESPERIENZA ALLE TUE MANI

///

[www.auresgroup.it](http://www.auresgroup.it)

///

[info@airesgroup.it](mailto:info@airesgroup.it)

///

[commerciale@airesgroup.it](mailto:commerciale@airesgroup.it)

///

Via Manfredonia km.3,700 z.i.

71042 Cerignola (FG)

///