

COLTIVIAMO LA QUALITÀ
WE CULTIVATE QUALITY



VALNATURA

L'AGRICOLTURA VINCE
QUANDO SA CREARE SINERGIE
AGRICULTURE WINS WHEN
CAN CREATE SYNERGIES

UN'AZIENDA NATA PER TE
A COMPANY BORN FOR YOU

La C.O.C. dal 1971 è una delle più antiche aziende d'Italia di import-export di prodotti ortofrutticoli. Fornisce ai produttori la consulenza sugli orientamenti produttivi, mediante disciplinari di produzione, al fine di garantire la massima qualità e salubrità della frutta e degli ortaggi fino al consumatore finale. Assistenza con servizi ai soci per la gestione ordinaria e straordinaria delle attività, rinnovo delle certificazioni, partecipazioni a fiere, processo di internalizzazione, sono alcuni dei servizi prestati ai nostri associati. Le pianificazioni colturali di COC avvengono in collaborazione con aziende agricole associate, al fine di poter offrire una vasta gamma di prodotti certificati "bios" e "certiquality". COC è partner ideale per il cliente desideroso di proporsi e operare in modo competitivo e innovativo sul mercato, grazie anche all'ampia gamma di confezioni di cui dispone. I nostri punti di forza sono: la qualità e il sistema logistico flessibile che ci permettono di essere presenti con i nostri prodotti sui principali mercati nazionali ed internazionali, garantendo qualità e affidabilità. Ogni giorno COC affronta le esigenze della qualità e della tecnologia con aggiornamenti costanti. Gli investimenti, la passione e la volontà sono la testimonianza del raggiungimento e consolidamento della posizione raggiunta che si aggiorna quotidianamente per essere al passo con i tempi.

Since 1971 COC is one of the oldest Italian companies for import and export of fruit and vegetables products. It gives manufacturers the consultancy about the productive guidelines through disciplinary production, in order to ensure the highest quality and safety of fruits and vegetables to the final consumer. Assistance to members with services for ordinary and extraordinary activities management, renewal of certifications, participation in trade fairs, internationalization process, are some of the services provided to our members. Schedules cultivation of COC take place in collaboration with member farms, in order to be able to offer a wide range of certified products "bios" and "certiquality". COC is the ideal partner for customers eager to present itself and operate in a competitive and innovative on the market, thanks to 'wide range of packages available. The Our strengths are: the quality of the system and a flexible logistic that allow us to be present with our products on the main national and international markets, ensuring quality and reliability. Every day COC addresses the needs of a quality and technology with constant updates. Investment, the passion and the will are a testimony of the achievement and consolidation of the position reached that is updated daily to keep up with the times.



~~~~~  
**LA CURA DI UNO SPECIALISTA**  
THE CARE OF A SPECIALIST  
~~~~~

La filosofia della C.O.C. è la “total quality”, ovvero la qualità della materia prima che arriva sino alla tavola del consumatore, coinvolgendo tutte le tappe del processo produttivo, logistico, distributivo e commerciale. La COC ha fatto dell'internazionalizzazione e della specializzazione le proprie linee guida. In Italia come all'estero l'azienda si differenzia dai propri competitors per la vastità dei prodotti offerti a prezzi sempre competitivi, grazie alla rete di contatti con i principali produttori italiani ed esteri.

The philosophy of the COC is the “total quality”, ie the quality of the raw material that reaches the consumer's table, involving all stages of the production process, logistics, distribution and trade. The COC has made internationalization and specialization of their own guidelines. In Italy and abroad, the company differentiates itself from its competitors because of the vastness of the products offered at prices more competitive, thanks to the network of contacts with leading Italian and foreign.



ALTA TECNOLOGIA AL VOSTRO SERVIZIO
HIGH TECHNOLOGY AT YOUR SERVICE

La COC può contare su impianti di frigoconservazione che mantengono integre le caratteristiche di freschezza dei prodotti fino al consumatore finale a cui viene garantito finanche la catena del freddo. Le celle frigorifere sono ad alta tecnologia: atmosfera controllata, impianti di assorbimento di etilene per il controllo della maturazione dei frutti, tecnologia ILOS per garantire una conservazione duratura senza l'uso di trattamenti post raccolta. Il progetto qualità COC prevede la gestione diretta della filiera di produzione, dalla semina al raccolto, dalla lavorazione al confezionamento. COC assicura ai suoi consumatori prodotti alimentari che conservano le caratteristiche di freschezza e genuinità del prodotto ortofrutticolo appena raccolto.

