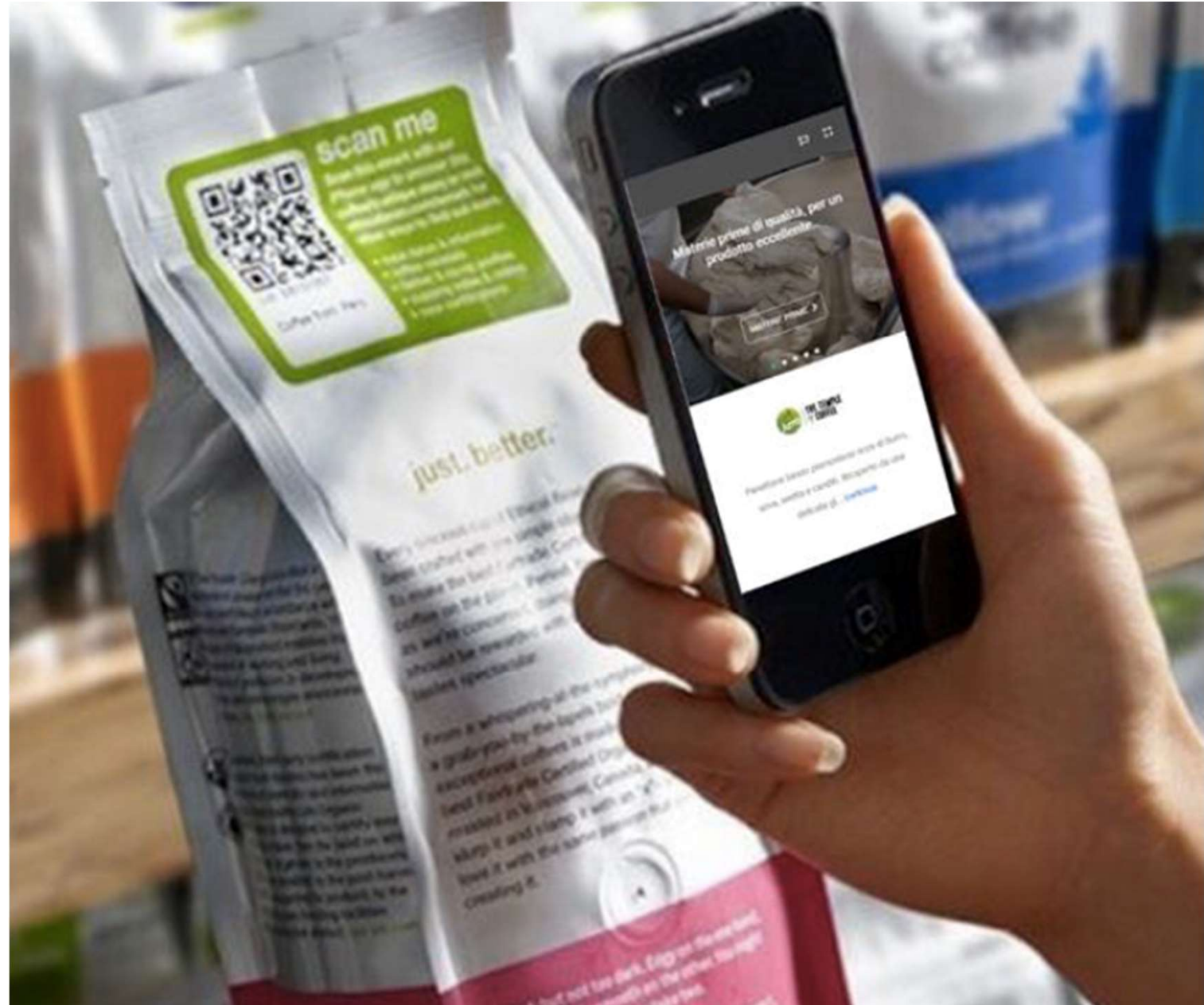


Trackyfood

OTTOBRE 2019

Food Traceability Certification Platform 4.0



Trackyfood: piattaforma di tracciabilità alimentare

Trackyfood è la piattaforma di Tracciabilità Alimentare 4.0 sviluppata da Trackysat Srl, per la completa tracciabilità, valorizzazione e certificazione delle filiere agroalimentari attraverso piattaforme esperienziali e storytelling

Certificazione

Certificazione di tracciabilità, qualità e sicurezza per i prodotti di ogni filiera agroalimentare.

