

TOSTABAR



Il tuo caffè, il tuo prestigio

Your coffee, your prestige



ING. NAPOLI & C.
INDUSTRIE RIUNITE S.R.L.

TOSTABAR

Genius K1



Genius K3

La qualità della torrefazione artigianale per un sapore esclusivo.
The quality of artisanal roasting for an exclusive taste.

Tostare artigianalmente in pochi minuti nel tuo laboratorio da 0,8 a 3,5 kg per ciclo, di caffè crudo monorigini da te selezionate per ottenere il tuo caffè esclusivo, sempre fresco, dal profumo intenso e dal gusto speciale, in maniera del tutto automatica, a ciclo continuo con soli 3,5 Kw di corrente elettrica e senza l'uso di gas.

YOUR COFFEE, YOUR PRESTIGE

The quality of artisanal roasting for an exclusive taste.

In a few minutes you can roast by yourself in your laboratory from 0.8 to 3.5 kg for cycle of raw uncooked coffee selected by you to obtain your exclusive coffee, always fresh, with an intense aroma and a special taste, in an automatic and continuous way with only 3,5 Kw of electric current and without the use of gas.



ING. NAPOLI & C.

Il miglior partner dell'artigiano del caffè

Sono Angelo Napoli, e nel 2002 insieme a mio padre Fernando, abbiamo dato vita all'Ing. Napoli & C., per esportare in tutto il mondo la nostra idea di caffè, trasformando il sogno imprenditoriale di famiglia in un'azienda di successo.

Da oltre quindici anni realizziamo le migliori macchine al mondo per la micro roastery e preparazione del caffè, selezioniamo le migliori monorigini di caffè crudo, aiutiamo gli artigiani del caffè a scoprire insieme a noi le opportunità che il mondo della torrefazione offre.

La produzione delle macchine per la torrefazione del caffè è da sempre il nostro core business. Negli anni abbiamo investito per la crescita e lo sviluppo di questo ramo aziendale, dotando l'azienda di impianti moderni ed efficienti per la produzione e sviluppando numerosi brevetti per rendere le tecnologie impiegate sempre competitive e all'avanguardia.

Oltre che nell'area produzione, da anni investiamo nella ricerca e nella selezione della materia prima. Importiamo e misceliamo pregiate monorigini di caffè crudo; disponiamo di un laboratorio di analisi interno allo stabilimento e abbiamo creato una squadra di professionisti ed esperti assaggiatori di caffè.

Tutto questo perché crediamo che solo sottoponendo a controlli di qualità, sia le materie prime che i prodotti finiti, si possa garantire un prodotto eccellente agli artigiani del caffè di tutto il mondo.

L'esperienza e la cura per ogni fase della filiera produttiva, dalla piantagione al vero espresso italiano, ci permette di offrire alla nostra clientela prodotti unici e di realizzare le migliori tostatrici di caffè al mondo.



ING. NAPOLI & C. - The best coffee artisan partner

I am Angelo Napoli, and in 2002 together with my father Fernando we gave life to Ing. Napoli & C., to export our idea of coffee all over the world, transforming the family's entrepreneurial dream into a successful company.

For over fifteen years we have created the best machines in the world for micro roastery and coffee preparation, we select the best raw coffee monorigines, we help coffee artisans to discover with us the opportunities that the world of coffee roasting offers.

The production of coffee roasting machines has always been our core business. Over the years we have invested in the growth and development of this business branch, equipping the company with modern and efficient production facilities and developing numerous patents to make the technologies used competitive and advanced.

In addition to the production area, we have been investing in research and selection of raw materials for years. We import and blend fine raw coffee single-origin; we have an internal analysis laboratory at our factory and we have created a team of professionals and expert coffee tasters. All this because we believe that only by subjecting to quality controls, both raw materials and finished products, we can guarantee an excellent product to coffee artisans all over the world.

L'esperienza e la cura per ogni fase della filiera produttiva, dalla piantagione al vero espresso italiano, ci permette di offrire alla nostra clientela prodotti unici e di realizzare le migliori tostatrici di caffè al mondo.

Dalla passione per il caffè artigianale nasce la linea TOSTABAR, la macchina per tostare il caffè direttamente nel tuo locale.

