



*Pronti,
Via!*

WHY

MISSION

—

PROBLEMA

—

SOLUZIONE

*Pronti,
Via!*

MISSION

*Pronti,
Via!*

PERMETTERE A CHIUNQUE DI PREPARARE IN MODO FACILE E VELOCE, PIATTI PRONTI GUSTOSI, SALUTARI E DI QUALITÀ.

Pronti Via produce e commercializza piatti pronti stabilizzati partendo dall'accurata selezione delle materie prime ed utilizzando processi di preparazione sicuri ma che mantengono immutato il gusto e le proprietà organolettiche.

PRONTI VIA! E TI SENTI UNO CHEF



PROBLEMA



RITMI FRENETICI

L'alimentazione moderna è spesso veloce, distratta e a governarla sono abitudini alimentari scorrette.

MANCANZA DI TEMPO

La mancanza di tempo per fare la spesa o cucinare è spesso la ragione per la quale si rinuncia ad una sana alimentazione privilegiando scelte alimentari orientate su piatti freddi e/o prodotti di scarsa qualità.

NUTRACEUTICA/NUTRIGENOMICA

I regimi alimentari derivanti da patologie come celiachia, diabete, etc. sono spesso difficili da mantenere con costanza.

PRONTI VIA! PRONTI IN DUE MINUTI



SOLUZIONE

*Pronti,
Via!*

I PIATTI PRONTI STABILIZZATI

- Sono 100% naturali
- Non contengono conservanti e/o coloranti
- Mantengono nel tempo tutte le proprietà organolettiche
- Hanno una shelf-life di 12 mesi a temperatura ambiente
- Sono ideali da servire in tavola last minute, con una velocità di preparazione di soli 2 minuti in padella o microonde

PRONTI VIA! IL GUSTO IN TAVOLA

BRANDING & MARKETING

STRATEGIA

Pronti Via ha immediatamente sviluppato un modello di business basato su una strategia brand-oriented anziché product-oriented con l'obiettivo di trasformare il proprio marchio in un brand, esaltando i tradizionali valori del Made in Italy e della cucina italiana, riconosciuta a livello mondiale quale sinonimo di qualità, gusto e benessere.

CONCEPT

L'idea si fonda nell'esaltazione del concetto di CONVENIENCE FOOD unito a quello di COMFORT FOOD, binomio che sta già riscuotendo l'approvazione dai vari mercati in cui i prodotti Pronti Via sono stati lanciati.

BRANDING

L'idea di branding è chiara: campagne marketing, social marketing e realizzazione spot su network televisivi nazionali con una delle più celebri icone della musica internazionale e italiana Ivana Spagna e dallo chef Lucano Carmine D'Elia salito alla ribalta nelle celebri trasmissioni di Rai1 Condotta da Antonella Clerici "E' sempre mezzogiorno".

Hanno avuto anche un notevole riscontro - sia in termini di audience che di vendite - le dirette andate in onda sul canale QVC Italia.



WHAT

LA NOSTRA OFFERTA
—
IL PRODOTTO

*Pronti,
Via!*

LA NOSTRA OFFERTA

*Pronti,
Via!*

I PIATTI PRONTI VIA!

I piatti stabilizzati proposti da Pronti Via sono basati sulle tipiche ricette regionali, sane e gustose ed in grado di salvaguardare la salute del consumatore senza dover rinunciare ai piaceri della buona tavola.

Fin dall'ideazione delle ricette, l'obiettivo è quello di realizzare un prodotto equilibrato, sano e senza additivi e/o conservanti aggiunti.



LA NOSTRA OFFERTA

SQUISITO E NATURALE

L'unico metodo di conservazione utilizzato è quello della stabilizzazione che abbatte la carica batterica del prodotto lasciando inalterate le caratteristiche organolettiche, nutrizionali ed il gusto.

Il vantaggio indiscusso che l'azienda intende offrire ai propri clienti è quello di avere un prodotto squisito e rigorosamente naturale.

Inoltre essendo libero dalla tradizionale catena del freddo vi è una drastica riduzione dei costi di trasporto, stoccaggio e somministrazione nonché un minor impatto ambientale.

