

# BIOAGRO

**BIOAGRO Srl**

**INNOVAZIONI E BIOTECNOLOGIE AGROALIMENTARI**

Via S. Gaetano, 76 - 36016 Thiene (VI)

Tel 0445.380793 - Fax 0445.376483

E-mail: [bioagro@bioagro.it](mailto:bioagro@bioagro.it) - Internet: [www.bioagro.it](http://www.bioagro.it)

**VENETO**  
**AGRICOLTURA**  
Azienda Regionale per i settori Agricola, Forestale e Agri-Alimentare

**Società partecipata di Veneto Agricoltura**  
**Società di produzione di fermenti autoctoni**  
**per la salvaguardia della tipicità dei prodotti veneti**



# INNOVAZIONI E BIOTECNOLOGIE AGROALIMENTARI



**Bioagro s.r.l.**, società partecipata di VENETO AGRICOLTURA commercializza beni e servizi prodotti dall'Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari di Thiene.

È particolarmente interessata al miglioramento qualitativo dei prodotti agroalimentari, la sua attività è orientata alla conservazione e al continuo miglioramento delle caratteristiche organolettiche, utilizzando esclusivamente fermenti, selezionati dagli stessi prodotti. Si tratta di una società particolarmente flessibile, in grado di soddisfare esigenze molto specifiche nel settore delle fermentazioni alimentari.

Sono inoltre fornite risposte personalizzate selezionando o riproducendo in esclusiva fermenti di origine autoctona per prodotti aziendali di alta qualità.

## LE NOSTRE ATTIVITÀ

- La produzione e la vendita in Italia e all'estero di fermenti selezionati; la ricerca, la selezione e la caratterizzazione di ceppi microbici e probiotici per i settori agroalimentare e zootecnico.
- La consulenza e assistenza progettuale alle aziende agroalimentari che intendono realizzare innovazioni tecnologiche.

- Promozione e/o collaborazione nella realizzazione di programmi di ricerca con Istituti, Enti sperimentali o aziende del settore agroalimentare.
- Il trasferimento dei risultati della ricerca nel settore agroalimentare in tutta la filiera produttiva (cessione di tecnologie).
- L'esecuzione di attività dimostrative, sperimentali e promozionali, nel settore delle biotecnologie agroalimentari, accedendo anche a finanziamenti pubblici.
- Organizzazione e/o gestione di iniziative di formazione e di aggiornamento per i tecnici impiegati nel comparto agroalimentare.
- Collaborazione con Organizzazioni Internazionali su programmi di ricerca, sperimentali o di assistenza tecnologica nel settore agroalimentare.

## I NOSTRI SERVIZI

- Piani di selezione di ceppi microbici su richiesta specifica delle aziende che vogliono essere in possesso di colture selezionate direttamente a partire dai loro prodotti e caratteristiche della loro realtà produttiva.
- Produzione e fornitura di colture microbiche in esclusiva per le ditte già in possesso di ceppi selezionati e interessate alla loro riproduzione e utilizzo.
- Consulenza e assistenza tecnica nel comparto agroalimentare fornita da personale qualificato
- Ricerca e sperimentazione rivolta al miglioramento dei prodotti agroalimentari di qualità



# INNOVAZIONI E BIOTECNOLOGIE AGROALIMENTARI

## SETTORI PRODUTTIVI

- Lattiero caseario
- Prodotti da forno
- Insaccati
- Probiotici
- Enologico
- Insilati



## LATTIERO CASEARIO

Produce e fornisce fermenti autoctoni selezionati nelle zone di produzione dei formaggi a D.O.P. da Veneto Agricoltura, Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari e da altri enti di ricerca, specificatamente per formaggi :Montasio, Asiago, Monte Veronese, Grana Padano, Provolone, Taleggio, Gorgonzola, Pecorino Toscano, Fontina, Formai de Mut e per altri formaggi tipici tra cui: Mozzarella, Caciotta, Casatella trevigiana, Crescenza, Fontal, Caprini e Pecorini. Fermenti selezionati per la produzione di Yogurt, Burro, Latti fermentati ecc.



## INSACCATI

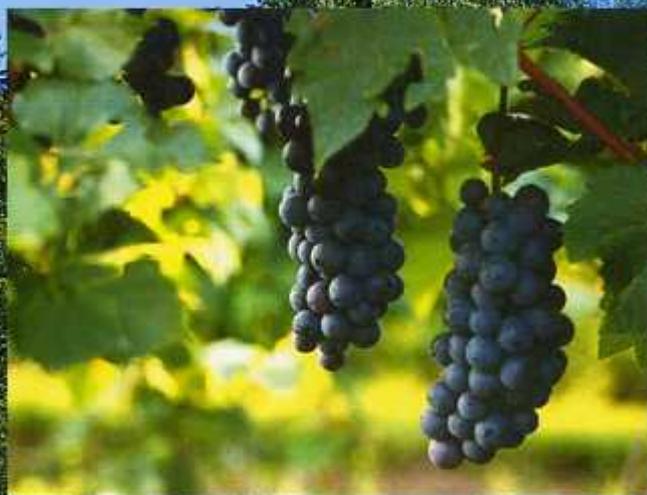
Bioagro produce e commercializza i fermenti selezionati per la Sopressa Vicentina (D.O.P.) per la salsiccia fresca e stagionata, Sopressa Veneta, salumi stagionati (Tipo Felino, Milano ecc.) prosciutti crudi, coppe, speck ecc.

L'utilizzo delle colture starter garantisce un apporto standardizzato di batteri lattici e Micrococcacee.

In questo modo si assicura così una rapida partenza ed un efficace controllo nei confronti di specie patogene o comunque non desiderate in quanto apportatrici di potenziali difettosità sul prodotto finito. Ne deriva, quindi, una maggiore standardizzazione del prodotto, mantenendo nel tempo la costanza della qualità unita ad una maggiore sicurezza igienica.



# INNOVAZIONI E BIOTECNOLOGIE AGROALIMENTARI



## ENOLOGICO

Per il settore Enologico commercializza i lieviti autoctoni selezionati da Veneto Agricoltura per i vini veneti a D.O.C. Soave e Valpolicella oltre ad altri ceppi selezionati nella regione Veneto.

Produce e fornisce inoltre una miscela di ceppi selezionati per la fermentazione malolattica nei vini.

## PRODOTTI DA FORNO

Per il settore dei prodotti da forno Bioagro produce e commercializza alcuni ceppi di batteri lattici impiegati nell'industria della panificazione.

Sono in fase di selezione altri ceppi caratterizzanti le paste acide.



## PROBIOTICI

Bioagro srl è in possesso del bollo CEE per la produzione e la commercializzazione di probiotici per il settore animale.

Vengono altresì prodotti e commercializzati altri ceppi selezionati non probiotici, per usi vari, tra cui fermenti selezionati per integratori alimentari.



BIOAGRO Srl  
INNOVAZIONI E BIOTECNOLOGIE AGROALIMENTARI  
Via S. Gaetano, 76 - 36016 Thiene (VI) - Tel 0445.380793 - Fax 0445.376483  
E-mail: bioagro@bioagro.it - Internet: www.bioagro.it