Scegliere Tostabar significa scegliere di proporre ogni giorno un caffè unico, fresco, dall'aroma inconfondibile, realizzato con miscele personalizzabili.

Il tuo caffè, come da sempre lo desideri, secondo la tua creatività e gusto.

Nel 2015 abbiamo assistito al successo di Tostabar Genius K1, riconosciuta come la migliore Tostatrice da Bar sul mercato.

Di dimensioni compatte, senza necessità di gas e con la corrente standard da 3,5 Kw, Tostabar Genius K1 permette di personalizzare il profilo di tostatura desiderato e tostare oltre un chilogrammo di caffè in maniera del tutto automatica, perfetta e costante.

Nel 2018 abbiamo lanciato sul mercato la rivoluzionaria Tostabar Genius K3, con capacità di tostatura superiori alla K1, che offrirà di tostare fino a 3,5 Kg di caffè in soli XXX minuti.

I prodotti della linea Tostabar sono stati ideati per permettere a chiunque di realizzare veri e propri laboratori di torrefazione artigianale a cui affiancare spazi dedicati alla degustazione del vero caffè espresso italiano con la possibilità di realizzare miscele nuove, autentiche, dal gusto esclusivo.

La nostra passione ed il tuo lavoro quotidiano fanno sì che l'autentico espresso italiano sia servito e gustato in tutto il mondo.

The experience and care for every phase of the production chain, from plantation to true Italian espresso, allows us to offer our customers unique products and to create the best coffee roasters in the world. The TOSTABAR line, the coffee roasting machine directly in your room, comes from the passion for artisanal coffee.

Choosing Tostabar means choosing to offer a unique, fresh coffee every day, with an unmistakable aroma, made with customizable blends. Your coffee, as you always wish it, according to your creativity and taste.

In 2015 we witnessed the success of Tostabar Genius K1, recognized as the best Bar Roaster on the market. Compact size, without the need for gas and with only 3.5 Kw of electricity, Tostabar Genius K1 allows you to CUSTOMIZE the desired roasting profile and roast over one kilogram of coffee in a completely automatic, perfect and constant.

In 2018 we launched the revolutionary TostabarGenius K3, with a roasting capacity higher than K1, which will offer toasting up to 3.5 kg of coffee in just XXX minutes.

The products of the Tostabar line have been designed to allow anyone to create real artisan roasting laboratories to support spaces dedicated to tasting real Italian espresso with the possibility of creating new, authentic blends with an exclusive taste. Our passion and your daily work ensure that the authentic Italian espresso is served and enjoyed all over the world.





PERCHÈ CONVIENE LA TORREFAZIONE DEL CAFFÈ CRUDO

La torrefazione o tostatura è un processo di trasformazione, fondamentale nella lavorazione del caffè, poiché permette di ottenere dai chicchi crudi un prodotto pronto all'estrazione.

WHY SHOULD ROAST RAW COFFEE?

Roasting is a process of transformation, fundamental in coffee processing, as it allows to obtain a product ready for extraction from the raw product.





Durante la tostatura i chicchi di caffè vengono separati dalla pellicola esterna, cambiano colore trasformandosi in chicchi bruni e sprigionano un aroma intenso, aumentano il loro volume e il loro peso si riduce circa del 20%. Tostare il caffè autonomamente, permette la realizzazione di miscele uniche e personalizzate.

Con Tostabar avrai la libertà di sperimentare la personalizzazione delle miscele, tostare singolarmente diverse tipologie di caffè, che siano di varietà Arabica o Robusta, rispettandone le caratteristiche, i tempi e le temperature ideali per la loro lavorazione. Potrai proporre un caffè sempre fresco con indubbi vantaggi sulla qualità del suo gusto e sulla percezione del suo valore.

Tostare a vista, infine, rappresenta una garanzia per il consumatore che riconoscerà un prodotto, servito in tazzina o acquistato per il consumo casalingo, realmente artigianale e caratterizzato dall'aroma inconfondibile del tostato fresco.

Grazie alla nostra linea Tostabar centinaia di persone sono già riuscite a creare il proprio laboratorio di torrefazione artigianale, riuscendo ad offrire alla clientela della propria attività solo il meglio in termini di alta qualità dell'espresso, freschezza e aroma del caffè prodotto.

