

RE Bio



La nostra sfida più grande è migliorare continuamente tutte le attività che svolgiamo!

Our greatest challenge is to continuously improve every activity we perform!



RE-BIO: Eccellenza Manifatturiera e Innovazione nel Biologico

RE-BIO: Manufacturing Excellence and Innovation in Organic Food

Una Storia di Visione e Continuità

Fondata nel **2001** a Villareggia (TO), come polo produttivo per i marchi La Finestra sul Cielo e Vivibio, **Naturà** è nata con l'obiettivo di elevare gli standard di trasformazione e confezionamento nel settore biologico. Nel 2026 come **RE-BIO** abbiamo assunto la gestione integrale del business diventando **una delle realtà più significative in Italia nella produzione biologica, operando sia come co-packer per i principali brand sia come produttore diretto con il nostro marchio.**

Nel Polo Produttivo, costituito da una struttura moderna di 5.000 mq, **RE-BIO** unisce la capacità industriale alla cura del dettaglio.

Per rispondere alla domanda di prodotti free-from è stata creata una **divisione specializzata dedicata esclusivamente alla produzione ed al confezionamento di alimenti Senza Glutine e Senza Latte e Derivati.**

I Pilastri della nostra Eccellenza

- **Polo Gluten-Free & Dairy-Free:** disponiamo di uno stabilimento dedicato e fisicamente separato dove garantiamo l'assoluta assenza di cross-contamination da glutine e da latte e derivati.
- **Sviluppo su Misura e Flessibilità Operativa:** in RE-BIO ci poniamo quale partner flessibile e propositivo. Siamo l'interlocutore ideale per chi desidera sviluppare ricette esclusive e personalizzate.
- **Capitale Umano:** il cuore della nostra azienda risiede nelle persone. Il nostro Team vanta una specializzazione di oltre 25 anni che è diventata il nostro asset più prezioso, ed è per questa ragione che abbiamo scelto di investire sulla continuità.

La nostra Mission: unire l'efficienza industriale alla cura artigianale per servire i Leader del benessere alimentare.

A Story of Vision and Continuity

Founded in **2001** in Villareggia (TO) as a production hub for the brands La Finestra sul Cielo and Vivibio, **Naturà** was established with the goal of raising the standards of processing and packaging within the organic sector.

In 2026, **RE-BIO** took over the full management of the business. Today, **we are one of Italy's most significant players in organic production, operating both as a co-packer for leading brands and as a direct manufacturer with our own brand.**

At our Production Hub - a modern 5,000 sqm facility - **RE-BIO** combines industrial capacity with an unwavering attention to detail. To meet the demand for free-from products, **we have created a specialized division dedicated exclusively to the production and packaging of Gluten-Free, Dairy-Free, and Lactose-Free foods.**

The Pillars of Our Excellence

- **The Gluten-Free & Dairy-Free Hub:** we operate a dedicated and physically separate plant, where we guarantee the absolute absence of cross-contamination from gluten, milk, and dairy products.
- **Tailor-Made Development and Operational Flexibility:** RE-BIO positions itself as a flexible and proactive partner. We are the ideal interlocutor for those wishing to develop exclusive and customized recipes.
- **Human Capital:** the heart of our company lies in its people. Our team boasts over twenty-five years of specialized expertise, which has become our most valuable asset; this is precisely why we have chosen to invest in continuity.

Our Mission: combining industrial efficiency with artisanal care to serve the leaders of food well-being.

I NOSTRI VALORI

Our philosophy



Tradizione, sostenibilità ed eccellenza

Tradition, sustainability and excellence

Da sempre operiamo nel campo della produzione e del confezionamento di prodotti da agricoltura biologica perché siamo convinti che **una sana alimentazione sia la chiave per il nostro benessere, ma anche per il rispetto e la conservazione dell'ambiente.**

La nostra forza motrice è rappresentata da un Team affiatato di circa 25 persone unito da competenza, dedizione e professionalità. **Il nostro è un percorso in continua crescita** guidato dalla passione e dalla volontà di promuovere un modello di sviluppo agricolo sostenibile dal punto di vista sociale, ambientale ed economico.

Contribuiamo quotidianamente alla diffusione di un'alimentazione sana e consapevole offrendo **una vasta gamma di prodotti di eccellenza**, i quali per qualità, cura e scelta delle materie prime rispondono alle esigenze di consumatori che prediligono prodotti **biologici e genuini**, senza dover rinunciare al gusto ed alla tradizione.

