



TOTEMFOOD

ITALIAN FROZEN CHEESE

The King of Frozen Cheeses

TOTEM
FOOD





Nel cuore del Sud Italia nasce un luogo dove il freddo diventa eccellenza. Un polo unico nel suo genere, pensato per custodire e valorizzare i formaggi attraverso le tecnologie più avanzate, in un ambiente che sembra uscito dal mondo degli orsi polari: il loro habitat ideale, dove ogni dettaglio è progettato per mantenere intatta la qualità.

Con i suoi 4.000 mq, tra i più grandi poli del freddo in Italia, questa struttura rappresenta un punto di riferimento nel settore. Le 17 celle frigorifere, per un totale di 1.600 mq, garantiscono condizioni perfette per ogni fase della conservazione, mentre la surgelazione IQF criogenica assicura prestazioni d'eccellenza, preservando gusto, consistenza e proprietà organolettiche.

Qui la catena del freddo non è solo un processo, ma una promessa mantenuta: continuità, controllo e qualità senza compromessi. Un sistema progettato per proteggere il valore del prodotto, dal primo istante fino alla destinazione finale.

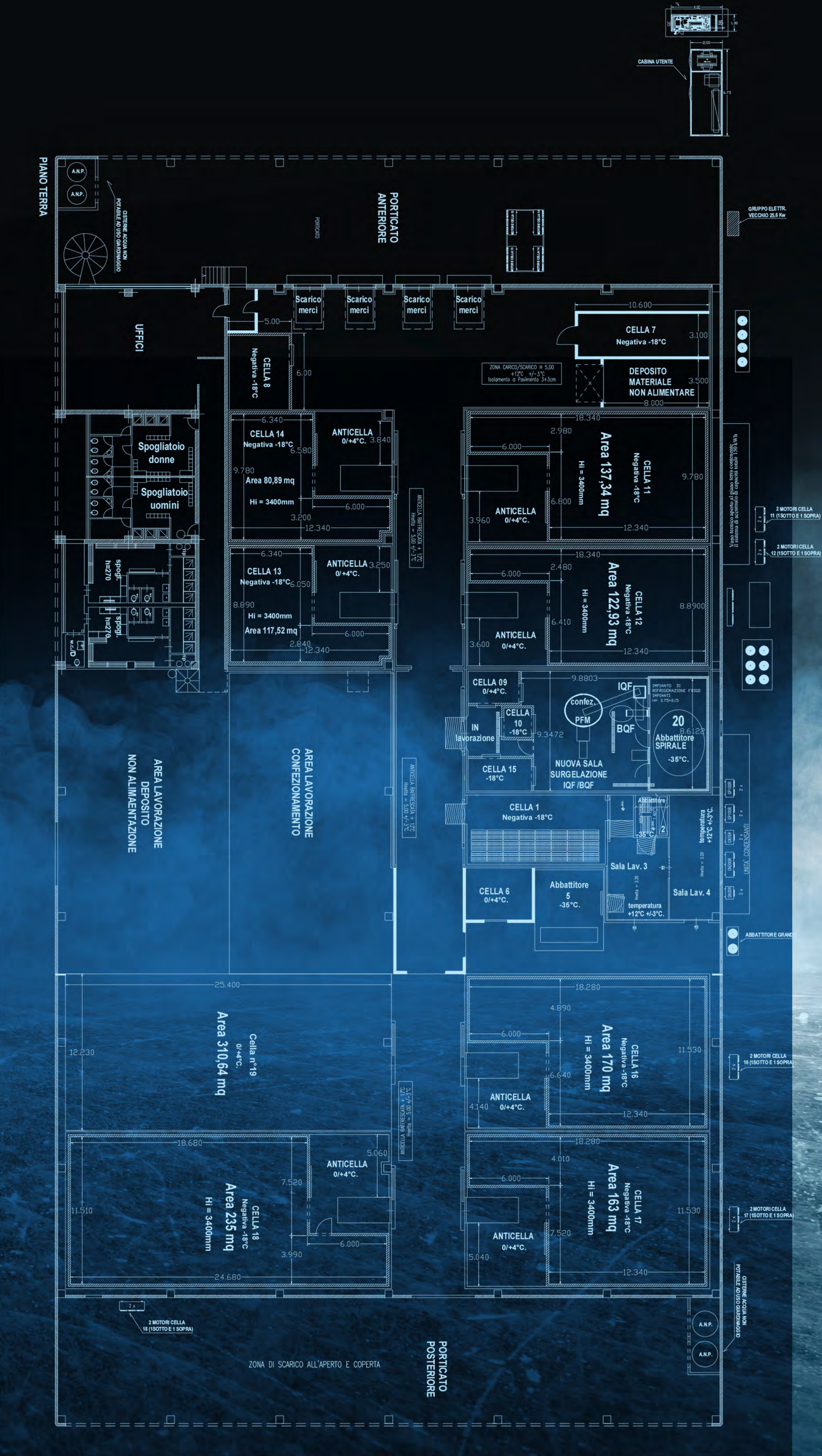
**Un luogo dove il freddo non è solo temperatura,
ma sinonimo di innovazione, affidabilità e perfezione.**

