



Fresco Secco S.r.l.



La Qualità ci contraddistingue.....



La Soddisfazione e la Sicurezza del cliente/consumatore Il nostro lavoro...



La **FRESCO SECCO S.r.l.** opera in due grandi divisioni i freschi e i secchi con personale dedicato alle diverse lavorazioni che necessitano i due settori.

Per quanto riguarda i freschi effettua la produzione prevalentemente in terreni di proprietà integrati con Contratti di Coltivazione con produttori locali selezionati, il condizionamento, la selezione, il confezionamento e la commercializzazione di prodotti ortofrutticoli freschi con particolare riguardo per le **patate**.

Per quanto riguarda la frutta secca effettua la tostatura, il condizionamento, il confezionamento sia a marchio proprio che a private label in differenti grammature a seconda delle esigenze del cliente.

L'ampia gamma di legumi con molteplici varietà sono selezionati, condizionati e confezionati a marchio proprio e in private label, sempre alla ricerca di prodotti particolari per soddisfare le richieste dei consumatori sono stati di recente inseriti Quinoa, Semi di Goji, Semi di Chia e un'ampia scelta di cereali secchi.

Per due referenze in particolare quali Lenticchie e Ceci si sta iniziando a lavorare con produttori locali.





Le attività sono svolte nell'ambito di una unità produttiva attrezzata per il ricevimento, lo stoccaggio, la lavorazione ed il confezionamento di prodotti agroalimentari sia freschi e freschissimi che secchi situata nella zona industriale di Macchiareddu - Cagliari, inoltre ha filiali situate nel territorio regionale punti di riferimento per chi ricerca qualità e varietà di ogni genere di ortofrutta in pronta consegna.

Il sistema di logistica interna con i propri mezzi refrigerati per il trasporto delle merci a temperatura controllata assicura la consegna delle merci nei tempi e modalità concordate per offrire il miglior servizio al cliente.

La logistica interna è integrata con conto terzi, questo dà l'opportunità di poter raggiungere tutto il territorio regionale e nazionale con sistema AxA e AxB rispettivamente e AxC su referenze che lo consentono.

Le materie prime vengono ricevute nel magazzino carico e scarico merci, quelle deteriorabili vengono tempestivamente destinate agli ambienti frigoriferi a temperatura controllata, una decina di celle frigorifere a temperature diverse a seconda del prodotto che andrà ad accogliere.



La **Fresco Secco Srl** si contraddistingue per la rigidità nell' ottemperare ai propri obiettivi quali in primis la soddisfazione del cliente e alla sicurezza del consumatore e dell'ambiente.

Le linee produttive puntano al miglioramento e consolidamento costante degli standard Igienici e Qualitativi, adottando le ultime normative in materia igienico sanitaria per portare il cliente ad avere sempre il massimo della sicurezza.

La **FRESCO SECCO S.r.l.** è dotata di autorizzazione sanitaria della A.s.l. n. 8 Prot. N. 3528/06 del 29/06/2007 e Certificazione Ambientale ISO 14001/2004.

All'interno del nostro Piano di Autocontrollo sono previste una media di 30 analisi/mese.

Professionalità, esperienza, efficienza e snellezza sono gli elementi principali sulle quali si basa la ditta **Fresco Secco S.r.l.**, tutti requisiti necessari per occupare un posto di primaria importanza nel sempre più evoluto mondo della distribuzione di prodotti alimentari ortofrutticoli.





DNV BUSINESS ASSURANCE MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificato No. / Certificate No. 151811-2014-AE-ITA-ACCREDIA

Si attesta che / This is to certify that

FRESCO - SECCO S.r.l.