We have always worked in the production and packaging of products from organic farming, because we are convinced that **healthy nutrition is key to our well-being but also to respect and conservation of the environment.**

Our driving force is represented by a close-knit team of about 25 people, united by competence, dedication and professionalism. **Ours is a path of continuous growth** driven by the passion that wants to promote a model of sustainable agricultural development from the social, environmental and economic point of view.

We contribute daily to the spread of a healthy and conscious diet by offering **a range of excellent products that for quality, care and choice of raw materials**, meets the need of consumers who prefer organic and genuine products, without sacrificing taste and tradition.

Our goal is the **conservation of natural resources for future generations.**



Le migliori materie prime per prodotti sempre all'avanguardia

The best raw materials for cutting-edge products

In Re-Bio **puntiamo** da sempre **sull'innovazione e sulla ricerca di nuovi prodotti e nuove materie prime** da offrire ai nostri Clienti al fine di soddisfare le richieste di un mercato in continua evoluzione. Per dare una risposta concreta alle esigenze di un consumatore sempre più attento **abbiamo creato una nuova divisione di prodotti 100% Senza Glutine e Senza Latte e Derivati.**

Siamo sempre alla ricerca di prodotti salutistici senza, tuttavia, rinunciare al gusto ed alla bontà.

Per soddisfare la crescente domanda proveniente da un pubblico costantemente alla ricerca di prodotti sani e **senza proteine animali**, abbiamo realizzato una linea di prodotti per la **prima colazione e snack proteici di origine vegetale** con tenori di proteine prossimi al **30%.**

Grazie a questa filosofia, alla costante ricerca e all'innovazione abbiamo fidelizzato il rapporto con i nostri Fornitori, i quali ci accompagnano da oltre vent'anni e rappresentano dei Partners attivi nella realizzazione del nostro business.

Oltre il 95% dei nostri prodotti ha origine nell'Agricoltura Biologica, tuttavia confezioniamo anche prodotti convenzionali. In entrambi i casi la nostra priorità è **l'attenzione al Consumatore**, il quale sceglie prodotti di qualità che derivano da una costante ricerca ed innovazione.

At Re-Bio we have always **focused on innovation and the search for new products and new raw materials** to offer our Customers to meet the demands of a constantly evolving market. To give a concrete answer to the needs of an increasingly attentive consumer **we have created a new division of products 100% Gluten Free and without milk and derivatives.**

We are always looking for healthy products that are also good. To meet the growing demand from an audience that is constantly looking for healthy products **without animal protein**, we have created a line of products for **breakfast and protein snacks of plant origin**, with protein contents close to **30%.**

Thanks to this philosophy, constant research and innovation, we kept the relationship with our costumers and with our suppliers who have been following us for over twenty years and are active partners in the development of our business.

Over 95% of our products are from Organic Farming but we can also package conventional products. In both cases our priority is the **focus on the Consumer** who chooses quality products that derive from constant research and innovation.



Un modello di business competitivo e sostenibile

A sustainable and competitive business model

Siamo un'Azienda molto **duttile e versatile** che si adatta alle esigenze dei nostri Clienti con produzioni flessibili ed un servizio ad hoc. In Re-Bio ci occupiamo **dell'acquisto e della gestione delle materie prime e degli imballi fino alla realizzazione del prodotto finito**.



We are a very **flexible and versatile company** that adapts to the needs of our customers, with flexible production and ad hoc service. Here at Re-Bio we take care of the **purchase and management of the various raw materials, packaging, up to the delivery of the finished product**.

Approvvigionamenti delle materie prime: vengono selezionate le migliori varietà di materie prime dalle zone di produzione più vocate, privilegiando fornitori referenziati e, ove possibile, da produzione italiana.



Raw material procurement: the best varieties of raw materials are selected from the most suitable production areas, favouring referenced suppliers and, where possible, Italian production.

Stoccaggio: in un magazzino di oltre 2000 m², di cui una parte refrigerata con celle a temperatura ed umidità controllata, **stocciamo le materie prime in attesa di lavorazione**.

Nel mentre siamo, altresì, in grado di effettuare la **saturatione** delle stesse **con CO₂**. Questo processo è finalizzato a garantire una perfetta tenuta delle granaglie in periodi particolarmente critici. Inoltre disponiamo di un magazzino dedicato allo stoccaggio di prodotti senza glutine.



Storage: in a **warehouse of over 2000 square meters**, of which a part is refrigerated with temperature and humidity controlled rooms, **we store the raw materials awaiting processing**.

