

Company Profile



RUE
FLAMBÉE

POWDER MIX • POWDER MIX



The Company

RUE FLAMBÉE is an Italian company built on the extensive experience of its founders in confectionery and pastry development, blending traditional culinary heritage with a modern, forward-looking vision.

Today, the company is a recognized manufacturer of authentic Italian Free From product concepts for retailers, artisan laboratories, and the food industry, offering both proprietary brands and customized private label solutions.

Through a dynamic operating model, short production lead times, and a fully integrated in-house R&D department, Rue Flambée develops tailor-made recipes from concept to finished product, delivering solutions that are entirely Made in Italy and consistently driven by a Free From approach.



Raw Materials Pastry Pastry

L'Azienda

RUE FLAMBÉE ITALIA è un'azienda italiana nata dalla lunga esperienza dei suoi fondatori nel settore del confezionamento e del cake project.

Oggi RF è diventata Leader nella produzione di prodotti italiani Free From, destinati a rivenditori, laboratori e Industrie sia grazie ai propri marchi sia con produzioni private dedicate.

Grazie ad un approccio dinamico, tempi di produzione brevi e ad un dipartimento di Ricerca e Sviluppo In-House, Rue Flambée è in grado di sviluppare ricette personalizzate, 100% Italiane e sempre seguendo i paradigmi del Free From.



Spreads Spreads Bakery Bakery



Our brand • Il nostro brand

DIVINA
BONTÀ ITALIANA

Retail & Professional Brand
Prodotti Italiani

DIVINA revisits traditional recipes to meet the growing demand for foods free from potentially harmful ingredients.

Backed by the expertise and commitment of Rue Flambée, the brand offers chefs and food professionals a comprehensive portfolio of ingredients designed to streamline production while ensuring consistently high-quality results.

DIVINA reinterpreta le ricette tradizionali per rispondere alla crescente domanda di alimenti privi di ingredienti potenzialmente nocivi.

Grazie all'esperienza e all'impegno che caratterizzano il marchio, offriamo a chef e professionisti del settore alimentare una gamma completa di ingredienti pensati per semplificare le operazioni, garantendo risultati sempre di alta qualità, capaci di soddisfare sia i consumatori tradizionali sia quelli attenti alla salute.



Private Label

For brands looking to develop private label solutions, we offer dedicated support through customized recipe development and flexible packaging options, allowing products to be tailored to specific markets, channels, and production scales.

Per i brand interessati a sviluppare soluzioni a marchio privato, offriamo un supporto dedicato attraverso lo sviluppo di ricette personalizzate e opzioni di packaging flessibili, che consentono di adattare i prodotti a mercati, canali e volumi produttivi specifici

Some Private Labels • Alcuni Private Label

USA

Walmart | Sprouts | Whole Foods | Cost co

FR

Alice Delice | Zodio

DE

Pati - Versand | Torty's | Principessa's

HONG KONG

City Super

SINGAPORE

Phoon Huat

UK

Lakeland | TTK | The Lab Pizza

NL

Xenos | Tasty Me | Lidl

ITALIA

Esselunga | Coop Italia | Max Free | Gluten Free Expert | Babbi | Tisanoreica

Private label | How we work • Come lavoriamo

DYNAMIC APPROACH

REDUCED PRODUCTION LEAD TIMES

IN-HOUSE R&D

TAILOR MADE RECIPE

APPROCCIO DINAMICO

TEMPI DI PRODUZIONE RIDOTTI

R&D INTERNO

RICETTE TAILOR MADE

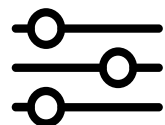


Quality and Ease of Preparation

The careful selection of the finest ingredients, sourced directly from their origins, combined with the simplicity of the preparation process, ensures excellent results for both professional operators and home cooking enthusiasts.

Qualità e facilità di preparazione

La selezione dei migliori ingredienti, provenienti direttamente dalle fonti, unita alla semplicità di preparazione delle ricette, garantisce risultati eccellenti sia per i professionisti che per gli appassionati di cucina domestica.



Customization

Our R&D specialists are able to tailor and develop bespoke recipes according to specific customer requirements.

Personalizzazione

I nostri esperti del reparto R&D sono in grado di adattare e sviluppare ricette su misura in base alle richieste dei clienti.

