



Ciocolatieri

1946

Doskonałość Włoskiej Czekolady



Cioccolatieri

1946

Rodzinna pasja Agostoni Doskonałość Włoskiej Czekolady

Od ponad **70-ciu lat** włoska sztuka tworzenia doskonałej czekolady jest rozpoznawana na całym świecie dzięki produktom ICAM.

Dzieje się tak dzięki jasno określonym wyborom produkcyjnym - kontynuacją filozofii, która była podstawą działalności ICAM poczynawszy od założenia firmy w roku 1946.

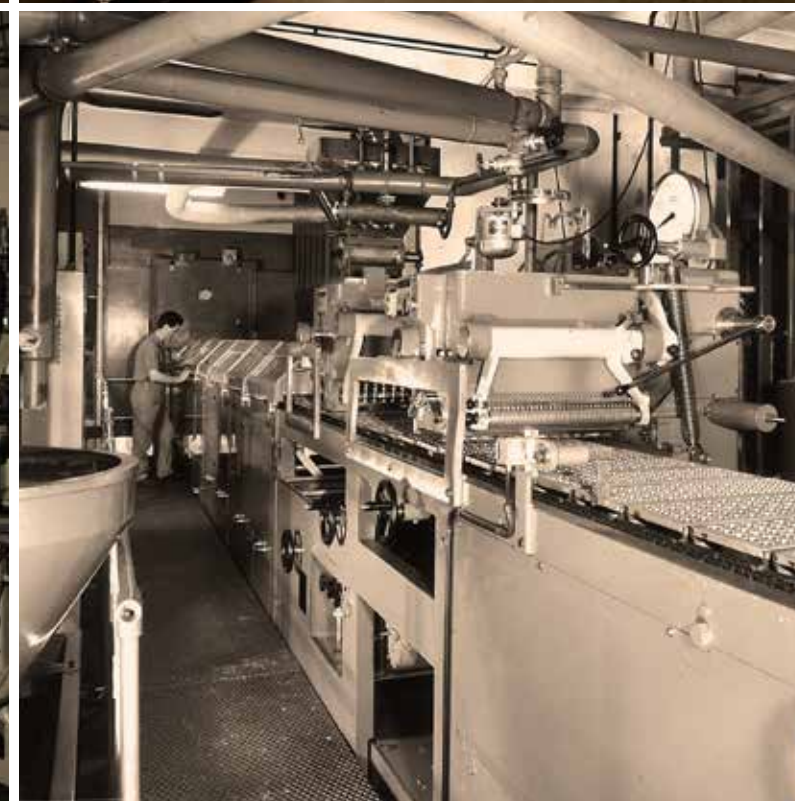
Czekolada ICAM to rezultat ogromnego osobistego zaangażowania kolejnych pokoleń rodzin **Agostoni i Vanini** – emocje, które budowały markę włoskiej czekolady.

Pasja, kreatywność, nowatorskie technologie i podążanie za **trendami rynkowymi** uformowały duszę ICAM i przyniosły spektakularny sukces, tak na rynku konsumenckim, jak wśród profesjonalistów.



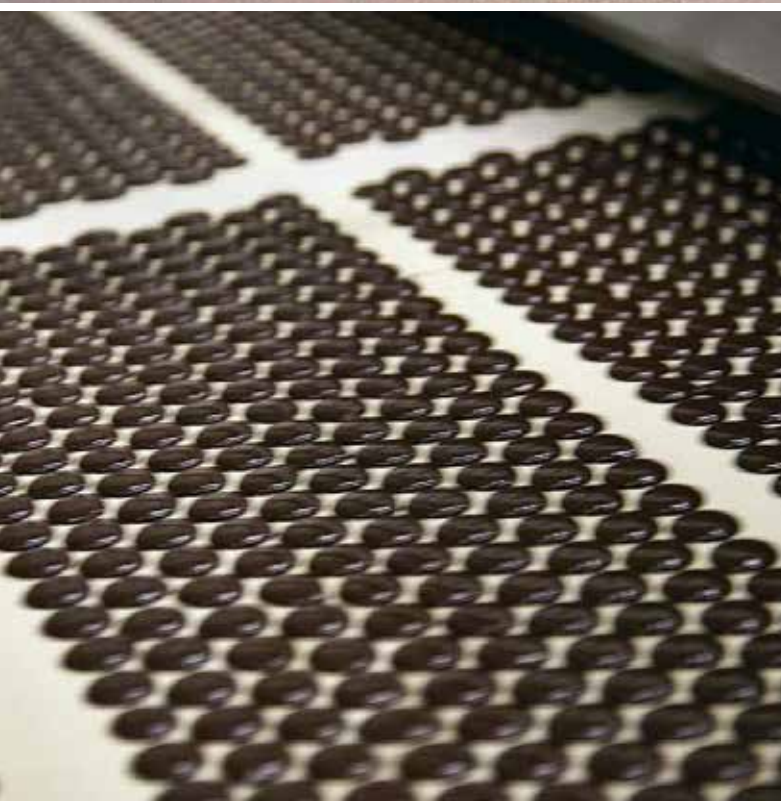
*“Czekolada ICAM musi być technicznie doskonała
i wyjątkowo smaczna*