While they are being processed, we are also able to **saturate them with CO₂**. This is to ensure a perfect seal of the grains in particularly critical periods.

We also have a warehouse dedicated to the storage of gluten-free products.

Selezione, lavorazione e confezionamento: i processi di selezione e lavorazione da noi adottati mantengono inalterate le caratteristiche organolettiche dei prodotti. Oltre ciò, attraverso l'utilizzo di **tecnologie** produttive e di **confezionamento d'avanguardia**, puntiamo al miglioramento costante dei nostri prodotti.



Selection, processing and packaging: the selection and working processes we adopt maintain the organoleptic characteristics of the products. Through the use of **state-of-the-art production and packaging technologies**, we aim to constantly improve our products.

La tecnologia di **confezionamento in ATP** (atmosfera protettiva) consiste nel creare un'atmosfera diversa da quella naturale, sostituendo l'aria con il gas ad uso alimentare. Grazie all'azione inibente e batteriostatica del gas utilizzato, si mantengono inalterate le proprietà organolettiche, nutrizionali, l'aspetto ed il sapore dell'alimento. Il confezionamento in atmosfera protettiva **garantisce un'ottima conservazione del prodotto**.



The **packaging technology in ATP** (protective atmosphere) consists of the creation of an atmosphere different from the natural one, replacing the air with gas suitable for food use. Thanks to the inhibiting and bacteriostatic action of the gas used, the organoleptic, nutritional appearance and taste are kept unchanged. The packaging in a protective atmosphere **guarantees an excellent preservation of the product**.

Supporto al Cliente: operiamo a 360°, partendo dallo studio per la realizzazione del pack sino alla fornitura del prodotto finito. Inoltre, a seconda delle esigenze, in collaborazione con il Cliente forniamo supporto per lo sviluppo del packaging.



Customer Support: we operate at 360 degrees, from the study for the realization of the pack to the supply of the finished product. Depending on the needs, in collaboration with the customer, we provide support for the development of packaging.

Controlli: verifiche continue vengono effettuate lungo tutto l'iter produttivo, dal ricevimento delle materie prime fino alla spedizione del prodotto finito, garantendo il rispetto delle specifiche stabilite.



Checks: continuous checks carried out throughout the production process, from the receipt of raw materials to the shipment of the finished product, ensure compliance with the established specifications.

LA PRODUZIONE

The production



**Gluten
FREE**



**Dairy
FREE**



**100%
VEGANO**

Una gamma di prodotti biologici sempre al passo coi tempi
A range of organic products always in step with the times

Nella nostra **Divisione Senza Glutine** siamo specializzati nella produzione di barrette croccanti a base di frutta secca (nociola, arachide, anacardo, pistacchio, ecc) e cereali croccanti (granole) per la prima colazione.

Ciò che contraddistingue i nostri prodotti è la loro artigianalità ed il loro gusto autentico.

Attraverso un'attenta scelta dei Fornitori e ad una selezione accurata delle materie prime, ci impegniamo a produrre alimenti volti al benessere dell'uomo nel rispetto dell'ambiente.

Disponiamo di diverse ricette validate, ma **ogni formula viene studiata e personalizzata secondo le richieste del cliente**. Abbiamo diverse formulazioni ad **alto contenuto proteico** e possiamo personalizzare i prodotti a seconda delle esigenze del Cliente: dalla grammatura al gusto, al carico proteico che viene ottenuto esclusivamente con proteine di origine vegetale. Nelle nostre produzioni utilizziamo **dolcificanti alternativi allo zucchero**.

I nostri prodotti possono vantare diversi claim quali **VEGAN, GLUTEN FREE, DAIRY FREE**.

In our **Gluten Free Division** we specialize in the production of crunchy bars made from nuts (hazelnut, peanut, cashew, pistachio etc.) and crunchy cereals (granola) for breakfast.

What distinguishes our products is their craftsmanship and their authentic taste.

Through careful choice of suppliers and careful selection of raw materials, we are committed to producing food aimed at human well-being while respecting the environment.

We have several validated recipes but **each formula is studied and customized according to customer requests**. We have several **high protein formulations**.

We can customize the products according to the needs of the customer: from weight to taste, to the protein load that is obtained exclusively with proteins of vegetable origin.

In our production we use **alternative sweeteners to sugar**.

Our products can boast several claims such as **VEGAN, GLUTEN FREE, DAIRY FREE**.