Noi di Ing. Napoli & C. ti guideremo nella creazione del tuo caffè personalizzato senza tralasciare alcun aspetto.

Potrai acquistare materie prime di elevata qualità ad un prezzo decisamente inferiore rispetto al caffè già tostato. Potrai finalmente servire e vendere un prodotto di qualità, creare il tuo marchio di caffè e servire la tua nicchia di mercato proponendo prodotti esclusivi.

Le miscele di caffè crudo, gli strumenti del mestiere, gli oggetti per la degustazione, gli ambienti, la diffusione della cultura del caffè. Di questo ci occupiamo perché tutto questo è il tradizionale espresso italiano.

During roasting, the coffee beans are separated from the outer film, changing color, turning into brown beans and giving off an intense aroma, increasing their volume and reducing their weight by about 20%. To roast coffee independently, allows the creation of unique and customized blends.

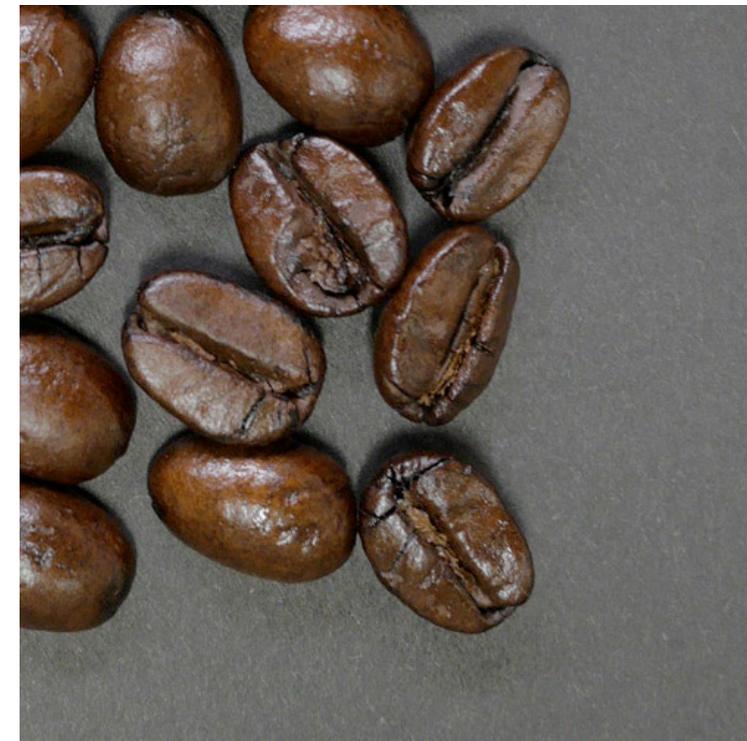
With Tostabar you will have the freedom to experiment with the personalization of the blends, roasting individually different types of coffee, which are of Arabica or Robusta variety, respecting the characteristics, times and temperatures ideal for their processing. You can always offer a fresh coffee with undoubted advantages on the quality of its taste and on the perception of its value.

Finally, in front of customers, it is a guarantee for the consumer who will recognize a product, served in a cup or purchased for home consumption, truly handmade and characterized by the unmistakable aroma of fresh roasted.

Thanks to our Tostabar line, hundreds of people have already succeeded in creating their own artisan roasting laboratory, being able to offer customers only the best in terms of high quality espresso, freshness and aroma of the coffee produced.

We at Ing. Napoli & C. will guide you in creating your personalized coffee without neglecting any aspect. You can buy high quality raw materials at a much lower price compared to already roasted coffee. You can finally serve and sell a quality product, create your own coffee brand and serve your market segment by offering exclusive products.

The blends of raw coffee, the tools of the trade, the objects for tasting, the environments, the diffusion of the coffee culture. We take care of this because all this is the traditional Italian espresso.



TOSTABAR GENIUS K1

La tostatrice ideale per il tuo bar

Tostabar Genius K1 è l'unica macchina al mondo in grado di realizzare una tostatura del caffè perfetta, completamente automatica e costante. Non richiede l'intervento di un operatore. Tutto questo con il minimo impiego energetico.