Silvio Agostoni
Założyciel ICAM



Kamienie milowe ICAM– wiek XX

- 1942** Włoska czekolada ICAM rodziła się w roku 1942, apogeum wojennej apokalipsy, gdy cukrownie zniszczono bombardowaniami, a cena cukru poszybowała na orbitę. Tego roku **Silvio Agostoni** przejął zakład cukierniczy w Morbegno. Z prowizorycznych surowców: cukru, mąki z kasztanów i odrobiny kakao stworzył tam “Torta Montanina”, który w tych surowych czasach szybko stał się przebojem.
- 1946** Tuż po wojnie Silvio Agostoni udało się, niewielkimi środkami, z pomocą szwagrów Gancarlo i Luca Vanini, uruchomić małą linię produkującą cukier z buraków. Za pieniądze ze sprzedaży cukru mogli sobie pozwolić na zakup pierwszych worków kakao oraz urządzeń do przetwarzania ziaren i niemal od razu rozpoczęli produkcję kolejnego przeboju – kremu “Dolcao”. Wkrótce musieli przenieść się do większego zakładu w Lecco, gdzie otworzyli także pierwsze biuro **Icam Cioccolato**. Dewizą firmy było dostarczanie klientom po uczciwej, przystępnej cenie, produktu uważanego dotychczas za luksusowy.
- 1947** Współpraca z p. Vitali, przedsiębiorcą z Lecco, owocuje zaprojektowaniem i instalacją innowacyjnej prasy Carle&Montanari do ekstrakcji masła kakaowego z ziaren.
- 1953** Przeprowadzka do nowego zakładu przy ulicy Pescatori, który pozostaje oficjalną siedzibą ICAM do dzisiaj.
- 1967** Rosnący popyt na czekolady ICAM wymusza inwestycję. Rozpoczęto prace nad podwojeniem zdolności produkcyjnej i unowocześnieniem zakładu.
- 1970** **Angelo Agostoni**, syn zmarłego przedwcześnie w roku 1961 Silvio, wielokrotnie podróżuje do Afryki i Ameryki Łacińskiej i zaczyna kupować kakao bezpośrednio od plantatorów. Głównym celem jest zdobycie surowca najwyższej jakości.
- 1982** Instalacja zbiorników ze stali nierdzewnej i modułowego systemu rurociągów zapewnia **absolutną czystość produktu** i eliminuje możliwość przedostania się zanieczyszczeń pomiędzy różnymi liniami produkcyjnymi.
- 1985** Zakup i instalacja nowego pieca “Barth” do prażenia ziaren kakao pod stałym ciśnieniem, zapewniającego równomierne usuwanie wilgoci z całych ziaren.
- 1996** Zakup innowacyjnej linii produkcyjnej do czekolady w tabliczkach, o dużej wydajności i stopniu zautomatyzowania “Binder”. Pozwala ona zaspokoić szybko rosnące zapotrzebowanie.



