

( COMPANY PROFILE )







IN PICCOLI CHICCHI, GRANDI POTENZIALITÀ.

*IN SMALL GRAINS, GREAT POTENTIALITY.*



# LA NOSTRA STORIA

DALLA RICERCA E SELEZIONE DI SPECIE VEGETALI APPLICATE ALLA TRASFORMAZIONE INDUSTRIALE DEI PRODOTTI, AI PIU' ELEVATI LIVELLI PRODUTTIVI E QUALITATIVI, ATTRAVERSO LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE TECNOLOGICHE E GESTIONALI.

Valorizzazione delle naturali risorse del territorio. Tracciabilità e filiera a basso chilometraggio. Contratti di coltivazione sostenibili e favorevoli sia per l'impresa che per le aziende agricole.

Oggi sono valori sempre più comuni, gli stessi che Agroalimentare Sud ha anticipato fin dal 1982, anno della sua fondazione, con l'intenzione di portare l'attività di trasformazione in aree vocate alla produzione agricola, abbattere i costi e i tempi di trasporto, e raggiungere alti livelli di qualità del prodotto nel massimo rispetto per l'ambiente. Nello stabilimento di San Nicola di Melfi, in Basilicata, nasce l'attività principale di trasformazione dell'orzo in malto da birra commercializzato con il marchio Italmalt e apprezzato da multinazionali del calibro di Heineken, Carlsberg e Peroni. Oggi Agroalimentare Sud affianca a questa attività ulteriori linee produttive: per la produzione di farine arricchite in fibre solubili ( $\beta$ -glucani) derivanti dalla lavorazione di particolari varietà d'orzo, dell'orzo e del malto tostato, di estratti di malto, di pellets di radichette e di farine destinati all'alimentazione zootecnica.

L'integrazione con ISTA-IVS di Lodi ha portato a un progetto sostenibile per il miglioramento genetico di specie vegetali che spazia dai cereali a paglia al mais, al riso

e oleiche. Un esempio di eccellenza nel settore della creazione di varietà e relativa trasformazione industriale, ma anche un centro organizzativo e decisionale delle strategie di ricerca, pianificazione, coordinamento e controllo delle molteplici fasi della filiera, orientato anche per il futuro verso una sempre maggiore ottimizzazione dei livelli produttivi e qualitativi. Di recente, Agroalimentare Sud SpA è stata accettata come membro del SAI (Sustainable Agriculture Initiative) Platform, la principale organizzazione non-profit per le industrie agro-alimentari che promuove e supporta lo sviluppo di un'agricoltura sostenibile a livello mondiale. Ad oggi, l'organizzazione conta più di 60 membri, fra cui tutte le principali multinazionali del settore alimentare, che condividono lo stesso concetto di agricoltura sostenibile. Questo rappresenta per Agroalimentare Sud SpA un passo fondamentale per lo sviluppo e l'attuazione del proprio piano di sostenibilità ambientale a riprova della grande sensibilità per i temi legati alla salvaguardia ambientale che da sempre caratterizzano la nostra azienda. L'adesione di Agroalimentare Sud al SAI Platform si è concretizzata attraverso un proprio sistema, di supporto decisionale (DSS) in "web-assistance" (Orzo-birra.net) sviluppato in collaborazione con la società Horta Srl.

# OUR HISTORY

FROM THE RESEARCH AND SELECTION OF VEGETABLE SPECIES, APPLIED TO INDUSTRIAL PRODUCT PROCESSING TO THE HIGHEST PROCESS AND QUALITY LEVELS, THROUGH THE DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY AND MANAGEMENT SKILLS.