Tostabar Genius K1 è alimentata a corrente elettrica, ha bisogno solo di 3,5 Kw e non utilizza gas.

PERFETTA

Tostabar Genius K1 è dotata di un sistema di controllo elettronico brevettato, che permette l'abbattimento dell'inerzia termica®, regolando automaticamente la quantità di calore necessaria per tostare il caffè seguendo un profilo di cottura perfetto e costante.

COSTANTE

Tostabar Genius K1 permette di tostare ininterrottamente: al termine di una tostatura si può iniziare un nuovo ciclo di cottura senza necessità di alcun intervallo.

AUTOMATICA

Tostabar Genius K1 è completamente automatica: il caffè tostato viene scaricato e raffreddato a fine ciclo nell'apposita cassetta di raccolta, senza la necessità dell'intervento dell'operatore. Le pellicole che ricoprono i chicchi di caffè crudo vengono raccolte in un apposito cassetto che si può svuotare a ciclo ultimato.

Tutte queste caratteristiche rendono Tostabar Genius K1, in maniera inequivocabile, la tostatrice per caffè ideale per bar e pasticcerie!

TOSTABAR GENIUS K1 - THE IDEAL ROASTING MACHINE FOR YOUR BAR

Tostabar Genius K1 is the only machine in the world able to realize a perfect, completely automatic and constant coffee roasting. It does not require the intervention of an operator. All this with the minimum electrical use. Tostabar Genius K1 is powered by electricity, needs only 3.5 kW and does not use gas.

PERFECT

Tostabar Genius K1 is equipped with a patented electronic control system, which allows the elimination of thermal inertia®, automatically adjusting the amount of heat required to roast the coffee following a perfect and constant cooking profile.

CONSTANT

Tostabar Genius K1 allows roasting without interruption: at the end of a roasting process, a new cooking cycle can be started without any interval.

AUTOMATIC

Tostabar Genius K1 is completely automatic: the roasted coffee is drained and cooled at the end of the cycle in the special collection box, without the need for operator intervention. The films that cover the raw coffee beans are collected in a special drawer that can be emptied once the cycle has been completed.

All these features make Tostabar Genius K1, unequivocally, the coffee roaster ideal for bars and bakery shop!

ABAR

us K1

CARATTERISTICHE TECNICHE Tostabar Genius K1

- Capacità: 1,2 Kg per ciclo
- Durata ciclo di tostatura: 14-20 minuti
- Cassetto di raccolta pellicole
- Sensore di temperatura
- Pannello touch screen per impostare i diversi profili di tostatura
- Potenza: 3,5 Kw, 220V
- Alimentazione: Corrente Elettrica [No GAS]
- Peso: 110 Kg
- Versione PRO: collegabile a Pc Windows o Mac per seguire la tostatura in tempo reale



TOSTABAR GENIUS K1

La tostatrice ideale per bar e pasticcerie

Tostabar Genius K1 è l'unica macchina al mondo in grado di tostare il caffè in modo perfetto, completamente automatica e con il minimo consumo di gas. Tutto questo con il minimo impiego di un operatore. Tostabar Genius K1 è alimentata a corrente elettrica e utilizza gas.

PERFETTA

Tostabar Genius K1 è dotata di un sistema di controllo che permette l'abbattimento dell'inerzia termica®, regolando la temperatura di calore necessaria per tostare il caffè seguendo un profilo di temperatura costante.

COSTANTE

Tostabar Genius K1 permette di tostare ininterrottamente. Al termine di un ciclo si può iniziare un nuovo ciclo di cottura senza necessità di intervento dell'operatore.

AUTOMATICA

Tostabar Genius K1 è completamente automatica: il caffè viene tostato e raffreddato a fine ciclo nell'apposita cassetta di raccolta. Le pellicole che ricoprono i chicchi durante l'intervento dell'operatore vengono raccolte in un apposito cassetto che si può estrarre facilmente.

Tutte queste caratteristiche rendono Tostabar Genius K1 la tostatrice per caffè ideale per bar e pasticcerie!

