

Carnevale



50
1972-2022
Aliben



Indice

04	La nostra storia
06	Oli e grassi
07	Mix frittole
10	Materie prime
14	Semicanditi e canditi
16	Creme e farciture
18	Cioccolato
22	Bagne e aromi
23	I già pronti
25	Decorazioni e accessori



66

Qualità al vostro servizio.

Da cinquant'anni al fianco dei professionisti del gusto, oggi guardiamo avanti con rinnovata ambizione.

Nata dall'intuizione di **Narciso Benetello** e consolidata dalla visione di **Pierluigi**, che continua ad essere presente in azienda, la nostra realtà è oggi portata avanti dalle sue tre figlie: **Barbara, Claudia e Sara**, che guidano il progetto familiare con la stessa passione e uno sguardo rivolto all'innovazione. **Non ci accontentiamo**: ci strutturiamo, cresciamo, miglioriamo ogni giorno per essere il partner ideale di panettieri, pasticceri, pizzaioli e gelatieri.

Il nostro sguardo è rivolto al futuro: amplieremo i territori serviti, raggiungeremo nuove province e mercati, perfezioneremo costantemente la qualità del nostro servizio. Affiniamo la selezione dei prodotti con cura, scegliendo solo articoli di eccellenza che possano fare davvero la differenza nel vostro lavoro.

Cosa ci distingue?

Non vendiamo solo prodotti, offriamo un servizio completo. Academy dedicate ai nostri clienti, formazione continua per i nostri agenti commerciali sempre aggiornati sulle ultime novità, collaborazioni vere con i nostri fornitori basate sulla condivisione di visione e scambio di idee. Un'assistenza clienti sempre disponibile perché nessuno rimanga mai solo di fronte a una sfida.

Con **oltre 30 professionisti** al vostro servizio tra Padova, Venezia, Rovigo e Treviso, siamo pronti a crescere insieme a voi.

Perché il vostro successo è il nostro obiettivo.



Quanto è importante la scelta dell'olio per friggere?

OLIO O GRASSO	PUNTO DI FUMO	RESISTENZA ALLA FRITTURA PROLUNGATA
Olio di palma raffinato	254°C	Ottima
Olio di palma	245-255°C	Ottima
Strutto	230°C	Ottima
Olio di girasole alto oleico	232°C	Buona
Olio di oliva extravergine	160-240°C	Buona
Olio di sansa d'oliva	238°C	Buona
Olio di arachidi	210°C	Buona

La frittura è un metodo di cottura per immersione in grasso bollente. Esistono vari oli e grassi, diversi per proprietà nutrizionali, organolettiche, provenienza e sapore. Tra i grassi, lo strutto è l'unico di origine animale da considerare.

L'idoneità di un olio alla frittura dipende dagli acidi grassi e dalle sostanze antiossidanti che ne determinano il punto di fumo, cioè la temperatura massima prima che l'olio si deteriori, bruci e produca sostanze tossiche e cancerogene. Il segnale di allarme è il fumo biancastro e denso. L'olio bruciato non va mai riutilizzato.

Anche la presenza di sale, zucchero e spezie concorre a deteriorare precocemente l'olio, motivo per cui è sempre bene salare i prodotti post frittura.

Dal nostro magazzino:

- olio di girasole;
- olio di girasole alto oleico;
- olio di arachide;
- olio bifrazionato di palma;
- olio di palma raffinato;
- olio di oliva;
- olio di oliva extra vergine;
- strutto.

OLI

CODICE	PRODOTTO	PESO (Lt)
0009737	Bi Fritt - bifrazionato di palma	25
0009673	Palma raffinato	25
178	Semi di girasole	10
0004550	Girasole altoleico	10
138	Semi di arachide	10



Frittole



RIVOLUZIONA IL TUO CARNEVALE

CON IL MIX FRITTOLE

MIX FRITTOLE È LA MISCELA PENSATA PER DARE SUPPORTO AI PROFESSIONISTI DEL SETTORE NEL PERIODO DI CARNEVALE.



Una base facilmente personalizzabile che dà la possibilità di sviluppare **molteplici ricette**, partendo dalla stessa farina.

I tempi di lavorazione si riducono a **3 minuti di impasto**, lasciando più tempo ai professionisti di dedicarsi ad altre preparazioni, ottimizzando così la produzione.

