



Testata: [Ravennanotizie.it](http://Ravennanotizie.it)  
Data: 23 Gennaio 2020

***Ravennanotizie.it***

# Conselice. Unigrà si dota di un'area scientifica d'eccellenza



**f** **Unigrà**, azienda di **Conselice** leader mondiale nel settore della trasformazione e vendita di oli e grassi alimentari, margarine e semilavorati destinati alla produzione alimentare (sia per il canale industriale che per gli artigiani del mondo pasticceria, panificazione, cioccolateria, gelateria e cucina), comunica di essersi dotata di un'area scientifica di eccellenza.

**t**

**in**

A cura di



Un fatturato che supera i 640 milioni di euro e una quota di export pari al 40%, 14 consociate estere, due stabilimenti attivi in Malesia e Brasile, una numerosa rete di distributori e importatori in più di 100 Paesi nel mondo e una serie di brand come Master Martini, GLF, Martini Linea Gelato, OraSi, oltre ai nuovi Casa Giani e Olfood, che rappresentano l'eccellenza del Made in Italy nel Mondo.

**ELIOS**  
DIGITAL PRINT  
**STAMPIAMO  
TUTTO SU TUTTO!**



Un'azienda che ha sempre puntato alla massima qualità investendo nelle più avanzate tecnologie produttive in considerazione delle esigenze dei mercati e dei clienti. In linea con questa filosofia, oggi Unigrà si è dotata di una vera e propria area scientifica di controllo e qualità che si sviluppa su circa 420 mq presso la sede di Conselice, all'interno della nuova scuola di alta formazione denominata Area Unica, e occupa una decina di addetti specializzati nel settore chimico e biologico.

“Di sicuro – affermano Marco Burlon, direttore vendite Labozeta Spa e Roberto Marchesi, agente di zona – **l'acquisizione di nuovi spazi laboratoriali** aumenta ulteriormente il valore qualitativo di questa eccellenza imprenditoriale e rappresenta quel salto di qualità a garanzia di un costante monitoraggio su metodi e procedure produttive nell'ottica di standard sempre più performanti che il mercato richiede. Siamo orgogliosi – concludono Burlon e Marchesi – di aver collaborato con un'azienda virtuosa come questa, attenta osservatrice dei cambiamenti socio-economici, grazie all'expertise e le competenze che esprime fin dalla sua nascita nel 1972”.

“Da sempre puntiamo all'eccellenza e alla valorizzazione del made in Italy – commenta Massimiliano Vanzini, direttore laboratorio Unigrà – per cui per il nostro nuovo laboratorio non potevamo che scegliere una realtà solida e affidabile come Labozeta, perfetto esempio del saper fare italiano nel mondo”.

A cura di