TOSTABAR GENIUS K1 - THE IDEAL ROASTER

Tostabar Genius K1 is the only machine in the world that can roast coffee automatically and constantly. It uses the minimum electrical energy. All this with the minimum electrical use. It needs only 3.5 kW and does not use gas.

PERFECT

Tostabar Genius K1 is equipped with a patent system that allows the elimination of thermal inertia®, automatically adjusting the coffee roasting temperature following a perfect and constant profile.

CONSTANT

Tostabar Genius K1 allows roasting coffee continuously. At the end of a cycle a new cooking cycle can be started without the need for operator intervention.

AUTOMATIC

Tostabar Genius K1 is completely automatic: coffee is roasted and cooled at the end of the cycle in the special collection tray. The films that cover the raw coffee beans during the operator's intervention are collected in a special tray that can be easily removed.

All these features make Tostabar Genius K1 the ideal coffee roaster for bars and bakery shops!

TECHNICAL SPECIFICATIONS Tostabar Genius K1

- Capacity: 1.2 kg per cycle
- Roasting cycle time: 14-20 minutes
- Film collection drawer
- Temperature sensor
- Touch screen panel to set the different roasting profiles
- Power: 3.5 Kw, 220V
- Power supply: Electric current [No GAS]
- Weight: 110kg
- PRO version: connectable to Windows PC or Mac to follow roasting in real time

TOSTABAR

Genius K1





I VANTAGGI DI TOSTABAR NEL TUO LOCALE

Tostare il caffè in proprio con Tostabar significa avere la libertà di tostare tutti i giorni e quindi di poter proporre caffè sempre fresco dal gusto unico.
La torrefazione interna, conferisce prestigio alla tua attività, permette di creare un prodotto nuovo e di educare il gusto della clientela con prodotti di prima qualità.

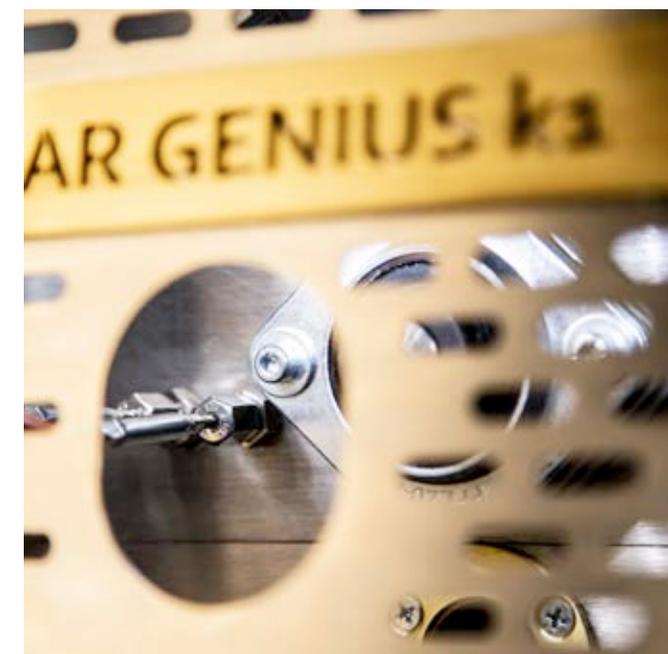
Tostabar ha già permesso a centinaia di persone in Italia e migliaia in tutto il Mondo di realizzare la propria torrefazione artigianale.

THE ADVANTAGES OF TOSTABAR IN YOUR LOCAL

Roasting your own coffee with Tostabar means having the freedom to roast every day and therefore to be able to always offer fresh coffee with a unique taste.

The internal roasting, gives prestige to your business, allows you to create a new product and educate the taste of customers with quality products.

Tostabar has already allowed hundreds of people in Italy and thousands all over the world to make their own roasting.



DON FERNANDOS TRADING

Don Fernandos Trading è la divisione della Ing. Napoli & C. che si occupa dell'approvvigionamento del caffè crudo sui mercati internazionali, della sua lavorazione e distribuzione.

La selezione del caffè crudo è il primo passo per determinare il grado di qualità del caffè. Grazie all'esperienza di anni nel settore possiamo anche aiutarti a scegliere i migliori chicchi di caffè crudo per realizzare la miscela perfetta, che ti permetterà di ottenere il tuo vero espresso italiano.