Il risultato sarà una frittella con una **media alveolatura** e una buona masticabilità, ottima sia vuota che farcita. Per ottenere le classiche frittelle grandi da riempire, sarà sufficiente inserire una parte di uova nell'impasto, che creerà maggiore spazio per le farciture.

FRITTOLE È LA MISCELA PER FRITTELLE SEMPRE PERFETTE, DALLA FORMA REGOLARE E TONDEGGIANTE, CON UN BASSISSIMO ASSORBIMENTO DI OLIO IN FRITTURA.

RICETTA PER LE FRITTOLE VENEZIANE

INGREDIENTI

QTÀ.	PRODOTTO
1000 g	Mix Frittole
200 g	Olio di semi
1300 g	Acqua a temperatura ambiente
350 g	Uvetta
150 g	Mandorle a bastoncino (o pinoli)
100 g	Pasta arancio Agrimontana
q.b.	Aromi



PROCEDIMENTO

1. Lavorare in planetaria tutti gli ingredienti con la foglia, a media velocità per circa 3 minuti, tranne la frutta secca. Inserirla quindi alla fine della lavorazione facendo girare in macchina il tempo sufficiente ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare 10 minuti.

2. Dosare con la sac à poche o porzionatore per gelato e friggere in olio caldo a 175-180°C per circa 8 minuti o fino a quando saranno ben dorate. Passare nello zucchero semolato.

Dal nostro magazzino:

CODICE	PRODOTTO
0009835	Mix Frittole
276	Olio di semi vari
0008881	Uva sultanina
0006350	Pinoli Mediterranei
0008965	Pinoli Sibirica
0003578	Mandorle a bastoncino
0004715	Pasta d'arancio Agrimontana

Inquadra il QRCode e scopri tutte le nostre ricette!



Materie prime

BURRO

CODICE	PRODOTTO	CONFEZIONE
0003570	Flechard - Beurre Doux	10 panetti / 1 Kg
0004845	Olandese - Royal Buisman	25 Kg
0009226	Quattro colli Patisserie	12 panetti / 1 Kg
0004505	Markenbutter 82%	10 Kg
0003571	Piatto Flechard Gran Tourage 82%	5 placche da 2 Kg / 10 Kg



ZUCCHERO

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0010939	Semolato	25
459	Semolato	1 x 10
0010996	Vagliato fine	25
0011139	A velo	5
1414	A velo idrorepellente	5



MIELE

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0004314	Acacia	5
973	Millefiori	5



FARINA ORO MERANO TIPO 00

W300-320
COD. 0008502 | 25 kg



FARINA SFOGLIA BESOZZI

W320
COD. 1025 | 25 kg



LIEVITO BAKING

CODICE	PESO
0007133	3 Kg
0006180	700 g



AMIDO

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0008279	Mais	10
0008847	Riso	7



TUORLO D'UOVO SPECIAL NATURELLE

Da allevamento a terra
COD. 1445 | 1 kg



MISTO D'UOVO SPECIAL NATURELLE

Da allevamento a terra
COD. 0004915 | 1 kg



ALBUME D'UOVO NATURELLE

Da allevamento a terra
COD. 217 | 1 kg



TUORLO D'UOVO SPECIAL CONGELATO

COD. 0006331 | 1 kg



NOVITÀ

Panna

ORIGINE ITALIANA

Totalmente italiana, con il 38% di materia grassa, proviene da raccolta latte effettuata principalmente nella Pianura Padana. È sottoposta a rigorosi controlli qualitativi.

UNICITÀ

È una panna Uht con le caratteristiche organolettiche della panna fresca e una shelf life prolungata. Il particolare trattamento termico e di omogeneizzazione la rendono “unica”. È 100% panna vaccina: priva di stabilizzanti, addensanti e sbiancanti.

LAVORABILITÀ

È bianca, cremosa, con tessuto vellutato e gusto tipico della crema di latte. Costante tutto l'anno, possiede una tenuta superiore e una struttura omogenea e compatta, caratteristiche che restano inalterate anche in lavorazioni complesse.

