

COMPANY PROFILE

Sangiovanini
FABBRICA GASTRONOMICA
DAL 1984



www.sangiovaninigastronomia.it

L'AZIENDA



SANGIOVANNI FABBRICA GASTRONOMICA è un marchio di pasti pronti realizzato dalla Sagifi S.p.A., società fondata nel 1984 specializzata nel settore della ristorazione collettiva per Enti pubblici.

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, tecnologi alimentari, ingegneri) e personale operativo.

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

La Sagifi S.p.A. si impegna a realizzare un "BUSINESS SOSTENIBILE", i pasti sono difatti realizzati con energia rinnovabile grazie all'installazione di un impianto fotovoltaico.

L'azienda è dotata di una flotta di circa 30 automezzi, tutti esclusivamente a gas metano Natural Power per una mobilità sostenibile.

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.

COOK&FREEZE

Piatti pronti congelati prodotti senza aggiunta di conservanti che vengono cucinati artigianalmente dai nostri Chef con i metodi della tradizione italiana, successivamente abbattuti a -40°C e confezionati in vaschetta. I prodotti "Cook&Free" conservati a -18°C possono poi essere rinvenuti in pochi minuti in forno o in padella ed hanno una Shelf Life di 12 mesi.

COOK&CHILL

I nostri piatti pronti "Cook & Chill" rappresentano un perfetto mix tra tradizione e innovazione. Il Cook & Chill è un particolare processo di preparazione che a differenza di quelli tradizionali, consente di allungare la Shelf Life del prodotto fino a 20 giorni, preservando sapori e contenuto nutrizionale di un prodotto fresco.

La nostra gamma prevede primi, secondi e contorni preparati con ingredienti di primissima qualità, selezionati da un nostro team di esperti. Pronti in pochissimi minuti, possono essere gustati sia in casa che al bar per una pausa pranzo veloce.



www.sangiovannigastronomia.it

LE CERTIFICAZIONI

La Sagifi garantisce sicurezza e trasparenza su processi e prodotto.



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



SAGIFI SPA

via F. Imparato 499-501
80146 NAPOLI
Tel. 081 5634778
Fax 081 5635873
sagififood@sagifi.it
Pec: sagifispa@pec.sagifi.it



www.sangiovannigastronomia.it

