

Piatti Pronti

primi, secondi e contorni

Lo Chef
2-18



www.sagififood.it

Sagifi
Food

PIATTI PRONTI SURGELATI

COOK & FREEZE -18°

IL NOSTRO PRODOTTO

Piatti pronti surgelati prodotti artigianalmente senza OGM, conservanti, né coloranti. I piatti vengono cucinati dai nostri Chef con i metodi della tradizione italiana; successivamente abbattuti e confezionati in vaschetta. Conservati ad una temperatura di -18 °C, in pochi minuti possono essere rinvenuti in forno a microonde, forno a convezione o padella. Prodotti consumabili entro 12 mesi se conservati correttamente in confezione integra a temperatura -18 °C. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 12 h dallo scongelamento.



LE NOSTRE LINEE

Lo Chef ²⁻¹⁸

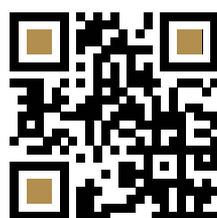
RISOTTO ALLO ZAFFERANO
RISOTTO AL RADICCHIO
RISOTTO AGLI ASPARAGI
RISOTTO AI FUNGHI
RISOTTO ZUCCA E PROVOLA

SCIALATIELLI ALLO SCARPARELLO
GNOCCHI VERDI ZUCCA E PROVOLA
ORECCHIETTE AI BROCCOLI
LASAGNA ALLA BOLOGNESE
GNOCCHI ALLA SORRENTINA
SCIALATIELLI ALLA BOLOGNESE
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO
RAVIOLI AL POMODORO
TROFIE AL PESTO
PASTA E FAGIOLI

POLPETTE AL POMODORO
SALSICCE E FRIARIELLI
POLLO ALLA CACCIATORA

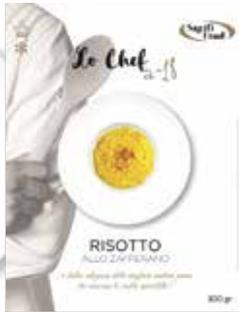
*...da Napoli
con amore...*

PARMIGIANA DI MELANZANE
SCAROLE OLIVE E CAPPERI
FRIARIELLI AGLIO E OLIO
PEPERONI OLIVE E CAPPERI
GATEAU DI PATATE



per ulteriori
aggiornamenti
visita il nostro sito
sagififood.it
oppure inquadra
il QR code

Lo Chef ²⁻¹⁸



RISOTTO ALLO ZAFFERANO

CODICE **MONOPORZIONE**

PV018S 300 gr

Ingredienti: Riso parboiled (origine Italia), PANNA UHT, BURRO, VINO BIANCO, brodo vegetale PARMIGIANO REGGIANO DOP, sale iodato, zafferano.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 4 minuti a 850 W



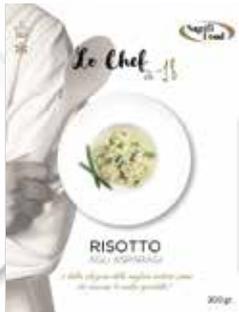
RISOTTO AL RADICCHIO

CODICE **MONOPORZIONE**

PV008S 300 gr

Ingredienti: Riso Parboiled (origine Italia), Radicchio, PANNA UHT, olio extravergine d'oliva, BURRO, VINO BIANCO, brodo vegetale, PARMIGIANO REGGIANO DOP, aglio, sale iodato.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 4 minuti a 850 W



RISOTTO AGLI ASPARAGI

CODICE **MONOPORZIONE**

PV014S 300 gr

Ingredienti: Riso parboiled (origine Italia), PANNA UHT, asparagi, VINO BIANCO, brodo vegetale, BURRO, PARMIGIANO REGGIANO DOP, sale iodato.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 4 minuti a 850 W