VANTAGGI

È facile da spatolare e non presenta screpolature anche dopo 48 ore in vetrina frigo e 72 ore in frigo ventilato. Non fa sineresi nelle 36 ore successive alla montatura. Può essere semimontata e ripresa, anche dopo ore, aggiungendo nuova panna liquida.

Panna da montare a base di latte bianco al 38% per tutte le tue applicazioni di pasticceria e decorazione. Mantiene il suo colore bianco fresco su tutte le applicazioni.

- Panna moderna con un bel colore bianco e dal gusto naturale;
- Crescita in volume maggiore del 15%;
- Grande compattezza anche dopo 24 ore.

PANNA E LATTE

CODICE	PRODOTTO	PESO (Lt)
0007012	Elena 38%	1
0005756	Brio <u>vegetale</u>	1
0009528	Arianna 35%	1
0009760	Arianna 35% - senza lattosio	1
0010129	Panna Debic Vegetop	2
0009527	Latte intero UHT bag box	10
272	Latte intero 26% in polvere istantaneo	1
0003608	Latte scremato in polvere istantaneo	1



Materie prime

RICOTTA DI PECORA

già zuccherata al 33%, surgelata
COD. 0006442 | 3,5 kg



PINOLI MEDITERRANEI

COD. 0006350 | 1 Kg

PINOLI SIBIRICA

COD. 0008965 | 1 Kg



MANDORLE A BASTONCINO

COD. 0003578 | 1 Kg



NOCI CILE TIPO B EXTRALIGHT

COD. 0009689 | 1 Kg

NOCI TIPO B SGUSCIATE EXTRALIGHT

COD. 0004028 | 5 Kg

NOCI B CINA PREMIUM

COD. 0011288 | 5 Kg



AMARENE CHIARE SEMI CANDITE

In sciroppo
COD. 0009901 | 3,3 kg

AMARENE LEAGEL

In sciroppo
COD. 0009991 | 3,5 kg

AMARENE CANDITE

In sciroppo 18/20
COD. 0009588 | 3,2 kg



UVETTA SULTANINA TURCA

Uvetta n°9
COD. 0008881 | 10 kg

UVA SULTANINA JUMBO

Uvetta n°11
COD. 0003974 | 10 kg

UVA IRAN EXTRA

COD. 0010822 | 10 kg

UVA AUSTRALIANA

COD. 994 | 14 kg





MATERIE PRIME

Frutta semicandita Crispo

Quella di Crispo Canditi è una storia di famiglia, che oggi vede alla guida dell'azienda la quarta generazione.

Imprenditori che sono cresciuti respirando e gustando il sapore dei canditi fin dall'infanzia e che hanno deciso con tenacia, pazienza e devozione di portare avanti un sogno appartenuto ai nonni prima e ai genitori poi. Un'eredità che si tramanda dal 1932 e che rappresenta la firma distintiva dell'impresa nel panorama dei canditi italiani.

Il processo produttivo è ancorato alla tradizione, con una selezione quasi maniacale dei prodotti e con tempi lunghi di preparazione.

Ogni anno la famiglia Crispo, nel momento della raccolta, parte per far visita ai propri fornitori, sceglie personalmente la frutta migliore che, ancora fresca, raggiunge l'azienda per la lavorazione. Qui attraverso tecniche tradizionali si procede con la canditura, operazione che richiede cautela e calma, per favorire la perfetta unione tra gli zuccheri e la frutta.

SENZA CONSERVANTI E ADDITTIVI CHIMICI, PRODOTTO NATURALE



CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0009917	Albicocca pellecchiella a pezzi	2
0009922	Ananas a segmenti	2
0009915	Arancio 12x12 mm	5
0009921	Fragole	2
0009920	Lamponi	2
0009923	Limone a cubettoni 12x12 mm	5
0009924	Mango a cubetti	2
0009918	Macedonia frutti di bosco	2
0009916	Pere 10x10 mm	2
0009919	Pesche e passion fruit	2
0009970	Fichi	2

Frutta candita Agrimontana

Agrimontana opera e produce nella convinzione che rispettare la materia prima, assecondando la natura, sia il modo migliore per offrire prodotti di qualità, ricchi di sapore, che conservano intatte tutte le proprietà nutritive.

La frutta è da sempre uno dei focus di agrimontana, impegnata nella selezione dei luoghi di provenienza, stabilendo rapporti privilegiati con i fornitori per affinarne anche il processo di selezione a monte.