Kamienie milowe ICAM – wiek XXI

- 2004** Sprzedaż czekolady i produktów z kakao dla rzemieślników i mistrzów czekoladziarskich, dotychczas przypadkowa, zostaje uporządkowana. Powstaje kompletna oferta kuwertur, kremów, kakao i dekoracji, tak czekolad przemysłowych, jak single origin i grand crus.
- 2008** We wrześniu rozpoczyna się budowa nowego zakładu produkcyjnego w Orsenigo, niedaleko Como. Zajmujący łączną powierzchnię 50 tys. m² zakład ma podwoić możliwości przerobu ziaren kakao i rozszerzyć asortyment wyrobów, otwierając się na nowe segmenty rynku.
- 2010** Rodziny Agostoni i Vanini otwierają fabrykę w Orsenigo. Wyposażona w najnowsze technologie, zaprojektowana aby gwarantować najwyższą jakość wyrobów, całkowite bezpieczeństwo żywności i identyfikowalność produktu, spełnia ona jednocześnie najostrejsze normy ochrony środowiska.
- 2014** Start marki premium – Vanini, jednego z największych osiągnięć ICAM, będącego rezultatem wielu badań i starannej selekcji ziaren kakao na plantacjach, a także doboru wysokiej jakości surowców.
- 2016** ICAM obchodzi jubileusz 70 lecia. Nowa fabryka w Orsenigo zostaje zadedykowana pamięci założycieli - Silvio Agostoni i Karoliny Vanini.
- 2017** ICAM zwiększa zdolność produkcyjną i elastyczność dzięki instalacji nowej linii do formowania. Instalacja ta kończy proces uruchamiania nowego zakładu (nazywanego “Gwiazdą czekolady – Chocostar”), który osiąga pełną zdolność produkcyjną i daje szerokie możliwości zwiększania asortymentu oraz jego jakości i atrakcyjności.
- 2018** Start marki Agostoni – nowej linii produktów dedykowanej najbardziej wymagającym profesjonalistom, będącej kwintesencją doskonałości. Jednocześnie marka Vanini rozszerza swoje portfolio o tabliczki bio z czekolady single-origin z Ugandy.

W Polsce – ICAM rozpoczął współpracę z KAMES.



Zintegrowany łańcuch dostaw

Kraje pochodzenia naszego kakao

ICAM podjął zobowiązania produkcji czekolady w ramach zrównoważonego rozwoju i od wielu lat jest bezpośrednio obecny w krajach, z których sprowadza ziarna kakao.

Droga do doskonałości czekolady zaczyna się często w bardzo odległych miejscach, gdzie znajdują się plantacje najlepszego kakao. Wymaga także wyjątkowej uwagi w wyborze surowca.

ICAM kupuje ziarna kakao z wielu krajów, głównie z Ameryki Środkowej i Afryki. Na przestrzeni lat wypracowano trwałe i korzystne finansowo partnerstwo z farmerami wielu regionów, oparte na wspólnych inwestycjach w technologię.

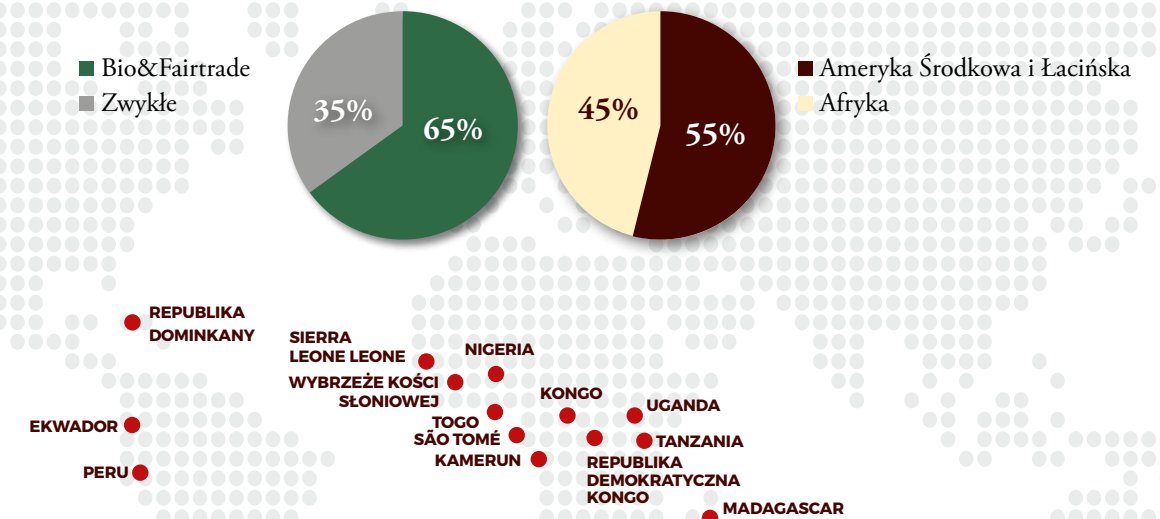
Osiągnięta poprawa metod pracy i jakości ziaren zwiększyła zysk i przyniosła poprawę warunków życia farmerów.

