



**La Sicilia in un vasetto**

**SERVIZI AZIENDALI**



# Servizi



Da noi una vasta gamma di opzioni per le tue lavorazioni in conto terzi

## I NOSTRI SERVIZI:

- Lavorazioni in conto terzi
- Lavorazioni per produzioni BIOLOGICHE
- Produzioni in *private label*
- B2B e B2C

## CONTATTACI:

-   0039 3348488189
-  1, A. De Gasperi, 96010, Ferla Sicilia
-  [iblasaporisrls@gmail.com](mailto:iblasaporisrls@gmail.com)  
[iblasapori@pec.it](mailto:iblasapori@pec.it)
-  <https://www.facebook.com/AziendaPanzetta>
-  [www.iblasapori.com](http://www.iblasapori.com)



# Chi siamo

**Ibla Sapori Srls** è un'azienda siciliana specializzata nella trasformazione di prodotti **biologici** e **convenzionali** della tradizione culinaria siciliana.

Siamo entusiasti di presentarvi un'opportunità di collaborazione per offrire ai vostri clienti un'esperienza culinaria unica e autentica.

**Ibla Sapori** nasce nel cuore dei Monti Iblei, a Ferla, presso la nostra **Azienda Agricola Panzetta - Delizie del Borgo**, in **Uno dei Borghi più Belli d'Italia** e patrimonio **UNESCO**. La nostra posizione ci permette di coltivare e trasformare con passione una vasta gamma di prodotti biologici, rappresentando al meglio la ricca tradizione culinaria siciliana.

I nostri prodotti sono il risultato di un'attenta lavorazione che coniuga tradizione e innovazione. Crediamo fermamente nel rispetto della tradizione culinaria siciliana e nella promozione della qualità e dell'autenticità dei prodotti locali.

Vi proponiamo tre diverse opzioni per arricchire l'esperienza culinaria dei vostri clienti:

1. **Lavorazione di marmellate, confetture e composte:** Offriamo l'opportunità di lavorare prodotti biologici e/o convenzionali, come marmellate e confetture, realizzate con ingredienti locali di alta qualità.
2. **Lavorazione di pesti, sughi e conserve:** Siamo disponibili a lavorare una ricca varietà di conserve tradizionali.
3. **Lavorazioni gourmet:** Offriamo un paniere di esperienze esclusive per preparare, con i migliori ingredienti biologici dei Monti Iblei, le vostre richieste più specifiche.

Siamo pronti a personalizzare ogni offerta per adattarla alle vostre esigenze specifiche e garantire la massima soddisfazione dei vostri clienti.

**Eccellenza Siciliana:** I prodotti rappresentano l'autentica cucina siciliana, offrendo ai vostri ospiti un assaggio unico della regione.

**Qualità Superiore:** Utilizziamo solo ingredienti di altissima qualità e processi di trasformazione tecnologica all'avanguardia per garantire la massima qualità in ogni prodotto.

**Versatilità:** I prodotti possono essere utilizzati in molteplici occasioni, dalle colazioni ai meeting, dagli apericena ai buffet. Sono perfetti per soddisfare una varietà di esigenze gastronomiche.

**Esclusività:** Offrendo i prodotti come parte del vostro menù, potrete distinguervi dalla concorrenza e offrire un'esperienza gastronomica unica.

**Sostenibilità:** La nostra azienda agricola è impegnata nella produzione sostenibile e nel rispetto dell'ambiente, che è un valore sempre più apprezzato dai clienti. La nostra attenzione per la qualità e l'autenticità dei prodotti siciliani renderà la vostra struttura ancora più attraente per chi cerca un'esperienza culinaria di lusso.

Siamo aperti a discutere ulteriori dettagli.

Non vediamo l'ora di collaborare per creare esperienze gastronomiche indimenticabili per i vostri clienti.