*Pronti,
Via!*





TECNOLOGIA

*Pronti,
Via!*

IL PROCESSO DI STABILIZZAZIONE

L'ultima frontiera raggiunta nel campo della conservazione alimentare è la stabilizzazione, un metodo fisico innovativo che abbatte la costosa filiera del gelo, apre finalmente a nuove strategie commerciali e permette di aggredire nuovi mercati a livello mondiale, obiettivo fino ad ora impossibile da realizzare.

UN PROCESSO UNICO

La ricerca e l'attenta analisi delle dinamiche termiche hanno permesso di riunire in un unico processo le fasi di pastorizzazione e asciugatura, le quali in modo completamente separato e con parametri di processo diversi, avvengono nello stesso momento, garantendo una significativa riduzione della carica batterica e la "stabilizzazione" degli effetti biologici dell'acqua, grazie al controllo della temperatura e dell'umidità all'interno della camera di stabilizzazione.

CICLO PRODUTTIVO

*Pronti,
Via!*

**ACCURATA SELEZIONE DEI FORNITORI
E DELLE MATERIE PRIME**



**PRODUZIONE ALIMENTARE
GASTRONOMICA**



**CONFEZIONAMENTO
IN VASCHE THERMOSALDATE**



**PROCESSO DI STABILIZZAZIONE
IN AUTOCLAVE**



**PROCESSO FINALE
DI PACKAGING**

Tutte le fasi del ciclo produttivo sono gestite internamente al fine di mantenere un alto standard qualitativo.



HOW

VALUE PROPOSITION

—

TECNOLOGIA

—

PRODUZIONE

*Pronti,
Via!*



VALUE PROPOSITION

*Pronti,
Via!*

SHELF-LIFE

Carica batterica quasi totalmente eliminata in un unico sistema integrato.
Contaminazione da contatto con nastri trasportatori o elevatori azzerata.
Vita utile del piatto di almeno 12 mesi.

GUSTO

Il prodotto è al 100% naturale.
Non è presente alcun additivo chimico, conservante o colorante.
Proprietà organolettiche del piatto intatte nel tempo. Eccelsa qualità del piatto.

COSTI

Assenza della catena del freddo.
Costi di trasporto e conservazione nettamente inferiore rispetto ai tradizionali prodotti.
Stoccaggio a scaffale più lungo Conservazione fuori frigo a temperatura ambiente

DUTTILITÀ

Possibilità di stabilizzare una vasta gamma di piatti:
pasta fresca, pasta ripiena, secondi piatti di carne, vegetariani e vegani.



PRODUZIONE

*Pronti,
Via!*

IL SITO PRODUTTIVO DI POLIGNANO A MARE

Si sviluppa su un'area di 2400 mq con ampia area esterna adibita a parcheggio e spedizione.

- Il sito è dotato di un centro di cottura all'avanguardia nonché di celle frigorifere, deposito materie prime, pastorizzatore Levati con caldaia a vapore da 1.200.000 kcal/H.
- La capacità produttiva è di 1800 piatti/h con possibilità di operare su più turni, fino a raggiungere una produzione giornaliera di 28800 piatti.
- Ampi uffici posti al piano terra.
- Lo stabilimento è dotato di 4 rampe di carico/scarico del tipo automatizzato adatto al carico di bilici e containers.

WHERE

BUSINESS MODEL

—

REVENUE MODEL

—

IL MERCATO

*Pronti,
Via!*

BUSINESS MODEL

*Pronti,
Via!*

AFFERMAZIONE NEL MERCATO GDO e USA

Il settore della Grande Distribuzione ha fin da subito recepito l'idea di azienda solida, ben organizzata ed efficiente, anche se operante in un mercato di nicchia. Per tale motivo Pronti Via ha visto in breve tempo la propria affermazione agli occhi di un pubblico esigente ma ben disposto a pagare un PREMIUM PRICE per il prodotto richiesto.

CATERING AEREO

L'azienda è altresì presente sul mercato USA, ove grazie alla partnership con un distributore locale, ha siglato diversi contratti tra i quali merita particolare menzione quello di fornitura per il catering aereo.