SENZA CONSERVANTI E ADDITTIVI CHIMICI, PRODOTTO NATURALE



CODICE	SEMICANDITO IN SCIROPPO LEGGERO	PESO (Kg)
0009717	Lamponi	3,3
0009798	Fragoline	3,3
0009901	Amarene chiare	3,3



CODICE	CANDITI IN BUSTA SGOCCIOLATI	PESO (Kg)
0009820	Albicocche a cubetti 6x6 mm	3
0008957	Cedro diamante a cubetti 9x9 mm	3
0009900	Scorza arancio a cubetti 10x10 mm	3
0008377	Scorzone d'arancia a filetti 7x80 mm	2,5
0009939	Mandarino a filetti	2,5
0010162	Mela alto adige igp 10x10 mm	3



Paste per lievitare

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0004715	Pasta d'arancio	3
0009817	Pasta di scorza di limone	3
0011247	Pasta vaniglia bourbon	1
0009902	Pasta di mandarino	3
0010684	Pasta Moccoro al caffè	1,2



MATERIE PRIME



MATERIE PRIME

Creme e farciture



CODICE	CREME A FREDDO	PESO (Kg)
1582	Cremaxine	12,5
0003788	Ca d'oro crema dessert	1,5
0002422	Crema Besozzi	10
0007083	Crema pasticcera Elena	1

CODICE	CREME A CALDO	PESO (Kg)
0002896	Crema gialla	10
0011140	Crema del pasticcere surgelata	1



CODICE	PASTE AROMATIZZANTI	PESO (Kg)
0011275	Zabaione naturale	2,5
0005023	Zabaione pasticceria	5
0004000	Zabaione Vittoria	5
0009399	Pasta Zabaione	1



CODICE	PASTE AROMATIZZANTI - CIOCCOLATO	PESO (Kg)
0006376	Crema Rio cacao Bitter	5
0008808	Ciocobitter crema aromatizzante	5
0009457	Ciocobitter	1

CODICE	PASTE AROMATIZZANTI - ALTRI GUSTI	PESO (Kg)
0008961	Tiramisù	1
0008670	Pistacchio 100%	1
0006257	Pistacchio puro sicilia	1
0008669	Nocciola 100%	1
0009010	Mandorla tostata	1
0009122	Fragola	1
0008943	Caramello salato	1
0005761	Arachide	1
0009055	Crema caffè	1
0009231	Amaretto	1
0011005	Gianduia Giuso	2,5
0011004	Pistacchio Giuso	3

CODICE	CREME SPALMABILI - NOCCIOLA	PESO (Kg)
0010105	Crema nocciola 14%	13
0003323	Crema nocciola	6
0005753	Crema nocciola spalmabile	13
0003349	Crema gianduia - anche da forno	13
0005388	Farcicrem	13
0010026	Crema nocciola e cacao 7% - anche da forno	13

CODICE	CREME SPALMABILI - PISTACCHIO	PESO (Kg)
0006184	Crema Rio pistacchio senza olio di palma	5
0010125	Crema pistacchio 8% Socado	13
0010126	Crema pistacchio 15% Socado	7
0011249	Crema Dubai Style pistacchio Socado	3
0008083	Crempistacchio pasta al pistacchio 15%	5

CODICE	CREME SPALMABILI - ALTRI GUSTI	PESO (Kg)
0003116	Crema Rio Bianca	5
0009766	Crema caramello salato - anche da forno	5

CODICE	CREME IDRATE	PESO (Kg)
0010702	Crema limone - anche da forno	5
0010701	Crema pasticcera vaniglia - anche da forno	5



NOVITA



MATERIE PRIME

Cioccolato



BLACK ZABUYE 83%
Cod. 0009410 | 1,5 Kg

Cioccolato fondente naturalmente nero, dal sapore intenso ma armonioso e adatto ai vegani.



DARK JOUKUK 70 %
Cod. 0010605 | 1,5 Kg

Copertura minimo 70% di cacao con il 44% di burro di cacao dal gusto rotondo e molto equilibrato, per i veri amanti del cioccolato fondente.



