



CIRFOOD
EDUCATION





CHI È CIRFOOD

CIRFOOD è una delle **maggiori imprese italiane** attive nella **ristorazione organizzata**. Oggi è presente in **17 regioni e 72 province d'Italia**, e all'estero in **Belgio e in Olanda**.

Produciamo oltre **100 milioni di pasti l'anno** grazie al lavoro di **13.000 persone**, la vera forza dell'impresa.

Feed the future è la filosofia che ispira il modo di vivere la ristorazione e di guardare al futuro di **CIRFOOD**.

Perché da sempre, **nutriamo il futuro** con un cibo sano, buono, accessibile e sostenibile.

I NOSTRI SERVIZI

Siamo leader nella ristorazione scolastica, con oltre 300.000 pasti serviti nelle scuole d'Italia. Per noi la tavola è un'occasione per valorizzare le diversità, condividere esperienze e contribuire alla formazione di una cittadinanza evoluta e consapevole.

La divisione welfare CIRFOOD si ispira al payoff Work, Live, Be More, ed è al fianco delle aziende che credono nelle loro persone, nel valore del lavoro e nella crescita umana e professionale, offrendo una vasta gamma di prodotti e servizi pensati per il benessere dei dipendenti.



Per noi il **cibo** non è solo nutrimento, ma è **parte integrante della terapia stessa**. Questa è la nostra filosofia di **ristorazione ospedaliera**: mettere al centro la salute, in ogni piatto.

Nutriamo il benessere dei dipendenti in azienda. Offriamo un servizio di ristorazione altamente personalizzato e di qualità dedicato a tutte quelle aziende che credono nella sana alimentazione e nel benessere dei propri collaboratori..

É la società (100% di proprietà CIRFOOD) che si occupa dello sviluppo della ristorazione commerciale in Italia e all'estero. L'offerta comprende diversi format, brand e soluzioni adatti ai vari contesti di sviluppo e agli specifici target, così da coprire tutti i momenti di consumo.

Antica Focacceria S. Francesco
Cucina popolare siciliana dal 1834

KALAMARO (K) PIADINARO

Pomanger



TRACCE
...che aspetta la spesa

chiccotosto

CIBO È EDUCAZIONE ALIMENTARE

Per noi il cibo non è solo nutrimento, ma anche tradizione ed innovazione, salute e benessere, etica e responsabilità. In una parola sola: educazione alimentare.



IL VALORE DEL CIBO

CIRFOOD propone un progetto globale che promuove la cultura di un'alimentazione sana, vicina alle esigenze degli studenti nella loro delicata fase di crescita e rispettosa della loro salute.

“CIBO È EDUCAZIONE ALIMENTARE” è la nostra promessa di un pasto che possa essere espressione di:

SOCIALITÀ

SOSTENIBILITÀ

ESPERIENZA

AUTENTICITÀ

NUTRIZIONE

LE NOSTRE PARTNERSHIP

Sviluppiamo progetti di educazione alimentare al fine di promuovere nelle scuole la cultura della sana alimentazione ed il valore del cibo.

Realizzazione di materiali informativi a carattere educativo-nutrizionale e progetti ad hoc, in collaborazione con ADI – Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica.

Partecipiamo al **Food Innovation Program**, master di secondo livello che esplora ed identifica le tecnologie critiche per l'agricoltura, la distribuzione del cibo, il retail ed il consumo attraverso un approccio globale che considera l'intera filiera agroalimentare.

In collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e il Politecnico di Milano abbiamo progetti quali nutriamo la scuola, Food Shuttle, CIRFOOD district...



CIBO È INNOVAZIONE

CIRFOOD DISTRICT

L'innovazione è fondamentale per interpretare il mondo che verrà. Per questo stiamo costruendo la **“Nutrition Valley”**, un luogo dove poter studiare e creare innovazione sul cibo e sulla nutrizione, nel cuore di un territorio, l'Emilia-Romagna, ricco di tradizione e cultura alimentare. Il primo tassello del progetto è il CIRFOOD DISTRICT, centro dedicato alla ricerca e alla sperimentazione per l'innovazione in ambito nutrizionale e food service che aprirà nel 2021.

Uno spazio permanente al centro di una rete di open innovation, per la promozione e diffusione di una prospettiva culturale e sociale del futuro del cibo, fondata sui principi della sostenibilità e dell'accessibilità.