*Development of the natural resources of the land. Traceability and low mileage supply chain. Sustainable farming contracts viable for both the company and the farmers.*

*Today these are increasingly more common values, the same that Agroalimentare Sud adopted in 1982, the year when it was formed, with the intention to take processing to areas devoted to agricultural production, cut costs and transport time as well as reach high levels of product quality in an environmentally-friendly way.*

*From the plant in San Nicola di Melfi, in the Basilicata region, comes the main business of transforming barley into beer malt marketed under the Italmalt brand and appreciated by multinationals such as Heineken, Carlsberg and Peroni. Today Agroalimentare Sud adds new product lines to this business: the production of flours enriched with soluble fibres ( $\beta$ -glucans) coming from the processing of particular varieties of barley, roasted barley and malt, malt extracts, rootlet pellets and flours for animal feeds.*

*The merger with ISTA-IVS in Lodi has led to a sustainable project for the genetic improvement of vegetable species going from straw cereals to maize, rice and oleics.*

*An example of excellence in the creation of varieties and their industrial transformation but also an organizational and decision centre of research, planning, co-ordination and control strategies of the numerous phases of the supply chain, aiming even for the future at greater optimization of production and quality levels.*

*Recently, Agroalimentare Sud SpA has been accepted as a member of the SAI (Sustainable Agriculture Initiative) Platform, the leading nonprofit organization for agribusinesses that promotes and supports the development of sustainable agriculture worldwide.*

*To date, the organization has more than 60 members, including all the major multinational food, that share the same concept of sustainable agriculture. This is for Agroalimentare Sud SpA a key step in the development and implementation of its plan of environmental sustainability reflecting the strong sensitivity to issues related to environmental protection that have always characterized our company.*

*The accession of Agroalimentare at SAI Platform has been materialized through its own, decision support system (DSS) in "web-assistance" (Orzobirra.net) developed in collaboration with the company Horta Srl.*



# L'OPERATIVITÀ ANNUALE IN NUMERI

*THE ANNUAL BUSINESS  
IN NUMBERS*

CAPACITÀ PRODUZIONE DI MALTO <i>MALT PRODUCTION CAPACITY</i>	36.000 T
CAPACITÀ COMPLESSIVA DI STOCCAGGIO <i>TOTAL STORAGE CAPACITY</i>	40.000 T
PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI SEMENTI <i>SEED PRODUCTION AND MARKETING</i>	6.000 T
PRODUZIONE E COMM.NE DI SEMENTI DI MAIS (IN DOSI) <i>MAIZE SEED PRODUCTION AND MARKETING (DOSES)</i>	100.000
CAPACITÀ PRODUTTIVA DI ORZO TOSTATO E RELATIVI CO-PRODOTTI <i>ROASTED BARLEY AND RELATIVE CO-PRODUCTS CAPACITY</i>	4.000 T
CAPACITÀ PRODUTTIVA DI FARINE E PRODOTTI NUTRACEUTICI <i>FLOUR AND NUTRACEUTICAL PRODUCTS PRODUCTION CAPACITY</i>	1.000 T
CAPACITÀ PRODUTTIVA DI PREPARATI PER L'ALIMENTAZIONE ZOOTECNICA <i>ANIMAL FEED PRODUCTION CAPACITY</i>	5.000 T
CAPACITÀ PRODUTTIVA DI ESTRATTI DI MALTO <i>MALT EXTRACT PRODUCTION CAPACITY</i>	1.000 T

# RICERCA E SVILUPPO

Spinta dalla volontà di creare nuove cultivar di orzo distico, impegnata anche nella selezione e controllo delle materie prime e delle tecnologie di processo, fin dai suoi esordi Agroalimentare Sud ha stabilito contatti e collaborazioni nel settore della ricerca con alcuni tra i più importanti operatori del mondo scientifico e industriale, sia a livello nazionale che internazionale.

Di particolare rilievo in tal senso, il progetto a durata triennale finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica sull'impiego di sfarinati d'orzo arricchiti in composti bioattivi per la produzione di alimenti funzionali.

