

REPERIMENTO MATERIA PRIMA





Gli alimenti sott'olio sono un elemento indispensabile nella cucina italiana, poiché arricchiscono ogni piatto con il loro sapore unico e autentico. Ci piacerebbe, pertanto, portarvi con l'immaginazione nel dietro le quinte di ogni vasetto, un piccolo cosmo che prende vita grazie a processi produttivi lenti e meticolosi, e grazie all'attenta selezione fatta ogni giorno, a partire dalla scelta delle materie prime, nel pieno rispetto della natura. Condivideremo quindi la nostra idea ed il nostro approccio per ritornare alle origini, al sapore vero della Calabria e dei suoi frutti, alla tradizione che porta in tavola solo cose buone. L'unico metodo utilizzato durante l'intero processo produttivo è quello artigianale, eseguito a regola d'arte nel pieno rispetto delle antiche ricette della

Foods in oil are an indispensable element in Italian cuisine, as they enrich every dish with their unique and authentic flavor. We would like, therefore, to take you with the imagination behind the scenes of each jar, a small cosmos that comes to life thanks to slow and meticulous production processes, and thanks to the careful selection made every day, starting from the choice of raw materials, in full respect of nature. We will then share our idea and our approach to return to the origins, the true flavor of Calabria and its fruits, the tradition that brings to the table only good things. The only method used during the entire production process is craftsmanship, carried out to perfection in full respect of the ancient recipes of the Italian



Les aliments à l'huile sont un élément indispensable de la cuisine italienne, car ils enrichissent chaque plat avec leur saveur unique et authentique. Nous aimerions donc vous emmener avec imagination dans les coulisses de chaque pot, un petit cosmos qui prend vie grâce à des processus de production lents et méticuleux, et grâce à la sélection minutieuse faite chaque jour, à partir du choix des matières premières, dans le respect de la nature. Nous partagerons donc notre idée et notre approche pour revenir aux origines, au vrai goût de la Calabre et de ses fruits, à la tradition qui ne porte sur la table que de bonnes choses.

In Öl eingelegte Lebensmittel sind ein unverzichtbares Element in der italienischen Küche, da sie jedes Gericht mit ihrem einzigartigen und authentischen Geschmack bereichern. Deshalb möchten wir Sie mit Phantasie hinter die Kulissen eines jeden Glases führen, einem kleinen Kosmos, der durch langsame und sorgfältige Produktionsprozesse zum Leben erweckt wird, und dank der sorgfältigen Auswahl, die jeden Tag getroffen wird, angefangen bei der Auswahl der Rohstoffe, Mit Respekt vor der Natur. Wir werden daher unsere Idee und unseren Ansatz teilen, um zu den Ursprüngen zurückzukehren, zum wahren Geschmack Kalabriens und seiner Früchte, zur Tradition, die nur gute Dinge auf den Tisch bringt.



Eten in olie zijn een onmisbaar element in de Italiaanse keuken, omdat ze elk gerecht verrijken met hun unieke en authentieke smaak. We willen je daarom graag met de verbeelding achter de schermen van elke pot, een kleine kosmos die tot leven komt dankzij langzame en nauwgezette productieprocessen, en dankzij de zorgvuldige selectie die elke dag wordt gemaakt, te beginnen met de keuze van de grondstoffen, met volledig respect voor de natuur. We zullen dan ons idee en onze aanpak delen om terug te keren naar de oorsprong, de ware smaak van Calabrië en zijn vruchten, de traditie die alleen goede dingen op tafel brengt.

Ushqimet në vaj janë një element i domosdoshëm në kuzhinën italiane, pasi ato pasurojnë çdo pjatë me shijen e tyre unike dhe autentike. Prandaj dëshirojmë t'ju marrim me imagjinatën tuaj në prapaskenat e çdo kavanozi, një kozmos të vogël që merr jetë falë proceseve të ngadalta dhe të përpikta të prodhimit, dhe falë përzgjedhjes së kujdesshme që bëhet çdo ditë, duke filluar nga zgjedhja e lëndëve të para, në respekt të plotë të natyrës. Prandaj, ne do të ndajmë idenë dhe qasjen tonë për t'u kthyer në origjinën, në shijen e vërtetë të Kalabrisë dhe frutat e saj, në traditën që sjell vetëm gjëra të mira në tryezë.





cultura culinaria italiana e calabra.