In the heart of Southern Italy, a place is born where cold becomes excellence. A one-of-a-kind hub, designed to preserve and enhance cheeses through the most advanced technologies, in an environment that feels like it belongs to the world of polar bears—their ideal habitat—where every detail is engineered to maintain uncompromised quality.

Spanning 4,000 square meters, and ranking among the largest cold-storage facilities in Italy, this structure stands as a benchmark in the industry. Its 17 refrigerated chambers, covering a total of 1,600 square meters, ensure optimal conditions at every stage of storage, while cryogenic IQF freezing delivers outstanding performance, preserving flavor, texture, and organoleptic properties.

Here, the cold chain is not just a process, but a promise fulfilled: continuity, control, and uncompromising quality. A system designed to protect the value of the product from the very first moment to its final destination.

*A place where cold is not merely temperature,
but a synonym for innovation, reliability, and perfection.*





il POLO DEL FREDDO



TOTEM FOODI Srl opera con successo nel campo della logistica a temperatura controllata (-20°C./+4°C.), unendo competenze consolidate e un approccio orientato alla sostenibilità.

L'azienda nasce dall'esperienza di Nicola Basile, considerato un esperto del freddo, la TOTEM FOOD è ormai considerata realtà italiana di primo piano specializzata nell'ottimizzazione energetica e nei processi industriali efficienti.

Si distingue per la gestione avanzata della conservazione e della distribuzione di prodotti surgelati, affermandosi come un partner affidabile nel comparto alimentare.

Oggi la TOTEM FOOD è attiva con l'hub logistico dedicato al freddo tra i più grandi del sud e tra i più grandi in Italia. In queste struttura, l'energia elettrica generata da impianti fotovoltaici viene convertita in energia termica per alimentare i sistemi di refrigerazione, altamente performanti e progettati per garantire flessibilità e capacità di accumulo energetico.

TOTEM FOOD Srl operates successfully in the field of temperature-controlled logistics (-20°C./+4°C.), combining well-established expertise with a sustainability-oriented approach.

The company was founded from the experience of Nicola Basile, considered an expert of cold," and TOTEM FOOD is now regarded as a leading Italian company specializing in energy optimization and efficient industrial processes.

It stands out for its advanced management of the storage and distribution of frozen products, establishing itself as a reliable partner in the food sector.

Today, TOTEM FOOD operates the largest cold-dedicated logistics hub in Southern Italy and one of the largest in the country. In this facility, the electricity generated by photovoltaic systems is converted into thermal energy to power highly efficient refrigeration systems, designed to ensure flexibility and energy storage capacity.