Una confezione su misura per ogni esigenza

A customized package for every need

All'interno del nostro stabilimento sono presenti diverse linee di confezionamento tra cui:

Quattro multi-teste di ultima generazione con metal detector e con controllo statistico del peso in linea. I prodotti confezionati con questi macchinari sono tutti in atmosfera protettiva.

Tre linee di confezionamento per contenitori in vetro destinati a bottiglie per prodotti liquidi ed a barattoli per creme spalmabili e prodotti pastosi. Ciascuna linea è dotata di **etichettatrice in linea e forno di termoretrazione**.

Disponiamo, inoltre, di una boule di cottura che permette di effettuare trattamenti termici ai prodotti prima che questi vengano confezionati.

Una flow-pack nel reparto senza glutine dedicata al confezionamento delle barrette ed altri prodotti in monoporzione, dotata di metal detector e sistema di controllo statistico del peso.

Inside our factory there are several packaging lines including:

Four latest generation multi-heads with metal detectors and with statistical weight control in line. The products packaged with these machines are all in protective atmosphere.

Three packaging lines for glass containers, both bottles for liquid products and cans for spreads and doughy products. Each line is equipped with **inline labeling machine and shrinking oven**.

We also have a baking bowl that allows us to heat-treat the products before they are packaged.

A flow-pack, in the gluten-free department, dedicated to the packaging of bars and other products in single portion, equipped with metal detector and statistical weight control system. brand.



Soluzioni innovative per diversificare l'offerta

Innovative solutions to diversify the offer

Una confezionatrice multi-teste per il riempimento e la sigillatura di cupole.

Le coppette sono destinate principalmente all'abbinamento con prodotti quali, ad esempio, gli yogurt e possono contenere gli ingredienti più svariati: frutta secca, estrusi, miscele di cereali, cioccolato, granulati di vario tipo e snacks.

Sono di fondamentale importanza per l'arricchimento e la customizzazione dei prodotti lattiero caseari (yogurt, mousse di formaggio, ricotte, creme spalmabili etc), **come anche altri prodotti cremosi.**

Grande interesse rivestono nel dare un valore aggiunto ai prodotti vegetali come ad esempio gli yogurt di soia, di riso o a base di altri cereali.

Questa soluzione permette così ai nostri Clienti di ampliare e diversificare l'offerta in un mercato molto competitivo, valorizzando ulteriormente il brand.

A cup packaging machine for filling and sealing domes, this is also a multi-head machine.

The cups are mainly intended to be combined with products such as yoghurt and can contain the most varied ingredients, from dried fruit to extruded products, from cereal mixtures to chocolate, from granulates of various types to snacks.

They are of fundamental importance for the enrichment and customization of dairy products (yoghurt, cheese mousse, ricotta, spreads etc.), **as well as other creamy products.**

There is great interest in the enrichment of plant products such as soy, rice or other cereal yoghurt.

This solution allows our customers to expand and diversify their offerings in a very competitive market, further enhancing the brand.



IL CONFEZIONAMENTO

Packaging



RE  **Bio**



Realizziamo prodotti "ad hoc" per i nostri clienti

We manufacture ad hoc products for our costumers

Confezioniamo altresì:

Fiocchi di avena sia al naturale sia ricoperti al cacao.

Creme di frutta secca: pistacchi, mandorle, nocciole, arachidi.

Creme spalmabili a base di cacao o di pistacchio.

Frutta secca: anacardi, noci, mandorle, nocciole, uvetta, goji. Sia singola sia miscelata.

Legumi: lenticchie, fagioli, ceci, ecc.

Dolcificanti: malti e sciroppi di cereali, sciroppo d'acero, sciroppo d'agave.

Olio di cocco

Prodotti della **Macrobiotica Giapponese:** salse di soia, alghe, pasta di riso, misi. Tutti questi alimenti sono originali della cucina Giapponese e vantano una tradizione millenaria nella loro preparazione. Siamo una delle aziende leader in Italia per la **produzione del Gomasio**, tipico condimento a base di sesamo largamente utilizzato come condimento nella cucina tradizionale giapponese.

Cereali e loro derivati: miglio, grano saraceno, amaranto, farro, avena, riso, couscous, bulghur etc.

Cereali soffiati: miglio, riso, amaranto, quinoa.

Semi: girasole, zucca, lino, sesamo, chia.

Sale rosa dell'Himalaya

Misceliamo e confezioniamo muesli, preparati per zuppe, fiocchi multicereali sia su ricette standard sia personalizzate.