Chiavi di Tracciabilità

Generazione Chiavi di Tracciabilità: attraverso un QR Code univoco, il sistema è in grado di associare tutte le informazioni legate alla filiera di un determinato prodotto. La chiave lo rende riconoscibile ed univoco.

AWS Blockchain



Trackyfood ha sviluppato ed integrato con i suoi servizi una blockchain privata basata su AWS Managed Blockchain. Ogni dato o document di tracciabilità e origine è certificabile su nodi blockchain immutabili.

Valore aggiunto per i produttori e retailers

Valore aggiunto per i produttori e i retailers che possono valorizzare i loro prodotti e le loro materie prime guadagnando competitività sul mercato.

User Experience & Storytelling

Valorizzazione del prodotto, delle sue caratteristiche e delle certificazioni di qualità dell'Azienda produttrice attraverso la fruizione di una piattaforma utente esperienziale popolata da contenuti di storytelling

Il valore aggiunto dello Storytelling

Raccontare il proprio prodotto, la propria storia sta diventando fondamentale per valorizzarlo e competere sul mercato. Con Trackyfood e la sua etichetta interattiva puoi:

- ✓ **Offrire contenuti per narrare storie e tradizioni del prodotto e dell'azienda**
- ✓ **Valorizzare la qualità delle tue materie prime**
- ✓ **Mostrare suggerimenti di utilizzo e valori nutrizionali**
- ✓ **Notificare eventuali allergeni presenti sul prodotto**
- ✓ **Permettere di verificare i dati di tracciabilità**
- ✓ **Proteggere i prodotti made in Italy venduti all'estero**

«Detto in parole più semplici, consiste nel far innamorare di te i tuoi clienti attraverso le storie che racconti sulla tua attività» rif. The Fork

«Il Food storytelling è ormai diventato un arma fondamentale per comunicare il cibo su diversi media nella maniera più efficace» rif. Food-marketing.it

«Nel food-storytelling non compare quindi soltanto il prodotto, ma anche il fattore umano, fondamentale per esprimere la dimensione culturale che lo definisce. Il food-storytelling può raccontare così storie sul prodotto, sui produttori ma anche immergersi nella vita del consumatore» rif. Flambè Agency

L'importanza della Blockchain

Con Trackyfood è possibile decidere di certificare il processo con la tecnologica Blockchain e sfruttarne così i suoi evoluti vantaggi:

- ✓ **Proteggere i prodotti dalla contraffazione**
- ✓ **Affrontare i mercati esteri con i più avanzati standard tecnologici**
- ✓ **Certificare dati e documenti**
- ✓ **Certificare tutto il processo di tracciabilità, a partire dalle transazioni di materie prime lungo la filiera**
- ✓ **Garantire i prodotti e la loro origine e territorialità**

«Le applicazioni della tecnologia Blockchain si stanno diffondendo rapidamente in ambito alimentare: garantisce più trasparenza e velocità nel ricostruire la storia di un prodotto, aiutando a prevenire contraffazioni e illeciti...» rif. Digital4

«Permette di realizzare sistemi di trasferimento in cui scambiare dati e servizi senza intermediari e in modo programmabile; questo rende blockchain uno dei trend più rivoluzionari della digital transformation» rif. Confindustria

«Tra il 2017 e il 2018 sono più che raddoppiati i casi di applicazione di blockchain al settore alimentare...Gli stakeholder nutrono forte fiducia nella garanzia di immutabilità delle informazioni permesse dalle piattaforme blockchain, nel miglioramento della trasparenza lungo la filiera e nell'incremento dell'efficacia e dell'efficienza dei processi di recupero dei dati in caso di situazioni critiche per la food safety.» rif. ilSole24Ore

