



LA NOSTRA AZIENDA OUR COMPANY

Il sapore dell'Italia, la concretezza di un partner.

Beltrami Export connette i produttori d'eccellenza italiani ai grossisti europei. Gestiamo internamente ordini e assistenza, eliminando i passaggi intermedi per garantirvi la massima efficienza.

Ci distinguiamo per un obiettivo chiaro: offrire l'eccellenza del prodotto a prezzi competitivi, assicurandovi un'esperienza d'acquisto professionale, gratificante e impeccabile.

The authentic taste of Italy, the expertise of a dedicated partner.

Beltrami Export provides a direct link between premium Italian producers and wholesalers across Europe. By managing all sales and support internally, we eliminate unnecessary steps to ensure a streamlined and efficient process.

We stand out for our commitment to excellence: delivering high-quality products at competitive rates for a professional, reliable, and rewarding business experience.



I NOSTRI VALORI OUR VALUES



AFFIDABILITÀ RELIABILITY

Ci impegniamo a costruire relazioni durature basate sulla fiducia e sulla certezza di una collaborazione senza intoppi.

We strive to build enduring partnerships rooted in trust and the guarantee of a smooth, hassle-free cooperation.



AUTENTICITÀ AUTHENTICITY

Selezioniamo i migliori produttori per offrirvi solo l'eccellenza della tradizione gastronomica italiana.

We select only the finest producers to bring you the very best of Italy's gastronomic tradition.



SICUREZZA TRUST

Ogni articolo del nostro catalogo è tracciabile e rispetta le più severe normative internazionali, per offrirvi serenità e conformità.

Every item in our catalogue is fully traceable and meets the highest international standards, ensuring peace of mind and total compliance.



PASSIONE PASSION

Mettiamo il cuore in ogni scelta, dalla selezione dei produttori al servizio che vi offriamo.

Our passion drives every decision, from hand-picking our suppliers to delivering a bespoke service tailored to your needs.

Sfogliate il nostro catalogo ed esplorate la ricca tradizione gastronomica italiana e lasciatevi guidare dalla nostra passione.

Buon viaggio nel gusto.

Browse our catalogue and explore the rich culinary heritage of our country and let our passion inspire your business.

Enjoy the journey. Buon appetito!

SALUMI CURED MEATS

Selezioniamo solo prodotti genuini, curati in ogni fase della lavorazione per regalarvi un'esperienza di gusto autentica, che porta in tavola l'eccellenza della salumeria italiana. Speck, prosciutto cotto, guanciale, mortadella con pistacchi, salame Milano, salame Napoli, ventricina e spianata, salsicce piccanti: l'elenco è ricco, com'è ricca la tradizione di salumi italiani.

We select only authentic products, crafted with care at every stage to offer you an exceptional tasting experience, bringing you the best of Italian charcuterie to your table. Speck, cooked ham, guanciale, mortadella with pistachios, Milano salami, Napoli salami, ventricina and spianata, spicy sausages: the list is extensive, as is the tradition of Italian cured meats.



ARROSTI E SPECIALITÀ AL FORNO SLOW-ROASTED SPECIALTIES

Portiamo sui vostri banchi le migliori specialità cotte al forno. Dalla porchetta croccante ai teneri arrosti di arista e bovino, ogni prodotto è il risultato di ricette tradizionali e cotture sapienti, garantendo ai professionisti un'eccellenza pronta al taglio e costante nel tempo.

We bring you the finest oven-baked specialties. From crispy porchetta to tender roast pork and beef, every product is selected for its traditional recipe and expert slow-roasting, providing professionals with premium, deli-ready excellence.



SPECIALITÀ TOSCANE TUSCAN SPECIALITIES

Una selezione di eccellenze toscane: dalle tradizionali salsicce e il lardo aromatico, ai salami al tartufo e piccanti. Prodotti distintivi, scelti per arricchire taglieri e proposte gastronomiche con i sapori decisi della tradizione regionale più autentica.

A curated selection of Tuscan excellence, featuring traditional sausages, aromatic lard, and truffle or spicy salamis. Distinctive products selected to enhance any deli platter or professional offering with the bold, authentic flavours of regional tradition.