La scelta delle materie prime è cruciale per ottenere l'eccellenza desiderata dei prodotti finiti. La nostra selezione si basa su alcuni fattori determinanti:

- * La qualità delle materie prime.
- * L'affidabilità dei fornitori, col fine di reperire solo materie prime fresche.
- * Servizio di consegna puntuale e affidabile.

and Calabrian culinary culture.

The choice of raw materials is crucial to achieve the desired excellence of the finished products. Our selection is based on some determining factors:

- * The quality of raw materials.
- * The reliability of suppliers, in order to find only fresh raw materials.
- * Reliable and timely delivery service.



La seule méthode utilisée tout au long du processus de production est la méthode artisanale, exécutée dans les règles de l'art dans le plein respect des anciennes recettes de la culture culinaire italienne et calabraise.

Le choix des matières premières est crucial pour obtenir l'excellence souhaitée des produits finis. Notre sélection repose sur certains facteurs déterminants :

- * La qualité des matières premières.
- * La fiabilité des fournisseurs afin de ne trouver que des matières premières fraîches.

Die einzige Methode, die während des gesamten Produktionsprozesses verwendet wird, ist die handwerkliche Methode, die nach den alten Rezepten der italienischen und kalabrischen Kochkultur fachmännisch ausgeführt wird.

Die Wahl der Rohstoffe ist entscheidend, um die gewünschte Exzellenz der fertigen Produkte zu erreichen. Unsere Auswahl basiert auf einigen entscheidenden Faktoren:

- * Die Qualität der Rohstoffe.



De enige methode die tijdens het hele productieproces wordt gebruikt, is vakmanschap, tot in de perfectie uitgevoerd met respect voor de oude recepten van de Italiaanse en Calabrische culinaire cultuur.

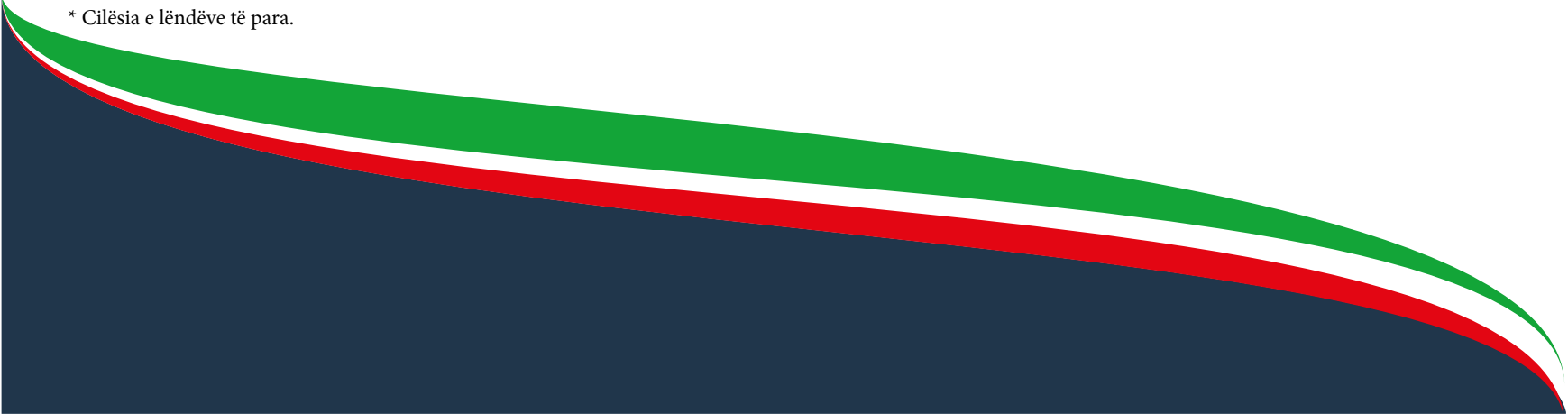
De keuze van de grondstoffen is cruciaal om de gewenste uitmuntendheid van de eindproducten te bereiken. Onze selectie is gebaseerd op enkele bepalende factoren:

- * De kwaliteit van grondstoffen.

E vetmja metodë e përdorur gjatë gjithë procesit të prodhimit është ajo artizanale, e realizuar në perfeksion në përputhje të plotë me recetat e lashta të kulturës së kuzhinës italiane dhe kalabreze.