La passione e l'esperienza acquisite nelle diverse ricerche effettuate, portano Agroalimentare Sud a incorporare nei suoi assets la società ISTA-IVS di Lodi, primaria società di ricerca e di miglioramenti genetici di specie vegetali attiva presso il Parco Tecnologico Padano di Lodi. Dotata di ricercatori e laboratori di primo livello inseriti in un sistema di qualità globale, certificati UNI EN ISO 9001 e dotati di apparecchiature d'avanguardia, consente ad Agroalimentare Sud SpA di confermarsi come una società di primaria importanza nella creazione e selezione di cereali e ibridi di mais, nonché nella selezione e commercializzazione di sementi di frumenti, orzo, triticale, girasole, sorgo, soia, riso, foraggere, ecc.

L'ottimizzazione della materia prima rappresenta quindi il punto nodale per il raggiungimento degli obiettivi finali. Per questo l'attenzione di Agroalimentare Sud è costantemente focalizzata sull'evoluzione e le novità che interessano il mondo delle sementi. I campi sperimentali sono realizzati secondo criteri che permettono di evidenziare le attitudini delle singole varietà all'impiego nelle produzioni specifiche.

**A FAVORE  
DELLA QUALITÀ,  
L'APPORTO  
DI COMPETENZE  
SCIENTIFICHE,  
AGRONOMICHE  
E DI RICERCA APPLICATA.**

# RESEARCH AND DEVELOPMENT

*Driven by the will to create new two-row barley cultivars, committed also in the selection and control of raw materials and process technologies, right from the start Agroalimentare Sud established contacts and co-operations in the research sector with some of the most important operators in the scientific and industrial world, both nationally and internationally.*

*Particularly relevant in this sense is the three-year project financed by the Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica (Ministry of University and Scientific and Technological Research) on the use of enriched raw barley in bio-active compounds for the production of functional foods.*

*The passion and experience acquired in the various research carried out led Agroalimentare Sud to merge with ISTA-IVS in Lodi, a primary research company working in the field of genetic improvements of vegetable species in the Parco Tecnologico Padano di Lodi. With first class researchers and laboratories integrated in a global quality system, holders of UNI EN ISO 9001 certification and boasting state-of-the-art equipment, it allows Agroalimentare Sud SpA to prove to be an extremely important company in the creation and selection of cereals and hybrid maize, as well as in the selection and marketing of wheat, barley, triticale, sunflower, sorghum, soy, rice, forage seeds, etc.*

*Optimization of raw materials is therefore the nodal point for reaching the final objectives. For this reason Agroalimentare Sud is constantly focussed on the evolution and news of the seed world. Test fields are realized according to criteria that allow to highlight the aptitude of the individual varieties to be used in specific productions.*

IN FAVOUR  
OF QUALITY,  
THE INPUT  
OF SCIENTIFIC,  
AGRONOMIC  
AND APPLIED  
RESEARCH SKILLS.

# IL MALTO

UN TRATTAMENTO SPECIALE PER L'ELEMENTO  
INDISPENSABILE AI MASTRI BIRRAI E SEMPRE PIÙ  
PROTAGONISTA ANCHE NELL'ALIMENTAZIONE.

L'orzo, specialmente nelle zone poco piovose, è un prodotto estremamente versatile e redditizio per l'agricoltore. Cresce bene fino a 1.300 metri di altitudine, anche su terreni difficili.

Grazie all'impegno di ricerca dell'industria che ha consentito la selezione delle varietà più adatte, negli ultimi vent'anni la coltura si è estesa ed ha conseguito notevoli successi sia sotto il profilo della qualità che della resa, portando il prodotto italiano ai livelli della migliore concorrenza europea.

Oggi Agroalimentare Sud trasforma esclusivamente orzo prodotto da oltre 2000 aziende agricole centro-meridionali con le quali ha stipulato contratti di coltivazione vantaggiosi per entrambe le parti: l'impresa può contare sulla quantità dell'approvvigionamento e sull'uniformità qualitativa della materia prima, mentre l'agricoltore, oltre alla sicurezza del collocamento dell'orzo, riceve un sostegno di know how tecnico dal quale trarre positivi riflessi di crescita.