Ricerchiamo e importiamo le migliori varietà di Robusta e Arabica dai coltivatori di tutto il mondo, che selezioniamo, supervisioniamo e monitoriamo costantemente nel tempo. Analizziamo con frequenza i campioni dei caffè in partenza dai porti d'imbarco al fine di assicurare standard di qualità costantemente elevati.

Nei nostri impianti confezioniamo il caffè crudo in pratici box, oppure nei tradizionali sacchi di juta. Abbiamo istituito un servizio efficiente e puntuale per consegnare il caffè crudo al bar in sole 48 ore dall'ordine in tutta Italia, in 72 ore in d'Europa.

Grazie alla conoscenza di tutti i passaggi della filiera e dei segreti delle diverse varietà di caffè monorigine, riusciamo a far risparmiare tempo ed energie agli artigiani del caffè come te.



Don Fernandos Trading
Importazione Coloniali



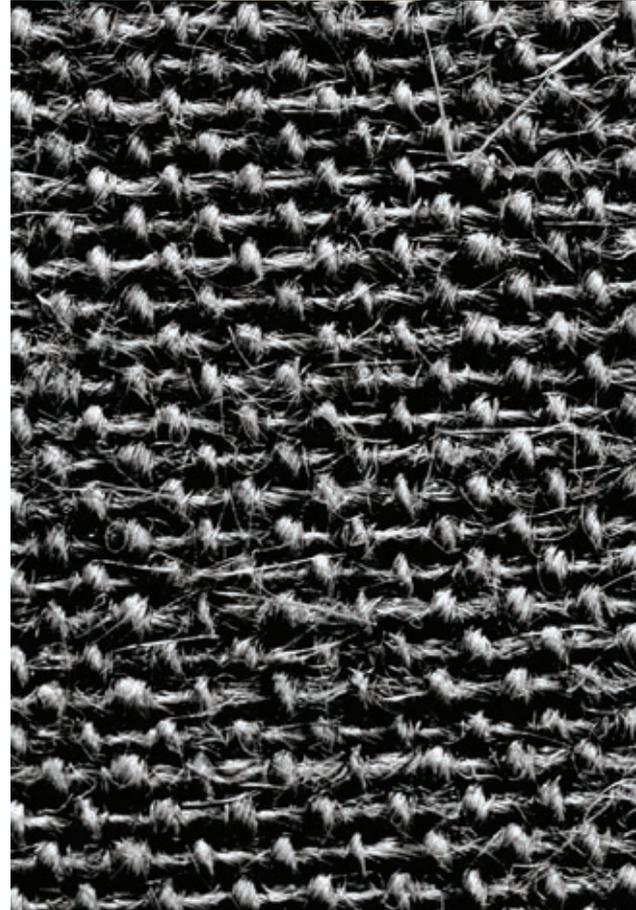
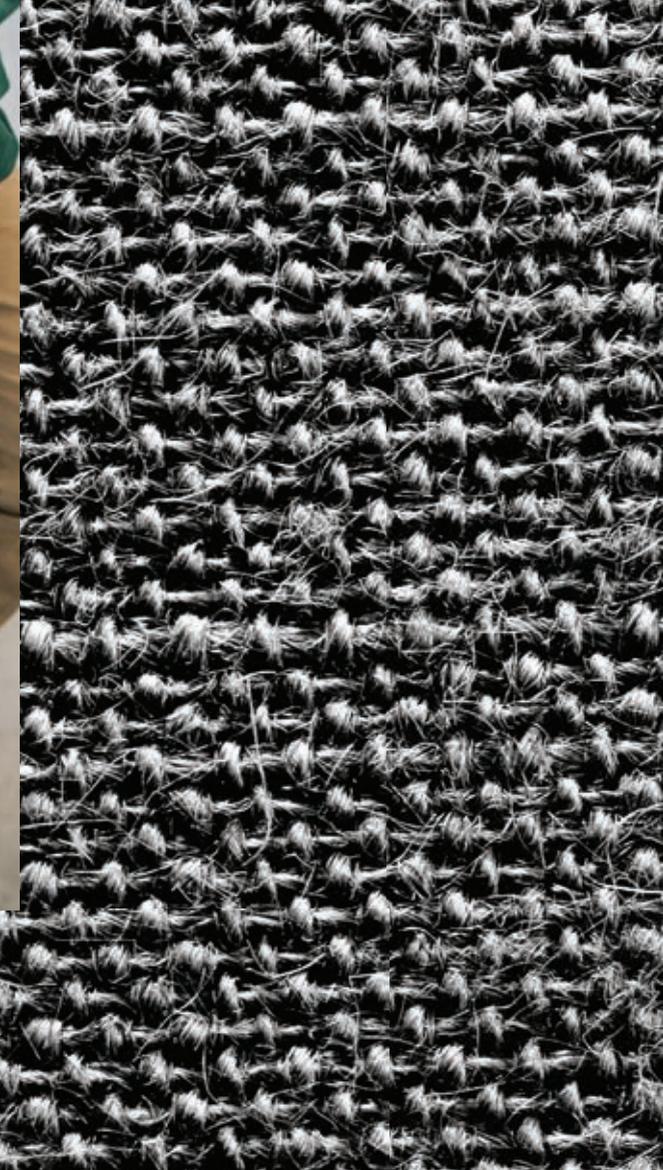
DON FERNANDOS TRADING