REVENUE MODEL

GRANDE POTENZIALITÀ DEL MERCATO HO.RE.CA

L'analisi effettuata sui volumi di ordini provenienti da soggetti operanti nel mercato Ho.Re.Ca, evidenzia l'opportunità di accelerare lo sviluppo di tale mercato che attualmente incide per una quota pari al 20% del fatturato totale 2021.

Il valore medio degli ordini identifica un target medio-alto spendente che consente una marginalità più alta ed un maggior numero di clienti ricorrenti.

Vasta gamma di prodotti, tra cui primi e secondi piatti, con prezzo variabile tra il €5-€6. Il prezzo effettivo di vendita al cliente varia in funzione del mark-up applicato da Ho.Re.Ca. e grande distribuzione.



BELLAVITA AWARDS

Ulteriore testimonianza di tale successo è il riconoscimento "BELLAVITA AWARDS", ricevuto all'evento fieristico internazionale BELLAVITA svoltosi a Londra.



IL MERCATO

Pronti,
Via!

MERCATO DI RIFERIMENTO

Attualmente, i mercati di riferimento per Europa, USA e Italia sono la GDO e l'Horeca.

- Mercato Europeo: incremento di quasi 140 milioni di Euro negli ultimi 3 anni, +18.4% medio annuo, previsione tasso di crescita annuo del 2,40% (periodo 2022-2027)¹.
- Mercato USA: secondo Fortune Business Insights, forte espansione e crescente popolarità dei piatti (il 36% degli adulti consuma abitualmente piatti pronti), previsione tasso crescita del 3,96% annuo durante il triennio 2022-2025².
- Mercato Italia: nel 2020, incremento del 8.5%, attestandosi come il secondo comparto per dinamicità di tutto il Largo Consumo Confezionato. Mercato GDO di riferimento supera i 1.5 miliardi di euro (Anno Terminante Febbraio 2021 - Totale Italia + Discount) con crescita del +7.2% a valore e del +3.6% a volume³.

¹ Fonte Analisi della società Statista INC.

² Fonte Analisi della società IRI Growth Delivered, basata sulla piattaforma IRI Liquid Data

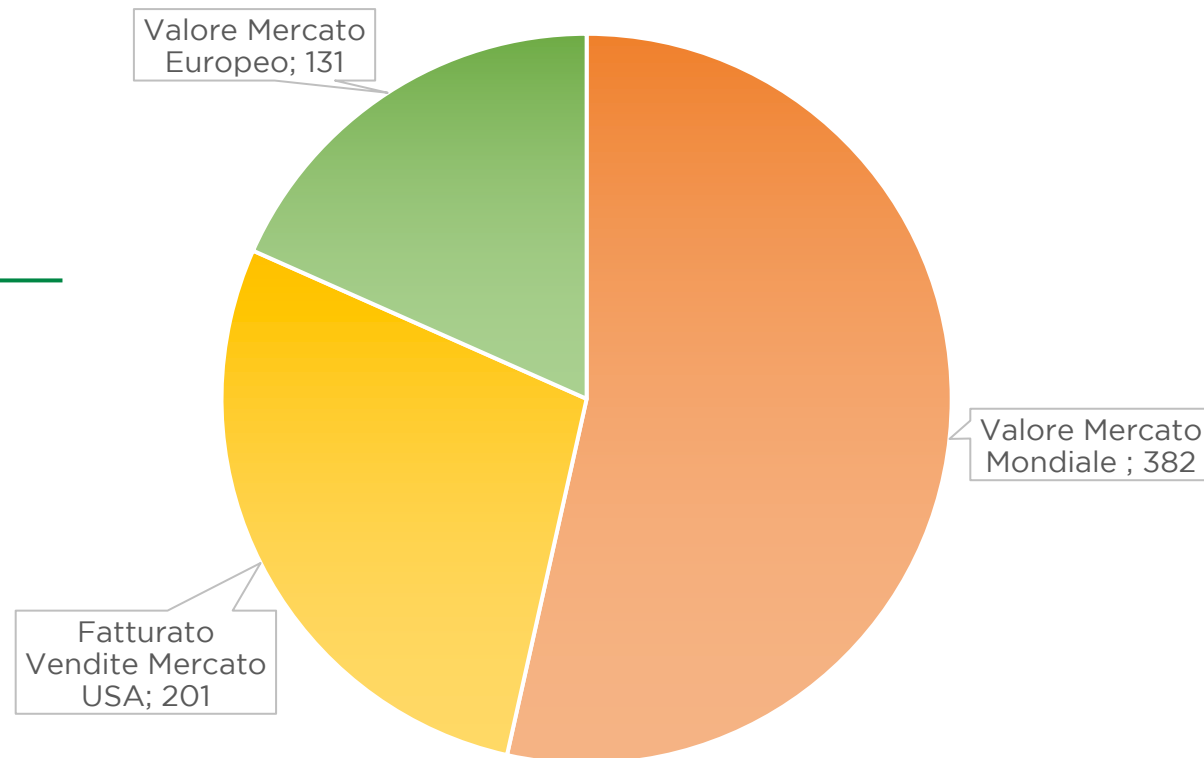
³ Fonte Analisi della società BioMed Central LTD.