Settima Strada - Zona Industriale Macchiareddu - 09010 Uta (CA) - Italy

è conforme ai requisiti della norma per i sistemi di gestione:
has been found to conform to the management system standard:

UNI EN ISO 14001:2004 (ISO 14001:2004)

Valutato secondo le prescrizioni del Regolamento Tecnico RT-09
Evaluated according to the requirements of Technical Regulations RT-09

Questa Certificazione è valida per il seguente campo applicativo:
This Certificate is valid for the following product or service ranges:

Condizionamento, confezionamento e commercializzazione di prodotti agroalimentari
(Settore EA : 03 - 29)

Conditioning, packaging and trade of food products
(Sector EA : 03 - 29)

Data Prima Emissione/Initial Certification Date:

2011-03-31

Il Certificato è valido fino al:
This Certificate is valid until:

2017-03-31

L'audit è stato eseguito sotto la supervisione di:
The audit has been performed under the supervision of

Mario Ragucci
Lead Auditor



ACCREDIA è un marchio registrato di ACCREDITA S.p.A. - Via dell'Industria, 1 - 20139 Milano (MI) - Tel. 02 574941 - Fax 02 57494211 - www.accredia.it

Luogo e data/Place and Date:

Agrate Brianza (MB), 2014-04-02

Per l'Organismo di Certificazione:
For the Certification Body:

Zeno Beltrami
Management Representative

La validità del presente Certificato è subordinata al rispetto delle condizioni economiche nel Contratto di Certificazione.
The validity of this Certificate is subject to the compliance with the conditions in the Certification Agreement.

TECNOLOGIE VERDI S.p.A. - Via dell'Industria, 1 - 20139 Milano (MI) - Tel. 02 574941 - Fax 02 57494211 - www.technologieverdi.it



Lo Stabilimento
Fresco Secco
Dal 31 marzo 2011
È certificato ISO 14001



Fresco Secco garantisce da anni prodotti di eccellenza per il consumatore impegnandosi a fornire prodotti genuini per la tavola.

*La passione per l'agricoltura, l'impegno quotidiano delle aziende agricole della Sardegna, il microclima e i terreni di coltivazione a **km 0** o **limitato**, hanno favorito la nascita di quattro varietà di patate molto apprezzate per le loro qualità nutrizionali e culinarie: **Monalisa**, **Gwenne**, **Bellini** e **Cherie**.*

Con **Percorso Sardegna** si vuole unire la qualità produttiva di queste varietà con l'attenzione alle famiglie di coltivatori e di lavoratori locali, sviluppando un controllo diretto lungo l'intera filiera: dalla rotazione dei terreni coltivati alla scelta dei concimi e delle sementi, dal supporto alle aziende agricole nell'adozione dei Disciplinari di Produzione Integrata di coltivazione all'innovazione dei macchinari di raccolta e di trasporto.

Fresco Secco



Varietà
Gwenne

Zona di produzione
**Italia - Sardegna
Medio Campidano**

Dalle campagne del Medio Campidano della Sardegna la varietà **Gwenne**, la tipologia di patata precoce a polpa soda ottima per le insalate e per essere lessata.

Caratteristiche
buccia gialla, pasta gialla, pezzatura media.

Fresco Secco



Varietà
Monalisa

Zona di produzione
**Italia - Sardegna
Basso Campidano**

Dalle campagne del Basso Campidano della Sardegna la varietà **Monalisa**, la patata a pasta soda e dal gusto tipico ottima per tutti gli usi.

Caratteristiche
Buccia gialla, pasta giallo chiara, forma ovale, pezzatura medio grossa e regolare.

Fresco Secco



***Dalla nostra terra
il meglio per la
vostra tavola***

Fresco Secco



Varietà
Bellini

Zona di produzione
**Italia - Sardegna
Anglona**

Dalle vallate del Coghinas, nell'Anglona, la varietà **Bellini**, la patata precoce a pasta soda ottima per tutti gli usi.

Caratteristiche
Buccia gialla, pasta gialla, forma allungata, pezzatura medio grossa.

Fresco Secco



Varietà
Cherie

Zona di produzione
**Italia - Sardegna
Basso Campidano**

Dalle campagne del Basso Campidano della Sardegna la varietà **Cherie**, la patata precoce a pasta soda particolarmente adatta per la cottura in forno e per la frittura.

Caratteristiche
buccia rossa, pasta gialla, forma allungata, pezzatura media.



Dall'amore per la propria terra, dall'impegno forte e costante di aziende agricole selezionate, delle loro famiglie e dei loro operai, sotto il continuo monitoraggio e sostegno della Fresco Secco con il suo team nasce un prodotto che non ha eguali.





