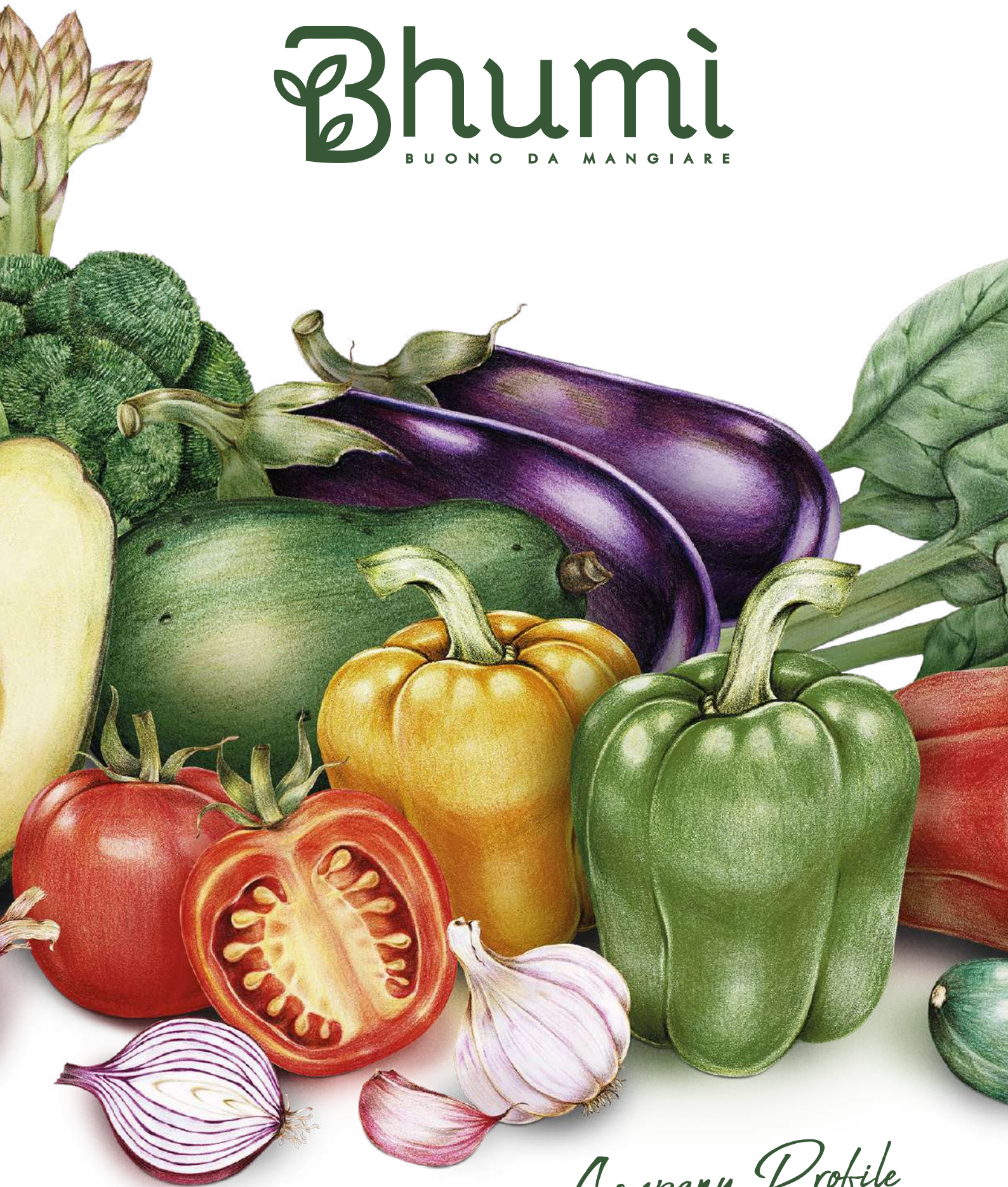


Bhumi

BUONO DA MANGIARE



Company Profile



Bhumi
BUONO DA MANGIARE

chi è **Bhumì**

**Bhumì è un network di fornitori
ortofrutticoli professionali,
strutturati e certificati.**

Ogni collaboratore è uno specialista di una sola
tipologia di prodotti, coltivati in zone vocate. Solo
così è possibile garantire gusto, aspetto e salubrità.

cosa fa **Bhumì**

Grazie alla collaborazione con fornitori strutturati, che lavorano in
maniera professionale, sostenibile, etica e con distributori che
condividono la sua visione, Bhumì è in grado di:

- Proporre sul mercato prodotti di qualità, grazie a produzioni dedicate e professionali.
- Aggregare fornitori
- Monitorare i processi e garantire il risultato.

Tutto ciò per soddisfare il consumatore e creare valore nel territorio
in cui opera.

la visione di **Bhumì**



**Per Bhumì il futuro dell'ortofrutta di qualità
legato a un fattore imprescindibile: il gusto.**

Nella sua visione c'è il desiderio di creare valore per i territori e le persone,
legato a un fare impresa etico e sostenibile.

Bhumì è sempre alla ricerca di chi condivide con lui questo "sentire"

Bhumì si fa garante di tutta la filiera, per distribuire prodotti buoni da
mangiare, belli nell'aspetto e salutari.



rete **etica**

Bhumì rispetta il territorio e intende contribuire a creare valore
economico, umano e ambientale nelle zone di produzione.