Una sinergia di sviluppo che germoglia di giorno in giorno, dando un ottimo raccolto per tutti. Ogni anno a giugno, nel periodo della mietitura, l'orzo proveniente dai campi viene convogliato direttamente nei 70 silos ermetici dello stabilimento Agroalimentare Sud per essere subito refrigerato e conservato sotto azoto.

Una modalità che, escludendo l'impiego di insetticidi o pesticidi, garantisce l'integrità del prodotto e l'assenza di residui potenzialmente nocivi. I semi vengono quindi selezionati, tarati per dimensione e ripuliti da eventuali corpi estranei per dare avvio al processo di germinazione che consente la successiva solubilizzazione ed estrazione del maltosio. Due giorni di macerazione in acqua a temperatura controllata, con frequenti ricambi e immissioni di ossigeno, conferiscono al prodotto un grado di umidità ottimale.

Successivamente gigantesche viti elicoidali mescolano, sollevano e trasferiscono la massa del cereale in cinque cassoni di germinazione, dove il prodotto permane per cinque giorni a una temperatura controllata. Un periodo cruciale, durante il quale

si sviluppano gli enzimi indispensabili per la produzione del mosto di birra, al quale segue il processo di essiccazione.

La temperatura di essiccazione caratterizzerà il malto, e in seguito la birra: a 80 °C il tipo Pilsen per birre chiare, a

temperature più elevate il tipo Vienna, oltre i 103 °C il tipo Monaco, fino a 250 °C per il malto colorante usato per le birre più scure. Ad essiccazione conclusa, un'apposita macchina degerminatrice provvede a rimuovere germe e radichette.

È a questo punto che cento tonnellate di malto vengono quotidianamente stoccate in magazzino, pronte per essere spedite a destinazione. Saranno le stesse birrerie a macinare i semi e ad utilizzare la farina per ottenere la loro bevanda esclusiva, bionda o scura che sia. Unica malteria italiana indipendente, lo stabilimento di San Nicola di Melfi fornisce un prodotto apprezzato e ricercato soprattutto per l'elevato valore qualitativo da tutti i birrifici italiani.

In termini di fatturato, il 90% della produzione è destinato come malto da birra contrassegnato Italmalt alle industrie produttrici di birra, mentre il restante 10% è realizzato dalla vendita di malti speciali ed estratti, per prodotti alimentari per l'infanzia, la nutraceutica e la zootecnia.

Per tutti i suoi prodotti Agroalimentare Sud ha ottenuto le certificazioni ISO 9001:2008 e Kashar, ed è dotata del metodo di produzione biologico che consente di garantire tutta la gamma anche in regime di agricoltura biologica.



# MALT

A SPECIAL TREATMENT FOR THE ELEMENT THAT'S INDISPENSIBLE TO BEER MASTERS AND INCREASINGLY MORE IMPORTANT ALSO IN FEEDING.

*Especially in not too rainy areas, barley is an extremely versatile and remunerative product for farmers. It grows well up to 1,300 metres above sea level, even in difficult soils. Thanks to the industry commitment to research that has made the selection of the most suitable varieties possible, in the last twenty years cultivation has expanded and achieved considerable success both as to quality and yield, bringing the Italian product at the level of the best European competitors.*

*Nowadays Agroalimentare Sud processes only barley produced by over 2000 farms in the centre and South of Italy with which it has drawn cultivation agreements advantageous for both parties: the company can rely on the quantity of supply and quality consistency of the raw material, while the farmer, apart from the certainty of the placement of his barley, receives technical know-how support from which he can draw positive elements to grow. A development synergy budding day by day, giving a superb harvest for everybody.*

