



Tradizioni di Sicilia

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
iblasapori@pec.it
-  <https://www.facebook.com/AziendaPanzetta>
-  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 ospiti 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. Le nostre specialità includono marmellate, confetture, salse, paté, pesti e sott'oli, tutti realizzati utilizzando ingredienti freschi e genuini provenienti dalla Sicilia. 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 ospiti:

1. Colazioni Bio al Gusto Siciliano: Offriamo una selezione di prodotti biologici per la prima colazione, marmellate e confetture realizzate con ingredienti locali di alta qualità. Questo renderà le vostre colazioni un momento indimenticabile.

2. Dolci e Salati Artigianali: Ibla Sapori crea una varietà di dolci e salati siciliani tradizionali, come le creme di mandorla e pistacchi, gli **agrodolci al finocchietto selvatico o cipolla di Giarratana perfetti per essere serviti come snack o dessert nei vostri ristoranti o caffetterie. Ogni boccone è un'esplosione di autenticità siciliana.**

3. Apericena Tipico al Gusto Siciliano: Per le vostre serate apericena, offriamo un menu esclusivo di pietanze siciliane, preparate con i migliori ingredienti biologici dei Monti Iblei, come le caponate, i pesti di basilico, di pomodoro secco alla siciliana. Questo darà ai vostri ospiti l'opportunità di assaporare il meglio della cucina tradizionale siciliana.

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

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 nostri 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 nostri 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 e ad organizzare una degustazione dei nostri prodotti per dimostrarvi la loro eccellenza.

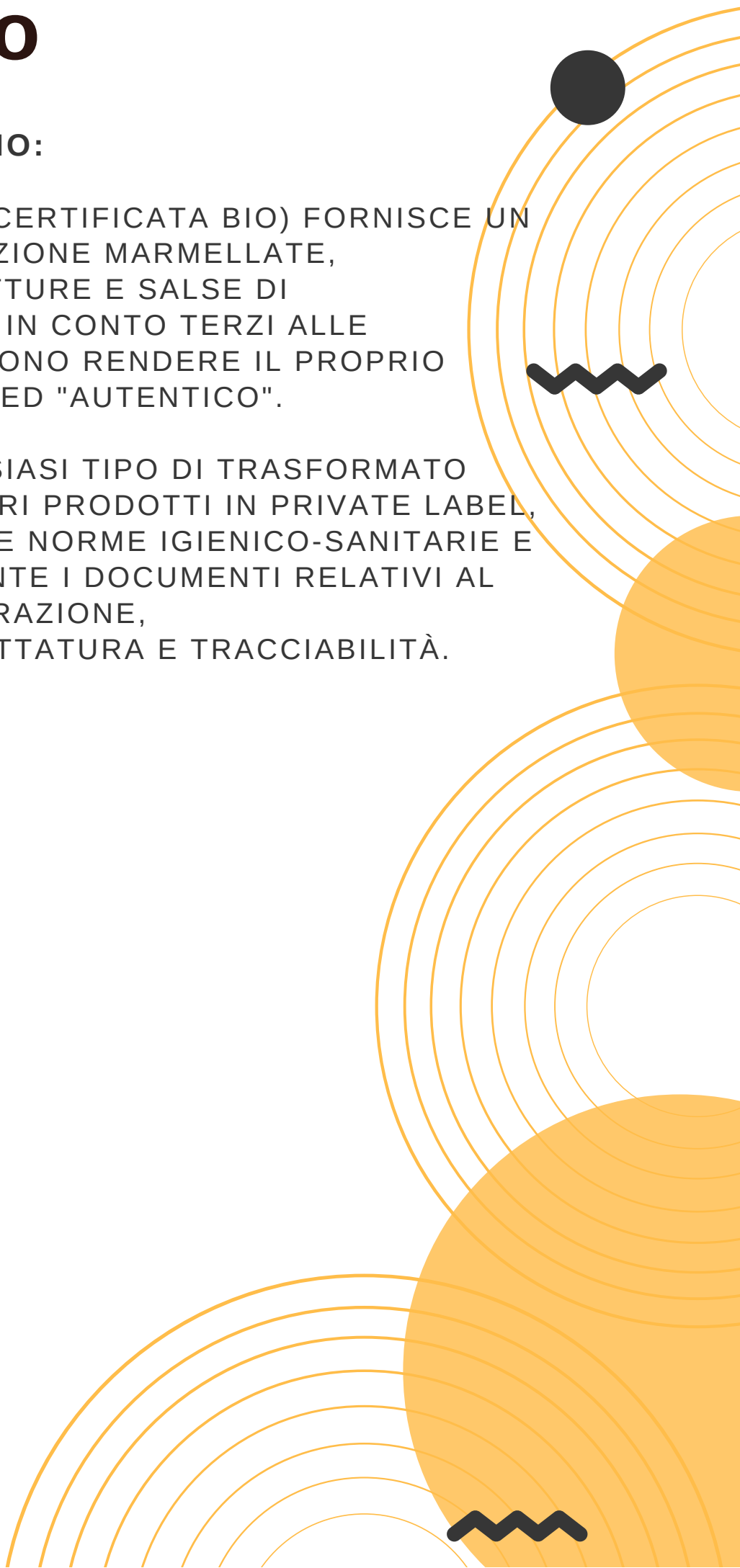
Non vediamo l'ora di collaborare per creare esperienze gastronomiche indimenticabili per i vostri ospiti.