DARK MADAGASCAR 64%
Cod. 0010607 | 1,5 Kg

Realizzato interamente con cacao del Madagascar. Sapore intenso di cacao con note di frutti rossi e agrumi.



RUBY AZALINA 40%
Cod. 0009387 | 1,5 Kg

Colore rubino unico, ottenuto da fave di cacao appositamente selezionate. Consistenza cremosa tipica del cioccolato svizzero, coronata da note fruttate.



WHITE NUIT BLANCHE 37%
Cod. 0009411 | 1,5 Kg

Il cioccolato di copertura più bianco sul mercato. Consistenza vellutata e che si scioglie in bocca, grazie all'uso della panna svizzera.



WHITE NIOBO 34%
Cod. 0010606 | 5 Kg

Copertura bianca e lattiginosa con forti note di vaniglia. Durata di conservazione 18 mesi.



DARK KOUTEK 60%
Cod. 0009582 | 1,5 Kg

Chiaro gusto di cacao e delicate note di vaniglia. Sentori di frutti di bosco con un leggero gusto amaro.



DARK ONYX 60%
Cod. 0010690 | 1,5 Kg

Dark Onyx 60% ha un intenso sapore di cacao con una piacevole nota tostata. Una speziatura unica con un sottile sentore di caramello.



MILK ECUADOR 42%
Cod. 0009537 | 1,5 Kg

Elevato contenuto di cacao e pochi zuccheri. Senza lecitina di soia.



MILK CLAIRE 33%
Cod. 0009407 | 5 Kg

Cacao pregiato, latte svizzero, caramello e malto: un'armonia di sapori. Premio Miglior cioccolato di copertura al latte dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.



GOLD QUINTIN 31%
Cod. 0009409 | 1,5 Kg

Senza coloranti o aromi artificiali. Un bel colore dorato con un fantastico gusto caramello fatto con amore e dedizione.



CIOCOLATO

Gocce e chunks



CODICE	GOCCE E CHUNKS	PESO (Kg)
0004181	Gocce Cori fondenti 45%	5
0009402	Gocce Les Sublimes bianche 23%	12
0007124	Gocce Les Sublimes cioccolato fondente 55%	5
0007285	Gocce Les Sublimes cioccolato al latte 29%	5
0004962	Gocce cioccolato bianco Andina	5
0010430	Chunks bianchi	1
0009947	Chunks cioccolato al latte	1

Surrogati



CODICE	SURROGATO	PESO (Kg)
0007062	Vitoria bianco	5
0007057	Vitoria fondente	5
0004068	Superbrill bianco	10
0004627	Superbrill fondente	10
0004067	Superbrill latte	10

Cacao

CACAO SELECCION 20/22 MG
COD. 0004910 | 1 kg



Bagne a aromi

CODICE	AROMA	PESO (Lt)
0009954	Vaniglia naturale	1
0009956	Maraschino 14%	1
0009949	Arancia naturale	1
0009950	Burro naturale	1
0009951	Croissant naturale	1
0009952	Limone naturale	1
0009961	Gran forno naturale	1

CODICE	AROMA	PESO (Kg)
0002898	Vaniglia in pasta	1
0002983	Limone in pasta	1
0003711	Arancio in pasta	1
1594	Burro in pasta	1
761	Spuma d'oro	1

CODICE	BAGNA	PESO (Lt)
0010216	Analcolica frutti di bosco	2,6
0010217	Analcolica pesca	2,6
0010218	Analcolica vaniglia	2,6
0010214	Curacao naturale 70%	2
0010212	Kingstone Rhum bianco 70 %	2
0010213	Kingstone Rhum dorato 70%	2
0010215	Maraschino 70%	2



MARSALA FINE DOC
MARTINEZ
COD. 0002443 | 2 Lt



CREMOVO MARTINEZ
COD. 1436 | 2 Lt



GRAPPA DELL'ALPINO
COD. 0005039 | 2 Lt



I già pronti

CHIACCHIERE LA SORGENTE
CHIACCHIERE PIUMA D'ORO



FRITTELLE GRANDI VUOTE SENZA UVETTA
FRITTELLE GRANDI CREMA



FRITTELLE MIGNON VENEZIANE UVETTA
FRITTELLE MIGNON CREMA



BUGIE RIPIENE ALBICOCCA
BUGIE RIPIENE NOCCIOLA
BUGIE RIPIENE MOSTARDA
BUGIE TUTTO BURRO TORINO



CASTAGNOLE



CROSTOLI BONANOMI





Decorazioni

CODICE	GRANELLE FRUTTA SECCA	PESO
0002194	Amaretto Vicenzi	4 Kg
0005454	Nocciola T.G.T.	1 Kg
0011144	Pistacchio	800 g
0004907	Mandorla pralinata	1 Kg
0006052	Nocciole pralinate	1 Kg

