



Quella di Rigoni di Asiago è una storia semplice, di quelle che parlano di passione, di amore per la natura e di attaccamento ai luoghi che sono rimasti intatti nel tempo, facendo crescere l'azienda senza intaccare quei valori in cui tutta la famiglia Rigoni ha sempre creduto. Una storia che comincia negli anni '20, quando nonna Elisa, trasforma la sua attività di apicoltrice in un mestiere per i suoi numerosi figli. Un'attività legata ad Asiago, alla natura, alle ricette dei Cimbri, il primo popolo ad abitare l'Altopiano. Oggi, l'attività è portata avanti dalla nuova generazione, con lo stesso entusiasmo e con immutato amore e rispetto per la natura. Un'avventura che è cominciata con un'impronta tipicamente familiare e che, nel tempo, ha trasformato la piccola impresa in un'azienda internazionale, alla base della quale convivono tradizione e innovazione, e la *mission* di sempre: fare imprenditoria etica. Etica, significa anche restare sull'Altopiano di Asiago, nelle montagne, immersi nel verde più puro e significa anche scegliere di sposare la causa del Biologico e diventare una tra le prime aziende in Europa, negli anni '90, ad essere certificate bio.

Da questi valori sono nati nel tempo i prodotti Rigoni di Asiago, tutti biologici, creati con cura artigianale e processi innovativi, per questo sono diversi, unici e incomparabili: **Fiordifrutta**, **Nocciolata**, **Mielbio**, **Dolcedì** e **Tantifrutti**, sono le linee di prodotto principali dell'azienda.

Oggi, Rigoni di Asiago è leader di mercato nei propri mercati di riferimento in Italia e un player di rilievo su alcuni mercati internazionali.

Produrre biologico significa stabilire una connessione con lo sviluppo sostenibile. La sostenibilità ambientale è, da sempre, uno dei principali obiettivi aziendali. I processi produttivi e di trasformazione vengono eseguiti senza l'utilizzo di sostanze chimiche al fine di garantire prodotti privi di inquinamento per il benessere dei propri consumatori. L'obiettivo è quello di ridurre l'impatto della produzione sull'ambiente, in termini di consumo di combustibili fossili, emissioni di gas serra e uso intensivo di suolo e acqua. L'intero ciclo produttivo funziona difatti con basso consumo di energia, acqua riciclata e pannelli solari-fotovoltaici. Ogni prodotto è il risultato di metodi produttivi brevettati, un lavoro scrupoloso che è conforme ai più alti standard qualitativi e che ha ottenuto numerose certificazioni. Grazie ad un sistema di tracciabilità precisa, tutti i processi vengono seguiti direttamente, dalle materie prime ai prodotti finiti. Il laboratorio interno esegue oltre 3.000 test all'anno, per compiere controlli di qualità in ogni fase della produzione e garantire così prodotti sicuri e naturali.

Ispirati da ricette della tradizione e supportati dalla ricerca e dalla continua innovazione, per offrire, ogni giorno, solo prodotti di ottima qualità e sapori autentici e genuini.