*Every year in June, at harvesting time, the barley from the fields is taken straight to the 70 hermetic silos of the Agroalimentare Sud plant, to be immediately chilled and stored in nitrogen: a method that, doing away with insecticides and pesticides, ensures product integrity and the absence of potentially harmful residues.*

*Seeds are then checked, selected as to size and cleaned of any foreign bodies to start germination allowing the following solubilization and maltose extraction.*

*Two days' mashing in water at controlled temperature, with frequent changes and*

*input of oxygen, give the product optimum humidity.*

*Then gigantic helicoidal screws mix, lift and transfer the cereal into five germination tanks where the product is left for five days at a controlled temperature.*

*A vital period, when the enzymes necessary for the production of wort develop, followed by the drying process.*

*The drying temperature will distinguish the malt and, consequently, the beer: at 80 °C the Pilsen-type for lager, at higher temperatures the Vienna-type, over 103 °C the Monaco-type, up to 250 °C for the black malt used for stout. When drying is completed a degerminator machine gets rid of germ and rootlets.*

*At this point one hundred tons of malt are stored every day, ready for delivery. It's the breweries that grind the seeds and use the flour to create their exclusive beer, irrespectively of whether it's lager or stout. The only Italian independent malthouse, the San Nicola di Melfi plant supplies a product that is appreciated and sought after by all Italian breweries above all for its high quality value.*

*As to turnover, 90% of production is Italmalt brewing malt for breweries, while the remaining 10% rests on the sale of special malts and extracts for baby foods, nutraceuticals and zootechnics.*

*Agroalimentare Sud has obtained ISO 9001:2008 certification for all its products and has adopted an organic production method that allows it to guarantee all its range also for an organic agriculture system.*

# MALTI

# MALTS

PRODOTTO <small>PRODUCT</small>	DESCRIZIONE <small>DESCRIPTION</small>	USO <small>USE</small>
<b>ITALMALT PILSEN 3,5</b>	Malto ottenuto esclusivamente da orzi distici primaverili di produzione nazionale (varietà Otis e Scarlett). Il malto è caratterizzato da un elevato potere diastatico e dalla totale assenza di micotossine. Essiccazione del malto a 85 °C.	<i>Malt obtained only from nationally-produced spring two-row barley (Otis and Scarlett varieties). The malt is characterized by high diastatic power and total absence of mycotoxins. Malt drying at 85 °C.</i> Malto per la produzione di tutti i tipi di birre. <i>Malt used for the production of all types of beer.</i>
<b>ITALMALT VIENNA 7,5</b>	Malto ottenuto esclusivamente da orzi distici primaverili di produzione nazionale. Il malto è caratterizzato da un bassissimo contenuto in nitrosamine grazie alla fase di tostatura ad aria indiretta. Essiccazione del malto oltre gli 85 °C.	<i>Malt obtained only from nationally-produced spring two-row barley. The malt is characterized by a very low content of nitrosamine thanks to indirect air roasting. Malt drying above 85 °C.</i> Malto per conferire alle birre speciali il loro colore e aroma caratteristici. <i>Malt used to give special beers their characteristic colour and aroma.</i>
<b>ITALMALT MONACO 17,5</b>	Malto ottenuto esclusivamente da orzi distici primaverili di produzione nazionale. Il malto è caratterizzato da un bassissimo contenuto in nitrosamine grazie alla fase di tostatura ad aria indiretta. Essiccazione del malto oltre i 103 °C.	<i>Malt obtained only from nationally-produced spring two-row barley. The malt is characterized by a very low content of nitrosamine thanks to indirect air roasting. Malt drying above 103 °C.</i> Malto per conferire alle birre speciali scure il loro colore e aroma caratteristici. <i>Malt used to give special dark beers their characteristic colour and aroma.</i>
<b>ITALMALT MELANO 75</b>	Malto ottenuto esclusivamente da orzi distici primaverili di produzione nazionale. Il malto è caratterizzato da un bassissimo contenuto in nitrosamine grazie alla fase di tostatura ad aria indiretta. Essiccazione del malto sopra i 150 °C.	<i>Malt obtained only from nationally-produced spring two-row barley. The malt is characterized by a very low content of nitrosamine thanks to indirect air roasting. Malt drying above 150 °C.</i> Malto per conferire alle birre speciali il loro colore e aroma caratteristici. <i>Malt used to give special beers their characteristic colour and aroma.</i>
<b>ITALMALT ROASTED 1000</b>	Malto ottenuto esclusivamente da orzi distici primaverili di produzione nazionale. Il malto è caratterizzato da un bassissimo contenuto in nitrosamine grazie alla fase di tostatura ad aria indiretta.	<i>Malt obtained only from nationally-produced spring two-row barley. The malt is characterized by a very low content of nitrosamine thanks to indirect air roasting.</i> Malto per conferire alle birre speciali il loro colore e aroma caratteristici. <i>Malt used to give special beers their characteristic colour and aroma.</i>
<b>ITALMALT WHEAT MALT</b>	Malto ottenuto esclusivamente da frumento di produzione nazionale (varietà Sirtaki). Il malto è caratterizzato da un buon livello proteico e dalla totale assenza di micotossine. Essiccazione del malto a 85 °C.	<i>Malt obtained only from nationally-produced wheat (Sirtaki variety). The malt is characterized by a good protein level and total absence of mycotoxins. Malt drying at 85 °C.</i> Malto per conferire alle birre speciali il loro corpo e aroma caratteristici. <i>Malt used to give special beers their fuller mouthfeel and characteristic aroma.</i>