I vantaggi per il Consumatore



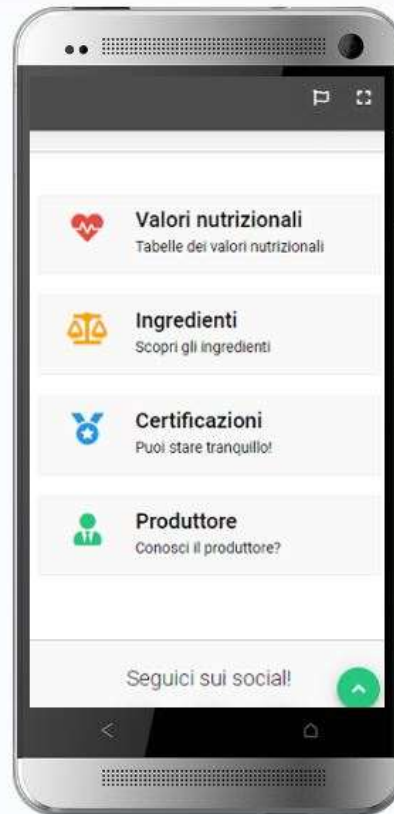
Freschezza garantita

Controlla il prodotto lungo la filiera, verifica quando è spedito e quando è arrivato al punto vendita. Controlla i Km percorsi ed il mantenimento della catena del fresco.



Certificazione

Visualizza le certificazioni di qualità e sicurezza dei produttori e dei prodotti. Compara i prodotti e trova quelli con punteggio più alto sottoposti al processo di certificazione di filiera controllata.



Territorialità

Esplora i luoghi dove nasce il prodotto e scoprine le caratteristiche. Addentrati fino ai luoghi di origine delle materie prime.



Utilizzo del prodotto

Scopri gli ingredienti del prodotto, i suoi valori energetici e nutrizionali. Impara come usarlo in molteplici ricette.

I vantaggi per il Produttore

Il Produttore o distributore attraverso l'utilizzo del Sistema **Trackyfood** può con facilità sfruttare le potenzialità e servizi della piattaforma.

Vantaggi



Gestione tracciabilità

- Dati produttore e prodotto
- Origine Materie Prime
- Gestione Lotti
- Spedizioni
- Sicurezza e backup dati



Storytelling

Racconto e valorizzazione del prodotto, della tradizione, della qualità, dell'azienda



Certificazioni

Valorizzare e descrivere le proprie certificazioni acquisite

Aumentare trasparenza e garanzia di origine e certificazione dei dati con la tecnologia blockchain



Trasparenza e fidelizzazione

Dati messi a disposizione del consumatore attraverso uno strumento verificato e certificato.



Vantaggio competitivo

Vantaggio competitivo sul mercato con garanzia di prodotti certificati e tracciati

Trackyfood

- ✓ **QR code dinamici**
(possibilità di configurare i link di redirect)
- ✓ **Gestione dati dinamici di tracciabilità**
- ✓ **User Experience ad hoc pensata come fosse App mobile**
- ✓ **Visualizzazione ad hoc per ogni prodotto**



QR Code website

- × **QR Code statici. Variando la struttura del sito web non sono più funzionanti**
- × **Nessun contenuto dinamico gestito**
- × **Sito responsive, no interazione stile App mobile**
- × **Visualizzazione ad hoc prevista solo creando pagine differenti per ogni singolo prodotto**

Trackyfood Case History

Albertengo si colloca tra le aziende di alta gamma che in Italia producono lievitati di ricorrenza. Il prodotto è distribuito in Italia e all'estero, nei negozi specializzati, nelle enoteche e nelle migliori pasticcerie. Da sempre Albertengo ha ben chiara la sua missione aziendale: perseguire la qualità a 360 gradi, rimanendo sempre fedele alla grandissima tradizione, legata alla lavorazione piemontese.

Il sistema Trackyfood permette di raccontare la tradizione la territorialità dei prodotti Albertengo, facendo scoprire al consumatore finale, soprattutto sul mercato estero, caratteristiche e storia del vero panettone italiano.

Inoltre è completamente integrato con i sistemi gestionali **Albertengo**; questo permette la tracciabilità automatica e certificata di ogni lotto di produzione di ogni prodotto.