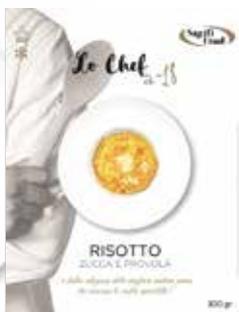
RISOTTO AI FUNGHI

CODICE **MONOPORZIONE**

PV009S 300 gr

Ingredienti: Riso parboiled (ORIGINE ITALIA), funghi misti, PANNA UHT, VINO BIANCO, BURRO, brodo vegetale, PARMIGIANO REGGIANO DOP, sale iodato.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 4 minuti a 850 W



RISOTTO ZUCCA E PROVOLA

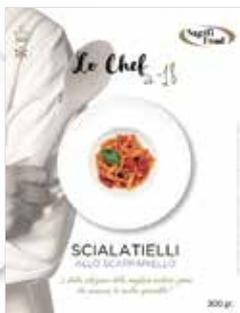
CODICE **MONOPORZIONE**

PV010S 300 gr

Ingredienti: Riso Parboiled (origine Italia), zucca, PANNA UHT, PROVOLA, VINO BIANCO, brodo vegetale, olio extravergine d'oliva, PARMIGIANO REGGIANO DOP, aglio, sale iodato.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 4 minuti a 850 W

Lo Chef ₂₋₁₈



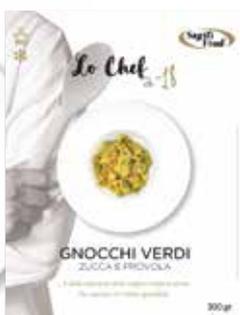
SCIALATIELLI ALLO SCARPARIELLO

CODICE MONOPORZIONE

PV027S 300 gr

Ingredienti: Pasta fresca di SEMOLA DI GRANO DURO, pomodori, olio extravergine d'oliva, PARMIGIANO REGGIANO DOP, sale iodato, aglio, basilico.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 5 minuti a 850 W



GNOCCHI VERDI ZUCCA E PROVOLA

CODICE MONOPORZIONE

PV029S 300 gr

Ingredienti: Gnocchi verdi, zucca, PANNA, olio extravergine d'oliva, cipolla, PARMIGIANO REGGIANO DOP, provola, sale iodato.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 5 minuti a 850 W



ORECCHIETTE AI BROCCOLI

CODICE MONOPORZIONE

PV022S 300 gr

Ingredienti: PANNA UHT, pasta fresca di SEMOLA DI GRANO DURO, broccoli rosette, olio extravergine d'oliva, PARMIGIANO REGGIANO DOP, aglio, sale iodato.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 5 minuti a 850 W



LASAGNA ALLA BOLOGNESE

CODICE MONOPORZIONE

PV001S 300 gr

Ingredienti: Passata di pomodoro, SFOGLIA ALL'UOVO, LATTE UHT, macinato di bovino, FIOR DI LATTE, BURRO, FARINA 00, PARMIGIANO REGGIANO DOP, olio extravergine d'oliva, SEDANO, carote, cipolle, VINO BIANCO, sale iodato, NOCE MOSCATA.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 5 minuti a 850 W
Preparazione in forno: versare il prodotto in un piatto idoneo e inserirlo in forno a 180 °C per 30 minuti.



GNOCCHI ALLA SORRENTINA

CODICE MONOPORZIONE

PV028S 300 gr

Ingredienti: Gnocchi di patate, passata di pomodoro, mozzarella, PARMIGIANO REGGIANO DOP, olio extravergine d'oliva, cipolla, basilico, sale iodato.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 5 minuti a 850 W

Lo Chef ₂₋₁₈



SCIALATIELLI ALLA BOLOGNESE

CODICE MONOPORZIONE

PV023S 300 gr

Ingredienti: Passata di pomodoro (Origine ITALIA), PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, macinato bovino, olio extravergine d'oliva, cipolla, carote, SEDANO, VINO BIANCO, PARMIGIANO REGGIANO DOP, sale iodato.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 5 minuti a 850 W