Zgjedhja e lëndëve të para është thelbësore për të marrë përsosmërinë e dëshiruar të produkteve të gatshme. Zgjedhja jonë bazohet në disa faktorë përcaktues:

- * Cilësia e lëndëve të para.



PULIZIA DELLA MATERIA PRIMA



STERILIZZAZIONE





Questa minuziosa attenzione ai dettagli garantisce che ogni prodotto rispetti gli elevati standard della ditta Sciola.

Una volta reperite, le materie prime vengono conservate in apposite e isolate celle frigorifere prima di essere lavorate. Questo approccio, permette di mantenere le originali proprietà organolettiche e nutritive dell'alimento, nonché di conservarne la fragranza e prelibatezza.

La lavorazione artigianale si articola attraverso diverse fasi essenziali ed imprescindibili quali:

* Reperimento della materia prima.

This meticulous attention to detail ensures that each product meets the high standards of the company Sciola.

Once found, the raw materials are stored in special and isolated cold rooms before being processed. This approach, allows to maintain the original organoleptic and nutritional properties of the food, as well as to preserve the fragrance and delicacy.

The craftsmanship is divided into several essential and essential phases such as:

* Raw material retrieval.



* Service de livraison rapide et fiable.

Cette attention minutieuse aux détails garantit que chaque produit respecte les normes élevées de la société Sciola.

Une fois disponibles, les matières premières sont stockées dans des chambres froides isolées avant d'être traitées. Cette approche permet de conserver les propriétés organoleptiques et nutritives originales de l'aliment, ainsi que de conserver son parfum et sa délicatesse.

Le travail artisanal s'articule autour de plusieurs étapes essentielles et incontournables telles que:



* Die Zuverlässigkeit der Lieferanten, um nur frische Rohstoffe zu beziehen.

* Pünktliche und zuverlässige Lieferung.

Diese sorgfältige Liebe zum Detail garantiert, dass jedes Produkt den hohen Standards der Firma Sciola entspricht.

Die Rohstoffe werden vor der Verarbeitung in speziellen, isolierten Kühlräumen gelagert. Dieser Ansatz ermöglicht es, die ursprünglichen organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften des Lebensmittels zu erhalten und seinen Duft und seine Delikatesse zu bewahren.



* De betrouwbaarheid van leveranciers, om alleen verse grondstoffen te vinden.

* Betrouwbare en tijdige bezorgservice.

Deze nauwgezette aandacht voor detail zorgt ervoor dat elk product voldoet aan de hoge normen van het bedrijf Sciola.

Eenmaal gevonden, worden de grondstoffen opgeslagen in speciale en geïsoleerde koelcellen voordat ze worden verwerkt. Deze benadering maakt het mogelijk om de oorspronkelijke organoleptische en voedingseigenschappen van het voedsel te behouden en de geur en delicatessen te behouden.



* Besueshmëria e furnitorëve, me synimin për të siguruar vetëm lëndë të para të freskëta.

* Shërbimi i dorëzimit në kohë dhe i besueshëm.

Kjo vëmendje e përpiktë ndaj detajeve garanton që çdo produkt plotëson standardet e larta të kompanisë Sciola.

Pasi të merret burimi, lëndët e para ruhen në dhoma të veçanta të ftohta të izoluar përpara se të përpunohen. Kjo qasje ju lejon të ruani vetitë origjinale organoleptike dhe ushqyese të ushqimit, si dhe të ruani aromën dhe delikatesën e tij.





- * Pulizia della materia prima.
- * Sterilizzazione dei vasetti, dei tappi e dei sotto-tappi.
- * Cottura e bagni aromatici.
- * Asciugatura, invasatura e chiusura dei vasi.
- * Pulizia ed etichettamento.



- * Cleaning of the raw material.
- * Sterilization of jars, caps and under-caps.
- * Cooking and aromatic baths.
- * Drying, potting and closing of pots.
- * Cleaning and labelling.



- * Obtention de la matière première.
- * Nettoyage de la matière première.
- * Stérilisation des pots, des bouchons et des sous-bouchons.
- * Cuisson et bains aromatiques.
- * Séchage, remplissage et fermeture des pots.



Die handwerkliche Verarbeitung gliedert sich in verschiedene wesentliche und unüberwindbare Phasen wie:

- * Beschaffung der Rohstoffe.
- * Reinigung des Rohmaterials.
- * Sterilisation von Gläsern, Stopfen und Unterstopfen.
- * Kochen und Aromabad.