Tego rodzaju współpraca, oparta na kodzie etycznym, w którym podstawowymi wartościami są szacunek, równowaga i przejrzystość, zacieśnia wzajemne relacje wszystkich operatorów w łańcuchu dostaw. Ułatwia ona także ICAM wypełnienie zobowiązania pełnej identyfikalności surowców.

Zdając sobie sprawę z ważności programu zrównoważonego rozwoju ICAM regularnie zleca jego niezależny audyt.

Po wcześniejszych sukcesach w Republice Dominikańskiej, Ugandzie i Peru, w roku 2018 ICAM uruchomił także placówkę na Madagaskarze.

W roku 2018 ICAM kupił 21.000 ton ziaren kakao





Zrównoważony rozwój

Nasze projekty na plantacjach

Republika Dominikany – początki zrównoważonego rozwoju

Kraj ten jest jednym z dziesięciu największych światowych eksporterów kakao, jednocześnie największym producentem **kakao z upraw organicznych**. Od roku 1998 ICAM buduje bezpośrednie relacje z **lokalnymi spółdzielniami farmerów**, wprowadzając w życie i rozwijając fermentację ziaren w centrach zbiorów kakao. Jakość ziaren kakao z Dominikany poprawiła się tak znacznie, że obecnie ich duży (>40%) procent jest zaliczany do klasy **“Fine Flavour”** zdefiniowanej przez Międzynarodową Organizację Kakao (ICCO), a wiele z nich otrzymuje najbardziej cenione certyfikaty organiczne.



Uganda – jakość, która się opłaca

W roku 2010 ICAM założył spółkę **IcamChocolate** Uganda Ltd, której celem było wdrażanie współczesnych metod uprawy i zbiorów kakao. ICAM udzielił farmerom wsparcia, pomagając stworzyć centra zbiorów, pracujące według nowoczesnych technologii, co zwiększyło produkcję kakao i poprawiło rentowność plantacji. W roku 2017 ugandyjskie kakao wyprodukowane w Bundibugyo uzyskało certyfikat organiczności, a część zbiorów została przeznaczona do produkcji marki premium – Vanini.



Peru – w sercu kakao

Produkcja kakao to jedna z głównych gałęzi peruwiańskiego rolnictwa i jedyne źródło utrzymania wielu rodzin. ICAM nawiązał bezpośrednie relacje z lokalną spółdzielczą organizacją farmerów – **APROCAM**. Głównym celem nawiązanej współpracy była poprawa jakości uprawianego kakao, która miała zwiększyć zysk i polepszyć warunki życia i pracy farmerów. Ten cel został osiągnięty, a współpraca pomiędzy APROCAM i Vanini, marką premium ICAM dała początek nowemu modelowi etycznego, zrównoważonego rozwoju, który doczekał się certyfikacji **3P – People, Planet, Palate** (Człowiek, Planeta, Smak).





Przemysł 4.0

Technologia z troską o środowisko

Nowa fabryka w Orsenigo jest wyposażona w technologię zgodną z najostrzejszymi standardami produkcji żywności i doskonale zorganizowana pod względem funkcjonalnym. Jednocześnie w każdym aspekcie jej działania wzięto pod uwagę kwestie ochrony środowiska.

Dzisiaj ICAM należy do wąskiej grupy firm pracujących w systemie integracji pionowej, zapewniającej pełną kontrolę nad łańcuchem dostaw, począwszy od selekcji na plantacjach kakao w krajach pochodzenia, aż do dostosowania produktu do potrzeb obiorców.

Doskonała jakość produktów i elastyczność produkcji dały ICAM miejsce wśród głównych graczy na kluczowych światowych rynkach, tak dostawców półproduktów dla profesjonalistów, jak produktów konsumenckich.

