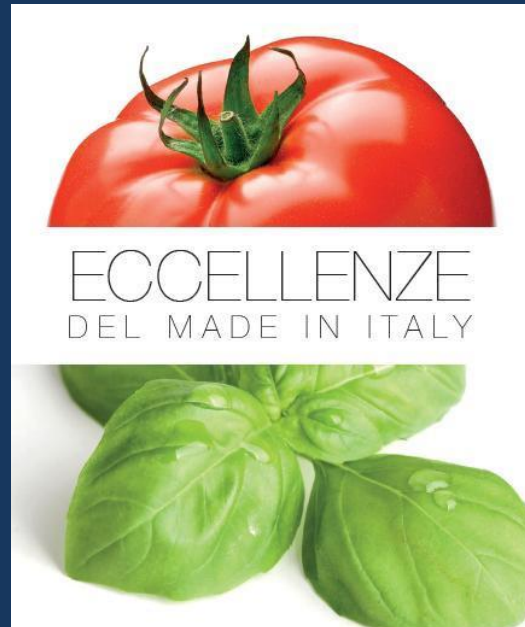


Where the Italian Tradition meets the Authentic Flavor



Bringing to you the best of Italian taste



In the food sector speaking about Made in Italy means speaking about quality and excellence renowned worldwide. Caseificio Pugliese allows its business partners to get in touch with the highest Italian cheese quality, ensuring the authenticity and quality of its products



As Italians, we are passionate about our food culture, but the ingredients we eat and how we produce them are constantly evolving and changing over time.

Everyday our 150 employees work together in order to assure the highest quality and best service to all our customers.

Our dedication to quality and innovation drives us to do better, everyday.



- **5.000 Tons of cheese yearly produced (2013)-**
 - **2014 : 6.000 tons (forecast)**
- **Family run Company, for over 40 years devoted to the production of dairy products**



- **Fresh and Frozen Soft and Stretched cheeses**
 - **Forecast Turnover 2014: 46 MIL €**
 - **Domestic mkt : 85 %**
 - **International mkt: 15 %**

- **Brc and IFS certification**



Grade A

- **Organic certification**



Our commitment is widespread the original italian
cheese freshness all over the world

Where we are



OUR STRENGTH

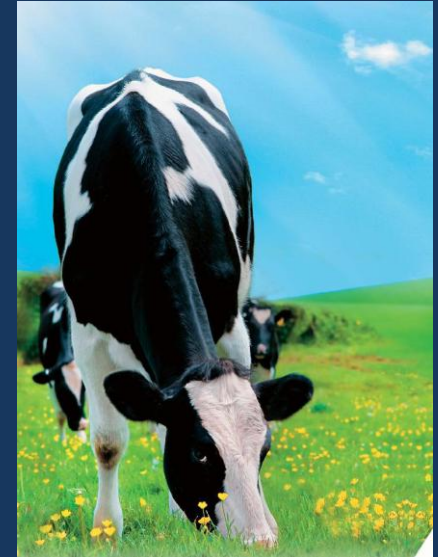


Basically low Piedmonte and Canavese area are located in a strategic position between Alps and Sea, the blowing and running winds, crossing making a very good and excellent combination of ambient, and climatic combination, altitude and longitude, has a great mixed to growing up the Frisona breed.

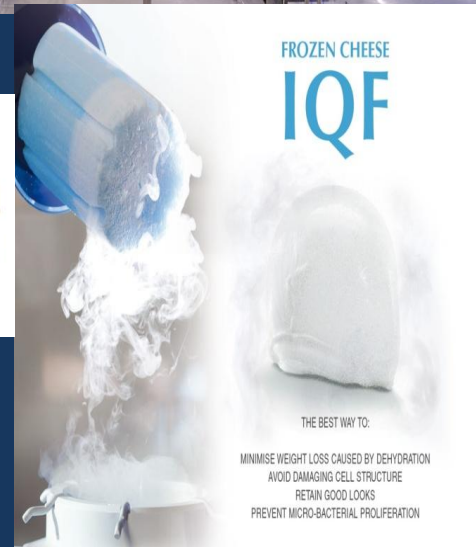
Cows eat mixed dry feeds: (cotton, soya, corn, hay ecc....)



- The alimentation and the quality of feed is very important, to have a great kind of milk. Choosing cows from the same area lead us to grant a good average of raw material.



