



NATEEO

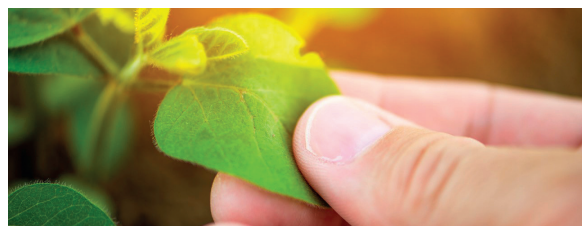
LA SOCIETÀ SPECIALIZZATA NEGLI INGREDIENTI PLANT BASED PROPONE LA LECITINA DI SOIA CERTIFICATA PROTERRA, FRUTTO DI UNA FILIERA CHE GARANTISCE TRACCIABILITÀ, SOSTENIBILITÀ ED ELEVATI STANDARD DI QUALITÀ E SICUREZZA

Nateo è la società del **Gruppo Cereal Docks** che opera nel settore degli ingredienti per l'industria alimentare: lecitine vegetali standardizzate, oli di semi, miscele funzionali, ingredienti ad alto valore aggiunto, soluzioni ingredientistiche customizzate. L'azienda è specializzata nella produzione di ingredienti esclusivamente derivati da matrici vegetali, indispensabili in tantissime applicazioni food: cioccolato, creme spalmabili, caramelle, toffee, ripieni al cioccolato, margarine, salse, zuppe, prodotti da forno dolci e salati, cibi istantanei, gelati, prodotti dietetici, piatti pronti, infant formula, baby snack, nutrizione animale e applicazioni tecniche.

NATEEO IN CIFRE



Anno di fondazione	2013
Dipendenti	20
Aree produttive	1800 mq
Linee produttive	9
Export	26 paesi
Distributori e rivenditori	33
Clienti	250



DAL CAMPO ALLA TAVOLA

Fondata nel **2013** con l'obiettivo di diversificare e valorizzare l'offerta di ingredienti derivati dalla prima trasformazione di semi oleosi come soia, girasole, colza, oggi Nateo porta nei suoi prodotti l'esperienza di Cereal Docks nella creazione di filiere agricole tracciate e sostenibili, che coinvolgono, direttamente o indirettamente, circa **18 mila agricoltori italiani**. Per dare valore aggiunto alle produzioni agricole, differenziandole dalle commodity, la strada maestra va nella direzione delle **filiere tracciate 100% italiane**, con un approccio win-win, in cui tutti i soggetti partecipanti possono beneficiare della creazione di valore lungo la supply chain. Il punto di partenza è l'agricoltore, quello di arrivo il consumatore finale. Nel mezzo si articolano le tre dimensioni della sostenibilità (ambientale, sociale, economica), la certificazione delle materie prime, la tracciabilità dal campo al prodotto finito e i controlli di filiera.

MERCATI E CANALI

Nateeo nel corso degli anni ha saputo costruire un network di vendita robusto, estendendo la propria presenza in **26 Paesi europei ed extraeuropei** grazie a clienti e distributori fidelizzati. Questo risultato è frutto di un modello di business dinamico e altamente flessibile, capace di rispondere efficacemente alle mutevoli esigenze del mercato globale. Nateeo si distingue per un servizio clienti tempestivo e personalizzato, che punta a garantire un'elevata soddisfazione attraverso una produzione *just in time*, un'efficiente piattaforma logistica a garanzia di servizio accurato e consegne puntuali.



LA CERTIFICAZIONE PROTERRA

Le filiere dei semi oleosi come soia, colza e girasole da cui derivano le lecitine e gli oli di Nateeo sono certificate secondo lo standard internazionale **ProTerra** e quello italiano Dtp 112 che garantiscono il rispetto di precisi disciplinari di produzione, l'italianità del prodotto, l'assenza di ogm, il controllo delle emissioni di gas effetto serra e il rispetto degli obblighi di salute e di sicurezza nei luoghi di lavoro. Tutti questi requisiti vengono verificati attraverso audit interni e di enti terzi. Lo stoccaggio e la trasformazione dei semi avvengono in un unico stabilimento, garantendo la corretta gestione dei lotti sostenibili lungo tutte le fasi produttive.



