



COBER

**“azzerare le distanze e rendere
le nostre eccellenze accessibili
in modo semplice
è il nostro lavoro quotidiano”**

**“we strive daily to eliminate
the distance between
supplier and buyer, opening up
our excellent products to all”**

Cober

Chi siamo

Cober è un consorzio commerciale internazionale, costituito fra più aziende alimentari produttive italiane. Basati in Lombardia, siamo nati per poter assicurare ai nostri partner competenze professionali in export garantendo allo stesso tempo prodotti veri, artigianali e di elevata qualità.

Cosa facciamo

Ci assicuriamo di costruire ponti commerciali fra produttori (rigorosamente italiani) distributori, ovunque essi siano. La nostra mission quotidiana è rendere l'arte manifatturiera alimentare italiana accessibile ad ogni mercato e viceversa.

Come lo facciamo

Ci occupiamo di tutto, dalla promozione ed acquisizione di nuovi partner alla vendita. Ci prendiamo cura di trasporti, analisi dei costi, etichettatura multilingua e fatturazione. Non poniamo nessuna quantità minima e alla ricezione di un unico ordine coordiniamo tutte le produzioni per effettuare un'unica evasione da un solo magazzino. Lavoriamo costantemente con i nostri partner e ci impegniamo a trovare una soluzione a qualsiasi loro problema di approvvigionamento. Tutto questo senza sovrapprezzo perché Cober, in qualità di consorzio, non ha scopo di lucro.

Perché lo facciamo

Siamo nati per favorire il mercato estero dei nostri consorziati e renderli raggiungibili dai partner esteri. Ogni giorno lavoriamo sul contenimento e la condivisione dei costi di export per conservare prezzi esteri a livello pari o inferiore a quelli applicati al mercato domestico.

Partner e collaborazioni, non clienti e transazioni

Il nostro ruolo ci impone la collaborazione con i produttori e i partner, non semplici transazioni. Lavoriamo costantemente sullo sviluppo del mercato e del nostro partner e sulla ricerca e progettazione dei prodotti dei consorziati. Il nostro obiettivo è collaborare, non vendere.

Who we are

Cober is an international commercial consortium, made up of several Italian food production companies. Based in Lombardy, our consortium was established to offer our partners a service from skilled export professionals, guaranteeing them genuine, artisan products of exceedingly high quality.

What we do

We build commercial bridges between producers (strictly Italian ones) and distributors, wherever they may be. Our daily mission is to make the art of Italian food production available to every market and vice versa.

How we do it

We take care of everything - from marketing to acquiring new sales partners. We arrange shipping, carry out cost analysis, create multilingual labelling and run invoicing. There is no minimum order. If we receive a single order, we coordinate all production to avoid single shipments leaving from just one warehouse. We work continuously with our partners and strive to find solutions to any supply issues they might come into. None of this occurs with additional charges: as a consortium, Cober does not operate on a profit basis.

Why we do it

We were established to open up the foreign market to our members and close the gap between them and our partners abroad. Every day, we work on reducing and sharing export costs, to keep prices abroad equal to or below those applied on the domestic market.

Partners and collaboration, rather than clients and transactions

Our role demands that we work with our producers and partners - it is not a question of mere transactions. We work continuously on the development of the market and our partner base and researching and designing their products. Our goal is not sales - it is collaboration.

Temperature



Dry

Prodotti secchi che non presentano problemi di deperimento nel breve periodo.

Dry

Dry products that do not perish over short periods of time.



Chilled

Prodotti refrigerati con un alto indice di deperimento. Questa categoria necessita di un trasporto rapido e di una logistica che permetta il pieno controllo delle temperature.

Chilled

Refrigerated products with short expiry dates. This category requires fast shipping and a logistical solution that allows for full temperature control.



Frozen

Prodotti surgelati con basso indice di deperimento. Questa categoria non necessita di un trasporto rapido ma di una logistica che permetta il pieno controllo delle temperature.

Frozen

Frozen products with longer expiry dates. This category does not require fast transport but does require a logistical solution that allows for full temperature control.