Trackyfood Case History

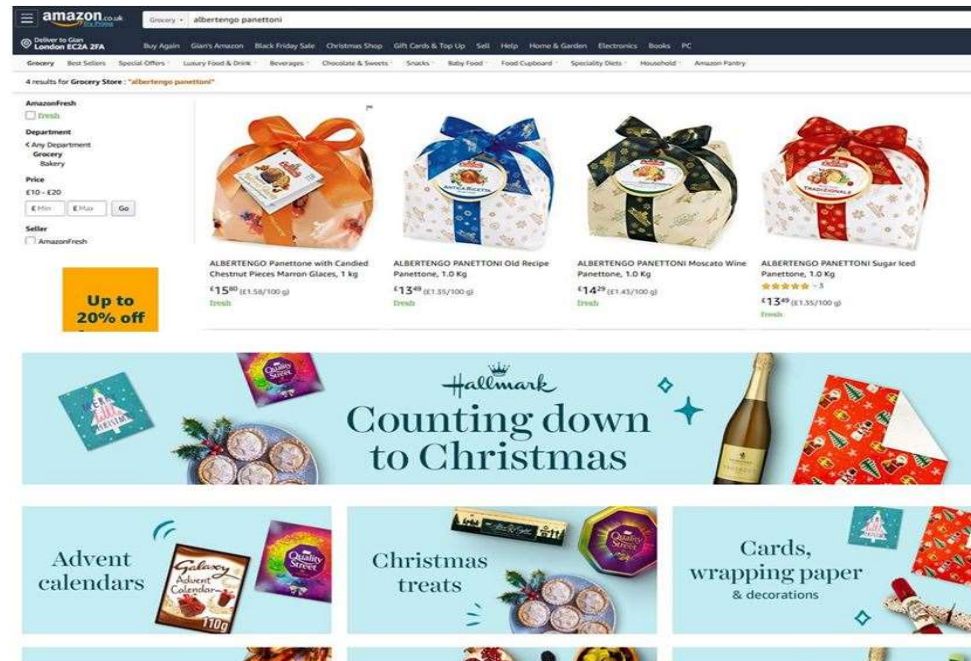
Trackyfood diventa anche un importante strumento di supporto alla comunicazione per **Albertengo**, attraverso tutti i suoi canali.



Trackyfood Case History

Trackyfood ha permesso ad **Albertengo** di approcciare al mercato estero, con l'importante player **amazon.CO.UK** con più efficacia grazie alla valorizzazione e certificazione che i suoi prodotti siano **made in Italy**.

I Panettoni Albertengo sono disponibili sulla vetrina Christsmas del portale Amazon UK



Trackyfood Case History

Product description

Product Description

Albertengo's Marrons Glacés Panettone is a great news of Christmas 2019: it is rich in delicious pieces and dainty cream of Marrons Glacés. Albertengo realizes its high pastry Panettoni with natural yeast and with noble ingredients: a unique choice that distinguishes Albertengo from the other Panettoni for fragrance and freshness. The secret of the Albertengo Panettone lies in the perfect balance between all its ingredients: flour, eggs, butter, natural yeast, sugar, fruit and nuts come together in a sublime way because of a slow process, managed by expert and caring hands. MADE IN ITALY: Albertengo use the potential of the innovative Trackyfood system which provides the consumer with the origin, raw materials and place of production of each single panettone. You can discover the history of the producer, the quality of the raw materials used, the manufacturing process and the best recommended combinations

The screenshot shows the Amazon.co.uk product page for 'ALBERTENGO Panettone with Candied Chestnut kg'. The page is part of a Black Friday Sale promotion, with a banner at the top indicating the sale dates from November 22nd to 29th. The product is priced at £15.80 (€1.58 / 100 g) and includes a 30+ day freshness guarantee. The product description highlights that it is rich in delicious pieces and dainty cream of Marrons Glacés, and is made in Italy. The page also features a QR code and a smartphone displaying a map, indicating that the product is powered by Trackyfood. The QR code is located at the bottom left of the product image, and the smartphone is shown on the right side of the product image, displaying a map of the product's origin in Italy. The product is sold by AmazonFresh.

Trackyfood Case History

Benvolio 1938 è leader nella produzione di olio biologico. Importanti partnership ed una linea di più di 50 prodotti e la qualità come miglior assicurazione per i loro clienti. Un controllo delle certificazione che si spinge fino all'analisi di ogni fornitore. **Trackyfood** è lo strumento ideale per certificare e monitorare tutto il sistema di qualità, gestendo i flussi di tracciabilità e le certificazioni collegate ad ogni singolo lotto. Attraverso lo storytelling questa qualità viene raccontata ed il consumatore può verificarla in tempo reale.