Il servizio

IL NOSTRO SERVIZIO:

IBLA SAPORI SRLS (CERTIFICATA BIO) FORNISCE UN SERVIZIO DI PRODUZIONE MARMELLATE, COMPOSTE, CONFETTURE E SALSE DI FRUTTA E VERDURA IN CONTO TERZI ALLE AZIENDE CHE VOGLIONO RENDERE IL PROPRIO PRODOTTO "UNICO" ED "AUTENTICO".

REALIZZIAMO QUALSIASI TIPO DI TRASFORMATO O FORNIAMO I NOSTRI PRODOTTI IN PRIVATE LABEL, SEGUENDO TUTTE LE NORME IGIENICO-SANITARIE E FORNENDO AL CLIENTE I DOCUMENTI RELATIVI AL PROCESSO DI LAVORAZIONE, SHELF LIFE, ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ.

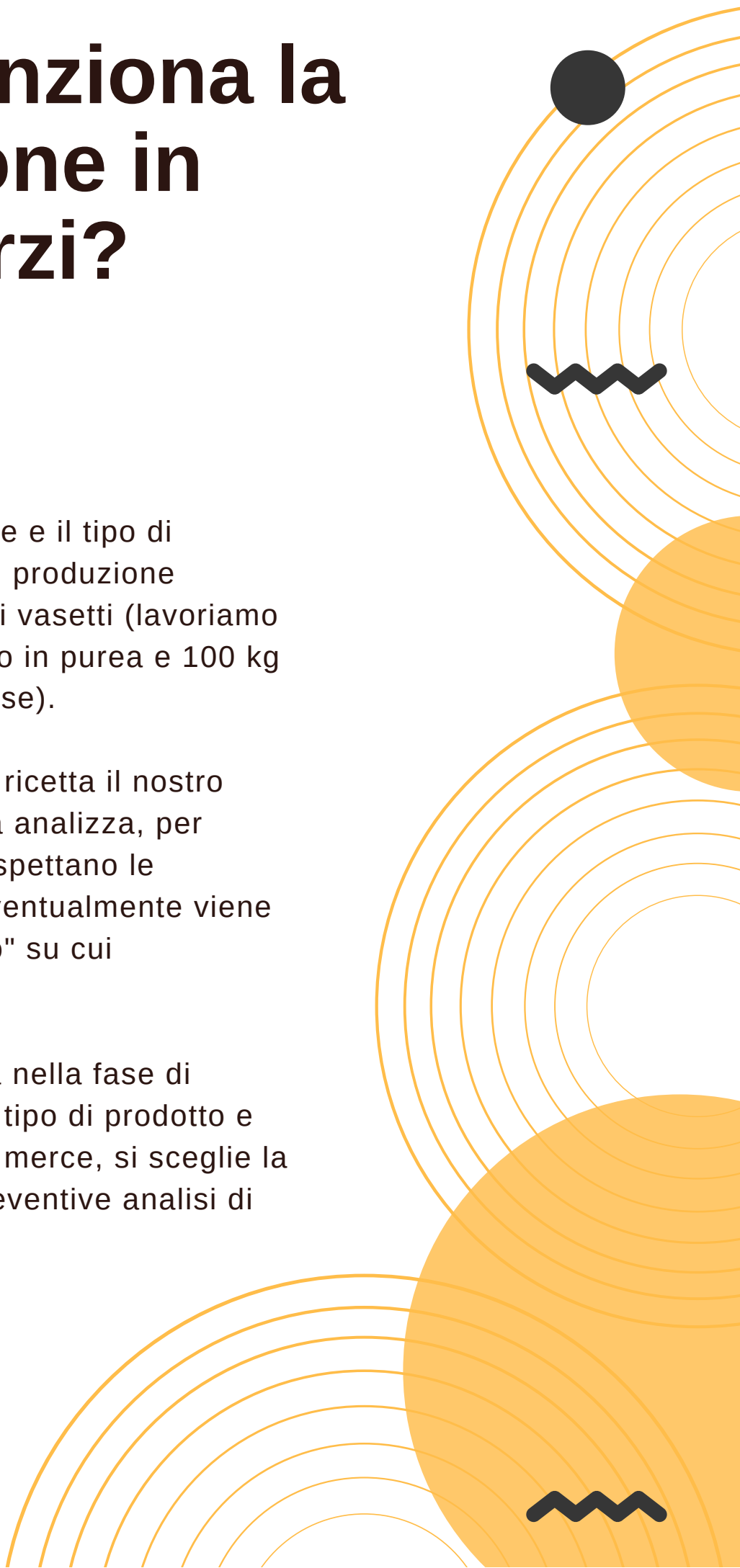


Come funziona la produzione in conto terzi?

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, 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

R.E.A. SR-456741