CODICE	FRUTTA CANDITA	PESO (Kg)
0009912	Ciliegie rosse candite 20/22 mm	5
0009914	Ciliegie verdi candite 20/22 mm	5

CODICE	ZUCCHERO	PESO (Kg)
0005833	Codette colorate di zucchero	1
0005835	Diavolini colorati di zucchero	1
0011301	Stelline in zucchero bianche	1,4
0010240	Stelline in zucchero colorate	1,4

CODICE	CIOCCOLATO	PESO (Kg)
0005816	Lenticchie arlecchino al cioccolato	1
0005812	Lenticchie arlecchino mignon al cioccolato	1

CODICE	CIOCCOLATO	PESO (Kg)
0005819	Palline di cioccolato bianco e cereali	1
0005818	Palline di cioccolato al latte e cereali	1
0005817	Palline di cioccolato fondente e cereali	1

CODICE	CIOCCOLATO	PESO (Kg)
0004016	Riccioli di cioccolato fondente	1
0004114	Riccioli di cioccolato bianco	1





Decorazioni



CODICE	CIOCCOLATO	PESO (Kg)
0008078	Scagliette medie surrogato celeste	1
0008079	Scagliette medie surrogato giallo	1
0008077	Scagliette medie surrogato rosa	1
0008075	Scagliette medie surrogato rossa	1
0008076	Scagliette medie surrogato verde	1
0008091	Scagliette surrogato cioccolato fondente	1
0008081	Scagliette surrogato avorio	1

CODICE	CIOCCOLATO	PESO (Kg)
0008080	Vermicelli gustella surrogato fondente	1
0008007	Vermicelli gustella surrogato avorio	1

Accessori

CODICE	PRODOTTO
0004953	Spatola gomma 26 cm
0003276	Spatola gomma manico in plastica 32 cm

CODICE	PRODOTTO
0008570	Sacchetti antigrasso gialli 15x30 cm
0008569	Sacchetti antigrasso rosa 12x28 cm

CODICE	PRODOTTO
0003702	Carta paglia gialla 44x66 cm
0004894	Carta kraft bianca 75x100 cm



CODICE	PRODOTTO
0004034	Vassoi milano 1
0006907	Vassoi milano 2
0003747	Vassoi milano 3
0003748	Vassoi milano 4
0003743	Vassoi milano 5
0004036	Vassoi milano 6
0004039	Vassoi milano 7
0003751	Vassoi milano 8
0004042	Vassoi milano 9
0004043	Vassoi milano 10

CODICE	PRODOTTO
0005194	Pennello setola naturale n.6

CODICE	PRODOTTO
0004851	Strisce cartone bianco lucido 50x3 cm
0004697	Strisce cartone bianco lucido 70x3 cm
0004960	Strisce dorate 70x3 cm
0004958	Strisce cartone bianco lucido 70x5 cm
0004959	Strisce dorate 50x5 cm
0004956	Strisce cartone bianco lucido 50x5 cm
0005244	Strisce cartone bianco lucido 100x5 cm
0004961	Strisce dorate 70x5 cm
0005886	Strisce lucide 100x7 cm

CODICE	PRODOTTO
0011163	Sac a poche arancione 530 x 280 mm
0011164	Sac a poche monouso arancione 590 x 280 mm
0005377	Sac a poche rotolo monouso blu
0005955	Sac a poche in tessuto 460 mm
0007443	Sac a poche in tessuto 550 mm
0007822	Sac a poche in tessuto 280 mm
0008005	Sac a poche in tessuto 400 mm
0008565	Sac a poche in tessuto 500 mm





ALIBEN SRL

Via Mareggia 26/c - 35028 Piove di Sacco (PD)

T. +39 049 9703 765

M. marketing@aliben.it