# Il servizio

## IL NOSTRO SERVIZIO:

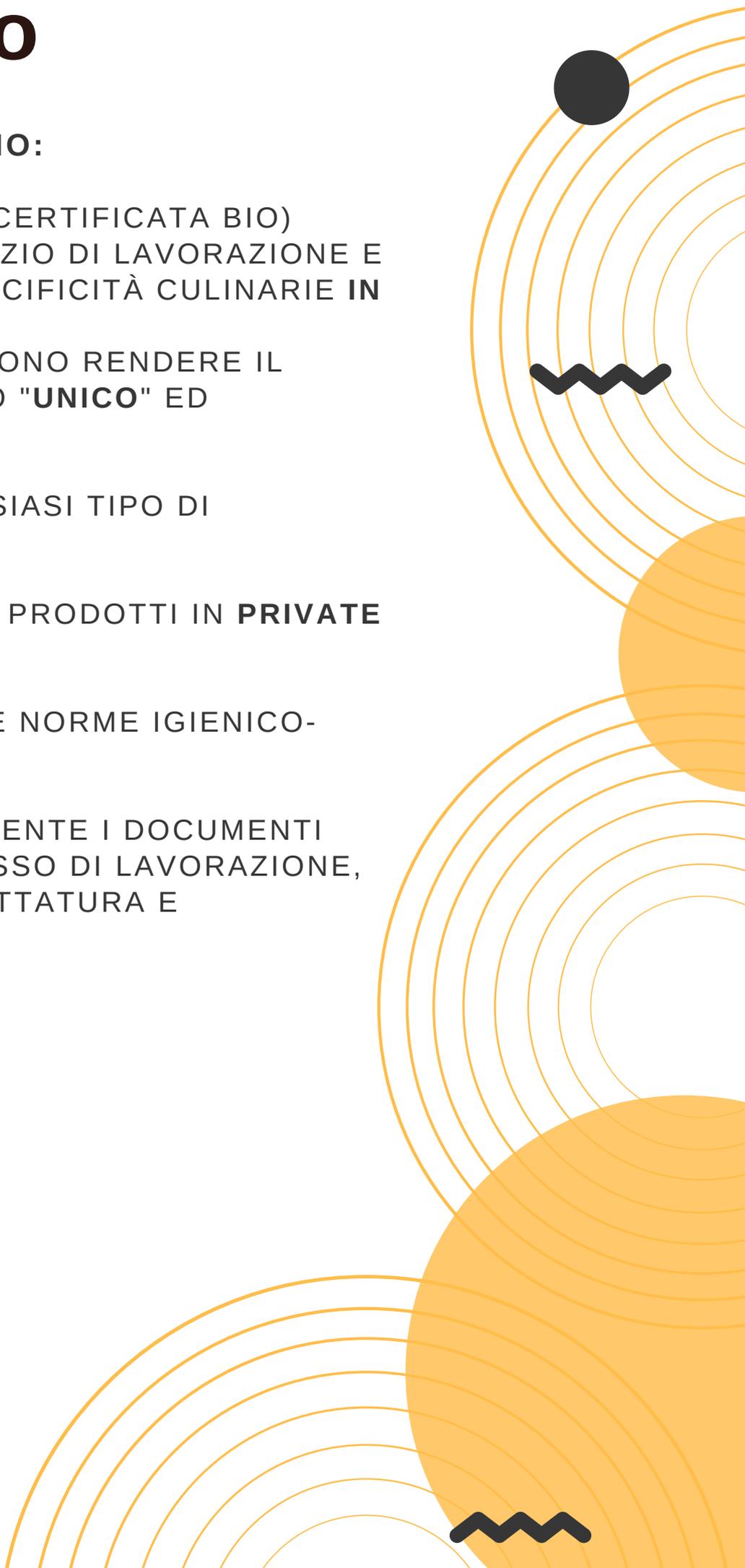
IBLA SAPORI SRLS (CERTIFICATA BIO) FORNISCE UN SERVIZIO DI LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI SPECIFICITÀ CULINARIE **IN CONTO TERZI** ALLE AZIENDE CHE VOGLIONO RENDERE IL PROPRIO PRODOTTO "**UNICO**" ED "**AUTENTICO**".

**REALIZZIAMO** QUALSIASI TIPO DI TRASFORMATO

**FORNIAMO** I NOSTRI PRODOTTI IN **PRIVATE LABEL**

**SEGUIAMO** TUTTE LE NORME IGIENICO-SANITARIE (HACCP)

**GARANTIAMO** AL CLIENTE I DOCUMENTI RELATIVI AL PROCESSO DI LAVORAZIONE, SHELF LIFE, ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ.



# Come funziona la produzione in conto terzi?

Il cliente decide la merce e il tipo di prodotto da mandare in produzione nonché il packaging dei vasetti (lavoriamo minimo 50kg di prodotto in purea e 100 kg per verdure e leguminose).

Se si possiede già una ricetta il nostro tecnologo alimentare la analizza, per capire se i parametri rispettano le normative vigenti ed eventualmente viene stabilito il "punto critico" su cui intervenire.

A questo punto si entra nella fase di lavorazione. In base al tipo di prodotto e in base alla quantità di merce, si sceglie la data del ritiro (dopo preventive analisi di laboratorio).

# Cosa riceve il cliente? ●

Al cliente viene rilasciato il prodotto invasettato e pastorizzato, una scheda con la spiegazione del processo produttivo (Scheda tecnica), la rintracciabilità e le informazioni necessarie per la corretta etichettatura, nonché la tabella nutrizionale (qualora richieste analisi del campione).



## **LABORATORIO**

- ESECUZIONE LAVORAZIONI DELLE VOSTRE RICETTE ATTRAVERSO UN BANCO MULTIFUNZIONALE MB50TOP IN SOTTOVUOTO.
- CONSULENZA E LAVORAZIONI SPECIALI.
- RISPETTO DELLE NORME IGIENICO SANITARIE DI TUTTI I PRODOTTI FINITI.

## **STUDIO**

- STUDIO E REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO.
- FORNITURA DI CALCOLI NUTRIZIONALI PER L'ETICHETTATURA.

## **TRASPARENZA**

- GAMMA DI LOTTI PERSONALIZZATI SU MISURA PER OGNI CLIENTE, IN MODO DA POTER GARANTIRE SEMPRE LA RINTRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI.
- DISPONIBILITÀ A PICCOLE E GRANDI COMMISSIONI.

## **PRODUZIONE IN CONTO TERZI: A CHI SI RIVOLGE?**

IL SERVIZIO DI LAVORAZIONE FRUTTA CONTO TERZI È PENSATO PRINCIPALMENTE PER STRUTTURE RICETTIVE, COME AGRITURISMI, BED & BREAKFAST, ALBERGHI E RISTORANTI, CHE VOGLIONO OFFRIRE UN PRODOTTO PERSONALIZZATO ED UNICO. GRAZIE ALL' ESTREMA FLESSIBILITÀ, È IDEALE ANCHE PER NEGOZI DI SPECIALITÀ GASTRONOMICHE O BAR E PUB CHE DESIDERANO OFFRIRE UN PRODOTTO DI QUALITÀ AI PROPRI CLIENTI.



**Ibla Saponi  
srls**

via A. De Gasperi n. 1, Ferla, SR,  
Sicilia (IT)

P. iva 02107240894

[iblasaponi@pec.it](mailto:iblasaponi@pec.it)

R.E.A. SR-456741