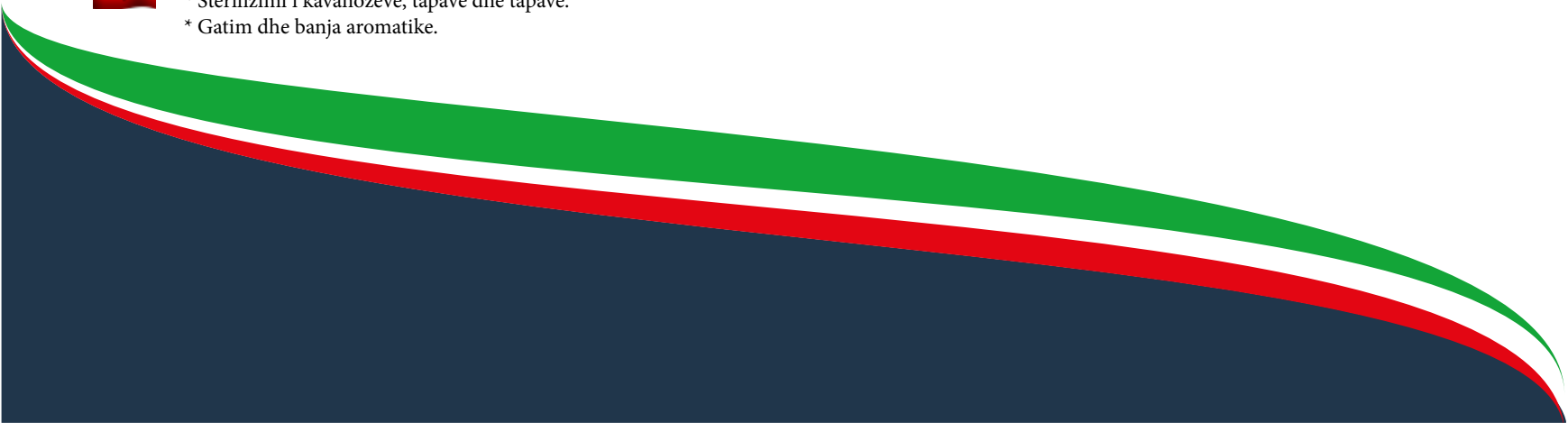
Het vakmanschap is onderverdeeld in verschillende essentiële en essentiële fasen zoals:

- * Ophalen van grondstoffen.
- * Reiniging van de grondstof.
- * Sterilisatie van potten, petten en onderkappen.
- * Koken en aromatische baden.



Mjeshtëria ndahet në disa faza thelbësore dhe thelbësore si:

- * Prokurimi i lëndëve të para.
- * Pastrimi i lëndës së parë.
- * Sterilizimi i kavanozëve, tapave dhe tapave.
- * Gatim dhe banja aromatike.



COTTURA E BAGNI AROMATICI



ASCIUGATURA INVASATURA E CHIUSURA





I nostri alimenti sott'olio sono preparati utilizzando solo materie prime fresche di stagione, che vengono meticolosamente selezionate e accuratamente lavate per rimuovere eventuali residui di terra o pesticidi. Le verdure, successivamente, vengono tagliate a mano e immerse in una miscela di sale, olio e spezie. Questi specifici criteri, applicati nel processo di produzione, consentono agli alimenti di conservare il loro sapore originale e la loro consistenza. Terminata la fase di pulizia e preparazione della materia prima, è importante avviare la fase di sterilizzazione dei vasetti, che avviene mediante l'utilizzo di appropriate apparecchiature certificate.

Our foods in oil are prepared using only fresh seasonal raw materials, which are meticulously selected and thoroughly washed to remove any soil residues or pesticides. The vegetables are then cut by hand and immersed in a mixture of salt, oil and spices. These specific criteria, applied in the production process, allow foods to retain their original flavor and texture.

After the cleaning and preparation of the raw material, it is important to start the sterilization phase of the jars, which takes place through the use of appropriate certified equipment.



* Nettoyage et étiquetage.

Nos aliments dans l'huile sont préparés en utilisant uniquement des matières premières fraîches de saison, qui sont méticuleusement sélectionnées et soigneusement lavées pour éliminer les résidus de terre ou les pesticides. Les légumes sont ensuite coupés à la main et trempés dans un mélange de sel, d'huile et d'épices. Ces critères spécifiques, appliqués dans le processus de production, permettent aux aliments de conserver leur saveur d'origine et leur texture. Une fois la phase de nettoyage et de préparation de la matière première terminée, il est important de commencer la phase de stérilisation des pots, qui a



* Trocknen, Eintopfen und Verschließen der Töpfe.