Trasporti



Trasporto via terra

In un raggio di azione limitato, il trasporto via terra assicura soddisfacenti tempi di consegna a costi contenuti per tutte le categorie di prodotto.

Shipping by land

For a limited distance, shipping by land ensures satisfactory delivery times without excessive costs, for all types of product.



Trasporto via mare

In un raggio di azione medio-lungo, il trasporto via mare non assicura tempi di consegna brevi ma offre un grande vantaggio economico. Questa tipologia di trasporto è difficilmente utilizzabile per la categoria chilled.

Shipping by sea

For medium-long distances, shipping by sea cannot offer short delivery times but does present a huge economic advantage. This type of shipping is difficult to use for chilled products.



Trasporto via aerea

In qualsiasi raggio di azione, il trasporto via aerea assicura una consegna tempestiva seppur dispendiosa. Questa tipologia di trasporto viene utilizzata principalmente per la categoria chilled o per soddisfare particolari urgenze dei clienti.

Shipping by air

For any distance, shipping by air provides timely deliveries but is expensive. This form of shipping is mainly used for chilled products or to meet particularly urgent customer requests.

Consortziati



My cooking box

BERGAMO
SPECIALITA' GASTRONOMICHE
www.mycookingbox.it



Caseificio Latini

GRUMELLO DEL MONTE BERGAMO
FORMAGGI
www.latiniformaggi.it



Belotti conserve

ALBINO BERGAMO
SPECIALITA' GSTRONOMICHE
www.belotticonserve.it



Latteria sociale Val di Scalve

VILMINORE DI SCALVE BERGAMO
FORMAGGI
www.latteriasocialediscalve.it



Poker

ALBANO SANT'ALESSANDRO BERGAMO
RAVIOLI E PASTA FRESCA
www.raviolificiopoker.it



Dolci Sapori

GEMONIO VARESE
BAKERY
www.dolcisapori.info



IBS salumi

AZZANO SAN PAOLO BERGAMO
SALUMI
www.ibsspa.it



Dolci e Delizie

SCANZOROSCIATE BERGAMO
BAKERY
www.dolciedelizie.eu



Ca' del Botto

ARDESIO BERGAMO
SALUMI
www.cadelbotto.it



Morgan's gluten free

ONORE BERGAMO
BAKERY GLUTEN FREE
www.morganspizza.com



Mozzarella di Seriate

SERiate BERGAMO
FORMAGGI
www.mozzarelladiseriate.it



La Primula snc

TREVIGLIO BERGAMO
BAKERY
www.laprimula.biz



Forneria Varelli

GRASSOBBIO BERGAMO
BAKERY
www.panificiobergamo.com

**PANIFICIO
MARIAROSA
E FLAVIO**

Panificio Mariarosa e Flavio

ARZAGO D'ADDA BERGAMO
BAKERY



Pane e Fantasia

ALME BERGAMO
BAKERY



Panificio Balduzzi

CLUSONE BERGAMO
BAKERY
www.panificiopasticceriabalduzzi.it



Panificio Suardelli

URGNANO BERGAMO
BAKERY
www.panificiobergamo.it



Il forno delle bontà'

PALAZZAGO BERGAMO
BAKERY BIO
www.ilfornodellebonta.com



Arte del pane

NEMBRO BERGAMO
BAKERY
www.artedelpanedicuminettifabrizio.business.site



Vanotti snack

BERGAMO
BAKERY GLUTEN FREE



Tresoldi La boutique del pane

BERGAMO
BAKERY
www.panificiotresoldi.it



Tresoldi

BERGAMO
BAKERY

Classi merceologiche

Salumi

Le nostre aziende producono salumi della tradizione italiana in modo artigianale. Tutti i prodotti sono frutto di maestria ed esperienza ma certificati per offrire la massima qualità e costanza ai nostri partner.

Formaggi

Alla base della cultura culinaria italiana i formaggi sono fra i principali protagonisti del nostro catalogo. Le diverse aziende produttrici offrono il meglio delle loro produzioni, che raggruppate in consorzio, offrono una scelta enorme per permettere di spaziare in lungo e in largo nell'arte casearia italiana.