IL MERCATO

IN EVIDENZA

Le tendenze del mercato USA evidenziano che i prodotti vengono venduti maggiormente attraverso i supermercati, discount ipermercati, grande distribuzione ed internet.

VALORE GLOBALE DEL MERCATO IN MILIARDI DI EURO



LA CONCORRENZA

EVENTUALI CONCORRENTI

Nel segmento di mercato non è presente una reale platea di concorrenti.

Eventuali concorrenti possono essere individuati in soggetti che:

- potrebbero decidere di far ingresso nello specifico settore vantando economie di esperienza, know-how, brand affermato;
- operano nel settore alimentare che pur adottando tecnologie differenti, soddisfano medesimi bisogni del target obiettivo ad es. surgelati.

VANTAGGI COMPETITIVI

Il piatto pronto shelf-stable soddisfa un consumatore che sempre più ricerca funzionalità e praticità nell'esecuzione, a differenza dei piatti pronti surgelati e freschi il cui acquisto è maggiormente legato a fattori di convenienza e di stoccaggio.



COMPETITORS

*Pronti,
Via!*

PRINCIPALI COMPETITORS



PASTA & GUSTO READY TO EAT

marchio registrato della UNibrands Italia Srl






MANGIA CALDO + KETO REDDI

marchi della Joni Foodtech International Srl

COMPETITORS

*Pronti,
Via!*

CARATTERISTICHE DI CONFRONTO

	TENUTA DEL PRODOTTO	VARIETÀ REFERENZE	CONVENIENZA	LINEA GLUTEN-FREE
	●	● ●	●	● ●
	●	● ● ●	● ●	● ● ●
	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●

PUNTO DI FORZA

Punto di forza dei prodotti Pronti, Via!
è il confezionamento separato del condimento che riduce la collosità del piatto e ne ottimizza la resistenza al taglio, regalando all'assaggio una migliore esperienza sensoriale.

VALORE AGGIUNTO

Rispetto ai competitors, Pronti, Via! dispone di una vasta gamma di referenze che spaziano dai primi ai secondi piatti, comprendendo anche un'intera linea gluten-free, al prezzo più basso sul mercato.

PRESENT /FUTURE

SWOT ANALYSIS

—

TRACK RECORD

—

ROADMAP

—

FINANCIALS

*Pronti,
Via!*

SWOT ANALYSIS

*Pronti,
Via!*

STRENGTHS

- Processo produttivo innovativo
- 100% ingredienti naturali
- Prodotti di alta qualità
- Ricette regionali della tradizione italiana

WEAKNESS

- Organizzazione recente
- Figure chiave ancora da inserire
- Processo produttivo da rinforzare
- Investimenti richiesti

OPPORTUNITIES

- Mercato ancora frammentato con un alto numero di piccoli operatori
- La concentrazione del mercato potrebbe cominciare presto
- Sono richieste più risorse finanziarie

THREATS

- Ingresso ed Espansione nel segmento “piatti pronti shelf stable” e “piatti pronti freschi” di concorrenti con economie di scala e/o brand affermato.