* Reinigung und Etikettierung.

Unsere in Öl eingelegten Lebensmittel werden nur mit frischen Rohstoffen der Saison zubereitet, die sorgfältig ausgewählt und sorgfältig gewaschen werden, um Erdrückstände oder Pestizide zu entfernen. Das Gemüse wird anschließend von Hand geschnitten und in eine Mischung aus Salz, Öl und Gewürzen getaucht. Diese spezifischen Kriterien, die im Produktionsprozess angewendet werden, ermöglichen es den Lebensmitteln, ihren ursprünglichen



* Drogen, potten en sluiten van potten.

* Reinigen en labelen.

Ons voedsel in olie wordt bereid met alleen verse seizoensgebonden grondstoffen, die zorgvuldig zijn geselecteerd en grondig zijn gewassen om bodemresten of pesticiden te verwijderen. De groenten worden vervolgens met de hand gesneden en ondergedompeld in een mengsel van zout, olie en kruiden. Deze specifieke criteria, toegepast in het productieproces, stellen voedingsmiddelen in staat hun oorspronkelijke smaak en textuur te behouden.



* Tharja, vendosja në vazo dhe mbyllja e tenxhereve.

* Pastrimi dhe etiketimi.

Ushqimet tona në vaj përgatiten duke përdorur vetëm lëndë të para të freskëta sezonale, të cilat zgjidhen me përpikëri dhe lahen me kujdes për të hequr çdo mbetje dhe apo pesticidesh. Më pas perimet priten me dorë dhe zhyten në përzierjen e kripës, vajit dhe erëzave. Këto kritere specifike, të aplikuara në procesin e prodhimit, lejojnë që ushqimet të ruajnë shijen dhe strukturën e tyre origjinale.





Si procede, nel frattempo, con la cottura degli ingredienti, attraverso l'utilizzo di sofisticate e pulite apparecchiature, il cui utilizzo, nonché modalità d'uso, varierà a seconda della ricetta da eseguire.

Completata la cottura, si lasciano gli alimenti ad asciugare per evitare un'eccessiva fuoriuscita di liquidi prima di eseguire l'invasettamento e copertura finale essenziale con olio d'oliva. La lavorazione termina sterilizzando e sigillando i barattoli ermeticamente, con il fine ultimo di creare il sottovuoto per assicurare un'ottima conservazione del prodotto.

In the meantime, we proceed with the cooking of the ingredients, through the use of sophisticated and clean equipment, the use of which, as well as how to use, will vary depending on the recipe to be performed.

Once the cooking is complete, the food is left to dry to avoid excessive spillage of liquid before bottling and final essential cover with olive oil. The processing ends by sterilizing and sealing the jars tightly, with the ultimate aim of creating the vacuum to ensure excellent preservation of the product.



After the bottling phase, all jars are placed in a cool place, exclusively dedicated to the storage of finished products, before moving on to the final labelling



lieu grâce à l'utilisation d'équipements certifiés appropriés.

Pendant ce temps, nous procédons à la cuisson des ingrédients, grâce à l'utilisation d'équipements sophistiqués et propres, dont l'utilisation, ainsi que les modalités d'utilisation, varieront en fonction de la recette à effectuer.

Une fois la cuisson terminée, on laisse sécher les aliments pour éviter une fuite excessive de liquide avant d'effectuer le rempotage et la couverture finale essentielle avec de l'huile d'olive. Le traitement se termine par la stérilisation et le scellement des pots hermétiquement, dans le but ultime de créer le vide

hen Geschmack und ihre Konsistenz zu bewahren.

Nach der Reinigung und Vorbereitung des Rohmaterials ist es wichtig, mit der Sterilisation der Gläser zu beginnen, die unter Verwendung geeigneter zertifizierter Geräte erfolgt.

In der Zwischenzeit wird mit dem Kochen der Zutaten durch die Verwendung von raffinierten und saubereren Geräten fortgefahren, deren Verwendung und Verwendung je nach Rezept variiert.



Na het reinigen en bereiden van de grondstof is het belangrijk om de sterilisatiefase van de potten te starten, die plaatsvindt door het gebruik van geschikte gecertificeerde apparatuur.