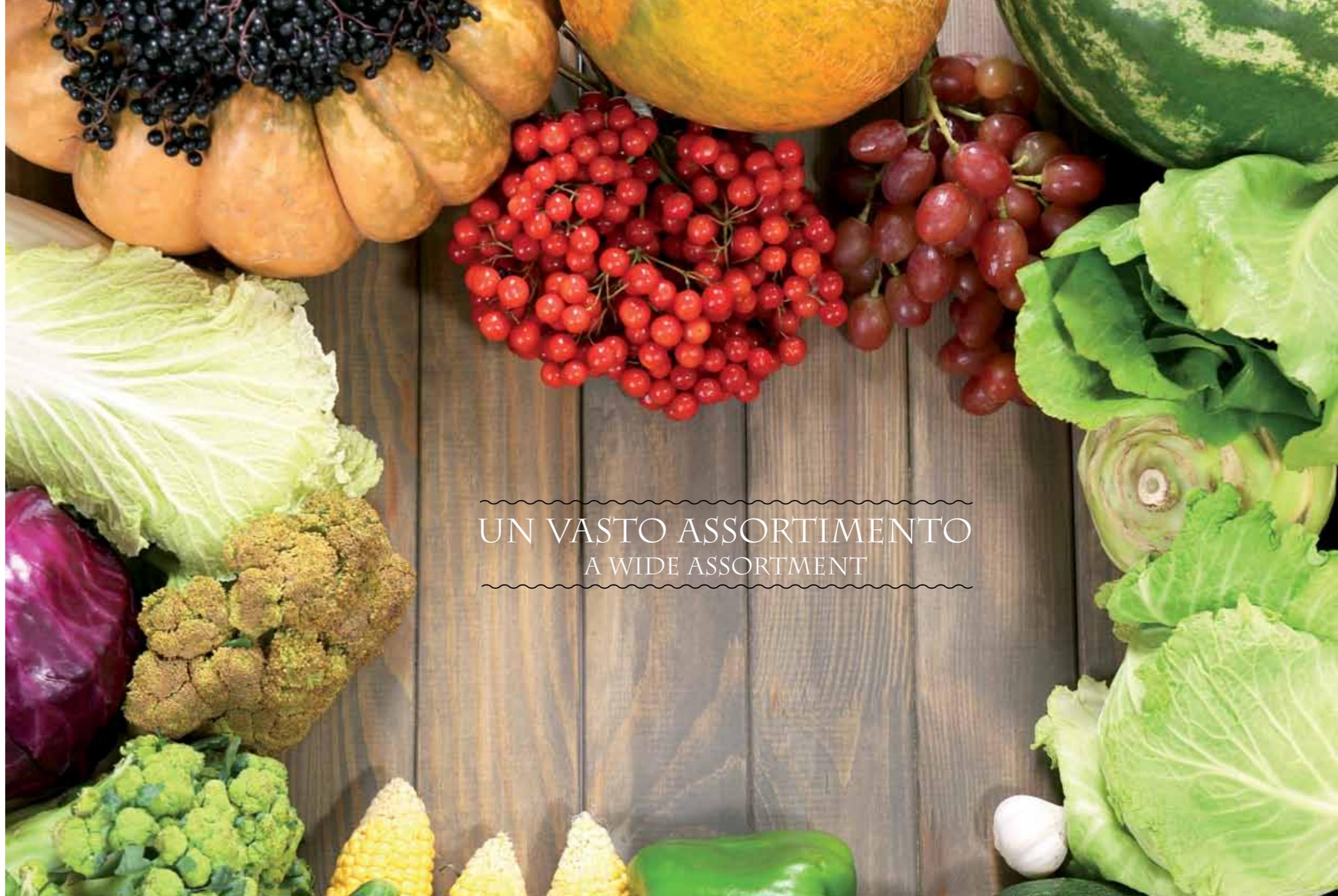
The COC can count on cold fridge storage facilities that keep the freshness of the products intact to the final consumer who is even guaranteed the cold chain. Cold rooms are high technology: controlled atmosphere systems, absorption of ethylene for the control of fruit ripening, ILOS technology to ensure a long-term preservation without the 'use of post-harvest treatments. The project quality à COC provides the direct management of filiera production, from planting to harvest, from processing to packaging. COC ensures its consumers foods that preserve the freshness and genuineness of a fruit or vegetable just picked.





