

Dal 1948
eredi di una grande
tradizione.



SIDEA[®]
Spices and Herbs



Profumi, colori e sapori che sanno raccontare la nostra storia.

Più di settant'anni di attività ed una immutata passione per questi singolari frutti della terra, hanno portato SIDEA a distinguersi, in un mestiere che è ancora un'arte, sia come azienda importatrice che di trasformazione e commercializzazione.

La padronanza delle conoscenze, l'armonica integrazione tra metodi tradizionali e moderne tecnologie, il costante progresso in termini di sicurezza e tutela della bontà dei prodotti, un comparto ricerca e sviluppo per creare sempre nuovi blends e formulazioni dedicate, l'ampia gamma di referenze e di confezioni, la serietà personale come garanzia pre e post vendita, sono i pilastri di un'azienda dalle solide radici e protesa al futuro.



La passione è al timone della nostra attività.

Superficie produttiva

2800 mq di superficie coperta, di cui 750 mq a magazzino controllo umidità e temperatura e 600 mq di uffici.

Settori di attività

Industria, Food Service, Retail:

la diversificazione dei formati dei nostri prodotti ci consente di essere presenti sul mercato a vari livelli. Sappiamo rispondere alle esigenze specifiche dei vari segmenti, mantenendo costanti qualità e competitività.

Tecnologie

- Impianto per l'abbattimento dell'umidità e delle cariche batteriche
- Sistemi automatici di pulizia dai corpi estranei e per la setacciatura
- 1 mulino criogenico
- 5 mulini a martello
- 1 mulino a pietra per la lavorazione della cannella
- 1 mulino a cilindro dedicato alla macinazione del pepe
- Miscelatori
- 2 riempitrici per barattoli
- 3 confezionatrici automatiche verticali per bustaggi e pacchi
- 2 confezionatrici per lo zafferano e le microdosi



Un viaggio ne “L’Impero del Sole”

Fornirsi alle origini

Appreziamo molto le terre di origine da cui provengono i nostri prodotti. Scegliamo fornitori qualificati, affidabili e attivi sul territorio. Siamo concretamente sensibili alle politiche aziendali locali, capaci di sviluppare delle sinergie costruttive. Crediamo nel dialogo professionale tra Partners e nei processi operativi moderni, perché più sicuri e rispettosi delle persone che lavorano.

Accettazione e controllo

Il nostro impegno è fornire una materia prima non solo eccellente, ma anche sicura. Svolgiamo sempre controlli estesi e rigorosi sulle materie prime. Svolgiamo test affidandoci a diversi laboratori esterni e a consulenti specializzati nelle normative che regolano il settore Alimentare. Rispondiamo pienamente ai criteri stabiliti dalle Autorità e dalle Certificazioni Alimentari europee ed italiane.

Stoccaggio e conservazione

Ci assicuriamo che il viaggio delle spezie verso l'Italia avvenga nella piena osservanza delle regole di sicurezza. In casa Sidea, riceviamo le materie prime direttamente, attivando, da subito, il ciclo di tracciabilità informatizzata, le operazioni di campionamento per le analisi e lo stoccaggio nel magazzino a temperatura ed umidità controllate.

Trasformazione

Eseguiamo in sede tutte le operazioni di trasformazione del prodotto con competenza. Siamo attrezzati con tecnologie all'avanguardia come il mulino criogenico, adatto per i prodotti più sensibili alle temperature elevate. Ci avvaliamo anche di impianti tradizionali: la mola a pietra per la polverizzazione della cannella rappresenta da sempre un vero fiore all'occhiello della nostra produzione.

Confezionamento

Lo styling non rinuncia al rispetto per l'ambiente e al sano principio del riutilizzo. Vestiamo i nostri prodotti con un packaging pratico, sicuro, riciclabile. L'attenzione all'ambiente e la volontà di ridurre l'impatto legato allo smaltimento degli imballi ci orienta verso scelte essenziali. Evitiamo la stratificazione degli incarti ed utilizziamo materiali a riciclo diretto (vetro, carta, PET) e barattoli riutilizzabili.

Garanzia e post vendita

I nostri Uffici Qualità e Logistica forniscono un'assistenza pre e post vendita a 360°. Lo staff dei nostri collaboratori è a disposizione per qualsiasi quesito o esigenza inerenti gli ordini in corso. Sidea è un'azienda coperta da forme assicurative mirate, a garanzia del prodotto e del proprio lavoro.





Dalla pianta al vostro piatto: salubrità e bontà garantite.

Avere raggiunto la Certificazione FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000) ci ha consentito di concretizzare la nostra particolare attenzione alla qualità, intesa come conoscenza delle materie prime, monitoraggio dei processi di trasformazione e garanzie realmente applicabili all'intera filiera produttiva.

Tutto ciò a tutela del cliente e del consumatore finale.

Sidea pensa "verde" cominciando dalle piccole scelte.

Ognuno di noi può contribuire al rispetto ambientale e a sostenere una filosofia di vita concretamente "GREEN".

La nostra azienda pone una particolare attenzione, innanzitutto, al packaging dei prodotti: a basso impatto e completamente riciclabile. I vasetti di vetro con tappo twist-off e i barattoli in PET sono anche riutilizzabili nella dispensa o per contenere le conserve e le marmellate. Gli imballi non sono stratificati con materiali diversi: economia e facilità di smaltimento.

FSSC 22000
(Food Safety System Certification 22000)



Praticità, risparmio e scorta intelligente.

Grazie ad un'ampia gamma di formati diversificati, siamo in grado di soddisfare le richieste di tutti i segmenti del mercato Alimentare.





Un marchio nato dalla nostra passione per la terra, la storia e le tradizioni.

"L'Impero del Sole" è il brand che firma le linee di prodotto di casa Sidea. Evocativo, dallo styling attuale, fortemente riconoscibile: ogni imballo, etichetta, strumento di comunicazione racconta, in sintesi, la nostra storia e il nostro know how.

Viaggiare significa usare tutti i sensi per assaporare qualcosa di nuovo.

Nei nostri due siti potrete trovare moltissime informazioni, curiosità, spunti di utilizzo sul mondo delle spezie e degli aromi naturali. Riteniamo fondamentale sostenere il cliente nelle sue scelte e nel suo desiderio di conoscenza, perciò sviluppiamo una costante attività di pubblicazione sui social e nel nostro blog. Entrate, prego. Vi invitiamo nel nostro mondo, lasciatevi ispirare!

sideaspezie.com - Shoponline limperodelsole.it



SIDEA[®]
Spices and Herbs

SIDEA snc di Castellan Giampaolo & C.
Via dei Fiori, 1/a - 35018 San Martino di Lupari - (PD) ITALIA
Tel. +39 (0)49.5952158 / +39 (0)49.9460737
info@sideaspezie.com - pec@pec.sideaspezie.com
www.sideaspezie.com - www.limperodelsole.it



Dal 1948

Qualità italiana nel mondo delle spezie