Prova quindi a realizzare una rete di spessore etico e professionale.
Con il suo impegno vuole contribuire al miglioramento del territorio
e delle persone con le quali entra in contatto.



Bhumi
BUONO DA MANGIARE

i valori di **Bhumì**



GUSTO

Al centro della filosofia di Bhumì c'è il gusto. Ottenuto dalla ricerca varietale per territorio vocato di produzione e da specialisti dedicati per ogni tipologia di prodotto.



ASPETTO

L'aspetto è un fattore da non trascurare. Bhumì lo ottiene dalle migliori tecniche di coltivazione, applicate in maniera professionale.



SALUBRITÀ

Per Bhumì non può esserci prodotto che non sia sano. La salubrità Bhumì la ottiene rispettando i più rigidi protocolli di produzione.



SOSTENIBILITÀ

Bhumì rispetta il territorio e intende contribuire a creare valore economico, umano e ambientale nelle zone di produzione.



ETICA

Tutto scorre bene se ogni momento della filiera è soddisfatto. Bhumì preferisce che a vincere siano tutti gli attori, più il consumatore.



AFFIDABILITÀ

Se una parte della filiera non è allineata con il resto, la catena si interrompe compromettendo anche la qualità del prodotto. Per questo Bhumì si impegna per essere affidabile nel rispetto di tutta la filiera.



AGGREGAZIONE

Bhumì è un network di professionisti, perciò l'aggregazione delle intelligenze e delle eccellenze è il nucleo centrale attorno al quale ruotano le realtà produttive del territorio.



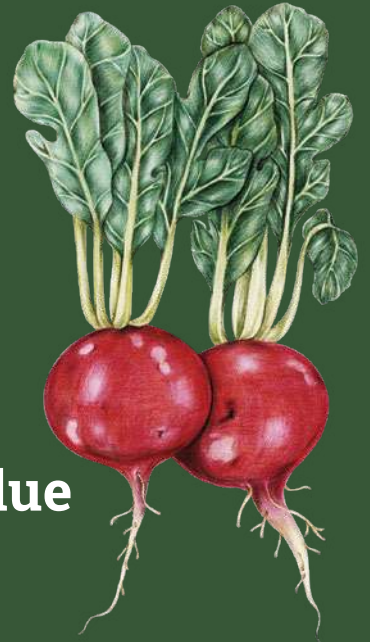
CREARE VALORI

Nella sua visione Bhumì prova a realizzare una rete di spessore etico e professionale. Con il suo impegno vuole contribuire al miglioramento del territorio e delle persone con le quali entra in contatto. .

i prodotti

I prodotti di Bhumì provengono da due fattori imprescindibili:

- ① La scelta delle zone vocate e delle varietà più idonee.
- ② Il sapore e la salubrità.



Le attività di Bhumì consistono in:

- ricerca varietale
- analisi sui terreni e prodotti
- un attento controllo qualità.



I **primi** prodotti in gamma:

i pomodorini



Il pomodoro è alla base della dieta mediterranea. Arricchisce quasi tutti i piatti italiani. La nostra cucina si distingue soprattutto per il sapore. È proprio questo che Bhumì vuole portare sulla tavola con i suoi prodotti, con i suoi primi "gioielli":

CILIEGINO

Il ciliegino è il piccolo principe tra i pomodori. Piccolo per dimensioni, non di certo per gusto. Dalla polpa succosa, dolce e consistente, è perfetto per insalate miste, i sughi veloci o per essere cotto ripieno al forno o confit.



DATTERINO

Un piccolo gioiello dal rosso acceso. Con un alto grado zuccherino, risulta di una dolcezza sorprendente soprattutto se consumato fresco. Può essere usato per preparare in poco tempo dei piatti saporiti sia caldi sia freddi.



PICCADILLY

Brillante, vigoroso e ricco di polpa, di eccezionale dolcezza e sapidità. Il pomodoro Piccadilly è molto apprezzato in cucina perché può essere frullato con tutta la polpa, per preparare salse dense di sapore che non hanno bisogno di altro per essere gustate.



servizi a supporto



consegne



possibilità di prezzo
bloccato per 12 mesi



gestione della logistica
in maniera precisa
e puntuale



possibilità di campagne
su più prodotti
a marchio unico



aggregazione



possibilità
di co-marketing

le persone di **Bhumì**



Rino Cilia

Ideatore e Coordinatore

Intermediatore di prodotti ortofrutticoli per il mercato interno ed estero, ha una formazione commerciale e di marketing, ma si reputa soprattutto un consumatore di buona ortofrutta. La passione e l'esperienza gli forniscono un sapere esatto per scegliere i prodotti più buoni da mangiare. Le migliori idee gli arrivano alla mente quando fuma in solitudine i suoi amati sigari cubani.

Rossella Spadaro

Responsabile Amministrativo

Agente di viaggio per formazione, ma cresciuta in un ambiente agricolo e imprenditoriale, è la parte amministrativa di Bhumì. La sua vocazione alla scoperta e alla pianificazione, conoscenza, curiosità, precisione e capacità di unire esperienze diverse le permettono di offrire un servizio amministrativo preciso e puntuale.



Bhumi

BUONO DA MANGIARE

Via Botteghele, 46
95040 Mazzarrone (CT) Italia
rino.cilia@luna-blu-it
+39.393.9722031
bhumiitalia.it

