



*Porta sulla tua tavola
il sano sapore della cucina tradizionale*

SAG

la • gastronomia



L'azienda S.A.G. srl proviene da antiche origini ed opera nel settore della gastronomia artigianale piemontese. Gli amministratori l'hanno rilevata nel 1984, dalla precedente azienda nata nell'immediato dopoguerra e ristrutturata negli anni con profonde metamorfosi cercando di soddisfare sempre più le differenti esigenze degli interlocutori commerciali grandi e piccoli.

L'azienda, grazie a quella che sarà sempre la sua filosofia produttiva basata sulla qualità del prodotto, ha specializzato la produzione in prodotti gastronomici della terra e del mare. Grazie ad un'accurata selezione dei Fornitori ed una sapiente scelta tra le materie prime di tutto il mondo, produce piatti e portate di indubbio pregio.

L'artigianalità e la flessibilità produttiva che contraddistinguono S.A.G. ha permesso di proporsi a tutti gli interlocutori commerciali Grossisti, Ristorazione, Grande Distribuzione e Dettaglio con una vasta gamma di prodotti (freddi, caldi, in olio, breve e lunga scadenza), di tipologie differenti (carne, pesce, formaggio e verdure) e di confezioni (da 200 a 5000 gr.) che oggi contano su un assortimento di oltre 150 referenze.

La filosofia aziendale basata da sempre sulla Qualità totale porta S.A.G., in anticipo sui tempi, a varare già nel 1994 un Piano di Autocontrollo igienico sanitario basato sulla metodologia HACCP.

Le 3 Autorizzazioni CE in possesso permettono all'azienda S.A.G. di produrre, confezionare e vendere in ambito CE i propri prodotti.

Un tecnologo alimentare ed un attrezzato laboratorio specializzato nei controlli microbiologici supportano il responsabile di produzione e qualità in tutta la filiera alimentare garantendone gli elevati requisiti prefissati e raggiunti nei prodotti confezionati posti nel mercato.

La fedeltà riconosciuta dai Clienti storici dell'azienda S.A.G., e la volontà dei nuovi clienti di diventare tali, gratificano gli amministratori ed i collaboratori in essa impiegati nel delicato e corposo lavoro svolto.



Insalata di mare - Flagship prawns - Grüne sardinen atm



Acciughe al verde - Anchovies in Green Sauce - Grüne Sardinen



Insalata russa con gamberi - Russian salad with prawns - Russischer salat mit shrimps



Acciughe alla Messicana - Mexican anchovies - Mexikanische Sardinen



Insalata Imperiale - Imperial Salad - Kaisersalat



Insalata tonno e carciofini - Tuna and artichoke salad - Salat Thunfisch und Artischocken



Das Unternehmen S.A.G. Srl ist antiken Ursprungs und in der Herstellung gastronomischer Produkte der Region Piemonte tätig. Die Geschäftsleiter haben dieses im Jahr 1984 übernommen, von der damaligen welche in der Nachkriegszeit entstanden ist. In den Jahren wurde der Betrieb restauriert, was zu einer gewaltigen Verwandlung geführt hat, immer mit dem Ziel, die verschiedensten Wünsche der kommerziellen Kunden, großen als auch kleinen, aufs Beste zu erfüllen.

Dank der stets präsenten Firmenphilosophie, welche sich auf die Qualität des Produktes gründet, hat sich unser Betrieb auf die Produktion von gastronomischen Produkten von Land und Meer spezialisiert. Mit einer sorgfältigen Selektion der Lieferanten und einer gewissenhaften Auswahl an Rohmaterialien, aus der ganzen Welt stammend, produziert unsere Firma heute Speisen von allerhöchster Qualität.

Der handwerkliche Ursprung und die Flexibilität bei der Produktion zeichnen das Unternehmen S.A.G. aus, und habe es diesem erlaubt, sich zahlreichen kommerziellen Vertreibern anzubieten, wie Großhändlern, Restaurants, Großverteilern und dem Einzelhandel, mit einem breiten Angebot an Produkten (kalt, warm, in Öl eingelegte, mit kurzer und langer Haltbarkeit), von verschiedenen Arten (Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse) und Verpackungen (von 250 bis 5000 gr.).

Die Firmenphilosophie gründet sich seit jeher auf höchste Qualität, und hat dazu geführt, dass S.A.G. stets seiner Zeit voraus war und schon im Jahre 1994 ein Programm zur Selbstkontrolle der hygienischen Vorschriften erstellt hat, basierend aus den HACCP- Normen.