TRADITION AND INNOVATION



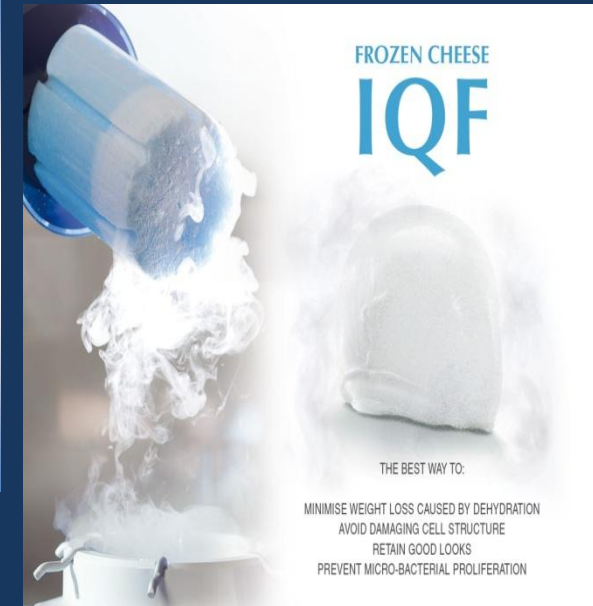
I.Q.F. FROZEN CHEESE

Because we look far...

The unique flavour of our cheese from frozen world to your customers' tables.

Newest facilities and efficient logistics management allow us to face present and future challenges in the best way.

Frozen cheese are ideal for delivery to middle and far east.



Our cheese... perfect in every moment



BRUNCH



LUNCH



HAPPY HOUR



DINNER



Retailer

TESCO



coop

Waitrose

ITOCHU

bennet



Auchan

ESSELUNGA

CONAD



Food Industry



Pasta maker



Sweets

Airline Company



Ready meals



HO.RE.CA.

Hotel



Restaurant



Catering



Food Concept



VISION

We believe in our team, constantly exploring new development horizons. A sense of **responsibility**, **dialogue** and **courage** are the principal inspirations for our business.

Our Vision is spreading with **passion** the **Italian authenticity** of **dairy tradition** paying the utmost attention to the selection of the best raw materials in order to ensure the **best quality** of our cheeses, in Italy as in the whole World.

Today as yesterday for tomorrow



Vision & Mission

GRUPPO CASEARIO
PUGLIESE CONRADO



*With great love for quality and tradition
we produce our cheese*





S.P. S.p.A.

All'avanguardia per essere leader



Solidità familiare e dinamicità imprenditoriale



SP S.p.A. è stata fondata nel 2000 dalle famiglie Pastore e Scalafiotti.

Un “sapere antico” unito ad una mentalità imprenditoriale lungimirante ha trasformato S.P. S.p.A. nella realtà di oggi.



Tecnologia e Innovazione



Il suo core business è la lavorazione e vendita di riso sfuso e confezionato per conto terzi e la commercializzazione di proprie linee di prodotto. I suoi clienti appartengono sia all'Industria Internazionale del Food sia a quella Alimentare Italiana.



Tecnologia e Innovazione



Disinfestazione con CO2

Nelle fasi di lavorazione, S.P. S.p.A. si dimostra all'avanguardia tanto da essere stata una tra le prime aziende italiane a sottoporre il riso al trattamento di disinfestazione tramite CO2 naturale, garantendo la **sicurezza ottimale al prodotto anche quello proveniente da agricoltura biologica.**

Particolare del Silos per disinfestazione di **riso sfuso**



Disinfestazione con CO2



Questo procedimento permette di eliminare dal prodotto finito sia insetti adulti che le loro uova, riducendo al massimo la possibilità di infestazione successiva.

Particolare delle Autoclavi per disinfestazione di **riso confezionato**



Qualità certificata e in continua evoluzione

Le lavorazioni effettuate da S.P. S.p.A. sono conformi ai più severi criteri di qualità, cui fanno riferimento le seguenti certificazioni volontarie:

- Certificato HACCP;
- Certificato ISO 9001:2008;
- Certificato IFS;
- Certificato BRC;
- Certificato di Conformità dei Prodotti Biologici;
- Kosher;
- Registrazione su piattaforma SEDEX.
- Global Gap Opt.z 2



Qualità certificata e in continua evoluzione

Gli standard si applicano alle aziende alimentari di trasformazione e preparazione ed individuano gli specifici elementi di un **sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti**.