Ondertussen gaan we door met het koken van de ingrediënten, door het gebruik van geavanceerde en schone apparatuur, waarvan het gebruik, evenals hoe te gebruiken, zal variëren afhankelijk van het uit te voeren recept.

Zodra het koken is voltooid, wordt het voedsel gedroogd om overmatig morsen van vloeistof te voorkomen voordat het wordt gebotteld en de laatste essen-

Pasi të ketë përfunduar faza e pastrimit dhe përgatitjes së lëndës së parë, është e rëndësishme të fillohet faza e sterilizimit të kavanozëve, e cila kryhet nëpërmjet përdorimit të pajisjeve përkatëse të certifikuara.

Ndërkohë, ne vazhdojmë me gatimin e përbërësve, nëpërmjet përdorimit të pajisjeve të sofistikuara dhe të pastra, përdorimi i të cilave, si dhe mënyra e përdorimit, do të ndryshojnë në varësi të recetës që do të kryhet.

Pasi të përfundojë gatimi, ushqimi lihet të thatet për të shmangur rrjedhjen e tepërt të lëngjeve përpara se ta vendosni në kavanoza dhe ta mbulo-



PULIZIA ED ETICHETTATURA





Conclusa la fase di invasettamento, tutti i vasetti vengono posti in un luogo fresco, esclusivamente dedicato al deposito dei prodotti finiti, prima di passare alla fase finale di etichettatura e packaging. Durante questo periodo di attesa, gli alimenti assorbono il sapore dell'olio e delle spezie aggiunte alla miscela, acquisendo un sapore intenso e un aroma caratteristico.

Oggi più che mai è necessario che i prodotti alimentari siano non solo di alta qualità, ma di qualità controllata, conformi agli standard previsti dalle varie normative.

Per tale motivo, per assicurarsi che il prodotto alimentare sia esente da contaminazioni che possano pregiudicarne l'edibilità, nonché la conservazione del prodotto nel tempo, effettuiamo periodiche analisi alimentare di caretta generiche, chimico e microbiologico. Lessere così meticolosi ha come fine ultimo quello di offrire prodotti alimentari sani e garantiti, capaci di soddisfare una clientela sempre più consapevole dei propri consumi ed alla costante ricerca del meglio per la propria tavola.

La fase finale di etichettatura, completamente realizzata ed eseguita a mano, dal primo all'ultimo dettaglio, dà un tocco finale e di classe ad un prodotto che non avrebbe bisogno di nessun ulteriore abbellimento.



and packaging phase. During this waiting period, foods absorb the flavor of the oil and spices added to the mixture, acquiring an intense flavor and a characteristic aroma.

Our foods in oil are prepared using only fresh seasonal raw materials, which are meticulously selected and thoroughly washed to remove any soil residues or pesticides. The vegetables are then cut by hand and immersed in a mixture of salt, oil and spices. These specific criteria, applied in the production process, allow foods to retain their original flavor and texture. After the cleaning and preparation of the raw material, it is important to start the sterilization phase of the jars, which takes place through the use of appropriate certified equipment.

In the meantime, we proceed with the cooking of the ingredients, through the use of sophisticated and clean equipment, the use of which, as well as how to use, will vary depending on the recipe to be performed. Once the cooking is complete, the food is left to dry to avoid excessive spillage of liquid before bottling and final essential cover with olive oil. The processing ends by sterilizing and sealing the jars tightly, with the ultimate aim of creating the vacuum to ensure excellent preservation of the product.

After the bottling phase, all jars are placed in a cool place, exclusively dedicated to the storage of finished products, before moving on to the final labelling and packaging phase. During this waiting period, foods absorb the flavor of the oil and spices added to the mixture, acquiring an intense flavor and a characteristic aroma.



pour assurer une excellente conservation du produit. Une fois la phase de mise en pot terminée, tous les pots sont placés dans un endroit frais, exclusivement dédié au stockage des produits finis, avant de passer à la phase finale d'étiquetage et d'emballage. Pendant cette période d'attente, les aliments absorbent la saveur de l'huile et des épices ajoutées au mélange, acquérant une saveur intense et un arôme caractéristique.