Uno spazio polifunzionale che si estenderà su 1.600 mq in un parco di oltre 8.000 mq di Foresta Edibile. Ispirato ai principi di sostenibilità ambientale, sarà costruito con particolare attenzione all'efficienza energetica, grazie anche all'adozione di una copertura verde, e alla produzione di energia rinnovabile con pannelli fotovoltaici.

Un sistema gastronomico integrato per poter interpretare e rispondere sempre meglio ai nuovi bisogni di tutti i nostri target.



*Per saperne di più e rimanere
aggiornati sullo stato dei
lavori:*

<https://district.cirfood.com>

#NUTRIAMOLASCUOLA

Nutriamo la Scuola, nato in collaborazione con Officina Educativa, servizio del Comune di Reggio Emilia, e l'Università degli Studi di scienze gastronomiche di Pollenzo e sperimentato in alcuni centri estivi di Reggio Emilia a luglio 2019.

Sono stati realizzati laboratori e attività, guidati da esperti multi-disciplinari di livello nazionale, per osservare le diverse variabili legate al servizio di ristorazione scolastica, con due obiettivi principali:

- dimostrare che la scuola in presenza è un diritto, per l'alto valore simbolico e sociale che rappresenta, così come è un diritto garantire un pasto sano ed equilibrato ai bambini, che devono vivere il cibo come momento educativo e conviviale.
- immaginare il cibo del futuro attraverso una nuova lettura dello scenario di domani che dia ai bambini l'opportunità di ritrovare e vivere serenamente una relazione diretta con la natura, il cibo, il proprio corpo.

IL METROQUADRO

Il **tappeto esperienziale** progettato da CIRFOOD, Il Comune di Reggio Emilia e l'architetto Francesco Bombardi (lo sviluppatore del Food Shuttle) per rendere il distanziamento un momento di ricchezza e condivisione.





**IL NOSTRO
SERVIZIO**

ACQUISTI VERDI

PRODOTTI FOOD

Per il Comune di Lugo di Vicenza acquistiamo i seguenti **prodotti biologici e a filiera corta**: pasta, base pizza, crostini, farina di frumento, farina di mais, farro, orzo, pane grattugiato, riso, biette surgelate, broccoli surgelati, cappuccio, carote, cavolfiore, cipolle, finocchi, insalata, patate, pomodori, radicchio, sedano, spinaci, zucca, zucchine, legumi secchi, fagiolini surgelati, piselli surgelati, albicocche, arance, banane, clementine, mele, pere, pesche, uva. Acquistiamo inoltre i seguenti **prodotti biologici**: asiago, burro, edamer, emmenthal, grana, spalmabile, mozzarella, ricotta, stracchino, yogurt, latte, budino, olio, pane, passata di pomodoro.

Libera Terra provenienti dai terreni confiscati alle mafie, come passata di pomodoro bio e pasta di semola bio.

CENTRO PRODUZIONE PASTI

CIRFOOD dispone di un Centro di Produzione Pasti di proprietà in Comune di **Caldogno (VI)**, che sarà destinato a produrre i pasti per le scuole del Vostro Comune in caso di aggiudicazione

LIBERA TERRA TOT. ACQUISTATO 2019

6.000 e 90.000

Kg **Persone coinvolte
nella sensibilizzazione**

AD USO
ESCLUSIVO
DI CIRFOOD



QUANTA STOCK & GO

Nell'ottica di una supply chain sostenibile, CIRFOOD è impegnata nella centralizzazione dei volumi su piattaforme distributive, che possano garantire una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato e circoscritto di intermediazioni commerciali (filiera corta). La piattaforma Quanta Stock and Go è totalmente dedicata alla logistica delle materie prime acquistate proprio in quest'ottica.

CERTIFICAZIONI QUANTA STOCK&GO

- EPD - ENVIRONMENTAL PRODUCT DECLARATION
- CZ/CC 01353 – CERTIFICAZIONE BIOLOGICO
- UNI EN ISO 9001:2008
- UNI EN ISO 22000:2005
- UNI EN ISO 22005:2008
- UNI EN ISO 14001:2004

PROCESSO PRODUTTIVO

ORDINE DEI PRODOTTI

I prodotti vengono ordinati dalla cucina attraverso il quaderno ordini. La nostra piattaforma e i fornitori locali accreditati ricevono l'ordine.



INGRESSO E RICEVIMENTO

I prodotti vengono consegnati al sito e prontamente verificati per identificare eventuali non conformità.