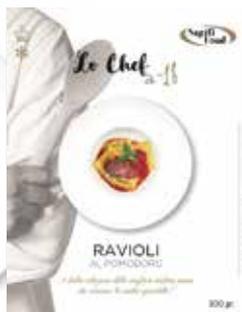
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO

CODICE MONOPORZIONE

PV025S 300 gr

Ingredienti: PANNA UHT, Pasta fresca all'uovo con ripieno di prosciutto crudo, prosciutto cotto, BURRO, cipolla, PARMIGIANO REGGIANO DOP, sale iodato.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 4 minuti a 850 W



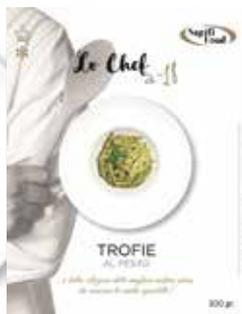
RAVIOLI AL POMODORO

CODICE MONOPORZIONE

PV024S 300 gr

Ingredienti: Passata di pomodoro (ITALIA), Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di carne, olio extravergine d'oliva, cipolla, PARMIGIANO REGGIANO DOP, sale iodato.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 4 minuti a 850 W



TROFIE AL PESTO

CODICE MONOPORZIONE

PV021S 300 gr

Ingredienti: Pasta fresca di SEMOLA DI GRANO DURO (origine Italia), PANNA UHT, Pesto di basilico, PARMIGIANO REGGIANO DOP, Sale iodato.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 5 minuti a 850 W



PASTA E FAGIOLI

CODICE MONOPORZIONE

PV019S 300 gr

Ingredienti: Pasta di semola di grano duro, fagioli cannellini, passata di pomodoro, olio extravergine d'oliva, aglio, sale iodato, basilico.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 5 minuti a 850 W

Lo Chef ₂₋₁₈

PRIMI SECONDI CONTORNI



POLPETTE AL POMODORO

CODICE **MONOPORZIONE**

SV001S 250 gr

Ingredienti: Macinato di bovino, passata di pomodoro, pane grattugiato, UOVA, olio extravergine d'oliva, cipolla, PARMIGIANO REGGIANO DOP, sale iodato.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 5 minuti a 850 W

Preparazione in forno: versare il prodotto in un piatto idoneo e inserirlo in forno a 180 °C per 30 minuti.



SALSICCE E FRIARIELLI

CODICE **MONOPORZIONE**

SV018S 250 gr

Ingredienti: Salsiccia di suino, friarielli, vino bianco, aglio, olio, peperoncino, sale iodato.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 5 minuti a 850 W

Preparazione in forno: versare il prodotto in un piatto idoneo e inserirlo in forno a 180 °C per 30 minuti.



POLLO ALLA CACCIATORA

CODICE **MONOPORZIONE**

SV002S 250 gr

Ingredienti: Sovracoscia di pollo, pomodorino, cipolla, pancetta arrotolata, vino bianco, olio extravergine d'oliva, aglio, sale iodato, basilico.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 5 minuti a 850 W

Preparazione in forno: versare il prodotto in un piatto idoneo e inserirlo in forno a 180 °C per 30 minuti.

PRIVATE LABEL

PACKAGING E RICETTE PERSONALIZZABILI



QUI
IL TUO LOGO

GRAFICA DEL PACKAGING
A TUA SCELTA

...da Napoli
con amore...



PARMIGIANA DI MELANZANE

CODICE MONOPORZIONE

CV002S 320 gr

Ingredienti: Melanzane (origine Italia), passata di pomodoro, FIOR DI LATTE 100% Campano, FARINA "00", olio extravergine d'oliva DOP Penisola Sorrentina, cipolle, PARMIGIANO REGGIANO DOP, sale iodato, basilico, olio di girasole (utilizzato per la frittura delle melanzane).

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 5 minuti a 850 W

Preparazione in forno: versare il prodotto in un piatto idoneo e inserirlo in forno a 180 °C per 20 minuti.