CASE STUDIES



Trackyfood Dashboard

ANAGRAFICHE

Fornitori
Hai inserito 4 Fornitori
Anagrafiche incomplete 3 / 4
[COMPLETA ORA](#)

Articoli
Hai inserito 2 Articoli
[VISUALIZZA LISTA](#)

TRACCIABILITÀ

Tracciabilità completate
Dat di tracciabilità incomplete 0 / 1
[COMPLETA ORA](#)

Tracciabilità gestite
Hai inserito 1 Dati di tracciabilità
[VISUALIZZA LISTA](#)

TRACCIABILITÀ

Copyright © 2019 Trackysat Srl

Trackyfood Gestione Tracciabilità BOBL111_190731BC10SXEX

Dettaglio tracciamento

Codice tracciabilità: BOBL111_190731BC10SXEX
Codice Articolo: BOBL111
Denominazione legale: BOBL111
Codice lotto prodotto: 190731BC10SXEX

Attività

- 22-11-2019 Inserimento dati CONFEZIONATORE - Fornitore Oleificio Ranieri s.r.l
- 22-11-2019 Inserimento dati FOOD - Fornitore Real aromi spa
- 22-11-2019 Inserimento dati FOOD - Fornitore Real aromi spa
- 22-11-2019 Inserimento dati CRUSHER - Fornitore O.F.D. spa
- 22-11-2019 Inserimento dati RAFFINATORE - Fornitore Organic & Blue Solutions srl

Flusso Tracciabilità

Prodotto	Tipologia	Fornitore	Denominazione prodotto	Codice lotto prodotto	
BOBL111	CONFEZIONATORE	Oleificio Ranieri s.r.l	olio di lino raffinato biologico con estratti biologici di rosmarino, alloro e salvia (AGRICOLTURA NON UE)	LBPLR1932	Modifica Elimina
BOBL111	FOOD	Real aromi spa	Lipoestratto naturale di salvia biologico (AGRICOLTURA UE/ non UE)	19000122	Modifica Elimina
BOBL111	FOOD	Real aromi spa	Lipoestratto naturale di rosmarino biologico (AGRICOLTURA UE/ non UE)	19000121	Modifica Elimina
BOBL111	CRUSHER	O.F.D. spa	olio di lino grezzo biologico (AGRICOLTURA NON UE)		Modifica Elimina
BOBL111	RAFFINATORE	Organic & Blue Solutions srl	olio di lino raffinato biologico (AGRICOLTURA NON UE)	190731BC10SXEX	Modifica

Vista da 1 a 5 di 5 elementi

Trackyfood Case History

Arro Coffee è un Brand che commercializza in UK una linea di prodotti made-in-italy ed utilizza il sistema **Trackyfood** per dare valore aggiunto al consumatore finale offrendo contenuti ed informazioni Extra inerenti al prodotto e contestualmente uno strumento di tracciabilità a garanzia della provenienza '**Made in Italy**', anche con etichette QR Code personalizzate.



L'Azienda Agricola **Villa Giada** proviene da oltre due secoli di impegno nella conduzione dei vigneti. Il nucleo storico della cantina, dove è oggi è presente l'affinamento in botti, stato costruito nel 1790.

Trackyfood permette ai loro consumatori di conoscere maggiormente le caratteristiche del vino, il suo processo di lavorazione, il suo territorio e la sua storia.