PROSCIUTTO CRUDO

Selezioniamo solo i prosciutti più prestigiosi, simboli di purezza e qualità. Il Parma DOP si distingue per la dolcezza conferita dalla stagionatura naturale tra i venti delle colline parmensi. Il San Daniele DOP, capolavoro di delicatezza, è frutto dell'arte di pochi mastri prosciuttai. Entrambi prodotti con soli due ingredienti (carne e sale), sono privi di conservanti e additivi. Due eccellenze garantite dal marchio DOP, scelte per offrire ai professionisti un prodotto naturale e dal profilo nutrizionale superiore.

We source only the most prestigious hams, world-renowned symbols of purity and quality. Parma PDO is celebrated for its unique sweetness, achieved through natural aging in the gentle winds of the Parma hills. San Daniele PDO is a masterpiece of delicacy, crafted by the expert hands of master curers. Made with just two ingredients (pork and sea salt), both hams are 100% natural, free from preservatives and additives. These PDO-certified excellences are selected to provide professionals with a product that is nutritious and consistently superior.



BRESAOLA

Ricca di proteine nobili e povera di grassi, la nostra selezione di Bresaola della Valtellina IGP è il prodotto ideale per la ristorazione moderna e i consumatori attenti al benessere. Versatile e raffinata, è perfetta per taglieri gourmet, insalate e carpacci.

High in protein and low in fat, our Bresaola della Valtellina PGI selection is the ideal choice for modern dining and health-conscious consumers. Versatile and refined, it is perfect for gourmet platters, salads, and carpaccios.



AFFETTATI COLD CUTS

Rispondiamo alle esigenze del mercato moderno con una selezione di affettati che unisce l'autenticità del taglio fresco alla massima praticità operativa. Ideali per ottimizzare tempi e ridurre gli sprechi, questi salumi garantiscono una versatilità totale per la ristorazione e il retail, mantenendo intatti i profumi e l'eccellenza della tradizione italiana.

We meet the demands of the modern market with a premium sliced selection that combines authentic flavour with operational efficiency. Designed to optimize prep time and minimize waste, these products offer total versatility for foodservice and retail, preserving the genuine aromas and excellence of Italian tradition.



SALUMI E AFFETTATI BIOLOGICI **ORGANIC CURED MEATS AND** **COLD CUTS**



Portiamo nel nostro catalogo linee biologiche certificate che pongono al centro il benessere animale e la sostenibilità. Questi prodotti derivano da allevamenti dove il pascolo libero e l'alimentazione naturale assicurano una materia prima di qualità superiore, che ci permettono di offrire referenze sicure per intercettare la domanda di un consumatore sempre più attento all'etica produttiva.

We include certified organic lines in our catalogue that prioritize animal welfare and environmental sustainability. These products come from farms where free-range grazing and natural feeding ensure superior raw materials, allowing us to provide reliable options that meet the demands of increasingly conscious consumers looking for ethical production.



FORMAGGI STAGIONATI AGED CHEESES

Il nostro assortimento di formaggi stagionati include eccellenze come il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano, che selezioniamo accuratamente per garantirvi standard qualitativi elevati. Potete contare su stagionature calibrate per ogni vostra esigenza: dalla dolcezza del Grana Padano, marchiato già a 9 mesi, alla complessità aromatica del Parmigiano Reggiano, che esprime il meglio di sé oltre i 24 mesi.

Our selection of aged cheeses features world-renowned classics such as Parmigiano Reggiano and Grana Padano, sourced to ensure consistently high quality. You can choose the ideal aging for your needs: from the balanced sweetness of Grana Padano, aged from 9 months, to the deep aromatic complexity of Parmigiano Reggiano, reaching its peak beyond 24 months.



GRANA PADANO "SELEZIONE FIENO"

GRANA PADANO "HAY SELECTION"

Tra le nostre proposte più ricercate, il Grana Padano "Selezione da Fieno" si distingue per l'uso di latte proveniente esclusivamente da stalle dell'alta pianura mantovana. L'alimentazione delle bovine con fieni di prati stabili polifiti arricchisce il profilo nutrizionale e sensoriale del formaggio, conferendogli sapori intensi e unici durante la stagionatura. Una specialità distintiva che potete offrire a una clientela attenta all'origine e alla qualità della materia prima.

Among our most sought-after offerings, the "Hay Selection" Grana Padano stands out for using milk exclusively from the high Mantuan plains. The cows' diet of polyphytic meadow hay enriches the cheese's nutritional and sensory profile, granting it intense and unique flavors during aging. A distinctive specialty you can offer to clients who prioritize origin and premium raw materials.