SCAROLE OLIVE E CAPPERI

CODICE MONOPORZIONE

CV004S 200 gr

Ingredienti: Scarole (origine Italia), olio extravergine d'oliva, olive nere Leccino, capperi al sale, aglio, sale iodato.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 5 minuti a 850 W

Preparazione in forno: versare il prodotto in un piatto idoneo e inserirlo in forno a 180 °C per 20 minuti. **Preparazione in padella:** versare il prodotto in una padella con coperchio e riscaldare a fiamma bassa per 5 minuti. Dopo 5 minuti sollevare il coperchio e mescolare ripetutamente per altri 5/6 minuti.



PEPERONI OLIVE E CAPPERI

CODICE MONOPORZIONE

CV003S 200 gr

Ingredienti: Peperoni freschi (origine Italia), olio extravergine d'oliva, olive nere Leccino, capperi al sale, aglio, sale iodato.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 5 minuti a 850 W

Preparazione in forno: versare il prodotto in un piatto idoneo e inserirlo in forno a 180 °C per 20 minuti. **Preparazione in padella:** versare il prodotto in una padella con coperchio e riscaldare a fiamma bassa per 5 minuti. Dopo 5 minuti sollevare il coperchio e mescolare ripetutamente per altri 5/6 minuti.



FRIARIELLI AGLIO E OLIO

CODICE MONOPORZIONE

CV005S 200 gr

Ingredienti: Friarielli (origine Italia), olio extravergine d'oliva, aglio, sale iodato.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 5 minuti a 850 W

Preparazione in forno: versare il prodotto in un piatto idoneo e inserirlo in forno a 180 °C per 20 minuti. **Preparazione in padella:** versare il prodotto in una padella con coperchio e riscaldare a fiamma bassa per 5 minuti. Dopo 5 minuti sollevare il coperchio e mescolare ripetutamente per altri 5/6 minuti.



GATEAU DI PATATE

CODICE MONOPORZIONE

PV006S 300 gr

Ingredienti: LATTE p.s. UHT, Focchi di patate, MISTO D'UOVO pastorizzato, FIOR DI LATTE, BURRO, salame Napoli, prosciutto cotto, PARMIGIANO REGGIANO DOP, PANE grattugiato, sale iodato.

Preparazione in microonde: Forare la pellicola e riscaldare per 6 minuti a 850 W

Preparazione in forno: versare il prodotto in un piatto idoneo e inserirlo in forno a 180 °C per 30 minuti.



PACKAGING PRIMARIO

VASCHETTA:
130 x 162 x 28 mm

ASTUCCIO IN CARTONCINO:
132 x 173 x 35 mm

L'estetica e l'immagine da apporre sul packaging è interamente personalizzabile. Packaging ergonomico progettato per posizionare il prodotto in verticale sui ripiani, occupare poco spazio e avere maggiore visibilità. Il cartone esterno è interamente riciclabile, la vaschetta all'interno può essere sia in pp riciclabile, che in materiale biodegradabile e compostabile.



PACKAGING SECONDARIO

BOX IN CARTONE TRIPLA ONDA DA:
12 VASCHETTE
dimensioni 277 x 182 x 220 mm



PACKAGING TERZIARIO

EPAL
120 x 80 x 180 cm

BASE: 16 cartoni
ALTEZZA: 7 cartoni

TOTALE CARTONI:
112 cartoni

TOTALE VASCHETTE:
1344 vaschette



INFORMAZIONI LOGISTICHE



L' AZIENDA

SAGIFI FOOD è un marchio di pasti pronti realizzato dalla seconda generazione della Sagifi S.p.A., società fondata nel 1984 e sino ad oggi amministrata dal socio fondatore Giovanni Sannino, che con la sua famiglia ne detiene la proprietà.