Filiera

Territorio

Produttori
qualificati

Prodotti

Controllo e
verifica



Attenzione
all'ambiente

Selezione sul
campo

Selezione in
lavorazione

Confezionamento

Soddisfazione del cliente



Filiera

Controllo lungo tutte le fasi di produzione e utilizzo di metodi di produzione tradizionali.

Territorio: La coltivazione della patata in Sardegna si è affermata nella zona del Basso Campidano dove ha trovato la disponibilità di un microclima e di terreni particolarmente adatti. I terreni sono di tessitura franco-sabbiosa, con pH neutro leggermente alcalino, con una notevole quantità di Calcio scambiabile e questo determina una qualità eccezionale della patata sia in termini di presentazione, per effetto di una buccia lucente ed un colore giallo paglierino intenso, che di gusto.

Il microclima caratteristico di queste zone consente di ottenere nel periodo di crescita delle temperature medie, caratteristiche per una buona crescita della pianta, mai eccessive, anche per la presenza di venti freddi di maestrale, che consentono quindi un range di temperature ottimali per la crescita. Solo nell'ultimo periodo, prima della raccolta, le temperature possono raggiungere livelli elevati, anche sopra i 30°C, ma questo fatto consente una maturazione ottimale del tubero.

La luminosità è sempre ottimale, con una presenza di giorni luce e radiazione elevata rispetto ad altre zone produttive alla stessa latitudine.

Le piogge sono più frequenti nei mesi invernali. Nelle zone costiere sono più irregolari, con alternanza di annate quasi secche e annate con piogge intense.

Infatti in queste zone si utilizza l'irrigazione a bassi volumi (microsprinkler) tramite un sistema di tubature in pressione gestito dal Consorzio di Bonifica e con una qualità delle acque elevata.

L'acqua proviene dai bacini artificiali e con un controllo preciso delle quantità di acqua utilizzate nonché della qualità (la stessa acqua viene utilizzata nella rete idrica).



Filiera

Controllo lungo tutte le fasi di produzione e utilizzo di metodi di produzione tradizionali.

Produttori qualificati:

La FRESCO SECCO S.r.l. oltre ai terreni di proprietà effettua Contratti di Coltivazione con produttori locali selezionati sempre aggiornati tramite corsi di formazione, dotati di attestati e licenze sull'utilizzo dei macchinari agricoli, utilizzo fitofarmaci, aderenti al protocollo GlobalGap, i quali si attengono strettamente alle Linee Guida dettate dall'Azienda e ai Disciplinari di Produzione Integrata Emilia Romagna.

I produttori vengono seguiti in campo quotidianamente dal Tecnico della Fresco Secco S.r.l. coadiuvato da un Agronomo esterno di grande e comprovata esperienza nel settore.



Filiera

Prodotti: In questo ambiente si sono affermate tre varietà medio precoci: la **Monalisa**, la **Cherie**, la **Gwenne**. La Monalisa in particolare, che per le ottime caratteristiche organolettiche, con un sapore tipico di patata molto evidente, è stata preferita dai consumatori locali. La pianta inoltre si presta ad essere coltivata in questo ambiente in quanto presenta una buona rusticità alle condizioni microclimatiche che possono anche diventare estreme in certi periodi di forte vento e di innalzamenti repentini della temperatura nel periodo estivo.

Monalisa



maturazione: precoce
buccia: gialla, chiara
pasta: paglierina
forma del tubero: lungovale
occhi: superficiali
tipo di cottura: mediamente soda alla cottura
note: per tutti gli usi culinari, non cambia colore con la cottura

Cherie



maturazione: medio precoce
buccia: rossa
pasta: gialla
forma del tubero: allungato, calibro medio
occhi: superficiali
tipo di cottura: polpa soda alla cottura
note: cottura al forno e fritta

Gwenne



maturazione: medio precoce
buccia: gialla, chiara
pasta: paglierina
forma del tubero: calibro medio piccolo
occhi: superficiali
tipo di cottura: polpa soda alla cottura
note: adatta a cotture al vapore, lessa e insalate



Filiera

Controllo lungo tutte le fasi di produzione e utilizzo di metodi di produzione tradizionali.