GRANA PADANO BIOLOGICO ORGANIC GRANA PADANO



Per ampliare la vostra offerta con prodotti ad alto valore etico, includiamo il Grana Padano biologico, una scelta che garantisce totale trasparenza e rispetto per l'ambiente. Grazie a una filiera certificata e rigorosamente controllata, potete proporre un formaggio d'eccellenza che unisce il sapore autentico della tradizione a un approccio produttivo sostenibile e naturale.

To expand your range with high-value ethical products, we offer organic Grana Padano, a choice that guarantees total transparency and environmental respect. Through a certified and strictly controlled supply chain, you can provide an excellent cheese that combines authentic traditional flavor with a sustainable and natural production approach.



FORMAGGI CHEESES

La nostra proposta copre l'intero panorama caseario italiano, offrendovi varietà che spaziano dalle note pungenti del Gorgonzola alla versatilità di Asiago e Provolone, fino alla ricchezza dei Pecorini regionali. Selezioniamo solo referenze di carattere, studiate per garantire profondità di gusto e un assortimento completo alla vostra offerta di specialità.

Our offer spans the entire Italian dairy landscape, offering everything from the bold notes of Gorgonzola to the versatility of Asiago, Provolone, and regional Pecorino. We source only high-character cheeses, selected to ensure depth of flavor and a comprehensive assortment for your specialty portfolio.



FORMAGGI FRESCHI

FRESH CHEESES

Vi offriamo un viaggio nella freschezza più autentica: dalla mozzarella di bufala, icona di cremosità e tradizione, al cuore lussuoso della burrata, fino alla versatilità leggera della ricotta. Per le vostre creazioni più raffinate, selezioniamo un mascarpone dalla consistenza vellutata, garantendovi prodotti dal carattere unico pronti a nobilitare ogni vostra preparazione.

We offer a journey into authentic freshness: from buffalo mozzarella, an icon of creaminess and tradition, to the luxurious heart of burrata and the light versatility of ricotta. For your finest creations, we source a mascarpone with a velvety texture, providing unique products ready to elevate every professional preparation.



PASTA SECCA, FRESCA E RIPIENA DRY, FRESH AND STUFFED PASTA

Mettiamo a vostra disposizione i tre pilastri della tavola italiana: la pasta ripiena, che racchiude eccellenze territoriali in sfoglie sottili; la pasta fresca, dalla morbidezza autentica e genuina; e la pasta secca, selezionata per garantire tenuta in cottura e massima versatilità. Una gamma completa e versatile, curata per offrirvi l'intera varietà della nostra tradizione gastronomica.

We provide you with the three pillars of the Italian table: filled pasta, enclosing regional excellence in delicate layers; fresh pasta, with its authentic and genuine texture; and dried pasta, sourced to ensure perfect cooking consistency and maximum versatility. A comprehensive range, carefully curated to offer you the full diversity of our gastronomic tradition.



PESCE CONSERVATO

PRESERVED FISH

+4°C



Selezioniamo per voi il meglio della conservazione ittica, con un focus particolare su acciughe e alici lavorate secondo tradizione per garantirvi polpa soda e sapore intenso. La nostra proposta include anche insalate di mare fresche e bilanciate, insieme a referenze selezionate di polpo, sgombero, gamberetti e altre specialità. Soluzioni versatili e di alta qualità, pronte per arricchire la vostra offerta con la freschezza del mare in formati pratici per ogni utilizzo professionale.

We source the finest preserved seafood for you, with a specific focus on anchovies processed according to tradition to ensure firm texture and intense flavour. Our range also includes fresh, balanced seafood salads, along with selected octopus, mackerel, shrimp and other specialties. Versatile, high-quality solutions ready to enhance your portfolio with the freshness of the sea in practical formats for any professional use.



PATATE, GNOCCHI E PURÈ SURGELATI

FROZEN FRIES, GNOCCHI AND MASHED POTATOES



La nostra gamma di surgelati punta sulla qualità della materia prima e sulla praticità di stoccaggio. Offriamo una selezione completa che spazia dalle classiche patatine fritte a specialità gourmet, includendo gnocchi e purè dalla consistenza impeccabile. Selezioniamo referenze che garantiscono resa costante e standard elevati, ideali per soddisfare le vostre esigenze di professionisti.