# NUTRACEUTICA

**DA PARTICOLARI VARIETÀ DI ORZO,  
IL VANTAGGIO DI VALIDI APPORTI NUTRIZIONALI  
E SALUTISTICI.**

Gli alimenti nutraceutici, detti anche alimenti funzionali, sono alimenti salutarissimi con componenti nutrizionali selezionati per caratteristiche specifiche come ad esempio l'alta digeribilità o l'ipoallergenicità, associano le benefiche proprietà di principi attivi naturali ad efficacia riconosciuta.

Nell'ottica di sviluppo e diversificazione delle proprie attività, la ricerca Agroalimentare Sud, attiva anche in questo settore, ha sviluppato linee di prodotti che vanno dalla purificazione delle radichette di malto alla realizzazione di estratti di malto diastatici, nonché particolari varietà di orzo che alimentano una linea di produzione di 1000 tonnellate all'anno di farine ad alto contenuto in fibra alimentare solubile ottenute mediante sofisticati sistemi di arricchimento naturali.



# NUTRACEUTICALS

FROM PARTICULAR VARIETIES  
OF BARLEY, THE BENEFIT OF A GOOD  
NUTRITIONAL AND HEALTHY SUPPLY.

Alle fibre alimentari solubili, con particolare attenzione ai  $\beta$ -glucani, sono ormai scientificamente riconosciuti notevoli effetti positivi sul metabolismo lipidico e glucidico. Di recente, infatti, i  $\beta$ -glucani dell'orzo hanno ricevuto il giudizio positivo dell'European Food Safety Authority che, in ben due richieste (EFSA Journal 2011; 9(12):2470 e EFSA Journal 2011; 9(12):2471), ha avvalorato come dall'evidenza scientifica sia emersa una relazione causa-effetto tra il consumo di  $\beta$ -glucani da orzo e la riduzione del colesterolo LDL: "Barley beta-glucans have been shown to lower/reduce blood cholesterol. High cholesterol is a risk factor in the development of coronary heart disease".

Con le farine ad elevato contenuto di  $\beta$ -glucani è possibile realizzare pane, biscotti, pasta, taralli e altro ancora. Alimenti funzionali per il benessere di tutti, garantiti dalle materie prime qualitativamente superiori di Agroalimentare Sud.



