



MANGIA BUONO, SANO, ITALIANO

Italian Life Style è un'azienda specializzata nella produzione di **alimenti di alta qualità**, realizzati con **materie prime** selezionate **100% italiane**. Collaboriamo con produttori nazionali che, utilizzando **ingredienti di filiera controllata**, sinonimo di tracciabilità, creano alimenti ispirati alla tradizione culinaria italiana.

I nostri prodotti sono pensati per i **ritmi frenetici** della vita moderna, la linea dei piatti pronti, racchiude **alta qualità, gusto e freschezza** caratteristiche presenti in un pasto appena preparato. Attenti alla salute e al benessere, sviluppiamo alimenti innovativi pensati per famiglie, single, professionisti, giovani e anziani. Le nostre proposte garantiscono un'alimentazione sana per tutti, senza rinunciare al piacere del buon cibo.

IL PIACERE DI MANGIARE BENE, OGNI GIORNO

Scegliere Italian Life Style significa affidarsi a prodotti di eccellenza, realizzati con **materie prime italiane** selezionate e di **filiera controllata**, principi fondamentali alla base della nostra mission. Le formulazioni esclusive combinano tradizione e innovazione, offrendo alimenti biologici e low carb, ricchi di fibre e proteine, che **si adattano perfettamente a tutti i consumatori** visti i ritmi frenetici della vita odierna.

PIATTI PRONTI E GUSTOSI SEMPRE A PORTATA DI MANO

Italian Life Style **porta l'innovazione in cucina** con una tecnologia avanzata che permette di gustare **piatti pronti in meno di 1 minuto**. Con una **shelf life di 12 mesi**, i nostri prodotti si conservano a temperatura ambiente, senza necessità della catena del freddo.

L'esclusivo processo di stabilizzazione combina **sterilizzazione, asciugatura e raffreddamento**, abbattendo la carica batterica a livelli ineguagliabili. **Controlli rigorosi** e tecnologie all'avanguardia garantiscono **piatti sani, gustosi e sicuri**, preservando il **sapore autentico** e le **proprietà nutrizionali** degli ingredienti.



IL FUTURO NEI

Piatti pronti

LA QUALITÀ È IL NOSTRO PRIMO INGREDIENTE

Siamo orgogliosi di presentare la nostra linea di piatti pronti, in continua espansione, pensata per rispondere alle esigenze di mercato senza rinunciare alla qualità e al gusto autentico.

2 PRIMI PIATTI Fettuccine ragù (allegato 1) e Fettuccine crema di funghi e salsiccia (allegato 2)

3 SUGHI ragù di carne, ragù di carne battuto al coltello, bocconcini di bovino (allegato 3, 4 e 5)

1 SECONDO PIATTO hamburger di bovino (allegato 6)

La nostra azienda, specializzata nella produzione di alimenti, è **certificata biologica** e opera nel pieno rispetto degli standard più rigorosi. Ogni prodotto a marchio è frutto di una filiera controllata e tracciabile, che garantisce sicurezza, trasparenza e rispetto per l'ambiente. La carne di bovino adulto biologica, utilizzata nelle nostre preparazioni proviene esclusivamente da **allevamenti allo stato brado**, in territorio Tosco-Laziale definito Maremma, e rispetta i rigorosi standard previsti dalla Filiera Biologica.

FILIERA BIOLOGICA CERTIFICATA

Tutte le referenze che utilizzano carne proveniente da allevamenti biologici sono dotate di QR code, che permette al consumatore più attento di approfondire le caratteristiche e le specificità dell'allevamento allo stato brado.



Allevamenti allo stato brado: in Italia, per definire un allevamento di bovini allo stato brado, non esiste una normativa specifica che definisca un rapporto preciso tra ettari e numero di capi. Tuttavia, un approccio comune è quello di garantire almeno 1 ettaro per ogni bovino, anche se in alcune zone di montagna si possono raggiungere i 1,5/2 ettari per bovino.



Stabilizzazione: risparmia spazio ed energia.

Tutti i nostri piatti sono confezionati con l'innovativo sistema della stabilizzazione che permette la conservazione a temperatura ambiente per ben 12 mesi, senza bisogno di frigorifero e senza conservanti, preservando la freschezza e il sapore autentico di un piatto appena preparato.