Don Fernandos Trading is the division of Ing. Napoli & C. which deals with the importation of raw coffee into international markets, its processing and distribution.

The selection of raw coffee is the first step in determining the quality of coffee. Thanks to years of experience in the field we can also help you choose the best raw coffee beans to make the perfect blend, which will allow you to get your true Italian espresso.

We research and import the best varieties of Robusta and Arabica from farmers all over the world, which we select and constantly monitor over time. We frequently analyze coffee samples from boarding ports to ensure consistently high quality standards.

In our factory we package raw coffee in practical boxes, or in traditional jute bags. We have set up an efficient and timely service to deliver raw coffee to the bar in just 48 hours from the order throughout Italy and in 72 hours in the rest of Europe.



PATRICK SINAPI: Perché hai scelto di tostare il caffè artigianalmente?

Abbiamo scelto di tostare artigianalmente perchè era un nostro progetto da anni. Un sogno che volevamo realizzare. Ora ci sentiamo completi nella filiera della cottura del caffè e questo è importante per due coffeelovers come noi. Siamo il primo e il secondo chef del nostro prodotto. In pratica per noi la caffetteria è come la cucina di un ristorante dove il primo chef è il roaster e il secondo è il barista. Entrambi devono svolgere con competenza e passione il loro lavoro per poter esprimere al meglio la loro sinergia in una tazzina di caffè. Inoltre, finalmente abbiamo un nostro prodotto e ricette create da noi di cui parlare con orgoglio e soddisfazione. Un grazie a Tostabar che ha rivoluzionato il nostro modo di preparare il caffè. I Cugini Sinapi Patrick e Roberto.

PATRICK SINAPI: Why did you choose to roast coffee by hand?

We chose to toast artisan because it was our project for years. A dream we wanted to achieve. Now we feel complete in the chain of coffee cooking and this is important for two coffeelovers like us. We are the first and second chef of our product. In practice for us the cafeteria is like the kitchen of a restaurant where the first chef is the roaster and the second is the bartender. Both must work with skill and passion in their work to better express their synergy in a cup of coffee. Furthermore, we finally have our own product and recipes created by us to talk with pride and satisfaction. Thanks to Tostabar who has revolutionized the way we prepare coffee. The Cousins Sinapi Patrick and Roberto.

MAURO TABERLET: Riscoglieresti Tostabar Genius K1?

Per chi è nel settore della caffetteria, per ogni barista e non solo, utilizzare Tostabar Genius K1 e creare il proprio caffè è un'occasione unica, un treno da non perdere. Posso solo dire grazie alla professionalità dell'Ing. Napoli e del suo staff riscoglierai mille volte la K1 per la mia torrefazione artigianale.

MAURO TABERLET: Would you choose again Tostabar Genius K1?

For those in the coffee shop sector, for every barista and not only, use Tostabar Genius K1 and creating your own coffee is a unique opportunity, a train not to be missed. I can only say thanks to the professionalism of Ing. Napoli and his staff. I will choose again K1 a thousand times for my artisan roasting.