Our frozen range focuses on raw material quality and storage convenience. We offer a comprehensive selection ranging from classic fries to gourmet specialties, including gnocchi and purée with impeccable textures. We source products that ensure consistent yield and high standards, ideal for meeting your professional needs.



PINSA

La nostra proposta include la pinsa a temperatura ambiente, offrendo una soluzione pratica che ottimizza la gestione dello stoccaggio. Realizzata con un mix di farine selezionate e un'alta idratazione, questo prodotto si distingue per la tipica alveolatura interna e la croccantezza esterna: una base versatile, pronta per essere farcita, che assicura uno standard qualitativo eccellente.

Our range features ambient pinsa, providing a practical solution to optimize storage management. Made with a selected flour blend and high hydration, this product stands out for its signature airy texture and external crunch: a versatile base, ready to be topped, ensuring an excellent quality standard.



PASTICCERIA DOLCE E SALATA SWEET AND SAVOURY PASTRY

La nostra proposta di prodotti da forno affianca la croccantezza dei grissini piemontesi alla raffinatezza della pasticceria tradizionale, con icone come cantucci, baci di dama e canestrelli. Per le festività, selezioniamo panettoni e colombe di alta qualità, realizzati secondo i lenti ritmi dell'artigianalità. Ricerchiamo costantemente specialità che possano distinguere la vostra offerta attraverso il sapore autentico delle ricette regionali.

Our bakery range spans from Piedmontese breadsticks to traditional pastries like cantucci, baci di dama, and canestrelli. For the holidays, we offer high-quality Panettoni and Colombe crafted using artisanal methods. We constantly source specialties that can distinguish your portfolio through the authentic flavour of regional recipes.



TORTE E DESSERT SURGELATI FROZEN CAKES AND DESSERT



Il nostro assortimento di torte e dessert surgelati unisce la praticità del formato alla qualità di ingredienti scelti, preservando intatti sapori e consistenze grazie a tecniche di congelamento all'avanguardia. Dalle torte classiche alle monoporzioni, offriamo una proposta ampia e diversificata, studiata per arricchire la vostra vetrina con prodotti pronti all'uso che garantiscono un risultato senza compromessi.

Our assortment of frozen cakes and desserts combines practical formats with premium ingredients, preserving flavors and textures through advanced freezing techniques. From classic cakes to single-serve portions, we offer a wide and diverse range designed to enhance your display with ready-to-use products that guarantee results without compromise.



VINI E PROSECCI

WINE AND PROSECCO

Selezioniamo vini rossi del territorio come Bardolino e Valpolicella, apprezzati per la loro struttura ed equilibrio, affiancandoli a bianchi freschi e vivaci come Lugana e Pinot Grigio. Un capitolo a parte è riservato al Prosecco, bollicina emblematica per l'aperitivo grazie al suo inconfondibile profilo leggero e fruttato. Curiamo un assortimento di etichette capace di coprire ogni esigenza della ristorazione e della vendita specializzata.

We select local red wines such as Bardolino and Valpolicella, valued for their structure and balance, alongside fresh and lively whites like Lugana and Pinot Grigio. A dedicated section is reserved for Prosecco, the iconic sparkling wine for aperitifs thanks to its unmistakable light and fruity profile. We curate an assortment of labels capable of meeting every requirement of the catering and specialized retail sectors.



Vi ringraziamo per aver esplorato il nostro assortimento dedicato alle eccellenze gastronomiche italiane. Il nostro obiettivo è affiancarvi con una selezione di prodotti capaci di generare valore per la vostra attività e soddisfare le richieste di un mercato sempre più esigente.

I nostri uffici sono a vostra disposizione per approfondimenti tecnici, listini aggiornati e per l'invio dei cataloghi completi dei nostri partner produttivi. Siamo certi che la nostra collaborazione saprà trasformarsi in un'opportunità di crescita proficua e duratura.

Thank you for exploring our range of Italian culinary excellence. Our goal is to support your business with a selection of products designed to add value and meet the demands of an increasingly sophisticated market.

Our offices remain at your full disposal for technical details, updated price lists, and the complete catalogs of our production partners. We are confident that our partnership will lead to a successful and long-term growth opportunity.



BELTRAMI EXPORT



Via del Commercio 36/Q
38121 - Trento (TN)



+39 04611470510
+49 162 639 0503



commerciale@beltramiexport.com
info@beltramiexport.com



www.beltramiexport.com