Controllo e verifica: *I produttori seguiti dal Tecnico interno durante tutto il ciclo produttivo dalla presemina alla raccolta, si attengono scrupolosamente ai DPI Disciplinari di Produzione Integrata e le aziende sono certificate secondo i criteri 'Percorso Qualità' della GDO.*

Scelta dei terreni e analisi chimico granulometriche;

Lotta integrata con preferenza per i metodi agronomici di difesa, monitoraggi con utilizzo di trappole a feromoni. Controllo dei dati pluviometrici e registrazioni dati irrigui.

Campionamenti pre raccolta, analisi residuali, analisi organolettiche e sensoriali - gustative.





Filiera

Controllo lungo tutte le fasi di produzione e utilizzo di metodi di produzione tradizionali.



Raccolta e selezione in campo: La selezione inizia in campo, grazie ai macchinari che permettono la raccolta veloce ma delicata azzerando le possibilità di danneggiare il prodotto e ottime condizioni di lavoro per il personale. I nastri trasportatori permettono una visione del prodotto appena raccolto ove operai specializzati eseguono una cernita scartando ogni tubero non idoneo agli alti standard qualitativi.





Filiera

Controllo lungo tutte le fasi di produzione e utilizzo di metodi di produzione tradizionali.

Selezione in lavorazione: *La selezione continua in stabilimento dove l'impianto lavorazione patate calibra, lava, smista e personale addetto completa la cernita per mandare in confezionamento solo il prodotto migliore.*





Verifica e controllo

Prima dell'immissione sul mercato dei prodotti vengono svolte analisi sia organolettiche che sensoriali gustative.

Analisi chimico residuali: Al fine di proteggere i consumatori ed essere certi che i prodotti siano conformi ai regolamenti internazionali, vengono svolte analisi dei residui dei fitofarmaci usando le tecniche della cromatografia liquida e della gas cromatografia.

Analisi nutrizionali ed organolettiche: I valori nutrizionali sono le quantità di carboidrati, proteine e grassi che compongono un determinato alimento espresse in quantità/100 gr. Oltre ai tre principali **macronutrienti** vengono indicate le calorie di un alimento, le percentuali di vitamine, Sali minerali, acqua, fibre, zuccheri e la loro composizione chimica.

Analisi sensoriali:

- **Qualitative:** lavabilità, sostanza secca, ACB (annerimento), VAVI (imbrunimento)
- **Chimiche:** Zuccheri totali (G+F+S) Zuccheri riduttori (G+F) Saccarosio Glucosio
- **Sensoriali:** descrittive, edonistiche. Insieme di tecniche che permettono di valutare quanto percepito dagli organi di senso (vista, olfatto, gusto-olfatto, tatto)

Differenze fra analisi strumentali e sensoriali:

- I metodi strumentali forniscono dati oggettivi, riproducibili, che si ottengono con strumentazioni o procedure ripetibili.
- L'analisi organolettica è data dall'individuo, uno "strumento" soggetto a enormi variazioni che fornisce risposte soggettive, non sempre ripetibili e influenzabili.



Verifica e controllo

Sede legale e amministrativa	Unità Operativa "Mario Neri"	Unità Operativa "Modenese"	Unità Operativa "Martorano 5"
Centro viticolo enologico Polo tecnologico Via Tehano, 45 48018 - Faenza (RA) tel. 0546 47169 fax 0546 47030 e-mail: info@astrainnovazione.it	Azienda agraria sperimentale Via Emilia Levante, 18 40026 - Imola (BO) tel. 0542 609134 fax 0542 609040 e-mail: info@astrainnovazione.it	c/o Provincia di Modena Via Raimoso, 144 41100 - Modena (MO) tel. 059 209634 fax 059 209712 e-mail: meletti.m@provincia.modena.it	Azienda agraria sperimentale Via Calcinaro, 1920 47521 - Cesena (FC) tel. 0547 380754 fax 0547 380172 e-mail: martorano5@astrainnovazione.it

Ditta Fresco Secco S.r.l.
VII Strada-Zona CEM-Lotto 67/B
09010 UTA (CAGLIARI)

Data consegna campione 05/09/2014
Matrice patata (buccia gialla) sfusa, calibro in natura

Dati identificativi del campione varietà MONALISA - F.li CABRAS - Nuraminis 29 b
Analisi richieste Lavabilità, Sostanza secca, VAVI, ACB, Profilo sensoriale