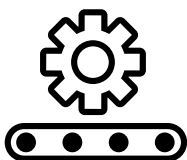


Design

Our in-house graphic team manages every stage of the creative process: from the initial concept through sketches, technical drawings, renderings, and prototypes, up to the final product. The selection of the most suitable packaging format, design, and ingredient profile can be tailored to meet the specific requirements of traditional retail, large-scale distribution, artisan laboratories, and the food industry.

Design

Il nostro team grafico segue ogni fase del processo creativo: dal concept iniziale a schizzi, disegni, rendering e prototipi, fino al prodotto finale. La scelta del miglior formato di packaging, del design e degli ingredienti può essere adattata alle esigenze di negozi tradizionali, grande distribuzione, laboratori e industria alimentare.



Production

Once the samples are approved, production starts at our new and upgraded facilities located near Venice, Italy. The Quality Assurance and Control department oversees every stage of the process to ensure the highest possible standards and consistent final results.

Produzione

Una volta approvati i campioni, la produzione ha inizio nei nostri nuovi e rinnovati stabilimenti nei pressi di Venezia (Italia). Il reparto Qualità e Controllo supervisiona ogni fase del processo, al fine di garantire il miglior risultato possibile.

Private label | How we work • Come lavoriamo

EASY LIKE A PIECE OF CAKE

- Wide Product Range: from decoration mixes to dessert and bakery preparations, including pastes and essential functional ingredients.
Ampia varietà di prodotti: dai mix per decorazioni ai preparati per dessert e prodotti da forno, fino a paste e ingredienti essenziali.
- All recipes are ready to serve within 6 to 40 minutes, requiring only a few simple steps and a minimal number of additional ingredients.
Tutte le ricette sono pronte da servire in 6 a 40 minuti, con pochi e semplici passaggi e l'utilizzo di pochissimi ingredienti.
- Our product portfolio is structured into three categories: traditional, organic, and high-protein
La nostra offerta è suddivisa in 3 categorie: tradizionale, biologica e ad alto contenuto proteico.
- All our products are free from GMOs, preservatives, hydrogenated fats, and palm oil, and are naturally gluten-free
Tutti i nostri prodotti sono privi di OGM, conservanti, grassi idrogenati e olio di palma, e naturalmente senza glutine.
- Recipes are also available in lactose-free, low-carb, and vegan versions
Le ricette sono disponibili anche in versione senza lattosio, low-carb e vegana.
- All products are certified
Tutti i prodotti sono certificati:

On request
Su richiesta:



Private Label | Packaging • Confezioni

Polveri | Powder mixes

Small • piccolo formato



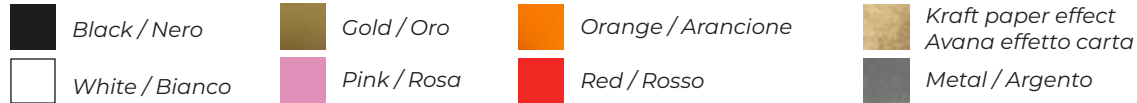
50g - 80g - 100g
1.76 - 2.82 - 3.53oz
with label - con etichetta



150g - 450g | 5.29 - 15.87oz
with headercard
con cavallotto



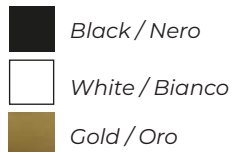
500g - 1kg | 17.6oz - 2.2lb
with label
con etichetta



Medium, big • medio, grande formato



2,5kg - 5kg | 5.5lb - 11.02lb
with label - con etichetta



10kg - 25kg | 22.05lb - 55.12lb
with label / print on bag
con etichetta / stampato su sacco



Large • largo formato



800kg | 1.765lb
with label - con etichetta



Spalmabili | Spreads

Small • piccolo formato



100 - 250g, 3.53oz - 8.82oz
plastic / plastica
with label / con etichetta



200g - 300g, 8.82oz - 10.58oz
glass / vetro
with label / con etichetta

Medium, big • medio, grande formato



1kg - 2.2lb
plastic / plastica
with label / con etichetta



3kg - 5kg, 6.6lb - 11.02lb
plastic / plastica
with label / con etichetta

Large • largo formato



5 - 15kg, 11.02lb - 33lb
plastic / plastica
with label / con etichetta



RUE
FLAMBÉE

Rue Flambée Italia srl

Via Arno, 14/16, 30030 Mellaredo di Pianiga (VE) - Italy

PH. +39 041 4062283 - info@rueflambee.com

www.rueflambee.com