Die 3 CE- Zertifikate in unserem Besitz erlauben es dem Betrieb S.A.G., zu produzieren, verpacken und die Produkte auf dem gesamten CEE- Markt zu vetreiben.

Ein Nahrungstechniker und ein komplett ausgestattetes Labor, welches in mikrobiologischen Kontrollen spezialisiert ist, unterstützen die Produktionsleiter, garantieren die Qualität während des gesamten Nahrungsmittelprozesses und sorgen für das Erreichen der hohe Anforderungen, die wir uns selbst bei den zum Verkauf angebotenen verpackten Lebensmitteln gestellt haben.

Die Treue der langjährigen Kunden des Unternehmens S.A.G. und der Enthusiasmus der neu dazugewonnen geben den Geschäftsleitern und Mitarbeitern die Genugtuung bei der Ausführung dieser delikaten und komplexen Arbeit.



Insalata di Riso - Rice Salad - Reissalad



Antipasto piemontese - Piedmont antipasto - Antipasto piemontese



Barchette con gamberetti - Shrimp pastry boats - Shrimps- Schiffchen



Peperoni in bagna calda - Peppers in hot dip - Paprika in bagna calda



Frittate - Stuffed peppers - Frittiertes



Semolino - Sweet Semolina - Süßer Grieß



The company S.A.G. Srl, with its long established history, operates within the artisan gastronomy sector in the Piedmont region. Managing Directors took over the company in 1984 from the former company which was established in the immediate post-war period. They significantly restructured it over the years, constantly looking to meet the needs of big and small private sector commercial businesses.

The company has specialised in the production of gastronomic products from land and sea, thanks to what will always be their production philosophy of always putting product quality first. Thanks to its careful selection of Suppliers and an informed choice of prime ingredients from all over the world, it produces dishes and courses of unquestionable quality.

The artisan approach and production flexibility, is what makes S.A.G. stand out in the market. This has allowed the company to be in a position to offer a wide range of products (hot, cold, in oil, short and long sell-by-dates) and of different types (meat, fish, cheese and vegetables) and different pack sizes (from 200 to 5000gr) to all the private sector Wholesalers, Caterers, Large-scale distribution companies and Retail.

The company philosophy has always been based on Total Quality Management and this led S.A.G., ahead of its time, to launch a Selfcontrolled Plan of Sanitary Hygiene in 1994 based on the HACCP methodology. The company S.A.G is permitted to produce, pack and sell its own products in the EU having been granted these three licenses by the European Commission.

A food technologist and a well-equipped laboratory specialised in microbiological controls support the production and quality manager across the entire food production chain. This ensures that the highly specified production targets and standards are met for the finished products before they enter the market.

The loyalty shown by the established Clientele of S.A.G. and the willingness of new clients to become so, rewards the managers and employees involved in this delicate but significant work.



Insalata di pollo - Chicken salad - Hühner Salat



Lingua alla messicana - Mexican style tongue - Mexikanische Lingua



Aspick pollo - Chicken in Aspic - Aspick Huhn



Pate di Prosciutto/Tonno - Ham/Tuna Mousse - Lachs/Thunfisch-Creme



Involtini di prosciutto - Ham Rolls - Frühlingsrolle mit Schinken



Lingua in salsa verde - Tongue in green sauce - Lingua, grün



LINEA DECORATI:

Garnished line - Dekorierte Linie

LINEA SOTTOVUOTO:

Vacuum Packed Atm Line
Vakuumverpackte Linie / atm

LINEA LIBERO SERVIZIO ATM:

Self Service Line Atm
Freie Linie servizio ATM

LINEA TAKE AWAY

LINEA SECCHIELLI:

Buckets - Gefäß

LINEA CALDI:

Hot Dishes - Warm doc.

LINEA FESTIVITÀ:

Festive Line - Festliche Linie



Insalata Trevigiana - Treviso Salad - Salat Trevigiana



Insalata Capricciosa - Caprice Salad - Salat Capricciosa



AUTORIZZAZIONI

- Bollo CE carne 9-16/L
- Bollo CE pesce 1757
- Approval number CE 9-16/L

SAG SRL

Via Nicola Porpora, 29/8

10155 Torino (TO) - Italia

Tel. +39 011 2050053

Fax +39 011 202 202

E-mail: info@sagsrl.it

Sito: www.sagsrl.it

SAG

la • gastronomia