Data analisi 11/09/2014
Nr. ASTRA 140451,1

RISULTATI ANALISI

RISULTATI	VALORE
Lavabilità CNIPT	7,0
Sostanza secca %	18,5
Friggitura VAVI	3,70
Annerimento ACB	0,0

Responsabile Laboratorio Qualità
Dr.ssa Lorena Castellari

Sede legale e amministrativa	Unità Operativa "Mario Neri"	Unità Operativa "Modenese"	Unità Operativa "Martorano 5"
Centro viticolo enologico Polo tecnologico Via Tehano, 45 48018 - Faenza (RA) tel. 0546 47169 fax 0546 47030 e-mail: info@astrainnovazione.it	Azienda agraria sperimentale Via Emilia Levante, 18 40026 - Imola (BO) tel. 0542 609134 fax 0542 609040 e-mail: info@astrainnovazione.it	c/o Provincia di Modena Via Raimoso, 144 41100 - Modena (MO) tel. 059 209634 fax 059 209712 e-mail: meletti.m@provincia.modena.it	Azienda agraria sperimentale Via Calcinaro, 1920 47521 - Cesena (FC) tel. 0547 380754 fax 0547 380172 e-mail: martorano5@astrainnovazione.it

Ditta Fresco Secco S.r.l.
VII Strada-Zona CEM-Lotto 67/B
09010 UTA (CAGLIARI)

Data consegna campione 05/09/2014
Matrice patata (buccia gialla) sfusa, calibro in natura

Dati i identificativi del campione varietà PRIMURA - Soc.Agr. PIRAZZOLI - IMOLA
Analisi richieste Lavabilità, Sostanza secca, VAVI, ACB, Profilo sensoriale

Data analisi 11/09/2014
Nr. ASTRA 140451,5

RISULTATI ANALISI

RISULTATI	VALORE
Lavabilità CNIPT	6,0
Sostanza secca %	17,7
Friggitura VAVI	3,05
Annerimento ACB	0,0

Responsabile Laboratorio Qualità
Dr.ssa Lorena Castellari



Verifica e controllo



AgriParadigma S.R.L.
LABORATORIO DI ANALISI E RICERCHE

DATA: 02/10/2014

Fresco Secco Srl
 Agg. Ind.le Macchiareddu (CASIC) - VII Strada -
 zona CEM
 09010 MACCHIAREDDU CA

CAMPIONE	14275A2	RICEVIMENTO	05/09/2014	PAGINA	1 di 2
----------	---------	-------------	------------	--------	--------

RAFFORTO DI PROVA n° 1427542

Denominazione	Ortaggi - Patate
Campione 1	Nuramin 29 - varietà Monalisa
Campionamento eseguito dal Committente	

DESCRIZIONE PROVA	RISULTATO	U	U.M.	LB	LIMITI DI CONSUMO	RETTORI	NOTE
Energia kcal	69	---	kcal/100g	---	---	271.630	---
Energia kJoule	292	---	kJ/100g	---	---	271.630	---
Proteine	1.73	---	g/100g	---	---	1000-1000000	---
Grassi	0.25	---	g/100g	---	---	1000-1000000	---
Carboidrati	14.3	---	g/100g	---	---	1000000	---
Fibra alimentare totale	1.3	---	g/100g	---	---	1000000-30	---
Umidità	81.6	---	g/100g	---	---	1000-1000000	---
Ceneri	0.82	---	g/100g	---	---	1000-1000000	---
Potassio totale	5270	---	mg/g	0.5	---	100-100000	---
Ferro	6.4	---	mg/g	0.1	---	100-1000	---
Calcio	104	---	mg/g	0.5	---	100-10000	---
Magnesio	223	---	mg/g	0.5	---	100-10000	---
Fosforo totale	478	---	mg/g	0.5	---	100-1000	---
Sodio	27.8	---	mg/g	0.5	---	100-10000	---
Zinco	2.3	---	mg/g	0.1	---	100-1000	---
Rame	1.1	---	mg/g	0.1	---	1000-1000000	---
Manganese	0.5	---	mg/g	0.1	---	100-1000	---
Vitamina B1	0.0101	---	mg/100g	---	---	1000000	---
Vitamina B2	0.0017	---	mg/100g	---	---	1000000	---
Vitamina B6	0.0034	---	mg/100g	---	---	1000000	---
Vitamina PP	0.0034	---	mg/100g	---	---	1000000	---
Acido folico	<10	---	mg/g	0	---	10-1000	---
Vitamina B12	<5	---	mg/g	0	---	10-1000	---
Vitamina C	<10	---	mg/100g	---	---	1000000	---

J. Reg. CE Nr 148/2008 din 29.01.2008

Note: « LQ » = Inferiore al Limite di Quantificazione LQ.