*Nutraceutical foods, also called functional foods, are healthy foods with nutritional components selected because of their specific characteristics such as high digestibility or hypoallergenicity that couple the beneficial properties of natural active principles with acknowledged effectiveness.*

*In order to develop and diversify its business, Agroalimentare Sud research, active in this sector too, has developed product lines going from malt rotlet purification to diastatic malt extract creation, as well as the making of particular barley varieties feeding a 1000 ton/year production line with flour with high soluble fibre content obtained with elaborate natural enrichment systems. Considerable positive effects on lipid and glucidic metabolism have been scientifically recognized to soluble fibres, with particular attention to  $\beta$ -glucans. In fact, barley  $\beta$ -glucans have recently received the approval of the European Food Safety Authority that in the EFSA Journal 2011; 9(12):2470 and EFSA Journal 2011; 9(12):2471, has highlighted that scientific evidence has shown the existence of a cause-effect relationship between the consumption of barley  $\beta$ -glucans and the reduction in LDL cholesterol: "Barley beta-glucans have been shown to lower/reduce blood cholesterol. High cholesterol is a risk factor in the development of coronary heart disease". Flour with high  $\beta$ -glucan content can be used to make bread, biscuits, pasta, taralli and much more. Functional foods for everybody's wellbeing, guaranteed by Agroalimentare Sud raw materials of superior quality.*

# PRODOTTI ALIMENTARI NUTRACEUTICI

# NUTRACEUTICAL PRODUCTS

PRODOTTO <i>PRODUCT</i>	DESCRIZIONE <i>DESCRIPTION</i>	USO <i>USE</i>
<b>PEARL BETA BARLEY</b>	Orzo della varietà Beta sottoposto ad un processo di perlatura allo scopo di rimuovere parte dei tegumenti esterni del seme.	<i>Beta barley that has undergone a pearling process to remove part of the seed external teguments.</i>
<b>PEARL BETA BARLEY</b>	Il prodotto può essere utilizzato nell'alimentazione umana per la preparazione di zuppe di cereali. <i>The product can be used for human nutrition in the preparation of cereal soups.</i>	
<b>BETA BARLEY FLOUR 11</b>	Farina d'orzo ottenuta dal processo di ventilazione della farina della varietà Beta. Il prodotto è ricco in componenti bioattivi quali i beta-glucani (10,5%-11,5%) che usati quotidianamente nelle dosi raccomandate aiutano a controllare il livello di colesterolo ematico e la glicemia.	<i>Barley flour obtained by ventilating Beta flour. The product is rich in bioactive components such as beta-glucans (10.5%-11.5%) that, used daily in the recommended dosage, help to control the cholesterol level and glycemia.</i>
<b>BETA BARLEY FLOUR 11</b>	Il prodotto può essere utilizzato come additivo alle farine per la produzione di alimenti "funzionali" quali pane, pasta e biscotti. <i>The product can be used as a flour additive for the production of "functional" foods such as bread, pasta and biscuits.</i>	
<b>BETA BARLEY FLOUR 13</b>	Farina d'orzo ottenuta dal processo di ventilazione della farina della varietà Beta. Il prodotto è ricco in componenti bioattivi quali i beta-glucani (12,5%-13,5%) che usati quotidianamente nelle dosi raccomandate aiutano a controllare il livello di colesterolo ematico e la glicemia.	<i>Barley flour obtained by ventilating Beta flour. The product is rich in bioactive components such as beta-glucans (12.5%-13.5%) that, used daily in the recommended dosage, help to control the cholesterol level and glycemia.</i>
<b>BETA BARLEY FLOUR 13</b>	Il prodotto può essere utilizzato come additivo alle farine per la produzione di alimenti "funzionali" quali pane, pasta e biscotti. <i>The product can be used as a flour additive for the production of "functional" foods such as bread, pasta and biscuits.</i>	

A photograph of several water buffaloes in a stall. They are dark-colored with large, curved horns. One buffalo in the foreground is eating hay. A yellow tag is visible on its ear. The stall has wooden railings. The background shows some greenery and a light sky.