FILIERE CERTIFICATE PIÙ SICUREZZA E QUALITÀ PER I CONSUMATORI

LECITINA PROTERRA

Il principale impegno di Nateeo è dare ai clienti la sicurezza della qualità e della sostenibilità dei suoi prodotti, adottando standard riconosciuti a livello internazionale come **ProTerra**, che certifica le produzioni agricole e i prodotti derivati secondo i tre pilastri della sostenibilità: quello economico, che riguarda la capacità di generare reddito e lavoro; quello ambientale, per mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali, e quello sociale, per garantire condizioni di benessere alle persone e alle comunità coinvolte nelle attività agricole e di prima trasformazione. Frutto di questo impegno, è la lecitina di soia Leciplus F Ngm, tra le prime a livello europeo ad aver ottenuto questa autorevole certificazione. La lecitina vegetale che deriva da una filiera nazionale assicura un reale valore aggiunto in quanto monitorata lungo tutto il ciclo produttivo, più rispettosa e sostenibile per l'ambiente e più garantita sul rispetto dell'etica del produrre.





Silvia Santarelli
Amministratore delegato,
Nateo

“PRODUCIAMO INGREDIENTI CON ALTI STANDARD DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, SOCIALE ED ECONOMICA”

«La lecitina è un ingrediente molto versatile utilizzato in una grande varietà di prodotti che ogni giorno arrivano sulle nostre tavole. Con la certificazione ProTerra siamo in grado di dare qualcosa in più, non solo in termini di qualità, sicurezza e genuinità ma anche di trasparenza ed equità a tutti coloro che partecipano alla creazione dei nostri ingredienti. Il nostro impegno quotidiano è dedicato infatti a garantire ingredienti sani e genuini, che non siano solo di qualità eccellente, ma che rispettino anche i più alti standard di sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Crediamo fermamente che il successo di un'azienda debba essere strettamente connesso oggi più che mai alla responsabilità sociale e ambientale. Questo approccio non solo ci rende estremamente orgogliosi del nostro lavoro, ma ci motiva anche a continuare a impegnarci per costruire un futuro più sostenibile, trasparente ed equo per tutti i nostri partner, le persone e l'intero ecosistema. Mettere al centro delle nostre giornate un approccio sostenibile ci consente da un lato di ridurre i costi operativi, dall'altro di accrescere sempre di più la nostra reputazione, stimolare l'innovazione e creare nuove opportunità di business».



OLIO DI GIRASOLE SUNFLOIL

Un'altra linea di prodotti derivati da filiere tracciate e sostenibili è rappresentata dall'olio di girasole alto oleico **Sunfloil** che deriva da un processo di produzione rigorosamente tracciato a partire dal campo: l'olio Sunfloil, infatti, è certificato dallo standard **Dtp 112** di Csqa che assicura l'italianità del prodotto, la sua sostenibilità ambientale, equità economica e corrette condizioni lavorative lungo la filiera produttiva. Disponibile sia in versione convenzionale che biologica, l'olio di girasole è caratterizzato da un basso contenuto di acidi grassi polinsaturi che lo rendono ideale per friggere e cucinare ad alte temperature, ma può anche essere utilizzato come ingrediente in molteplici ricette.



SOSTENIBILITÀ A 360 GRADI

Per un'azienda profondamente legata al mondo agricolo come Nateo, l'impegno verso la sostenibilità ambientale, sociale ed economica rappresenta un driver competitivo, oltre che un dovere etico. Nateo monitora, misura e comunica le proprie performance di sostenibilità aziendale applicando tre tipologie di rating: **SI Rating**, **EcoVadis** e **Sedex**. Questi strumenti consentono di valutare il grado di allineamento delle attività aziendali agli obiettivi di Sviluppo sostenibile definiti dall'Onu. I punteggi ottenuti sono eccellenti e testimoniano l'impegno costante di Nateo nel tempo nel promuovere pratiche sostenibili e nel raggiungere elevati standard di responsabilità ambientale e sociale. Per trasmettere questa responsabilità a tutta la filiera, Nateo richiede ai propri fornitori, sia italiani che esteri, di aderire al proprio Codice etico di condotta che impegna al rispetto di criteri riguardanti responsabilità, sostenibilità, qualità e sicurezza.