SOLUZIONI COMPLETE PER OGNI ESIGENZA

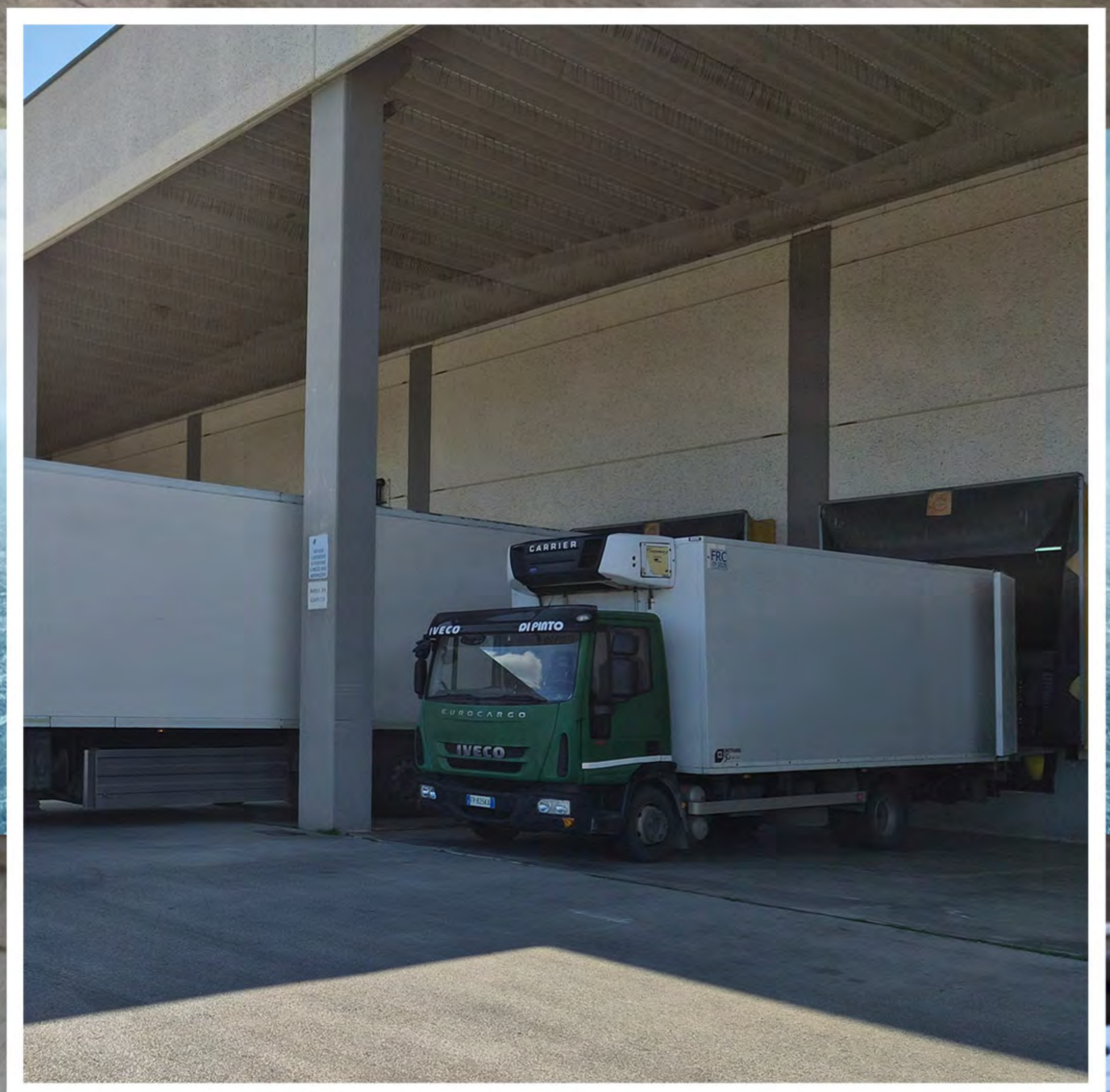
TOTEM FOODI garantisce solo servizi garantiti e certificati di massima qualità in ogni passaggio. Tra i servizi top di gamma possiamo sicuramente proporre:

- **Stoccaggio, gestione delle attività di immagazzinamento, conservazione e movimentazione delle merci all'interno di celle a temperatura controllata (-80/+20°C), con verifica costante delle condizioni termiche tramite sistemi di monitoraggio sia fissi che mobili, come data logger che accompagnano i prodotti lungo l'intero ciclo operativo;**
- **Carico e scarico di container.**
- **Pesatura, pallettizzazione, etichettatura delle merci e imballaggio;**
- **Prelievo in ambienti refrigerati;**
- **Piattaforma di distribuzione per GDO, GD e Ho.re.Ca.;**

TOTEM FOOD ensures only certified, high-quality services at every stage of the process. Among our premium offerings, we provide:

- ***Storage and handling activities, including warehousing, preservation, and movement of goods within temperature-controlled facilities (-80/+20°C), with continuous monitoring of thermal conditions through both fixed and mobile systems, such as data loggers that track products throughout the entire operational cycle;***
- ***Container loading and unloading operations;***
- ***Weighing, palletizing, labeling, and packaging of goods;***
- ***Picking operations in refrigerated environments;***
- ***Distribution platform dedicated to GDO, GD, and Ho.Re.Ca. channels;***









TUTELA E CONTROLLO

- Spazi a atmosfera controllata progettati per monitorare e rallentare i processi di maturazione dei prodotti;
- Celle refrigerate con temperature comprese tra 0 e +4°C, ideali per la conservazione ottimale dei prodotti freschi in condizioni sicure e protette;
- Aree a temperatura di circa -20°C dedicate allo stoccaggio di prodotti surgelati;
- Servizi di abbattimento rapido della temperatura fino a -40°C e di abbattimento criogenico a -80°C., con ambienti specifici per la conservazione a queste condizioni;
- Strutture certificate e appositamente attrezzate per lo stoccaggio di prodotti biologici;
- *Controlled-atmosphere environments designed to monitor and slow down the ripening process of fresh produce;*
- *Refrigerated cold rooms operating between 0 and +4°C, ensuring optimal storage conditions for fresh products while preventing contamination;*
- *Temperature-controlled areas at around -20°C dedicated to frozen goods;*
- *Rapid blast freezing services down to -40°C and -80°C criogenic, with specialized environments for storage at these temperatures;*
- *Certified and fully equipped facilities for the storage of organic food products;*
- *Picking operations in refrigerated environments;*
- *Distribution platform dedicated to GDO, GD, and Ho.Re.Ca. channels;*