TRACK RECORD

DICEMBRE 2020

Costituzione ProntiVia srl

GENNAIO 2021

Accordo con Direct Food Service inc. per forniture USA

FEBBRAIO 2021

Inizio forniture sul mercato USA

MAGGIO 2021

Contratti con GDO sia in Italia che in Svizzera

SETTEMBRE 2021

Ammissione al progetto Functional Foods Italy Network

OTTOBRE 2021

Riconoscimento Bellavita Awards presso l'evento fieristico
Bellavita di Londra

*Pronti,
Via!*



TRACK RECORD

MARZO 2022

Dirette sul canale online QVC Italia

GIUGNO 2022

Inizio forniture sul mercato Canadese

SETTEMBRE 2022

Apertura sede a Los Angeles

OTTOBRE 2022

Inizio forniture catering ferroviario e GDO americana

FATTURATO 2021 EURO 1.855.798
FATTURATO AL 31.12.2022 EURO 4.280.983

*Pronti,
Via!*



RISULTATI RAGGIUNTI

*Pronti,
Via!*

ALCUNI CLIENTI DI RILIEVO



ROADMAP

*Pronti,
Via!*

2022

- Ultimazione sito produttivo in Puglia
- Sviluppo mercati esteri – Spagna, Inghilterra, Bulgaria e Romania – e mercato Ho.Re.Ca
- Inizio forniture con primario operatore ferroviario Italiano con linea dedicata e sviluppo gamma nutraceutica/nutrigenomica

2023

- Sviluppo mercato Vending Machine e linea Gluten free
- Ampliamento gamma prodotti con linee vegan, bio

2024

- Consolidamento ed implementazione accordi con GDO
- Sviluppo ulteriori mercati Europei ed Extra Europei



SVILUPPO

TUTTOFOOD

PRONTI VIA in partnership con Love to Italy ha presentato all'evento fieristico TUTTOFOOD, un progetto di vendita del tutto innovativo per il mercato italiano: la vendita dei piatti pronti mediante i distributori automatici.

IL PROGETTO

Il progetto prevede l'impiego di un distributore dotato di due forni a microonde che consentono al consumatore di poter acquistare il prodotto e portarlo via oppure consumarlo direttamente sul posto.

FEEDBACK

L'idea è stata altamente apprezzata non solo dai tecnici del Vending, ma ha riscosso particolare successo dei gestori delle strutture ricettive che intravedono le opportunità di crescita laddove non è possibile o non è consentito avere cucine o spazi idonei alla somministrazione degli alimenti.



FUNCTIONAL FOODS

PRONTI VIA è inoltre partner del progetto *Functional Foods Italy Network* volto alla creazione di una infrastruttura nei settori della nutraceutica/nutrigenomica ed alimenti funzionali per la creazione di biobanche sullo stato nutrizionale dei cittadini, creazione della rete nazionale per il programma di azione per la lotta alla malnutrizione in tutte le sue forme e per la diffusione dei principi della Dieta Mediterranea.

Tale progetto è stato promosso dal Ministero Della Salute nell'ambito del Piano Operativo Nazionale - Azione 5.1 e vede come capofila l'Istituto Neurologico Italiano spa IRCCS nonché la collaborazione dell'Università Cattolica.

Pronti,
Via!



il Salvagente
Anno 21 • numero 1 • mensile • marzo 2022 • 4,90 euro

Leader nei Test di laboratorio contro le Truffe ai consumatori

Pulizia casa
Il nostro confronto su 32 detersivi
I più sicuri per noi e per l'ambiente

Etichette
Sostenibile, riciclabile, naturale
Quando il "verde" inganna

2 anni di analisi, centinaia di prove, 38 alimenti testati...
La classifica dei prodotti a marchio dei supermercati

IL PREZZO DELLA QUALITÀ

il Salvagente | marzo 2022

Il nutrizionista

175 g ed è utile per fare 2 porzioni. In termini di calorie, nelle etichette troviamo i valori riferiti al prodotto pronto, quindi cotto e ridrizzato e in media parliamo di 110-120 kcal per 100 g e 115-130 kcal per porzione. Le aziende specificano che la porzione pesa in media 270-290 grammi se vengono rispettate le indicazioni di preparazione, per questo motivo ci può essere molta variabilità nei dati.