I principali elementi sono:

- adozione delle buone pratiche di riferimento;
- adozione di un sistema HACCP;
- adozione di un sistema di gestione per la qualità documentato;
- controllo degli standard per gli ambienti di lavoro, per il prodotto, per il processo e per il personale;
- esistenza di appropriate specifiche per tutti i prodotti e processi.



Prodotti all'insegna del Gusto e del Benessere

Riso

Oltre alla lavorazione e alla commercializzazione di riso sfuso e confezionato per Marche Private, S.P. S.p.A. offre **proprie linee di prodotto** di pregiate varietà di riso ed eccellente pasta artigianale: “La Riséra”, “I Risissimi” e “La Mia Pasta”.



Prodotti all'insegna del Gusto e del Benessere

Risottini



Prodotti all'insegna del Gusto e del Benessere

Pasta

Parallelamente alla lavorazione e confezionamento del riso si sviluppa la produzione di pasta artigianale.

Nell'ambito di produzione pasta secca, effettuata a livello artigianale da operatori specializzati, la gamma di sapori e formati offerti è molto ampia.

Partendo dalla semplice pasta di grano duro si spazia alla pasta multi-sapori, pasta di riso e mais, riso 100%, pasta di farro, pasta di Kamut, pasta biologica e ancora tante altre tipologie nei formati più svariati e accattivanti.



Prodotti all'insegna del gusto e del benessere

Pasta



Lavorazioni all'avanguardia e diversificazione per essere leader

S.P. S.p.A. provvede alla lavorazione di riso convenzionale e bio presso il sito di Asigliano vercellese che viene poi confezionato in Stroppiana e venduto in container (sfuso), Big-Bag (1.000-1.100 Kg), Sacchi poly, Juta e carta da 50/25/20/10/5 Kg, Scatole SV, cuscini e standing up bag da 1 kg e da 500 gr., boil in the bag da 125 gr.



Lavorazioni all'avanguardia e diversificazione per essere leader

Alcuni esempi di confezioni

Boiling Bag 4x125 g



Doppio Fondo Quadro
500 g – 1 kg



Cuscino
1 – 2 – 5 - 10 kg



Lavorazioni all'avanguardia e diversificazione per essere leader



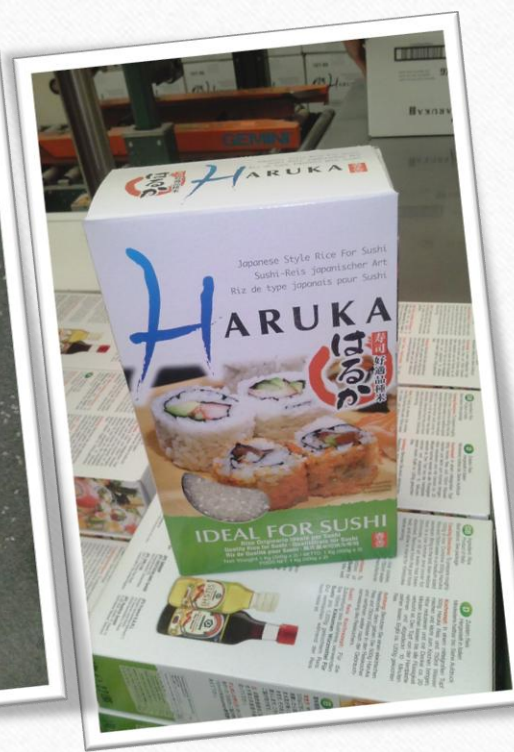
Sacchi
20 – 25 – 50 kg

Alcuni esempi di confezioni

Big Bag
1000 – 1250 kg



Da Vercelli verso il Mercato Globale



L'esclusività della lavorazione e la forte padronanza della metodologia hanno fatto sì che il colosso Giapponese JFC (Kikkoman) scegliesse, in collaborazione con S.I.S. Società Italiana Sementi, questa azienda di Stroppiana per creare una joint venture ormai decennale.

Spaccio Aziendale

In ottobre 2012 l'azienda S.P. ha deciso di creare un ampio salone dedicato alla vendita dei propri prodotti e alla commercializzazione di alimenti del territorio.



Vi ringraziamo per la cortese attenzione



Riferimenti e recapiti

L'azienda è ubicata presso

S. Statale 31 bis snc 13010 Stroppiana (VC) Italy

Tel. 0039 0161 216364

Fax. 0039 0161 216216

Sito internet www.spspa.it