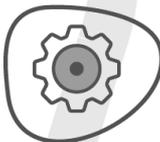
STOCCAGGIO PRODOTTI

I prodotti, se conformi, vengono stoccati negli appositi scaffali/celle adibite alla loro conservazione.



LAVORAZIONI

I prodotti vengono prelevati dagli scaffali/celle e portati nei reparti specifici dove vengono lavorati per la successiva cottura.



COTTURA

Le preparazioni che lo richiedono seguono i processi di cottura specifici per quella specifica ricetta.



SOMMINISTRAZIONE

A seguito della cottura le preparazioni vengono servite all'interno della linea di distribuzione alle corrette temperature di mantenimento.



IL VALORE DEL CIBO A SCUOLA

CIRFOOD progetta percorsi di educazione alimentare rivolti ai bambini, ai genitori ed al personale scolastico, volti ad interiorizzare corretti stili alimentari ed a scoprire il valore del cibo in tutti i suoi aspetti.



GLI STRUMENTI DIGITALI



Box per comunicare informazioni all'utenza

Menu del giorno

Calcolo indice di Massa Corporea

Consigli di educazione alimentare



Sezioni custom dedicate ad aspetti specifici del servizio

CONSIGLI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE
MODULISTICA IN PDF
PRESENTAZIONI E DEL SERVIZIO



CONTATTI

PERSONALIZZAZIONI E CON IL LOGO DEL COMUNE

I MENU



Mini-sito dedicato al servizio di ristorazione scolastica





INFORMAZIONI GENERALI

INFORMAZIONI GENERALI



Il servizio mensa è disciplinato dal “Regolamento per il servizio di refezione scolastica” disponibile sul sito internet: www.comune.lugo.vi.it – Uffici – Pubblica istruzione – Ristorazione scolastica”

Ufficio di riferimento:

Ufficio Pubblica Istruzione

Orari: lunedì e venerdì 10:00-12:30, martedì dalle 17:00-18:30, giovedì 08:30-12:30 e 17:00-18:30

Tel. 0445/860542 int 3

e-mail: istruzione@comune.lugo.vi.it

Per qualsiasi informazione è disponibile l'Assessore all'Istruzione Carollo Stefania.

L'assessore riceve previo appuntamento (tel. 0445/860542 int. 3)





SCUOLA DELL'INFANZIA "A. MAINO"

Via Soggio n. 1 – Lugo di Vicenza

Tel.: 0445/860614

I PASTI DESTINATI AGLI ALUNNI E INSEGNANTI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA SONO COMPOSTI DA:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane comune
- frutta fresca o yogurt

Per accedere al servizio di mensa scolastica per la **SCUOLA DELL'INFANZIA** è necessario presentare apposita richiesta tramite il modulo predisposto dall'Ufficio Pubblica Istruzione che dovrà essere riconsegnato a scuola entro il **18 settembre 2022**.

Per l'anno scolastico **2022/2023** il costo a pasto è stato così determinato:

€ 4,90 per gli alunni residenti nel Comune di Lugo di Vicenza

€ 5,90 per gli alunni non residenti

Il pagamento dei pasti dovrà essere effettuato mensilmente, dal giorno **5 al giorno 15 di ogni mese successivo a quello di frequenza**, con le seguenti modalità:

•**Pagamento in contanti o con bancomat** presso l'Ufficio Ragioneria del Comune negli orari di apertura al pubblico (lunedì e venerdì 10:00-12:30, martedì dalle 17:00-18:30, giovedì 08:30-12:30 e 17:00-18:30)

•**Pagamento tramite portale Pago PA** accessibile dal sito internet del Comune previa richiesta, tramite mail all'Ufficio Ragioneria dell'invio mensile dell'importo dovuto (la richiesta dovrà essere inviata a michela.cappozzo@comune.lugo.vi.it oppure contattare l'Ufficio Ragioneria - Cappozzo Michela tel. 0445/860542 int 2)





SCUOLA PRIMARIA "PAPA GIOVANNI XXIII"

Via Matteotti n. 26 – Lugo di Vicenza

Tel.: 0445/860571

Fax: 0445/860555

I PASTI DESTINATI AGLI ALUNNI E INSEGNANTI DELLA SCUOLA PRIMARIA SONO COMPOSTI DA:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane comune
- frutta fresca o yogurt

Il servizio mensa per gli alunni della **SCUOLA PRIMARIA** verrà assicurato nel giorno di rientro pomeridiano. Il servizio mensa per coloro che usufruiscono del doposcuola avrà inizio con l'attivazione del servizio. Per accedere al servizio di mensa scolastica è necessario presentare apposita richiesta tramite il modulo predisposto dall'Ufficio Pubblica Istruzione che dovrà essere riconsegnato a scuola o in Comune entro il 25 settembre 2022.