**GUARDA
IL VIDEO**

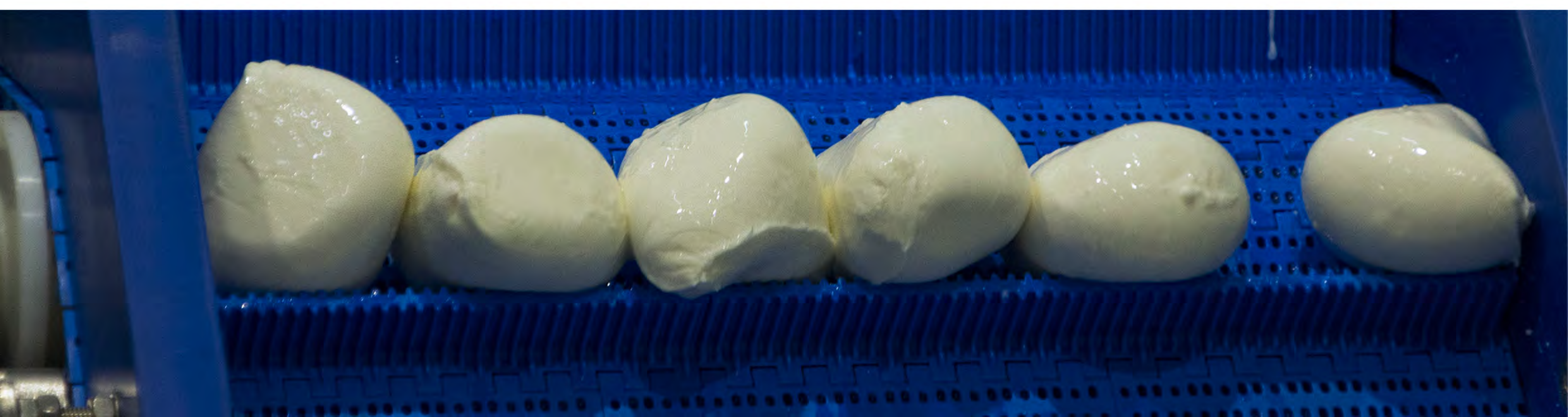
LA SURGELAZIONE IQF CRIOGENICA

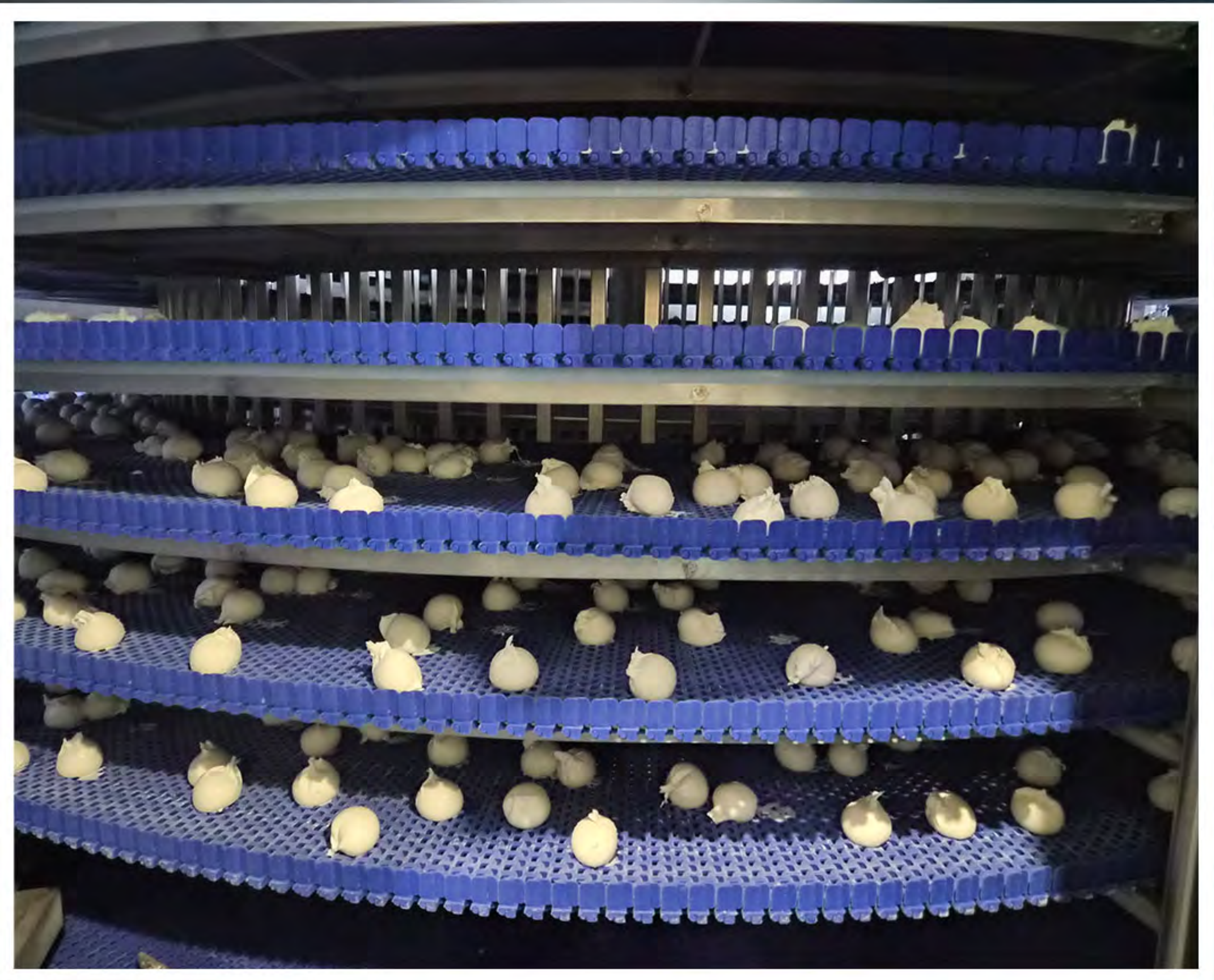
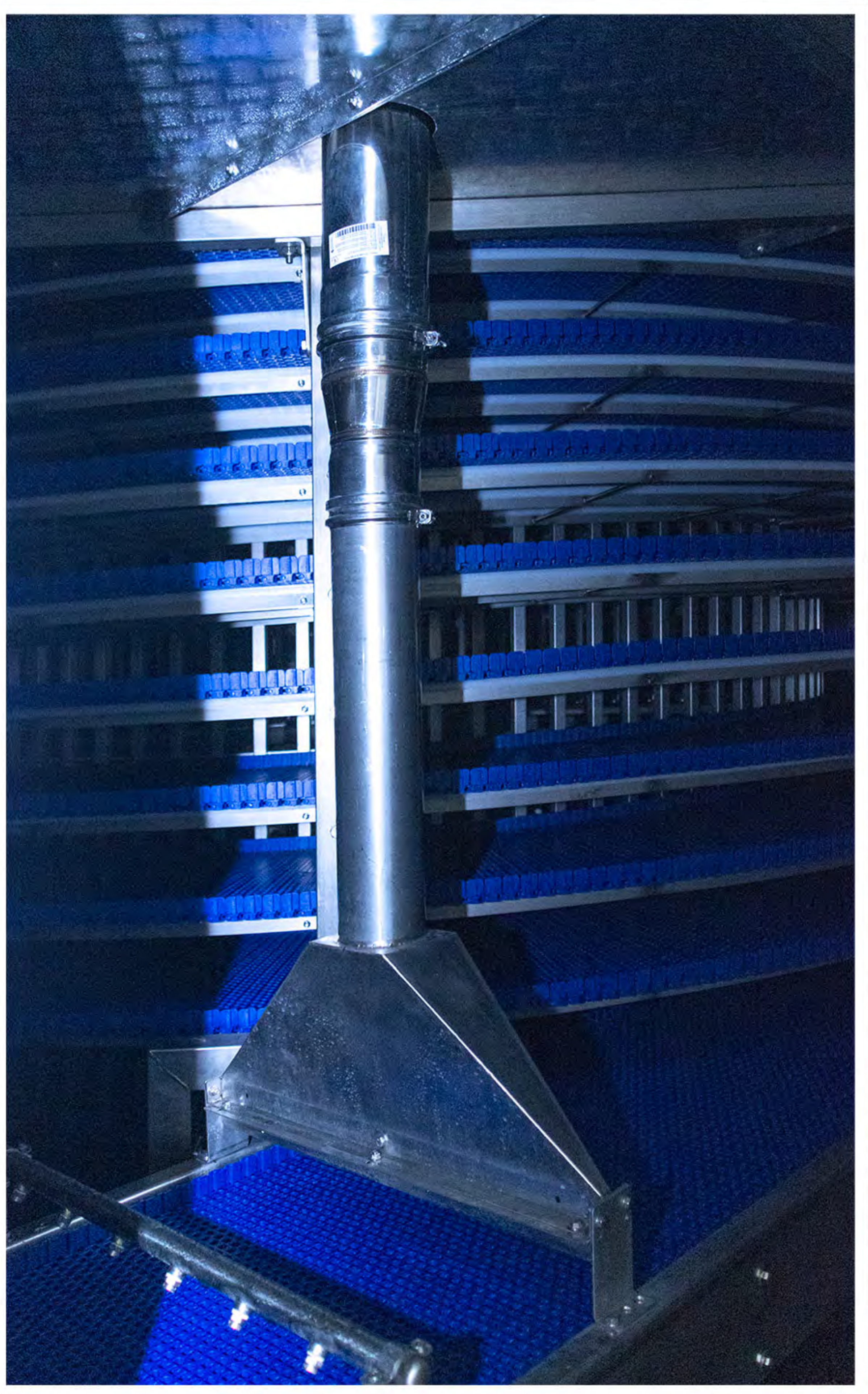
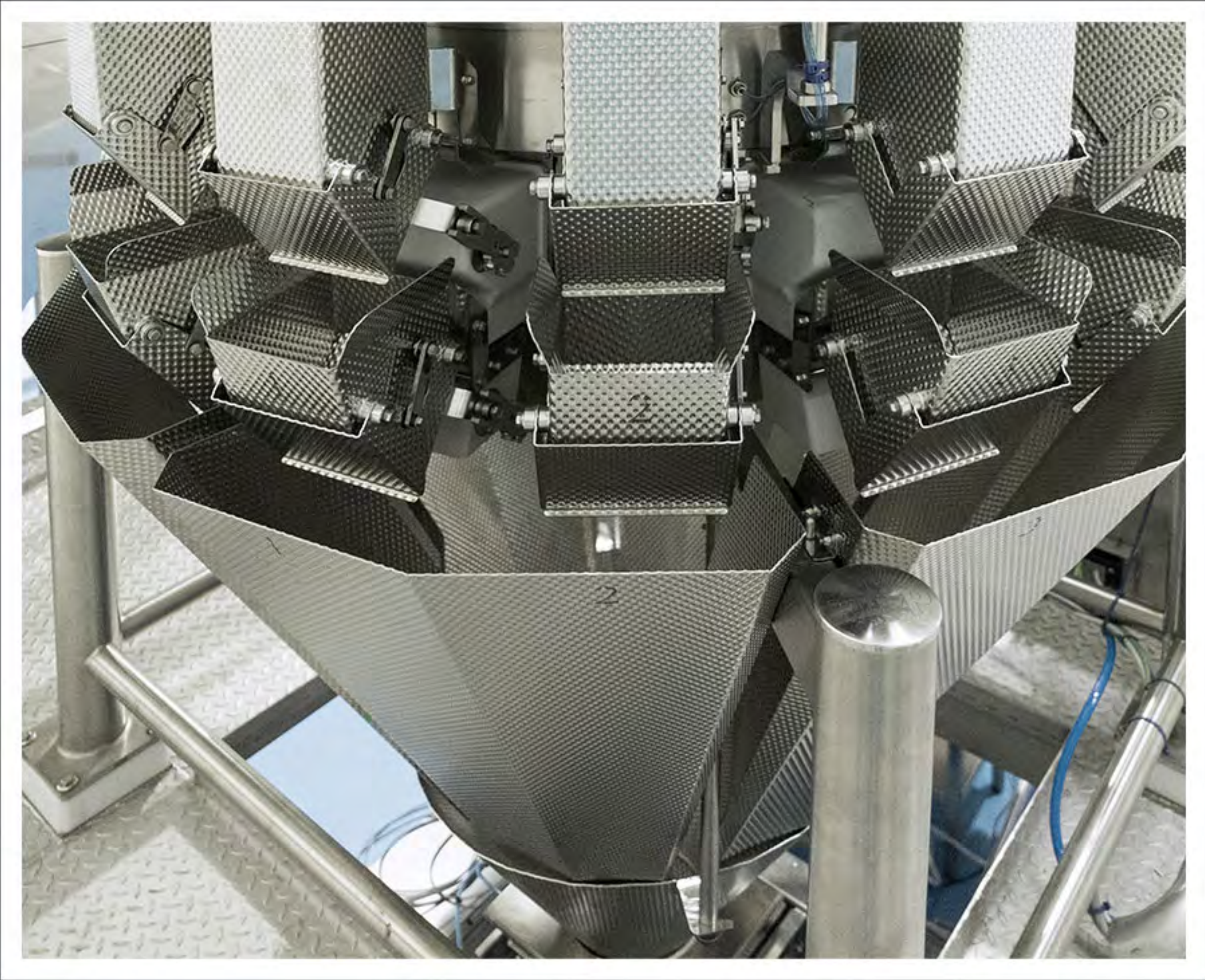
Un sistema avanzato che, integrato con le fasi di lavorazione, porzionatura e riconfezionamento, rappresenta una soluzione all'avanguardia nel settore.

La tecnologia IQF permette un congelamento estremamente rapido degli alimenti, mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche, il sapore e la freschezza del prodotto.

An advanced system that, when integrated with processing, portioning, and repackaging phases, represents a cutting-edge solution in the industry.

IQF technology enables extremely rapid freezing of food products, preserving their organoleptic properties, taste, and freshness.







TOTEM
FOOD
ITALIAN FROZEN CHEESE

TOTEM FOOD SRL

- Sede Legale - Via G. Marconi 32
70021 Acquaviva delle Fonti (BA)

DAIRY & FREEZING LAB.:

- Viale Stazione – 75012 Metaponto (MT) - ITALY

FREEZING LAB.:

- Via L. Basso sn - 75012 Bernalda (MT) - ITALY

FREEZING LAB. & FROZEN STORAGE:

- Via per Adelfia, SP 83 km 0,700
70021 Acquaviva delle Fonti (BA) - ITALY



ITALIA - Tel. +39 0835 182 15 51

info@totemfood.com www.totemfood.com



totemfood.com



Catalogo 2026