- **Pełna identyfikowalność** produkcji, począwszy od plantacji aż do produktu finalnego.
- Całkowicie **zautomatyzowany proces produkcyjny**, z technologią przemysłu 4.0.
- **Fizyczny rozdział obszarów** o różnych zagrożeniach sanitarnych: oddzielne magazyny ziaren kakao, innych surowców, opakowań i gotowych produktów.
- **Oddzielne linie produkcyjne** eliminujące możliwość zanieczyszczeń krzyżowych produktami potencjalnie alergennymi.
- **Stać, nieprzerwana kontrola** jakości realizowana poprzez analizy laboratoryjne i testy organoleptyczne na wszystkich etapach procesu produkcyjnego.
- Ustawianie **najwyższych możliwych do osiągnięcia parametrów** produktu i ich monitoring, w każdym procesie, zgodnie **najlepszą praktyką produkcyjną**.
- Restrykcyjne przestrzeganie zasad higieny i bezpieczeństwa żywności.
- Własna, niezależna produkcja energii elektrycznej o efektywności ponad 80%.
- Staranny wybór materiałów i surowców oraz **nowatorskie rozwiązania techniczne** dla ograniczenia zużycia energii, godzą cel ekonomiczny z koniecznością ochrony środowiska.

Elastyczność

Czekolada ciemna > 180 receptur

Czekolada mleczna > 120 receptur

Czekolada biała > 50 receptur

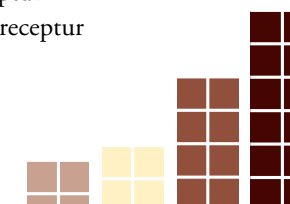
Czekolada gianduja > 20 receptur

Produkcja

• Powierzchnia: **50.000 m²**, zatrudnienie: **350**

• Dzienna zdolność produkcyjna: **140 ton**

• Czekolada: **35.000 ton** rocznie



> 3000 produktów czekoladowych



Jakość

Najwyższe standardy, doskonałe czekolady

ICAM posiada własne zaawansowane **laboratorium badawczo-rozwojowe** oraz dział kontroli jakości. Dzięki temu może zapewnić odbiorcom wybór najlepszych surowców i nowatorskie produkty.

W zakładzie w Orsenigo cały proces produkcyjny jest skrupulatnie kontrolowany według sprawdzonych procedur, a także nieustannie monitorowany przy pomocy nowoczesnej, automatycznej aparatury. Laboratorium ICAM wykonuje około 8000 analiz rocznie.

Na wszystkich kluczowych etapach produkcji uwzględnia się organoleptyczne cechy surowców, aby wydobyć z nich jak najwięcej charakterystycznych odcieni smakowych i aromatów. Pozostaje to zawsze w zgodzie z **najostrzejszymi standardami bezpieczeństwa**, tak żywności, jak ogólnego.

Monitorowaniem jakości ziaren kakao, półproduktów i wyrobów konsumenckich zajmuje się w ICAM **40-to osobowa grupa ekspertów-testerów**. Testy organoleptyczne są przeprowadzane codziennie, aby zagwarantować **powtarzalność kolejnych partii produkcyjnych** i uniknąć jakichkolwiek odchyśleń od przyjętych standardów. Aby mieć pewność kontroli, ICAM wymaga od testerów udziału w **rygorystycznych szkoleniach**, prowadzonych przez najbardziej prestiżowy instytut w Europie - CIRAD.

Wieloletnie doskonalenie jakości czekolad ICAM zaowocowało zdobyciem znaczącej liczby międzynarodowych certyfikatów. W ciągu ostatnich lat ICAM utrwalił swoją pozycję jednego z największych światowych producentów **czekolady organicznej**, jest także zarejestrowany w **FairTrade**.

Wszystko to tworzy trwały, wiarygodny i na bieżąco uaktualniany system gwarancji, oparty na realnym zaangażowaniu ICAM w produkt, ludzi i środowisko.

Certyfikaty firmy



Certyfikaty produktów





Wzrost ICAM na rynku

Produkcja w Orsenigo została zaprojektowana tak, aby sprostać rosnącemu zapotrzebowaniu na produkty o szczególnych cechach – **wolne od alergenów, coraz bezpieczniejsze, o zdecydowanym profilu smakowym, spełniające najwyższe normy obowiązujące w przemyśle spożywczym, a także certyfikowane przez najbardziej wiarygodne organizacje międzynarodowe.**