Bakery

Tutti i piccoli produttori artigianali sono al vostro servizio per confezionare qualsiasi vostra richiesta, pane, pizza, dolci e biscotteria sono ambasciatori dello stile di vita italiano in tutto il mondo.

Pasta fresca

Non c'è bisogno di specificare quanto siano importanti pasta e ravioli in ogni regione e ambito culinario italiano. I nostri produttori non sacrificano mai la qualità del prodotti in nome della versatilità. Possiamo così assicurare un prodotto autentico reale e di qualità superiore.

Specialità gastronomiche

Le specialità gastronomiche italiane sono riconosciute in tutto il mondo. I nostri produttori acquistano le migliori materie prime sul mercato per poi sapientemente trasformarli in gioielli alimentari. La migliore tradizione che si propone con un formato innovativo.

Bio

La cucina italiana è la bandiera della dieta mediterranea, la più salutare al mondo, impreziosita ancor di più dall'utilizzo di materie prima esclusivamente biologiche. Tutti i prodotti BIO delle nostre aziende sono costantemente controllati e garantiti, ottenendo tutte le più severe certificazioni biologiche.

Salumi

Our companies produce classic Italian salumi (Italian cured meats). These artisan products follow traditional craftsmanship, the result of centuries of experience. They are all certified, guaranteeing maximum quality and consistency to our partners.

Cheeses

A staple of Italian culinary culture, cheeses constitute a principal element of our catalogue. The various cheese production companies sell the best of their selection. United under the consortium, this presents you with the opportunity to sample the full breadth and depth of the art of Italian dairy.

Bakery

Each small artisan producer is at your service, tailoring their crafts to meet your every request. Breads, pizzas, pastries, cakes and biscuits - they travel the world, acting as ambassadors for the Italian way of life.

Fresh pasta

In every Italian region and every style of Italian cooking, the importance of pasta and ravioli goes without saying. Our producers never sacrifice quality for the sake of a wider range of products. As such, we can confidently guarantee authentic and highly superior products.

Gastronomic specialities

Italy is famous the world over for its gastronomic specialities. Our producers acquire the best raw materials on the market. Their expertise then transforms them into gourmet jewels, combining the best of tradition with innovation in their offering.

Organic

Italian cuisine is the fulcrum of the Mediterranean diet. It is the healthiest in the world, valued further for its use of exclusively organic raw materials. All our companies' organic products are monitored constantly and guaranteed to meet the standards of the strictest organic certifications.



BIO



BIO

<i>Consorzio</i>	<i>Articolo</i>	<i>Peso netto singola confezione</i>	<i>Codice</i>	<i>Temperatura</i>
LATINI	TALEGGIO DOP BIO	2,2	A528	CHILLED
LATINI	QUARTIROLO DOP BIO	1,5	A529	CHILLED
LATINI	GORGONZOLA BIO	12	A530	CHILLED
LATINI	GORGONZOLA BIO	6	A531	CHILLED
LATINI	GORGONZOLA BIO	3	A532	CHILLED
LATINI	GORGONZOLA BIO	1,5	A533	CHILLED
LATINI	GORGONZOLA BIO	0,2	A534	CHILLED
LATINI	RICOTTINA BIO	1,2	A535	CHILLED
LATINI	PRIMO SALE BIO	1,8	A536	CHILLED
LATINI	ROBIOLA BIO	0,3	A537	CHILLED
LATINI	LA CALEPINA BIO	1,5	A538	CHILLED
LATINI	LA CALEPINA BIO	0,4	A539	CHILLED
LATINI	TUMA BIO	7	A540	CHILLED
LATINI	GORGONZOLA MASCARPONE BIO	1,2	A541	CHILLED
LATINI	TORTA NOCI BIO	1,5	A542	CHILLED
LATINI	TORTA PISTACCHIO BIO	1,5	A543	CHILLED



BIO

<i>Consorzio</i>	<i>Articolo</i>	<i>Peso netto singola confezione</i>	<i>Codice</i>	<i>Temperatura</i>
IL FORNO DELLE BONTA'	BISCOTTI CON CIOCCOLATO AVENA E INULINA	0,35	F574	DRY
IL FORNO DELLE BONTA'	BISCOTTI FARRO E RISO VEGANI	0,35	F575	DRY
IL FORNO DELLE BONTA'	BISCOTTI KAMUT E RISO VEGANI	0,35	F576	DRY
IL FORNO DELLE BONTA'	BISCOTTI FARRO E COCCO VEGANI	0,35	F577	DRY