•Per l'anno scolastico 2022/2023 il costo a pasto è pari a € 4,20

I buoni pasto, in blocchetti da 10, saranno reperibili presso:

•**UFFICIO ANAGRAFE DEL COMUNE:** lunedì e giovedì 11:00-12:30, giovedì dalle 17:00-18:30 (solo su appuntamento)

•**BIBLIOTECA COMUNALE:** durante l'orario di apertura.

I buoni pasto dovranno essere utilizzati entro la fine dell'anno scolastico; verso la fine dell'anno potranno essere acquistati anche singolarmente. I buoni non utilizzati non saranno rimborsati.



DIETE SPECIALI

I genitori degli alunni che necessitano di una dieta speciale per motivi di salute, etico o religiosi dovranno presentare apposita richiesta all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Lugo di Vicenza, allegando il certificato del medico curante attestante la patologia e la terapia dietetica da seguire. Il modulo di richiesta è disponibile presso l'Ufficio Pubblica Istruzione e sul sito internet del Comune di Lugo di Vicenza.

La richiesta dovrà essere rinnovata ogni anno

CIRFOOD si impegna a rispondere a richieste di formulazione di diete speciali per alunni che presentano particolari allergie o intolleranze alimentari o per questioni etico/religiose attenendosi il più possibile al menù del giorno, sostituendo i piatti non concessi con alimenti consentiti nei regimi dietetici speciali.



Comune di Lugo di Vicenza - Scuola dell'Infanzia

Menù primavera-estate 2022-2023

Rev. 31/08/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al ragù di bovino* (piatto unico) Zucchine all'olio Verdura cruda Pane comune Mousse di frutta	Antipasto di verdura cruda Pizza margherita (piatto unico) Carote all'olio Pane comune Yogurt alla frutta	Riso all'olio Prosciutto Cotto Biete all'olio* Verdura cruda Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Frittata al forno* Finocchi all'olio Verdura cruda Pane comune Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con farro* Bastoncini di merluzzo (non prefritti)* Patate all'olio Verdura cruda Pane comune Frutta fresca di stagione	12/09/22	16/09/22
2° SETT.	Minestrone con riso Bocconcini di pollo agli aromi Carote all'olio Verdura cruda Pane comune Frutta fresca di stagione	Riso alla vellutata di zucchine Cubetti di merluzzo al pomodoro* Fagiolini all'olio* Verdura cruda Pane comune Mousse di frutta	Lasagne al ragù di carni bianche* (piatto unico) Spinaci all'olio* Verdura cruda Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta al sugo di carote Mozzarella Melanzane al funghetto Verdura cruda Pane comune Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Pomodori al forno Verdura cruda Pane comune Frutta fresca di stagione	19/09/22	23/09/22
3° SETT.	Pasta all'olio e grana Frittata al forno Biete all'olio* Verdura cruda Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta alla vellutata di parmigiano Sovracosce di pollo al forno Zucchine all'olio Verdura cruda Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta al sugo di platessa* (piatto unico) Piselli brasati* Verdura cruda Pane comune Torta margherita	Riso all'ortolana Asiago Pomodori al forno Verdura cruda Pane comune Frutta fresca di stagione	Crema di zucchine con crostini Polpettone di bovino al forno (produzione propria) Patate all'olio Verdura cruda Pane comune Mousse di frutta	26/09/22	30/09/22
4° SETT.	Pasta al pesto Filetto di merluzzo gratinato* Spinaci all'olio* Verdura cruda Pane comune Frutta fresca di stagione	Riso alla veneta (piatto unico) Fagiolini all'olio* Verdura cruda Pane comune Budino al cioccolato	Pasta al pomodoro Stracchino Zucchine all'olio Verdura cruda Pane comune Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure Pizza margherita (piatto unico) Biete all'olio* Pane comune Yogurt alla frutta	Crema di verdura con crostini Bocconcini di pollo al limone Patate all'olio Verdura cruda Pane comune Frutta fresca di stagione	03/10/22	07/10/22
5° SETT.	Pasta alla vellutata di salmone* (piatto unico) Fagiolini all'olio* Verdura cruda Pane comune Gelato	Pasta al pomodoro e basilico Frittata alle patate Cavolfiori all'olio* Verdura cruda Pane comune Frutta fresca di stagione	Crema di zucchine con pastina Arrosti di suino al forno Carote all'olio Verdura cruda Pane comune Mousse di frutta	Insalata di riso alle verdure Fettina di pollo agli aromi Caponatina di verdure Verdura cruda Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Montasio Biete all'olio* Verdura cruda Pane comune Frutta fresca di stagione	10/10/22	14/10/22