Szeroki zakres produktów

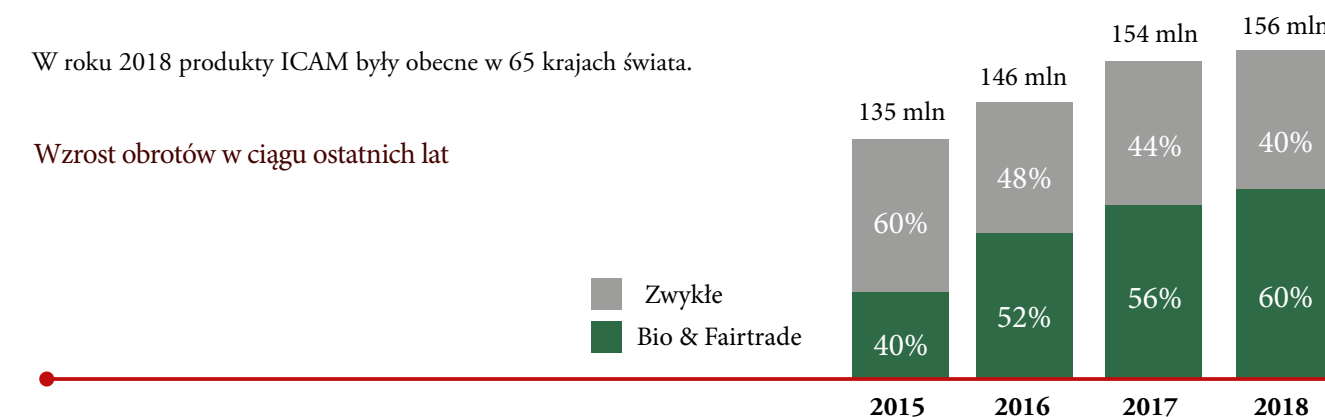
- Konwencjonalne | Organiczne | organiczne - FairTrade
- Mieszkanki | Single - Origin | Gran Cru
- Bez cukru | bez glutenu | bez lecytyny

Elastyczność

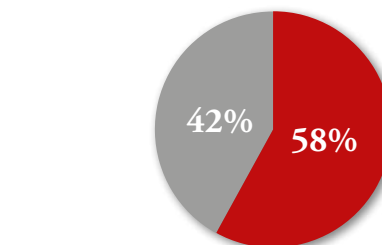
- Indywidualne receptury, nawet dla średnich odbiorców
- Różnorodne kształty i opakowania, nawet dla niewielkich partii produkcyjnych

W roku 2018 produkty ICAM były obecne w 65 krajach świata.

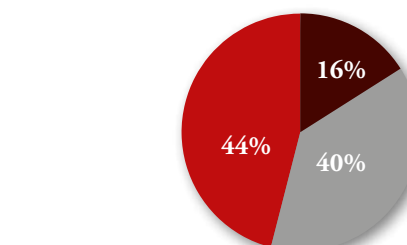
Wzrost obrotów w ciągu ostatnich lat



Obrót 2018 według obszarów geograficznych



Obrót 2018 według kategorii



■ Przemysł ■ Marki obce ■ Marki własne



Nasze marki



VANINI. SERCE KAKAO

W rezultacie długich, skrupulatnych poszukiwań i starannej selekcji kakao na poziomie plantacji, powstała prestiżowa linia pralin i tabliczek, także organicznych. Nowatorskie receptury ICAM nadały im zaskakująco doskonały i unikalny smak.



ICAM

Zaangażowanie firmy w kwestię jakości znalazło swój wyraz w marce wyrobów czekoladowych, zaliczanych do klasyki wykwintnych przysmaków na każdą okazję.



WŁOSKA CZEKOLADA OD 1946

Podczas jubileuszu swojego 70-lecia ICAM przedstawił markę Agostoni. Jest ona umieszczana na przeznaczonych dla profesjonalistów produktach z **kakao najwyższej jakości** w kategoriach gran cru i single origin. Ich wyjątkowe właściwości doceniają mistrzowie sztuki czekoladziarskiej, a także cukiernicy i lodziarze, którzy dzięki Agostoni mogą tworzyć wyroby czekoladowe o unikalnym smaku i cechach, wykorzystując w pełni swoje umiejętności i wyobraźnię.



Linea Professionale

LINIA PROFESJONALNA

Szeroka oferta wysoko wyspecjalizowanych, pod względem technologicznym i smakowym, kuwertur, proszków kakao, kremów i surowców na bazie kakao, **zapewniających doskonale** wyniki producentom czekolady oraz zakładom cukierniczym i lodziarskim.

“Ktoregoś dnia zapytają nas, jak udało się nam stworzyć taki produkt...”

Agostoni

Silvio Agostoni
Założyciel ICAM



Cioccolatieri

1 9 4 6

ICAM S.p.A.

www.icamcioccolato.com
www.icamprofessionale.com

Dystrybutor w Polsce

kames[®]

www.kames.pl