



PIATTI COOK & CHILL

Lo Chef *in frigo*

Lo Chef *in frigo*

IL NOSTRO PRODOTTO

I piatti pronti SAGIFI FOOD rappresentano un perfetto mix tra tradizione e innovazione: un prodotto della tradizione italiana “come preparato in casa”, ed allo stesso tempo realizzato con l’innovativo metodo “il Cook & Chill”.

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 il contenuto nutrizionale di un prodotto fresco.

La nostra gamma di prodotti prevede primi, secondi e contorni preparati con ingredienti di primissima qualità, continuamente 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.



COOK & CHILL

I principali passaggi che vengono seguiti in tale processo produttivo sono:



- **COTTURA (Cook):**

il prodotto alimentare raggiunge per almeno 10 minuti una temperatura non inferiore a 75°C al cuore



- **RAFFREDDAMENTO (Chill):**

il prodotto alimentare raggiunge, entro 120 minuti dal termine della cottura, una temperatura uguale o inferiore ai 3°C al cuore



- **CONFEZIONAMENTO in Atm**

entro 30 minuti dal termine del processo di abbattimento contestualmente al confezionamento viene aggiunta una miscela di atmosfera modificata.

I PRONTI DI QUALITÀ



PRIMI

GATEAU DI PATATE • SARTU' DI RISO
PASTA ALLA SICILIANA • LASAGNA AL SUGO
CANNELLONI

SECONDI

POLLO ALLA DIAVOLA
POLLO ALLA CACCIATORA

POLPETTE DI BOVINO AL SUGO
POLPETTE DI BOVINO CON MELANZANE

CONTORNI

FRIARIELLI
SCAROLE CON OLIVE E CAPPERI
PEPERONI CON OLIVE E CAPPERI

MELANZANE A FUNGHETTO
INVOLTINI DI MELANZANE
PARMIGIANA DI MELANZANE



750w
5/6 minuti



180°
20 minuti



Porzioni da
1 a 8 persone





GATEAU DI PATATE

Preparazione:
In forno a microonde 6 min. / 750 W
In forno 20 min. / 180°

CODICE	MONOPORZIONE	CODICE	MULTIPORZIONE
PV006	350 gr	PG006	2500 gr



SARTU' DI RISO

Preparazione:
In forno a microonde 6 min. / 750 W
In forno 20 min. / 180°

CODICE	MONOPORZIONE	CODICE	MULTIPORZIONE
PV004	350 gr	PG004	2500 gr



PASTA ALLA SICILIANA

Preparazione:
In forno a microonde 6 min. / 750 W
In forno 20 min. / 180°

CODICE	MONOPORZIONE	CODICE	MULTIPORZIONE
PV002	300 gr	PG002	2500 gr



LASAGNA AL SUGO

Preparazione:
In forno a microonde 6 min. / 750 W
In forno 20 min. / 180°

CODICE	MONOPORZIONE	CODICE	MULTIPORZIONE
PV001	350 gr	PG001	2500 gr



CANNELLONI

Preparazione:
In forno a microonde 6 min. / 750 W
In forno 20 min. / 180°

CODICE	MONOPORZIONE	CODICE	MULTIPORZIONE
PV007	250 gr (3 pz)	PG007	1600 gr (20 pz)

TRADIZIONE E INNOVAZIONE





POLLO ALLA DIAVOLA

Preparazione:

In forno a microonde 6 min. / 750 W

In forno 20 min. / 180°

CODICE **MONOPORZIONE**

SV005 250 gr

CODICE **MULTIPORZIONE**

SG005 1400 gr



POLLO ALLA CACCIATORA

Preparazione:

In forno a microonde 6 min. / 750 W

In forno 20 min. / 180°

CODICE **MONOPORZIONE**

SV002 350 gr

CODICE **MULTIPORZIONE**

SG002 2400 gr



POLPETTE DI BOVINO AL SUGO

Preparazione:

In forno a microonde 6 min. / 750 W

In forno 20 min. / 180°

CODICE **MONOPORZIONE**

SV001 250 gr

CODICE **MULTIPORZIONE**

SG001 2000 gr



POLPETTE DI BOVINO CON MELANZANE

Preparazione:

In forno a microonde 6 min. / 750 W

In forno 20 min. / 180°

CODICE **MONOPORZIONE**

SV004 300 gr

CODICE **MULTIPORZIONE**

SG004 2000 gr



FRIARIELLI

Preparazione:

In forno a microonde 6 min. / 750 W

In forno 20 min. / 180°

CODICE **MONOPORZIONE**

CV005 250 gr

CODICE **MULTIPORZIONE**

CG005 1900 gr



SCAROLE OLIVE E CAPPERI

Preparazione:

In forno a microonde 6 min. / 750 W

In forno 20 min. / 180°

CODICE **MONOPORZIONE**

CV004 250 gr

CODICE **MULTIPORZIONE**

CG004 2500 gr



PEPERONI OLIVE E CAPPERI

Preparazione:

In forno a microonde 6 min. / 750 W

In forno 20 min. / 180°

CODICE **MONOPORZIONE**

CV003 250 gr

CODICE **MULTIPORZIONE**

CG003 2000 gr



MELANZANE A FUNGHETTO

Preparazione:

In forno a microonde 6 min. / 750 W

In forno 20 min. / 180°

CODICE **MONOPORZIONE**

CV006 250 gr

CODICE **MULTIPORZIONE**

CG006 2000 gr



INVOLTINI DI ZUCCHINE

Preparazione:
In forno a microonde 6 min. / 750 W
In forno 20 min. / 180°

CODICE MONOPORZIONE

CV008 200 gr
(4 pz)

CODICE MULTIPORZIONE

CG008 1200 gr
(24 pz)



PARMIGIANA DI MELANZANE

Preparazione:
In forno a microonde 6 min. / 750 W
In forno 20 min. / 180°

CODICE MONOPORZIONE

CV002 300 gr

CODICE MULTIPORZIONE

CG002 2000 gr



IMBALLAGGI

PACKAGING PRIMARIO:

- vaschetta monoporzione 129 x 173 x 50 mm
- vasca multiporzione 1/2 gastronorm 262 x 317 x 51 mm



PACKAGING SECONDARIO:

box in cartone tripla onda dimensioni 555 x 345 x 235 mm da:

- **28 vaschette** monoporzione;
- **8 vasche** multiporzione 1/2 gastronorm.



PACKAGING TERZIARIO:

EPAL 120 X 80 cm x 160 cm

BASE: 4 cartoni

ALTEZZA: 6 cartoni

TOTALE CARTONI: 24 cartoni

TOTALE VASCHETTE: **672 vaschette**

TOTALE VASCHE 1/2 GASTRONORM: **192 vasche**





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, 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 and chill".

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. 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 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 si impegna a realizzare un "BUSINESS SOSTENIBILE"; è infatti costantemente alla ricerca di nuove soluzioni che permettano 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 zero 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 tempo arrecare il minor impatto possibile sull'ambiente.





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 dall'ottenimento delle seguenti certificazioni rilasciate da organismi esterni accreditati, che costantemente effettuano audit di verifica del mantenimento dei requisiti oggetto di certificazione:



CERTIFICAZIONE PER LA QUALITÀ UNI EN ISO 9001:2015;



CERTIFICAZIONE PER L'AMBIENTE UNI EN ISO 14001:2015;



ISO 50001

CERTIFICAZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE DELL'ENERGIA UNI CEI EN ISO 50001:2011.



22000

CERTIFICAZIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE ISO 22000:2006;



CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ DI PRODOTTO
SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ
NELLE AZIENDE AGRO-ALIMENTARI
IN CONFORMITÀ ALLA NORMA ISO 22005:2008;



CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ ALLA NORMA
OHSAS 18001:2007 PER LA TUTELA
DELLA SALUTE E SICUREZZA
NEI LUOGHI DI LAVORO;



CERTIFICAZIONE ALLA NORMA SA 8000:2014,
ETICA E RESPONSABILITÀ SOCIALE.



"CERTIFICAZIONE BIO" RILASCIATA DAL M.I.P.A.A.F.
(MINISTERO POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI)
E DA BIOAGRICERT IT BIO 007



CERTIFICATION BODY

CERTIFICAZIONE BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD
SAFETY



RATING DI LEGALITA'





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



COOKING & BAKING