La Sagifi, industria nel settore dei Servizi di Ristorazione, vanta un'esperienza trentennale nella produzione di pasti per Enti Pubblici e si sta proiettando nella GDO e piccola distribuzione con innovativi prodotti "cook&chill" e "cook&freeze".

Il sito produttivo, ubicato nella area Est della città di Napoli su una superficie di circa 6000 mq, è realizzato rispondendo alle più moderne tecnologie di INDUSTRIA 4.0, vanta infatti di sistemi, impianti ed attrezzature di ultimissima generazione, che contribuiscono alla garanzia della qualità di prodotto.

Il TEAM Sagifi è composto da circa 300 unità lavorative, tra personale tecnico-scientifico (nutrizionisti, dietisti, tecnologhi alimentari, ingegneri) e personale operativo.

Ogni figura è essenziale e ricopre il proprio ruolo con passione e con l'obiettivo comune di soddisfare il cliente finale.

Da sempre la Sagifi S.p.A. focalizza l'attenzione sulla **RESPONSABILITÀ SOCIALE**, su temi come: la gestione delle risorse umane, la legalità, la sostenibilità ambientale e le attività sociali. Per ciò che concerne la gestione delle risorse umane, nel 2018 l'azienda ha ottenuto il "Premio Azienda Sicura 2017" bandito dal Comune di Napoli, per la salute e la sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro, oltre ad essere certificata dal 2007 alla norma SA 8000:2014, per "l'etica e responsabilità sociale".

L'adozione di comportamenti legali, etici e trasparenti da parte dell'azienda è dimostrata dal raggiungimento del **RATING DI LEGALITÀ** con il massimo punteggio (tre stelle).

La Sagifi S.p.A. si impegna a realizzare un "BUSINESS SOSTENIBILE", è infatti costantemente alla ricerca di nuove soluzioni che permettono di ridurre l'impatto ambientale. I pasti sono difatti realizzati con energia rinnovabile grazie all'installazione di un impianto fotovoltaico sull'intera superficie dello Stabilimento, il quale consente annualmente una riduzione di 135.481,4 Kg di emissioni di CO2. L'azienda inoltre utilizza materie prime che rispondono a determinati requisiti, un team specializzato si dedica continuamente all'analisi e individuazione di fornitori di prodotti certificati BIO, DOP, IGP, MSC, nonché prodotti a KM e filiera corta, sinonimo di qualità e allo stesso tempo di sostenibilità ambientale. L'azienda è dotata di una flotta di circa 30 automezzi, tutti esclusivamente a gas metano Natural Power per una mobilità sostenibile.

È quindi garantita l'attenzione all'ambiente durante l'intero ciclo produttivo.

La **MISSION** della Sagifi quindi è assicurare ai propri clienti i più alti livelli di sicurezza alimentare, qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti, e allo stesso modo arrecare il minor impatto possibile sull'ambiente.



CERTIFICAZIONI

La SAGIFI garantisce sicurezza e trasparenza su processi e prodotto. Opera secondo procedure di qualità conformi a norme con validità internazionale. La garanzia oggettiva è data dallo ottenimento delle seguenti certificazioni rilasciate da organismi esterni accreditati, che costantemente effettuano audit di verifica del mantenimento dei requisiti oggetto di certificazione:



RATING DI LEGALITA'



Certificazione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015



Certificazione per L'Ambiente UNI EN ISO 14001:2015



Certificazione della Sicurezza alimentare ISO 22000:2005



Certificazione di Conformità di Prodotto sistema di rintracciabilità nelle aziende agro-alimentari in conformità alla norma ISO 22005:2008



Certificazione del Sistema di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro



Certificazione alla norma SA 8000:2014, etica e responsabilità sociale



Certificazione del Sistema di Gestione dell'Energia UNI CEI EN ISO 50001:2011



Certificazione BIO* rilasciata dal M.I.P.A.A.F. (Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali) e da BioagriCert IT BIO 007



Cretificazione BRC Global Standard for Food Safety



Reg. CE 853/2004



COOK & FREEZE