Segue...



AgriParadigma S.R.L.
LABORATORIO DI ANALISI E RICERCHE

DATA SOURCES

Fresco Secco Srl
 Agg. Ind.le Marchiareddu (CASIC) - VS Strada -
 zona CEM
 09016 MACCHIAREDDU CA

CAMPIONE	1427546	RICEVIMENTO	85850814	PAGINA	1 di 1
----------	---------	-------------	----------	--------	--------

RAPPORTO DI PROVA n° 1437546

Denominazione	Ortaggi - Patate
Campione S - Isola	██████████ - varietà Primus
Campionamento eseguito dal Comittente	

DESCRIZIONE PROVA	RISULTATO	U	U.M.	10	UNITA' DI MISURA	UNITA' DI MISURA	UNITA' DI MISURA
Energia kcal	86	---	kJ/100g	---	---	kJ/100g	---
Energia kJ/100g	378	---	kJ/100g	---	---	kJ/100g	---
Proteine	1,71	---	g/100g	---	---	g/100g	---
Grassi	0,10	---	g/100g	---	---	g/100g	---
Carboidrati	13,6	---	g/100g	---	---	g/100g	---
Fibra alimentare totale	1,8	---	g/100g	---	---	g/100g	---
Umidità	81,8	---	g/100g	---	---	g/100g	---
Cenere	1,04	---	g/100g	---	---	g/100g	---
Potassio totale	5630	mg	mg/100g	10	---	mg/100g	---
Ferro	3,5	mg	mg/100g	10	---	mg/100g	---
Calcio	117	mg	mg/100g	10	---	mg/100g	---
Magnesio	228	mg	mg/100g	10	---	mg/100g	---
Fosforo totale	520	mg	mg/100g	10	---	mg/100g	---
Sodio	18,2	mg	mg/100g	10	---	mg/100g	---
Zinco	2,9	mg	mg/100g	10	---	mg/100g	---
Rame	1,8	mg	mg/100g	10	---	mg/100g	---
Manganese	0,9	mg	mg/100g	10	---	mg/100g	---
Vitamina B1	0,0127	---	mg/100g	---	---	mg/100g	---
Vitamina B2	0,0026	---	mg/100g	---	---	mg/100g	---
Vitamina B6	0,0028	---	mg/100g	---	---	mg/100g	---
Vitamina PP	0,0066	---	mg/100g	---	---	mg/100g	---
Acido folico	+ 10	---	mg/100g	10	---	mg/100g	---
Vitamina B12	+ 5	---	mg/100g	5	---	mg/100g	---
Vitamina C	+ 1,0	---	mg/100g	10	---	mg/100g	---