Per avere un punto di riferimento certo possiamo dire che, ad esempio, l'assunzione di un'intera busta di Risotto alla Milanese Star corrisponde a 624 kcal, una tintera invece di Risotto Knuor Zaffirano e Poccini a 660 kcal, da qui è possibile fare tutte le proporzioni quando il prodotto viene porzionato.

Prendendo in esame queste due marche, possiamo dire che il contenuto di sale dell'intera busta è rispettivamente di 4,0 g e di 4,6 g, quindi per porzione si tratterebbe di 2-2,5 grammi di sale, un valore molto alto.

Non mancano poi gli additivi, principalmente esaltatori di sapidità, ma anche addensanti che garantiscono la maneggevolezza.

Ovviamente quasi tutte le aziende vantano di non usare glutammato monosodico (E621), ma non si fanno mai mancare l'estratto di lievito che, come abbiamo detto in tanti articoli, è il cavallo di Troia che macchia il glutammato. Anche il grasso di palma è tra gli ingredienti onnipresenti, utile per dare corpo e anche intensità di sapore. Per l'effetto addensante in genere la Star usa amido di patata modificato, la Knuor invece la farina di grano duro. Entrambe le aziende in alcune ricette utilizzano la farina di grano tenero, perciò facciamo attenzione a cellulari e gli utilizzatori al glutine

che con leggerezza potrebbero acquistare questo riso sicuro che sia compatibile con la loro alimentazione. Sarebbe auspicabile un'indicazione evidente in facciata che segnali la presenza di glutine oltre alla scritta "grano" in grassetto già riportata nella lista ingredienti.

La Gallo con i Risotti da Chef mette in commercio risotti pronti in un tempo minore, ossia 12 minuti, ma il discorso riguardo a sale e additivi è lo stesso rispetto a quelli da 15 minuti. Più chiara invece è l'interpretazione dell'etichetta che riporta i valori nutrizionali riferiti al peso netto prima della cottura, nella specificità di 100 g di prodotto e alla porzione da 87 g.

Per chi davvero non ha tempo per cucinare un buon risotto, esiste anche quello pronto pronto da addormentare in 2 minuti e in questo viene fuori anche l'eccezione che conferma la regola perché siamo di fronte a un prodotto che ci stupisce per l'assenza di additivi.

Bisogna precisare che si tratta di prodotti congelati solo riso che deve essere cotto successivamente. Se prendiamo, ad esempio, le ricette della Gallo Bontà Pronti da Condire notiamo che nella lista ingredienti c'è solo riso, acqua, olio di girasole e sale.

Abbiamo trovato un'azienda italiana Anonim del che mette in commercio una linea di risotti pronti in 2 minuti col marchio Pronti, Via!, le cui ricette sono accomunate da un generoso quantitativo di beccamecca, ma sono assenti gli esaltatori di sapidità e il grasso di palma.

Questa è un'altra ricerca che a tanti ingredienti dell'industria alimentare che vengono ritenuti indispensabili da molti produttori si può tranquillamente fare a meno.



Abbiamo trovato un'azienda italiana ProntiVia! Srl che produce e commercializza una linea di piatti pronti in 2 minuti, le cui ricette sono accomunate da un generoso quantitativo di beccamecca, ma sono assenti gli esaltatori di sapidità e il grasso di palma.

PLATINUM

aziende & protagonisti

www.platinum-online.com

cronache di impresa

- Emilia-Romagna • Friuli Venezia Giulia
- Lazio • Liguria • Lombardia • Marche
- Piemonte • Puglia-Basilicata • Sicilia

la copertina
**Maurizio
Ferrecci**

speciali tematici

- green economy & sviluppo sostenibile
- ricerca & innovazione
- trasporto & logistica

l'altra copertina
CTP TEAM

Il piacere e il gusto di mangiare sano, in soli due minuti

Pronti via! è il brand che offre una vasta gamma di piatti a soddisfazione di tutti i palati. A raccontarci questa impresa è il Ceo Alessandro Redaelli