VILLA GIADA®
ANDREA FACCIO

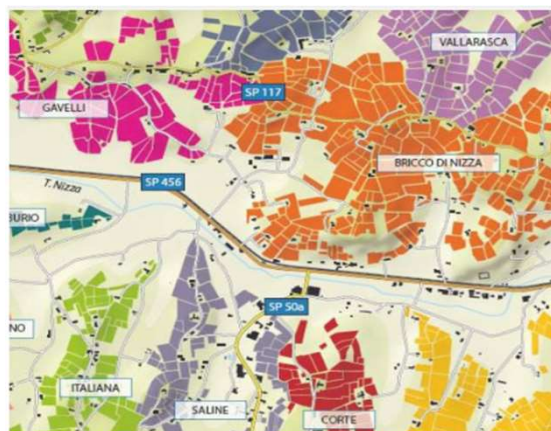
VILLA GIADA®

ANDREA FACCIO



DEDICATO Nizza DOP

Colore	Rosso rubino intenso con profondi riflessi violacei.
Profumo	Ricco ed avvolgente, ampio e persistente con sentore di spezie.
Sapore	Morbido e caldo, di carattere. In evidenza liquorizia e marasca con un finale ricco di note balsamiche. Cacao e spezie molto presenti.



Conosci la mia storia?

Il Nizza DOCG è prodotto in una zona ristretta che comprende 18 comuni intorno a Nizza Monferrato. Un disciplinare di produzione ha fissato vincoli molto rigidi, per mantenere standard qualitativi delle uve e dei vini elevati. La zona di produzione è limitata ai comuni di Agliano Terme, Belveglio, Bruno, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Rocchetta Palafea, San Marzano Oliveto, Vaglio Serra e Vinchio nella provincia di Asti. L'associazione dei Produttori del Nizza non ha fini di lucro e nasce allo scopo di tutelare, promuovere ed esaltare la denominazione Nizza DOCG. I produttori condividono l'obiettivo comune di valorizzare e di realizzare con il massimo impegno un vino di assoluta eccellenza.



DEDICATO Nizza

● Lotto n° 1-11A161

Il numero di lotto è l'ID di tracciabilità che consente di tracciare i processi relativi a un prodotto, dal punto di origine a un punto vendita al dettaglio in cui è acquistato dai consumatori. Un collegamento importante nella protezione della salute pubblica.

Processo

Anno vendemmia: 2016

Vendemmiato il: 08/10/2016

Messo in botte: 01/03/2017

Imbottigliato: 26/10/2018



CASE STUDIES

Michelis produce specialità artigianali dal 1919:

Un'antica tradizione all'insegna della qualità per una realtà guidata da tre generazioni dalla famiglia Michelis. Le ricette dei prodotti Michelis sono preparate a Mondovì, Monforte d'Alba e Canale d'Alba con materie prime selezionate e controllate con cura. Il sistema **Trackyfood** può valorizzare e certificare la qualità delle materie prime utilizzate.



CASE STUDIES



PASTE DI MELIGA DEL MONREGALESE

Paste di meliga del monregalese

[... continua](#)

SONO PRODOTTO IN ITALIA!

CONTROLLA ORA



Michelis produce specialità artigianali dal 1919:

Un'antica tradizione all'insegna della qualità per una realtà guidata da tre generazioni dalla famiglia Michelis. Le ricette dei prodotti Michelis sono **preparate a Mondovì, Monforte d'Alba e Canale d'Alba** con materie prime selezionate e controllate con cura. La leggera sfoglia all'uovo e la freschezza dei ripieni della pasta fresca, le autentiche **Paste di Meliga del Monregalese**, le specialità di pasticceria, i sughi e le ricette gourmet di Langhe e Roero interpretate dallo chef stellato **Davide Palluda**, la pasta secca trafilata al bronzo **La Monfortina** e i grissini caserecci restituiscono i genuini sapori della tradizione artigianale. Le specialità artigianali Michelis si trovano da **Eataly**, nei negozi gourmet e si possono gustare nei **Ristorantini Michelis** di Mondovì (CN), Cuneo e in quello presso il **Mercato Centrale di Roma**, il **Ristorantino Michelis Easy Gourmet**. I Ristorantini Michelis sono accoglienti ristoranti dove il **buon gusto è servito**. Ogni giorno sono cucinati i prodotti e le materie prime utilizzate nella preparazione delle ricette delle produzioni Michelis: un viaggio tra i sapori della **cultura gastronomica Michelis**.



CASE STUDIES

La Granda è un'associazione di allevatori nata nel 1996, i quali hanno creduto e dato vita ad un progetto di rilancio della razza bovina piemontese e a una rivalorizzazione del consumo di carne di qualità. Quasi tutti i produttori provengono dal Consorzio di Tutela della Razza Bovina Piemontese. Il sistema **Trackyfood** è un strumento importante per raccontare al consumatore la loro cultura nell' alimentazione ed allevamento e la completa rintracciabilità dei loro lotti.