© 2004 Blackwell Publishing Ltd *Journal of Internal Medicine* 255: 105–112

note: + LQ = inferiore al limite di Quantificazione LQ

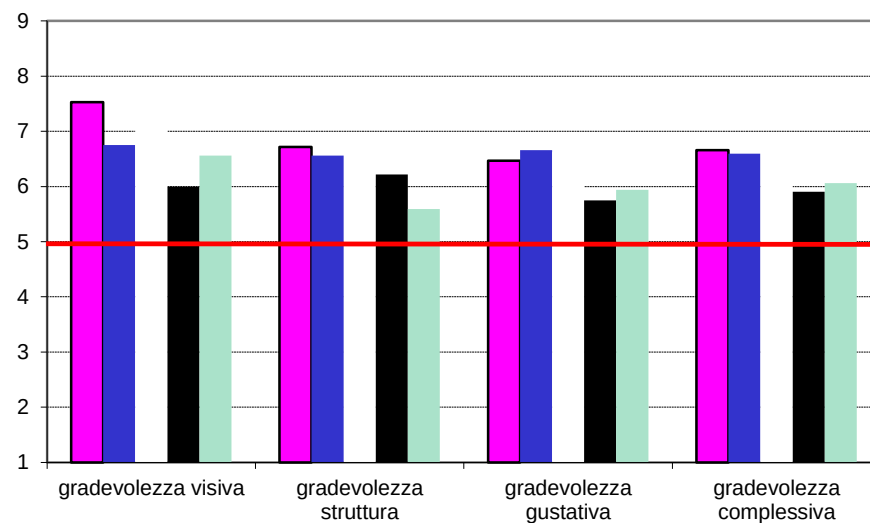
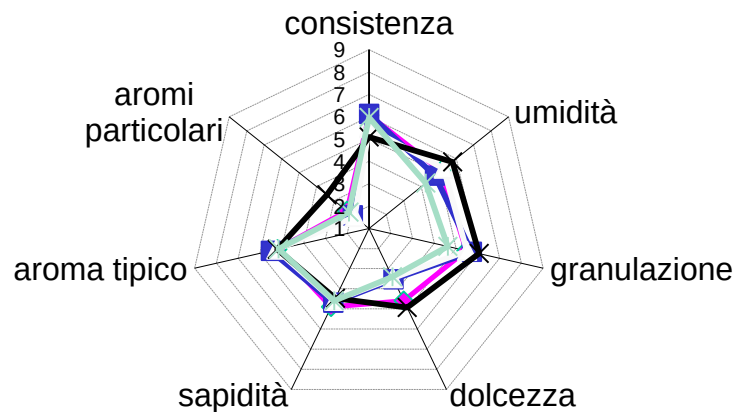
Segue...



Verifica e controllo

	consistenza	umidità	granulazione	dolcezza	sapidità	aroma tipico	aromi particolari
Campione 1	6,06	5,13	5,47	4,59	4,91	5,22	2,25
Campione 2	6,13	4,78	5,72	3,53	4,69	5,50	1,94
Campione 3	5,50	5,28	5,50	3,47	4,59	5,25	1,81
Campione 4	5,09	5,78	6,06	4,94	4,47	5,22	3,41
Campione 5	5,97	4,25	4,63	3,41	4,59	5,16	2,16

	gradevolezza visiva	gradevolezza struttura	gradevolezza gustativa	gradevolezza complessiva
Campione 1	7,53	6,72	6,47	6,66
Campione 2	6,75	6,56	6,66	6,59
Campione 3	7,38	6,66	6,63	6,78
Campione 4	6,00	6,22	5,95	6,01
Campione 5	6,56	5,59	5,94	6,06





Verifica e controllo

Oltre i nostri campioni è stato analizzato un campione di Primura origine Imola, rinomata varietà del Bolognese, che è stata paragonata ai nostri campioni sia dal punto di vista chimico organolettico che sensoriale.

Il giudizio di gradimento dei 15 assaggiatori (selezionati) valutando i Parametri di qualità (lavabilità, determinazione della sostanza secca, grado di imbrunimento dopo frittura, grado di annerimento dopo cottura a vapore) e Valutazione sensoriale (Destinazione d'uso culinario, Caratterizzazione varietale, Addolcimento e Gradevolezza) hanno rilevato preferenza per i campioni Sardi con notevole rilevanza per la Monalisa.



Sempre attenta alle innovazioni tecnologiche e agli standard qualitativi, **Fresco Secco S.r.l.** investe le proprie risorse per soddisfare tutte le necessità della propria clientela ricercando e fornendo prodotti con soluzioni personalizzate e all'avanguardia sia in ambito della reperibilità dei prodotti che in quello della distribuzione.



Imballi e confezioni

Per tutte le esigenze

La **Fresco Secco S.r.l.** possiede una gamma di macchine confezionatrici verticali, sia per la produzione di freschi sfusi che confezionati con vari tipi di fasce quali vertbag, carry fresh, twinbag, raschel, cassette, cartoni.

Il 100 % dei macchinari e le attrezzature utilizzati per le lavorazioni sono in acciaio inox.



