

Aus der alteingesessenen Familie Rinaldi aus Modena, die sich in den Nachkriegsjahren gefestigt hatte, in dem sie ein große Industriegruppe gründete, entstand 1979 ALIS.

Abseits ihrer unternehmerischen Tätigkeiten hegte die Familie Rinaldi stets eine große Leidenschaft für ein typisches Produkt ihrer Heimat: den Aceto balsamico aus Modena.

Seit Generationen ist eine eindrucksvolle Essigkellerei im Besitz der Rinaldi. In ihr befinden sich eine „Batterie“ wertvoller Holzfässer aus dem 16. und 17. Jahrhundert, welche heute noch in der Produktion des Aceto balsamico tradizionale aus Modena in Gebrauch sind. 1990 wurde diese Passion des Aceto balsamico mit der höchsten Auszeichnung des Sektors gekürt: „Il Trofeo del Ventennale“ (eine Trophäe, die alle 20 Jahre verliehen wird). In Spilamberto (Modena) findet alljährlich ein Wettkampf der Aceto balsamico tradizionale di Modena - Produzenten statt, deren Jahresgewinner sich wiederum alle 20 Jahre untereinander messen, um das Diplom des „Besten der Besten“ zu erringen.

Von 1990 bis 2010 durfte sich der Aceto Balsamico Tradizionale Casa Rinaldi mit dem Titel „Weltmeister“ schmücken und bis jetzt, in der eigenen Kategorie, steht er an der Spitze der Liste der besten Produzenten der modenenser Tradition, die in Italien und der ganzen Welt bekannt sind.

Dank unserer kommerziellen Organisation und Leidenschaft für die typischen italienischen Produkte, hat Alis im Lauf der Zeit die Kenntnisse der ausländischen Märkte vertieft.

Über den Verkauf des Aceto balsamico aus Modena hinaus, wurde die Produktpalette mit einer Linie Extra vergine und/oder Balsamessig erweitert. 1998 hat Alis die Dressings Casa Rinaldi lanciert: auf Olivenöl Extravergine- Balsamessig aus Modena und Gewürzebasis, in den selben Flaschen aufbewahrt, zeigen sie eine akkurate und ansprechende Aufmachung.

Während der 9e Cibus- Messe in Parma wurden die Dressings für ihre „Attraktivität, Kreativität und Imagination“ prämiert.

Die aktuelle Produktpalette ist vielfältig. Es gibt Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP, Weinessig, Weinessig aus einer Rebsorte, gewürzte Weinessige, Dressing wie die berühmte Balsamicocreme, weißen Balsamico und die Spraydressings. Außerdem Olivenöl Extra 100% aus Italien, Olivenöle GGA aus bestimmten italienischen Regionen, eine wunderschöne Linie von gewürzten Extravergine, auch mit Zitrusfrüchten; es existiert eine Linie von Salzen und Gewürzen, in Öl oder Essig eingelegte Gemüse, normal oder gegrillt. Soßen und Pesto der italienischen Tradition, regionale Soßen, eine Hartweizenpasta und handwerkliche Eiernudeln. Dazu bietet sie Honig, verschiedene Konfitüren, Obstgelees, eingelegte Senfrüchte, Süßigkeiten, Getränke und Mineralwasser, Fischkonserven, mehrere Kaffeesorten, Weine und Biere.

Heutzutage ist Alis eine dynamische, exportorientierte Firma, die in 74 Länder der Welt exportiert. Die vielfältigen Kunden verteilen sich auf unterschiedliche Branchen, wie Supermärkte, Restaurants, Hotel, Cafés.

Hauptmarkt für die Casa Rinaldi Produkte ist Deutschland, danach kommen andere europäische Länder. Seit 2004 ist Alis im Mitbesitz von Gastronomiegeschäften und eines Restaurants in Hong Kong. Außerdem wurden in Russland und Ukraine zwei Importfirmen gegründet.

Unser neues Lager (2010 aufgebaut) mit mehr als 6000 qm und 15 m Höhe trägt zu unserer Entwicklung und Effizienz bei. Zusammen mit 500qm Büros und einem Show room wurde mit modernsten Methoden etwas geschaffen, das die Firmenphilosophie widerspiegelt. Wände aus Polikarbonat und 1509 photo voltaische Zellen ersparen uns und unserer Atmosphäre 253.700 Kg CO2.

Das Interesse unserer internationalen Klientel für typische italienische Spezialitäten wie Parma Schinken, Parmigiano Reggiano DOP, Wurst und Fischprodukte hat Alis ermuntert ein modernes Kühllager aufzubauen. Hier wurde auch nicht gespart in der Auswahl fortgeschrittener Kühlzellen, die in der Lage sind, Produkte zu kühlen, einzufrieren und eine kontrollierte Temperatur zu steuern. Diese Sparte zeigt eine Verkaufstendenz nach oben und die Zusammenarbeit mit ausgewählten Produzenten zeigt, dass Alis sich in die richtige Richtung bewegt.

2010 war für Alis auch ein wichtiges Jahr. In der Toskana, in Certaldo, wurde eine Ölmühle erworben: es handelt sich um eine Oberfläche von 2000 qm und drei Abfüllungslinien. Hier wird die Klientel mit vielen Olivenölen und Dressings durch Alis versorgt.

Nach der „Tuscany Ollio & Vinegar Srl“, wurde 2012 eine neue Firma gegründet: die „Biotuscany Srl“, deren Aufgabe es ist, Bio- und Funktionalprodukte zu vermarkten, was die Aufmerksamkeit von Alis für neue Marktbereiche im internationalen Umfeld zeigt.

Alis erweist sich somit als eine der industriellen Realitäten aus Modena mit konstantem Wachstum: Aufgabe ist und bleibt die Verbreitung der italienischen enogastronomischen Kultur in der ganzen Welt.



**Alis Srl** - Via Paletti, 1 - I-41051 Castelnovo R. - (Modena) - Italy  
Tel.: +39/059/537356 - Fax: +39/059/538888 - [www.alisfood.it](http://www.alisfood.it) - [www.casarinaldi.it](http://www.casarinaldi.it)

**Magazzino/Warehouse:** Via Paletti, 2/A-B-C-D - I-41051 Castelnovo R. (Modena) - Tel.: +39/059/537600