We also pack:

Oatmeal, both natural and covered with cocoa.

Dried fruit creams: pistachios, almonds, hazelnuts, peanuts.

Spreads: cocoa based, pistachio.

Nuts: cashews, walnuts, almonds, hazelnuts, raisins, goji. Both single and mixed.

Legumes: lentils, beans, chickpeas etc.

Sweeteners: malts and cereal syrups, maple syrup, agave syrup.

Coconut oil

Products of **Japanese Macrobiotics:** soy sauces, seaweed, rice paste, miso. All these foods are original to Japanese cuisine and boast a thousand-year tradition in their preparation.

We are one of the leading companies in Italy for the **production of gomashio**, a typical seasoning based on sesame widely used as a condiment in traditional Japanese cuisine.

Cereals and their derivatives: millet, buckwheat, amaranth, spelt, oats, rice, couscous, bulghur etc.

Puffed cereals: millet, rice, amaranth, quinoa.

Seeds: sunflower, pumpkin, flax, sesame, chia.

Pink salt of the Himalayas

We mix and package: muesli, soup mixes, multicereal flakes, both on standard recipes and customized.

IL CONFEZIONAMENTO

Packaging



RE-Bio



Personalizziamo il tuo imballo

We customize your packaging

Nel nostro stabilimento lavoriamo in totale assenza di proteine di origine animale (latte, uova e loro derivati).

Disponiamo di impianti di miscelazione, cottura e tostatura automatizzati e controllati elettronicamente che consentono una produzione efficiente di ricette altamente personalizzabili con elevati standard qualitativi. È presente anche una **LINEA DI CONFEZIONAMENTO GARANTITA SENZA GLUTINE E SENZA LATTE E DERIVATI** la quale esclude il rischio di cross contamination.

Oltre ai materiali standard, come bobine di film plastico, doypack e vetro, negli ultimi anni l'Azienda ha iniziato ad utilizzare **nuovi materiali eco-compatibili**, garantendo una sempre maggiore **sostenibilità ad ogni processo**.

Personalizzazione ed ottimizzazione del packaging.

Offriamo la possibilità di personalizzare il **film prestampato** del Cliente con le varie indicazioni (nome prodotto, peso, scadenza, valori nutrizionali, ricette etc), in modo tale da poter utilizzare il medesimo imballo su diverse tipologie di prodotto.

E' possibile personalizzare il film anche in lingua straniera!

Nel caso di nuovi lanci o inserimenti di novità, quindi, non sarà necessario creare un imballo *ad hoc*, ma sarà sufficiente personalizzare il film in fase di confezionamento, **riducendo così notevolmente i tempi ed i costi di realizzazione** di impianti stampa nonché la stampa stessa dell'incarto.

In our factory we ensure total absence of proteins of animal origin (milk, eggs and their derivatives).

We have automated and electronically controlled mixing, baking and roasting systems that allow efficient production of highly customizable recipes with high quality standards. There is also a **GUARANTEED GLUTEN-FREE AND DAIRY FREE PACKAGING LINE**, which excludes the risk of "cross contamination".

In addition to standard materials, such as reels of plastic film, doypack and glass, the company has in recent years started to **use new eco-friendly materials**, ensuring greater **sustainability to each process**.

Packaging customization and optimization.

We have the possibility to customize the Customer's **pre-printed film** with the individual details (product name, weight, expiry date, nutritional values, recipes etc.), in order to allow use of the same packaging on different types of product.

We can also personalize the film in foreign languages!

In the case of new launches or insertions of novelties, therefore, it will not be necessary to re-create an *ad hoc* packaging but it will be sufficient to customize the film, in the packaging phase, **thus greatly reducing the time and cost of realization** of printing plants as well as the printing of the wrapping itself.



RE Bio

Con radici profonde, ed una cultura d'impresa fondata sulla valorizzazione delle persone, guardiamo al futuro con ambizione.

Uniamo la solidità industriale alla cura del dettaglio, mettendo impegno nel metodo e cuore nella qualità, per essere il tuo partner d'eccellenza nel settore Bio.

With deep roots and a corporate culture founded on the empowerment of people, we look to the future with ambition.

We unite industrial solidity with attention to detail, putting method into our commitment and heart into our quality, to be your partner of excellence in the Organic sector.



Re-Bio S.r.l.
Strada sotto Cerca, 7
10030 Villareggia (TO)



tel. (+39) 0161 455114



www.rebiosrl.it



info@rebiosrl.it