# MATERIE PRIME PER ALIMENTAZIONE ANIMALE

Registrata quale esercente attività di produzione di materie prime per mangimi, Agroalimentare Sud di San Nicola di Melfi affianca alle attività di produzione di prodotti alimentari e sementi, anche una vasta gamma di prodotti destinati all'alimentazione animale. Il risultato della ricerca, applicata anche in questo settore, ha consentito di realizzare una linea di produzione di pellets di radichette di malto ad alto contenuto proteico, oltre a tutta una gamma di farine di orzo e di malto destinate ad usi specifici come l'alimentazione di avicoli, svezzamenti, alimentazione di bufale e bovini. La gamma di prodotti è completata da una serie di estratti di malto sia liquidi che in polvere, regolarmente utilizzati come integratori di base. Tra i clienti di Agroalimentare Sud ci sono sia imprese produttrici di mangimi complessi, sia utilizzatori a formulazione diretta.



*Registered as a feed raw material production business, Agroalimentare Sud in San Nicola di Melfi supports its seed and food production business with a wide range of animal products. The results of research, applied to this sector too, have allowed to make a line of pellets of high-protein malt rootlets as well as a selection of barley and malt flours for specific uses such as poultry feeds, weaning, buffalo and cattle feeds. The range of products is completed by a series of both liquid and powdered malt extracts, normally used as base integrators. Among Agroalimentare Sud's clients there are complex feed producers as well as direct formulation users.*

ANIMAL  
NUTRITION  
RAW  
MATERIALS

# PRODOTTI ZOOTECNICI

## ZOOTECHNICAL PRODUCTS

PRODOTTO <small>PRODUCT</small>	DESCRIZIONE <small>DESCRIPTION</small>	USO <small>USE</small>
<b>ZOO PELLET-20</b>	<p>Il prodotto è costituito da una miscela al 40-60% di radichette di malto d'orzo. La rimanente frazione è rappresentata da farina d'orzo.</p> <p><i>The product is a 40-60% mixture of barley malt rootlets. The remaining part consists of barley flour.</i></p>	<p>Il prodotto può essere utilizzato come alimento proteico per bovini e suini.</p> <p><i>The product can be used as protein food for pigs and cattle.</i></p>
<b>ORZOO 58/60</b>	<p>Il prodotto deriva dal processo di calibrazione e pulitura dell'orzo distico da birra di provenienza esclusivamente nazionale. È caratterizzato da chicchi con calibro inferiore a 2,5 mm.</p> <p><i>The product comes from sizing and cleaning nationally-produced beer two-row barley. It is characterized by grains smaller than 2.5 mm.</i></p>	<p>Il prodotto è utilizzato per integrare la razione alimentare nel campo dell'alimentazione zootecnica.</p> <p><i>The product is used to supplement the ration in zootechnical feeds.</i></p>





AGROALIMENTARE SUD SPA  
 Zona Industriale S.Nicola di Melfi (Pz)  
 Italy  
 T +39 0972.78303  
 F +39 0972.78031  
 info@italmalt.com  
 www.italmalt.com



**1K Kosher**

Rabbi Menahem Hadad - Kashrut Administrator  
 במסגרת קהילה "עשירי חיי" ביישוב  
 הרב נפתלי חזקוני - רב ראשי



**ISO 9001:2008**

Progettazione e trasformazione industriale di orzo in prodotti crudi, maltati, torrefatti e derivati, da destinare al consumo alimentare.

Progettazione e trasformazione industriale di frumento in prodotti maltati da destinare al consumo alimentare.



[www.italmalt.com](http://www.italmalt.com)



Adriatica