Quante volte in ufficio, sommersi dal lavoro, ci si ritrova intorno le mani affamate, ma senza il tempo di recarsi a pranzo? Quante volte non si riesce a fare la spesa per tempo e si arriva a casa senza nulla di buono da cucinare? Quante volte ancora capita che uno studente abbia abitudini alimentari scorrette perché dove pur nutriti, ma non vuoi togliere tempo allo studio? Di esempi ce ne sarebbero tantissimi. Ma se ci fosse un prodotto veloce e gustoso, che consentisse anche una vasta scelta? Per tutto questo la soluzione si chiama "Pronti via!": il piatto, che viene conservato fuori frigo a temperatura ambiente, è pronto in tavola in soli due minuti e può essere preparato sia nel forno a microonde sia in padella o nel forno tradizionale. "Pronti Via!" è il brand dell'omonima Srl con sede legale a Ostuni e stabilimento produttivo a Polignano a Mare, in provincia di Bari.

L'azienda, fondata dal Ceo Alessandro Redaelli nel dicembre 2020, è specializzata nella produzione di piatti primi e secondi, sani, veloci e gustosi, tipici della tradizione italiana, quali per esempio: risotto alla milanese, agli asparagi, ai funghi, al Parmigiano Reggiano DOP, trofie al pesto, fusilli alla bolognese, penne pomodoro e basilico o all'arrabbiata, tagliolini cacio e pepe, strozzapreti all'ortolana, lasagna alla bolognese, polpette di carne al sugo. Tutti creati utilizzando materie italiane e locali di prima qualità.

Grazie alla ricerca e sviluppo costanti i piatti garantiscono elevati standard sia in termini di conservazione sia di gusto. Si tratta di piatti pronti e stabilizzati, dove per "stabilizzazione" si intende in un unico processo di conservazione sia la sterilizzazione - ovvero l'abbattimento al 99% della carica batterica - sia il processo



Alessandro Redaelli, Ceo di Pronti Via

di controllo dell'attività dell'acqua. Pronti via! offre piatti - conservati in vaschette di polipropilene e cpet che contengono 300 grammi di prodotto - del tutto naturali, senza additivi, conservanti o coloranti aggiunti, conservabili a temperatura ambiente e fuori da frigorifero, con una scadenza di un anno.

Il mercato ha subito riscoperto l'idea di business, tant'è che la diffusione del prodotto ha un target totalmente trasversale: dalle commesse al comparto HoReCa alla Gdo.

"Il nostro obiettivo" - spiega Alessandro Redaelli - "è offrire un pasto sano con un'offerta semplice, nutriente salutare ed economica: la pasta, per esempio, simbolo del made in Italy, un cibo apprezzato da tutti i popoli del mondo. Dal punto di vista nutrizionale - aggiunge - sono sani ed equilibrati, senza dover rinunciare ai piaceri della buona tavola. Stiamo collaborando in tal senso con il mondo accademico nell'ambito di un progetto sulla nutrizione del Ministero della Salute per destinare i piatti anche a chi è affetto da patologie e disfunzioni metaboliche". ■

Platinum - inserto del Sole 24 Ore - del mese di Novembre 2022 ha dedicato una pagina a ProntiVia ed all'innovatività dei suoi prodotti.

TEAM

PERSONE

*Pronti,
Via!*

IL TEAM

Pronti,
Via!



ALESSANDRO REDAELLI
CEO
Founder

- Marketing Activation Manager On/Off Trade
- Gestione Attività HORECA
- Pianificazione Marketing

GIOVANNI MERLO
CEO
Sales manager

- Food & Beverage
- Sales Manager



GIACOMO LONGHI
CEO
Controller

- Amministrazione Contabilità
- Pianificazione
- Controllo



FRANCESCA CICORELLA
R&S

- Responsabile Qualità R&S



MICHELE CARRIERO
Advisor

- Consulenze nel settore economico e finanziario a privati o nell'ambito di un'impresa



SEDE LEGALE

Via Stazione, ZI
72017 Ostuni (BR)
Italia

SEDE OPERATIVA

Contrada Fusella
70044 Polignano a Mare (BA)
Italia

USA OFFICE

301 South Clarence Street
Los Angeles CA 90033

PRONTIVIA.EU



*Pronti,
Via!*