BIO



<i>ConSORZIATO</i>	<i>Articolo</i>	<i>Peso netto singola confezione</i>	<i>Codice</i>	<i>Temperatura</i>
IL FORNO DELLE BONTA'	BISCOTTI GRANELLA	0,2	F578	DRY



BIO



<i>ConSORZIATO</i>	<i>Articolo</i>	<i>Peso netto singola confezione</i>	<i>Codice</i>	<i>Temperatura</i>
IL FORNO DELLE BONTA'	BISCOTTI INTEGRALI	0,35	F579	DRY



BIO



<i>ConSORZIATO</i>	<i>Articolo</i>	<i>Peso netto singola confezione</i>	<i>Codice</i>	<i>Temperatura</i>
IL FORNO DELLE BONTA'	RIGATINO	0,35	F580	DRY



BIO



<i>ConSORZIATO</i>	<i>Articolo</i>	<i>Peso netto singola confezione</i>	<i>Codice</i>	<i>Temperatura</i>
IL FORNO DELLE BONTA'	BISCOTTO SAN PELLEGRINO	0,35	F581	DRY

**BIO**

<i>Consorzio</i>	<i>Articolo</i>	<i>Peso netto singola confezione</i>	<i>Codice</i>	<i>Temperatura</i>
IL FORNO DELLE BONTA'	BISCOTTI SAVOIARDI BIO	0,2	F582	DRY

**BIO**

<i>Consorzio</i>	<i>Articolo</i>	<i>Peso netto singola confezione</i>	<i>Codice</i>	<i>Temperatura</i>
IL FORNO DELLE BONTA'	CANTUCCI AL CIOCCOLATO	0,35	F583	DRY
IL FORNO DELLE BONTA'	CANTUCCI CLASSICO	0,35	F584	DRY

**BIO**

<i>Consorzio</i>	<i>Articolo</i>	<i>Peso netto singola confezione</i>	<i>Codice</i>	<i>Temperatura</i>
IL FORNO DELLE BONTA'	BRUTTI MA BUONI	0,15	F585	DRY


 BIO


<i>ConSORZIATO</i>	<i>Articolo</i>	<i>Peso netto singola confezione</i>	<i>Codice</i>	<i>Temperatura</i>
IL FORNO DELLE BONTA'	COOKIES SUPER FONDENTE	0,35	F586	DRY


 BIO


<i>ConSORZIATO</i>	<i>Articolo</i>	<i>Peso netto singola confezione</i>	<i>Codice</i>	<i>Temperatura</i>
IL FORNO DELLE BONTA'	LINGUE DI GATTO	0,1	F587	DRY
IL FORNO DELLE BONTA'	COLOMBA CLASSICA	0,75	F588	DRY
IL FORNO DELLE BONTA'	DOLCE LIEVITATO VEGAN ARANCIO	0,75	F589	DRY
IL FORNO DELLE BONTA'	DOLCE LIEVITATO VEGAN CIOCCOLATO	0,75	F590	DRY
IL FORNO DELLE BONTA'	DOLCE VEGAN LIEVITATO LISCIO	0,75	F591	DRY
IL FORNO DELLE BONTA'	PANETTONE TRADIZIONALE	0,75	F592	DRY
IL FORNO DELLE BONTA'	DOLCE LIEVITATO EXTRA FONDENTE	0,75	F593	DRY
IL FORNO DELLE BONTA'	DOLCE LIEVITATO CIOCCOLATO LATTE E NOCCIOLE	0,75	F594	DRY


 BIO


<i>ConSORZIATO</i>	<i>Articolo</i>	<i>Peso netto singola confezione</i>	<i>Codice</i>	<i>Temperatura</i>
IL FORNO DELLE BONTA'	BACI AL PISTACCHIO		F595	DRY



contatti

info@cobergroup.it

www.cobergroup.it

+39 348 5984478