

RECUPERIAMO IL PANE,
BRINDIAMO AL MONDO.

Fondata nel novembre 2019 a Torino da Franco Dipietro ed Emanuela Barbano, **Biova Project** è la start up innovativa di food innovation con la missione di ridurre lo spreco alimentare per il pianeta, creando prodotti sempre nuovi dall'alto valore aggiunto: sia di gusto che economico e sociale.

L'idea nasce da un lungo percorso all'interno di Onlus che si occupano di lotta allo spreco alimentare, con l'intenzione di creare un modello di business sostenibile sia economicamente che ecologicamente.

Certified
This company meets the highest standards of social and environmental impact

2 DONORS

12 RESPONSIBLE CONSUMPTION PRACTICES

17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS

10.5 TONS
OF SURPLUS BREAD RECOVERED

from foundation to June 2023

15.5 TONS
OF CO2 SAVED FROM THE REDUCTION OF RAW MATERIALS

from foundation to June 2023

7700 KG
OF BARLEY MALT SAVED

from foundation to June 2023

3644 €
PUBLIC MONEY SAVED

from foundation to June 2023

11.350 €
DONATED TO NONPROFIT ORGANIZATIONS

from foundation to June 2023

91 TONS
OF BOTTLES AND CANS RECYCLED

from foundation to June 2023

LET'S RECOVER FOOD SURPLUS AND TOAST TO THE WORLD!

Shop

Informazioni

Tutto partì nel '900

La Torrefazione storica di Corso Buenos Aires a Milano nacque nel 1909.

È l'inizio del '900, Milano è una città in pieno sviluppo e fermento. È un momento di rivoluzione e crescita per l'industria automobilistica e aeronautica, per la cultura e il design, per le arti e i mestieri.

Tante novità ed anche un piacevole profumo di caffè. Proprio in questo momento a Milano viene perfezionata la macchina per l'espresso e nel 1909 la bottega di Corso Buenos Aires accoglie i primi clienti.

MARCO COLZANI

MARCO PER L'AMBIENTE

FORZA DELL'ACQUA

Per la nostra produzione utilizziamo solamente energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili, in particolare la nostra proviene dall'impianto idrico di Premadio, in Valtellina (SO).

OBBIETTIVO RICICLO

Adoriamo la raccolta differenziata, ma ora sfioriamo la pazzia! Infatti siamo diventati ufficialmente dei "trasportatori di rifiuti". Da inizio 2020 ci siamo iscritti all'albo specifico per occuparci come azienda di conferire direttamente legno, plastica e cartone ad aziende che li valorizzano come materie prime da riciclare.

MATERIE PRIME E PRODUZIONE

IT - BIO - 013

ECO MANUFACTORY

A+B-CERT

IMPEGNO

ECO MANUFACTORY

Grazie alla nostra filosofia e alle nostre convinzioni, in Alpe Pragas cerchiamo di ridurre il più possibile il nostro impatto ambientale.

Abbiamo quindi creato e adottato il nostro ideale di Eco-Manufactory.

Questo significa per noi, sforzarci di ridurre a zero le emissioni di CO₂ e di evitare in tutto la plastica. Insieme ad un offerta di prodotti di alta qualità accuratamente selezionati, con una gran parte di loro proveniente dal nostro circondario, per avere meglio, da un lato, un collegamento diretto con i produttori e dall'altro, per ridurre il trasporto e quindi risparmiare CO₂ e risorse.

Di seguito presentiamo la panoramica dei nostri obiettivi, delle iniziative adottate e degli aggiornamenti in tempo reale sui progetti che stiamo studiando e applicando.

Certified organic plants

All the plants used in Wilden.herbs herbal teas come from controlled organic farming and are ICEA certified.

Naturally good

In our infusions you recognize all the ingredients because leaves, spices and roots are in herbal tea form. You will never find additives, flavors or sugars.

Plastic? No thank you.

Our packaging is environmentally friendly: we use TÜV certified compostable filters, a biodegradable overwrap and vegetable adhesives.

- Made in Italy
- Plants from organic farming in herbal tea cut
- Biodegradable packaging and compostable filter
- No flavors, no sugars, and no powders

Our philosophy

In a world that travels fast, Wilden wants to be slow, become the ability to take the right time to savor the natural ingredients of life.

Raw material

Wilden promotes plant education, which involves soil fertility and the choice of exceptional raw materials, rediscovering ancient remedies and adapting them to modern needs. Naturally.

People

The determining factor of Wilden are the people who compose it. From the producer to the small craftsman, each personality involved is an added value in terms of skills, commitment and contribution.

Packaging

We are biodegradable and our filter is compostable, seeing is believing. Every herb we use is certified organic, in each sachet you will find them all whole; this is because to make a difference you have to start from quality.

Experience

For us, experience is discovering and being able to appreciate an ingredient with all the senses. Learn to taste it in an infused mix or as a single ingredient in the kitchen. Each plant deserves to be sublimated and fully known.