Macchina Confezionatrice
BSJ 134
Confezioni
Vertbag rete estrusa



Macchina Confezionatrice
UB -65
Confezioni
Vertbag rete tessuta / estrusa
Girsac rete tessuta



Macchina Confezionatrice
SCH31
Confezioni
Sacco 5 - 10 kg



Imballi e confezioni

Per tutte le esigenze



Macchina Confezionatrice
Riempitrice daumar
Confezioni
Casse Plastica da 4 Kg a 20 Kg



Macchina Confezionatrice
Girplus
Rete tessuta manico
Girsac rete tessuta



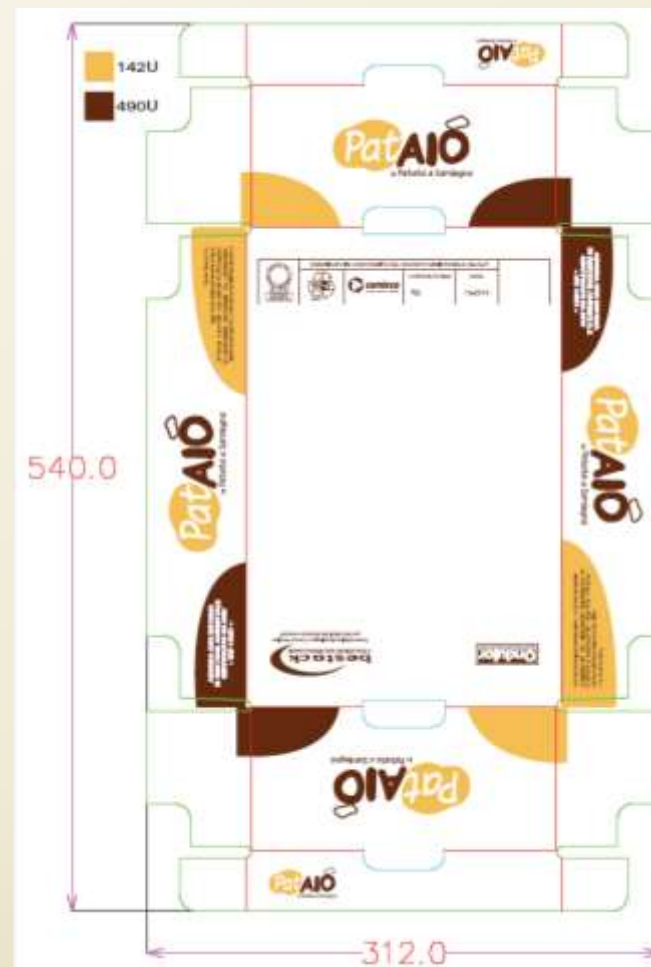
Macchina Confezionatrice
XARPA 31 – PESATRICE PA25
Rete estrusa tubolare
Rete tessuta



CARTONE PATAIO'



Salva freschezza, pratico e riutilizzabile, riciclabile.





CARTONE PATAIO'





La nostra filosofia

La nostra filosofia si basa principalmente su quattro punti:

- Professionalità;
- Affidabilità;
- Servizio;
- Prezzo;

Elementi essenziali per instaurare e garantire ai nostri clienti non solo un rapporto di natura commerciale ma soprattutto di FIDUCIA e COLLABORAZIONE.



L'obiettivo

Molto più di un semplice commerciante **Fresco Secco S.r.l.**, ha instaurato collaborazioni dirette con i principali anelli di fornitura, quali mercati ortofrutticoli nazionali, produttori locali, cooperative e consorzi italiani ed esteri.

Ispirando loro fiducia ed offrendo una struttura di altissima esperienza professionale in grado consentire un costante mantenimento degli standard qualitativi. Già punto di riferimento nell'approvvigionamento di clienti come i principali Supermercati e Negozi della Sardegna nonché rinomati Hotel, Ristoranti, Pizzerie **l'obiettivo primario** di Fresco Secco S.r.l. è quello di diventare il punto di riferimento non solo per la Sardegna nella distribuzione di prodotti ortofrutticoli ma di esportare in tutta la nazione l'altissima qualità dei prodotti isolani.

LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE PRIMA DI TUTTO.



FRESCO SECCO SRL

Agg. Ind.le Macchiareddu (C.A.S.I.C.)
VII Strada - Zona Cem - lotto 67/b
09010 UTA (CAGLIARI)

Tel. 070.2548032 - Fax. 070.2548031

P.IVA : 02779970926