Le grammature delle preparazioni rispettano le tabelle presenti nelle "Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica".

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CUSTODITORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL			
1° SETT.	Pasta al ragù di bovino* (piatto unico)	Antipasto di verdura cruda Pizza margherita (piatto unico)	Riso all'olio Prosciutto Cotto Verdura cruda	Pasta al pesto Frittata al forno* Verdura cruda	Passato di verdura con farro* Bastoncini di merluzzo (non prefritti)* Patate all'olio	12/09/22	16/09/22			
	Zucchine all'olio	Pane comune Yogurt alla frutta	Pane comune Frutta fresca di stagione	Pane comune Frutta fresca di stagione	Pane comune Frutta fresca di stagione					
	Minestrone con riso	Riso alla vellutata di zucchine Cubetti di merluzzo al pomodoro*	Lasagne al ragù di carni bianche (piatto unico)	Pasta al sugo di carote Mozzarella	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto					
	Bocconcini di pollo agli aromi Carote all'olio	Verdura cruda	Spinaci all'olio*	Melanzane al funghetto	Verdura cruda					
2° SETT.	Pane comune Frutta fresca di stagione	Pane comune Mousse di frutta	Pane comune Frutta fresca di stagione	Pane comune Yogurt alla frutta	Pane comune Frutta fresca di stagione	19/09/22	23/09/22			
	3° SETT.	Pasta all'olio e grana	Pasta alla vellutata di parmigiano	Pasta al sugo di platessa* (piatto unico)	Riso all'ortolana Asiago			Crema di zucchine con crostini Polpettone di bovino al forno (produzione propria) Patate all'olio	26/09/22	30/09/22
		Frittata al forno	Sovracosce di pollo al forno	Piselli brasati*	Pomodori al forno			Pane comune Mousse di frutta		
		Verdura cruda	Verdura cruda	Pane comune Torta margherita	Pane comune Frutta fresca di stagione			Pane comune Mousse di frutta		
4° SETT.	Pane comune Frutta fresca di stagione	Pane comune Mousse di frutta	Pane comune Frutta fresca di stagione	Pane comune Yogurt alla frutta	Pane comune Frutta fresca di stagione	03/10/22	07/10/22			
	Pasta al pesto	Riso alla veneta (piatto unico)	Pasta al pomodoro Stracchino	Antipasto di verdure Pizza margherita (piatto unico) Verdura cruda	Crema di verdura con crostini Bocconcini di pollo al limone					
	Filetto di merluzzo gratinato*	Fagiolini all'olio*	Verdura cruda	Verdura cruda	Patate all'olio					
	Verdura cruda	Pane comune Budino al cioccolato	Pane comune Frutta fresca di stagione	Pane comune Yogurt alla frutta	Pane comune Frutta fresca di stagione					
5° SETT.	Pasta alla vellutata di salmone* (piatto unico)	Pasta al pomodoro e basilico Frittata alle patate Verdura cruda	Crema di zucchine con pastina Arrosto di suino al forno Verdura cruda	Insalata di riso alle verdure Fettina di pollo agli aromi Caponatina di verdure	Pasta all'olio Montasio Verdura cruda	10/10/22	14/10/22			
	Verdura cruda	Pane comune Frutta fresca di stagione	Pane comune Mousse di frutta	Pane comune Frutta fresca di stagione	Pane comune Frutta fresca di stagione					
	Pane comune Gelato	Pane comune Frutta fresca di stagione	Pane comune Mousse di frutta	Pane comune Frutta fresca di stagione	Pane comune Frutta fresca di stagione					
	Le grammature delle preparazioni rispettano le tabelle presenti nelle "Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica".									

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CUSTODITORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



FOLLOW US  



info@cirfood.com
www.cirfood.com