I principali prodotti commercializzati sono rappresentati dalle patate, insalata, pomodori, cavolfiori, aglio, limoni, uva, castagne, arance, clementine, percoche, nespole, cilimoja, mango e avocado. La filosofia di esaltare al massimo la qualità dei prodotti, l'offerta dei prodotti fuori stagione, i servizi personalizzati logistici e la serietà commerciale sono alla base del successo della C.O.C., il cui processo di commercializzazione viene seguito dalla VALNATURA Srl.

The main products sold are represented by potatoes, salad, tomatoes, cauliflower, garlic, lemons, grapes, chestnuts, oranges, clementines, peaches, loquats, cilimoja, mango and avocado. The philosophy of maximum enhancement of the quality of a product, the product offerings out of season, personalized services and logistic seriousness in trades are the basis for success whose commercialization process is followed by VALNATURA Srl.



UN VASTO ASSORTIMENTO
A WIDE ASSORTMENT

PRINCIPALI PRODOTTI
MAIN PRODUCTS

PRODOTTI LAVORATI
PROCESSED PRODUCTS



Vino
Wine



Olio
Oil



Sottoli
Pickles



Salumi
Cold cuts



Marmellate
Jams



Formaggi
Cheeses

PRODOTTI FRESCI
FRESH PRODUCTS



Nespole
Loquats



Castagne
Chestnuts



Arance
Oranges



Cavolfiore
Cauliflowers



Limoni
Lemons



Aglio
Garlic



Pera
Pear



Insalata Iceberg
Iceberg Salad

SU RICHIESTA COLTIVIAMO E RICERCHIAMO ALTRI PRODOTTI
ON REQUEST WE GROW AND SEEK OTHER PRODUCTS



COLTIVIAMO LA FRESCHEZZA GARANTITA CULTIVATE FRESHNESS GUARANTEED

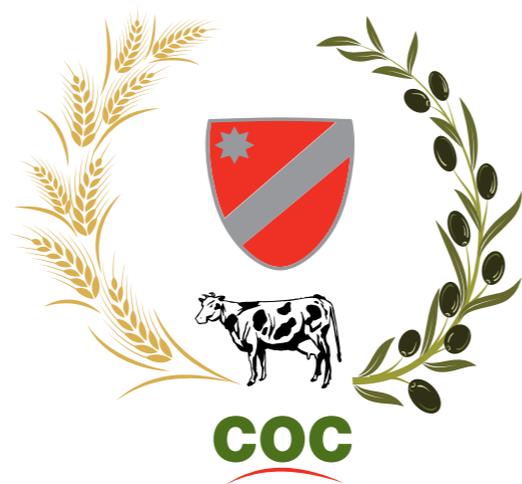
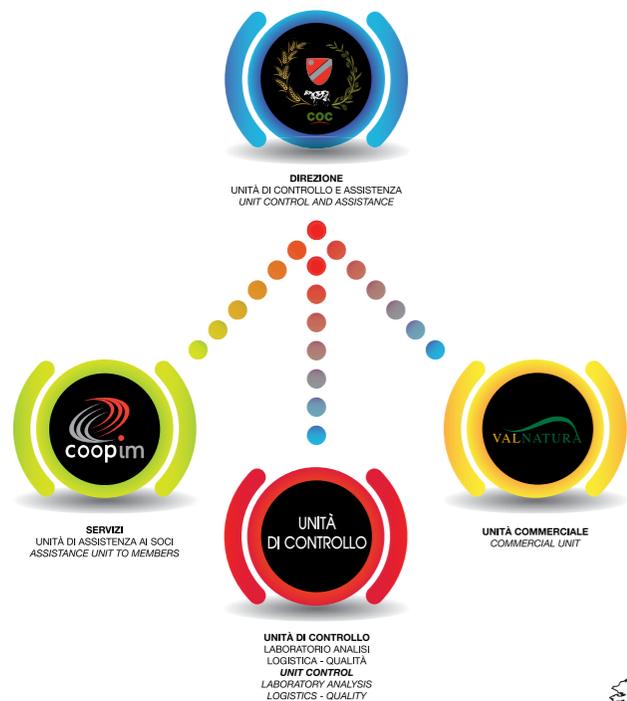
La COC, da oltre 40 anni, si impegna a stimolare la coltura del gusto: un quotidiano lavoro per la qualità che prevede la selezione dei migliori produttori italiani ed esteri, l'impiego di metodi logistici più evoluti, nonché la distribuzione dei migliori prodotti al fine di soddisfare le esigenze dei consumatori. L'intensa rete di contatti con i più grandi fornitori e aziende agricole italiane, infatti, ha dato alla COC la possibilità di incrementare significativamente il periodo di presenza dei prodotti sul mercato e di assicurare, anche grazie alle notevoli possibilità di stoccaggio, una continuità di fornitura prolungata nel tempo. Garantire una gamma completa di tutti i prodotti ortofrutticoli, con standard qualitativi sempre molto alti, costituisce il vantaggio competitivo dell'azienda. Consapevoli quindi delle esigenze e dei bisogni di ogni singolo cliente e puntando alla sua soddisfazione totale, la COC ha fatto della qualità e della sicurezza dei prodotti valori fondamentali dell'azienda.