Lotto N: ***P000169519***

CASE STUDIES



- Caratteristiche organolettiche**
- Benessere**
Cultura dell'alimentazione
- Valori nutrizionali**
Tabelle dei valori nutrizionali
- Ingredienti**
Scopri gli ingredienti
- Certificazioni**
Puoi stare tranquillo!
- Produttore**

TRACCIABILITÀ

Mappa Satellite

Salame Crudo di bovino adulto Piemontese

Da consumarsi entro il 07/09/2019

Lotto n° P000169519

Il numero di lotto è l'ID di tracciabilità che consente di tracciare i processi relativi al prodotto, dal punto di

TRACCIABILITÀ

Materie prime (4)

- AGLIO**
Provenienza: Italia
Lotto n°: -
- BAROLO DOCG**
Provenienza: Provincia di Cuneo - Piemonte
- Italia
Lotto n°: -
- CARNE DI BOVINO ADULTO**
Provenienza: Provincia di Cuneo - Piemonte
- Italia
Lotto n°: 938A/19
- SPEZIE**
Provenienza: Italia
Lotto n°: -

Documenti certificati

938A_19_NOTAINFO.PDF

[Download](#)

NOTA INFORMATIVA

Codice identificativo	IT004991707679
Paese di Nascita	ITALIA
Paese di Allevamento	ITALIA
Razza	PIEMONTESE
Sesso	CASTRATO
Età in mesi	21
Mesi ingrasso	21
Codice Stalla	189CN055
Ragione sociale allevamento	AZ. AGR. DOGLIANI VALTER
Comune	ROCCA DE BALDI (CN)
Data di macellazione	06/05/2019
Macellato in	ITALIA
Codice CE Macello	2535M
Sezionato in	ITALIA
Codice CE Sezionamento	N6W50
Numero Lotto	938A/19

Le carni bovine acquistate sono Aut. Min. IT00GET Ente di contr. ASPROCARNE PIEMONTE s.c.c. IORETTA - CN

Trackyfood Case History

L'Azienda **Antica Dispensa** è formata da «langaroli» DOC che hanno a cuore il territorio e la sua conservazione.
«Cerchiamo non solo di recuperare la tradizione, ma anche di aggiornarci sempre, usare le tecnologie più all'avanguardia che non compromettono la genuinità dei prodotti»

Trackyfood permette di valorizzare la qualità delle materie prime, rigorosamente del territorio piemontese. Anche le loro brochure presentano una descrizione della soluzione.



AD Antica Dispensa



Tartufi di nocciola gentile DOP

Tartufo impastato e tagliato a mano. > 50% di nocciola Piemonte IGP in pasta e intera cioccolato fondente.



Tartufi di nocciola gentile DOP

Il Piemonte, la Langa, Monforte d'Alba; nomi che al solo pronunciarli evocano emozioni, soprattutto agli amanti della natura e dell'enogastronomia di qualità. Una regione prodiga e sorprendente, ricca di storia e di memoria, terra di uomini riservati e orgogliosi, quanto ospitali e generosi. Paradiso per i palati più esigenti, da sempre territorio contadino di grandi e radicate tradizioni. Territorio che oggi è arrivato a vantare il riconoscimento internazionale per le sue proposte: ogni prodotto di queste zone è di eccellenza, protetto da disciplinari che ne tutelano la qualità, la genuinità e la costanza nel tempo. È in questa terra che Antica Dispensa è nata e cresciuta, e quindi non può che condividerne lo spirito e le inclinazioni. Questa è la sua natura, il suo carattere. Di nascita.



AD Antica Dispensa

TARTUFI DI NOCCIOLA GENTILE DOP

In Monforte d'Alba, land of great wines and truffles in the heart of the Langhe, since 1986 Ant... [continua](#)

VERIFICA TRACCIABILITA'

NUMERO LOTTO



Scrivi una recensione



Grazie.

Federico Persico

CTO

Contact:

federico.persico@trackyfood.com

comunicazione@trackyfood.com