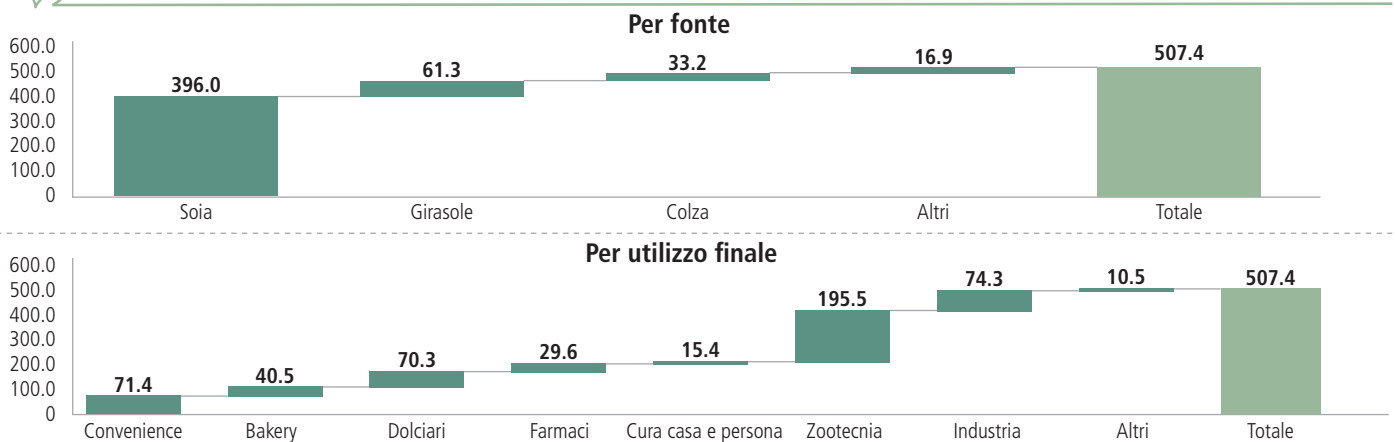


SIUREZZA E QUALITÀ

Nel 2023, un'indagine di customer satisfaction condotta da Nateeo ha evidenziato che il principale driver di acquisto per i clienti è la qualità dei prodotti. L'azienda garantisce elevati standard di qualità e sicurezza grazie a 11 schemi di certificazione e a continui controlli di processo e di prodotto. Nateeo si avvale di laboratori esterni accreditati e di un laboratorio interno di gruppo analisi che opera in tre ambiti specialistici: chimico-fisico, microbiologico e biologia molecolare, che ogni anno esegue oltre 50 mila controlli sulle diverse matrici. L'accreditamento secondo norma Iso 17025 del laboratorio conferisce ai dati analitici particolare affidabilità e assumono valore legale in ambito di Autocontrollo Haccp.



IL MERCATO MONDIALE DELLA LECITINA: RICAVI PER FONTE E UTILIZZO FINALE (IN MLN DI \$ USA, 2019)



Fonte: ELMA, All AboutFeed, USDA, FDA, Cosmetics Europe, Primary interviews, Grand View Research

I PLUS



9 linee produttive



Modello di business dinamico e internazionale



Produzione di ingredienti derivati esclusivamente da matrici vegetali



11 schemi di certificazione e continui controlli di processo e di prodotto



Elevati standard di qualità e sicurezza



Servizi logistici per volumi medi e grandi, consegne a temperatura controllata e/o refrigerata. Customer care

Fonte: Largo Consumo

LA FILIERA IN SINTESI



18 mila agricoltori coinvolti nelle filiere sostenibili



Tracciabilità dal campo al prodotto finito



Certificazione ProTerra per la lecitina di soia



Sostenibilità ambientale, sociale, economica



NATEEO SRL

Via dell'Innovazione, 1 - 36043 Camisano Vicentino (VI)

tel. 0444 419411

www.nateeo.it