The COC, for over 40 years, is committed to stimulating the culture of taste: a daily work for the quality, and providing for the selection of the best Italian and foreign manufacturers, the 'use of logistic methods more evolved, as well as is the distribution of best products in order to meet the needs of consumers. The strong network of contacts with wider suppliers and farms Italian and foreign, in fact, gave the COC the possibility of a significant increase in the period of presence of the products on the market and to ensure, thanks to the significant possibility of a storage, a continuity of prolonged supply. Ensure a full range of all fruit and vegetables, with very high quality standards always, is the company's competitive advantage. Therefore aware of the needs and the needs of each customer and pointing to his total satisfaction, the COC has made a quality and safety of products fundamental values.



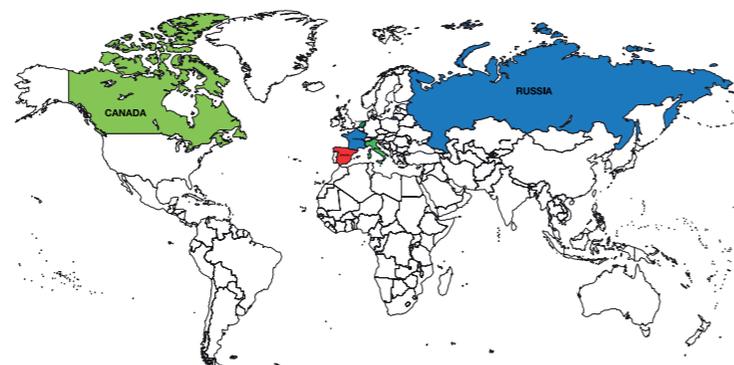
LA NOSTRA STRUTTURA

OUR STRUCTURE



I NOSTRI PAESI

OUR COUNTRIES



VALNATURA

IMPORT-EXPORT

LA NOSTRA FILIERA

OUR SUPPLY CHAIN





DALLA TERRA ALLA TAVOLA FARM TO FORK

L'esperienza acquisita durante il corso degli anni ha portato l'Azienda ad essere punto di riferimento sia sotto il profilo commerciale che per quanto riguarda lo sviluppo di nuovi progetti, anche "Progetto Pilota", che si propongono l'obiettivo di realizzare dei programmi per valorizzare al meglio quanto già presente sul territorio, renderlo produttivo ed attraverso la commercializzazione generare opportunità lavorative per l'intera filiera di produzione e di controllo. Il tutto coinvolgendo le aziende leader del settore, gli Enti e le Istituzioni che possano affiancare e supervisionare i vari progetti. Un esempio ne sono due progetti rivolti alla valorizzazione delle aree ad uso civico per la produzione, lavorazione e commercializzazione di castagne ed aglio.

The experience reached throughout the years has brought the company to be reference point on the commercial and also on the new plans development grounds. These plans and even the "masterplan" aim for the fulfilment of plans to take advantage of what is still present on the territory. It is important to make it productive and to create working opportunities for the entire production and control chain through the commercialization. Thus involving the leading companies of the sector, organizations and institutions which can help and supervise the various plans. An example is two plans referred to the development of the civic use areas for the production, working and commercialization of chestnuts and garlic.



VALNATURA

COOPERATIVA COC Arl

VALNATURA Srl

Via Montecarlo, 60
86039 Termoli (CB) - Italy

T +39 0875 84822
F +39 0875 706644

WWW.COOPERATIVACOC.COM