GIUSEPPE ROMEO: A chi consiglieresti Tostabar Genius K1? Per chi credi sia indicata?

Consiglierei Tostabar Genius K1 a chi vuol servire un espresso in tazza che faccia la differenza. È indicatissima per tutti i professionisti del settore, appassionati del caffè e del mondo della tostatura, per far sì che l'estrazione di una semplice bevanda si trasformi in un'esperienza unica.

GIUSEPPE ROMEO: Who would you recommend buying Tostabar Genius K1? For whom do you think is indicated?

I would recommend Tostabar Genius K1 to those who want to serve an espresso in the cup that makes the difference. It is very well-known for all professionals in the sector, passionate about coffee and the world of roasting, so that the extraction of a simple drink becomes a unique experience.



TESTIMONIANZE E CASI

Testimonies and cases





GIANLUCA TROTTA: Quali sono i tre principali vantaggi di Tostabar Genius K1?

Dopo aver acquistato la Tostabar Genius K1 mi si è aperto veramente un mondo a livello professionale. All'inizio si ha un po' di timore nel realizzare le proprie miscele personalizzate, pensi che sia complicato, e invece subito capisci che è tutto un vantaggio:

- Totale indipendenza dalla torrefazione e zero vincoli;
- Notevole ritorno economico;
- Il differenziarsi da tutti gli altri locali; il solo profumo e il gusto ottimo del tuo caffè che la gente apprezza ti rende soddisfatto e orgoglioso
- Da quando ho la Genius K1 riesco a lavorare fino a 7 Kg di caffè mentre prima dovevo limitarmi a 4 Kg. Non vedo l'ora di scoprire la Tostabar Genius K3.

GIANLUCA TROTTA: What are the three main advantages of Tostabar Genius K1?

After having purchased the Tostabar Genius K1, a world of professionalism really opened up. At the beginning you have a little bit of fear in making your own custom blends, you think it's complicated, and instead you immediately realize that it's all an advantage:

- Total Independence from other manufacturers already roasted coffee;
- Significant economic return;
- Differentiating from all other bars; the only perfume and the excellent taste of your coffee that people appreciate makes you satisfied and proud
- Since I have the Genius K1 I can work up to 7 kg of coffee, whereas before I had to limit myself to 4 kg.

I can not wait to discover the Tostabar Genius K3.



MICHAELTEBI: Sei soddisfatto del servizio di assistenza della Ing. Napoli & C.?

Sono molto soddisfatto del servizio di assistenza della Ing. Napoli & C.

Negli anni hanno saputo risolvere ogni mio problema e sciogliere ogni mio dubbio.

Sicuramente questo è uno dei motivi per cui li sceglierei ancora e li consiglio a chi come me vuole creare il proprio caffè artigianale.

MICHAELTEBI: Are you satisfied with the assistance service of Ing. Napoli & C.?

I am very satisfied with the assistance service of Ing. Napoli & C. Over the years they have been able to solve all my problems and dissolve all my doubts. Surely this is one of the reasons why I would choose them again and recommend them to those like me who want to create their own coffee.



ETTORE FALDUTO: Quali differenze hai notato da quando utilizzi Tostabar Genius K1?

Posso garantire che le differenze che ho potuto notare nella mia attività, da quando utilizzo Tostabar, sono molte. Tra tutte spicca il raddoppio della vendita di caffè e alla fine è questo che una caffetteria desidera.

ETTORE FALDUTO: What differences have you noticed since you use Tostabar Genius K1?

I can guarantee that the differences that I have noticed in my activity, since I use Tostabar, are many. Among all the doubling of the sale of coffee and in the end this is what a coffee shop wants.



TOSTABAR



ING.NAPOLI & C.
INDUSTRIE RIUNITE S.R.L.

Tel e Fax: +39 0972 83077

E-Mail: help@ingnapoli.com

Indirizzo: Lavello (Pz) S.S.93 KM.56,000 Cap 85024 - Italy



Don Fernandos Trading
Importazione Coloniali



 **REGINA**



ING.NAPOLI & C.
INDUSTRIE RIUNITE S.R.L.