Aujourd'hui plus que jamais, il est nécessaire que les produits alimentaires soient non seulement de haute qualité, mais de qualité contrôlée, conformes aux normes prévues par les différentes réglementations. C'est pourquoi, afin de s'assurer que la denrée alimentaire est exempte de toute contamination susceptible de nuire à son caractère comestible et à sa conservation dans le temps, nous effectuons régulièrement des analyses alimentaires de carettes génériques, chimiques et microbiologiques. Être si méticuleux a pour but ultime d'offrir des produits alimentaires sains et garantis, capables de satisfaire une clientèle toujours plus consciente de sa consommation et à la recherche constante du meilleur pour sa table.

L'étape finale de l'étiquetage, entièrement réalisée et réalisée à la main, du premier au dernier détail, donne une touche finale et de classe à un produit qui n'aurait besoin d'aucun embellissement supplémentaire.



Nach dem Kochen lassen Sie die Lebensmittel trocknen, um ein übermäßiges Auslaufen von Flüssigkeiten zu vermeiden, bevor Sie den Eintopf und die letzte ätherische Abdeckung mit Olivenöl durchführen. Die Verarbeitung endet, indem die Gläser sterilisiert und luftdicht verschlossen werden, mit dem letzten dlichen Ziel, das Vakuum herzustellen, um eine optimale Konservierung des Produkts zu gewährleisten. Nach dem Abfüllen werden alle Gläser an einen kühlen Ort gebracht, der ausschließlich der Lagerung der fertigen Produkte gewidmet ist, bevor sie in die letzte Phase der Etikettierung und Verpackung übergehen. Während dieser Wartezeit absorbieren die Lebensmittel den Geschmack des Öls und der Gewürze, die der Mischung hinzugefügt werden, und erhalten einen intensiven Geschmack und ein charakteristisches Aroma.

Heute ist es mehr denn je notwendig, dass Lebensmittel nicht nur von hoher Qualität, sondern auch von kontrollierter Qualität sind und die Standards der verschiedenen Vorschriften erfüllen.

Aus diesem Grund führen wir regelmäßige Lebensmittelanalysen von generischen, chemischen und mikrobiologischen Zuckerrüben durch, um sicherzustellen, dass das Lebensmittel frei von Kontaminationen ist, die seine Essbarkeit und Haltbarkeit beeinträchtigen können. Das Ziel dieser Sorgfalt ist es, gesunde und garantierte Lebensmittel anzubieten, die in der Lage sind, eine Kundschaft zufriedenzustellen, die sich ihres Konsums immer bewusster ist und ständig nach dem Besten für ihren Tisch sucht. Die letzte Phase der Etikettierung, vollständig von Hand gefertigt und ausgeführt, vom ersten bis zum letzten Detail, verleiht einem Produkt, das keiner weiteren Verschönerung bedarf, einen letzten Schliff und Klasse.



tiële afdekking met olijfolie. De verwerking eindigt door de potten stevig te steriliseren en af te dichten, met als uiteindelijk doel het vacuüm te creëren om een uitstekende conservering van het product te garanderen.

Na de bottelfase worden alle potten op een koele plaats geplaatst, uitsluitend gewijd aan de opslag van afgewerkte producten, voordat ze doorgaan naar de laatste etiketterings- en verpakkingsfase. Tijdens deze wachttijd absorberen voedingsmiddelen de smaak van de olie en kruiden die aan het mengsel worden toegevoegd, waardoor een intense smaak en een karakteristiek aroma ontstaat.

Tegenwoordig is het meer dan ooit nodig dat voedingsmiddelen niet alleen van hoge kwaliteit zijn, maar ook van gecontroleerde kwaliteit, in overeenstemming met de normen die door de verschillende voorschriften zijn vastgesteld.

Om deze reden, om ervoor te zorgen dat het voedsel vrij is van besmetting die de eetbaarheid kan beïnvloeden, evenals het behoud van het product in de tijd, we voeren periodieke voedselanalyse uit van generieke, chemische en microbiologische verzorgingen. Het uiteindelijke doel om zo nauwkeurig te zijn, is om gezonde en gegarandeerde voedselproducten aan te bieden, die klanten steeds meer bewust kunnen maken van hun consumptie en de constante zoektocht naar het beste voor hun tafel.

De laatste fase van etikettering, volledig met de hand gemaakt en met de hand uitgevoerd, van het eerste tot het laatste detail, geeft een laatste aanraking en klasse aan een product dat geen verdere verfraaiing nodig heeft.



ni esencalin përfundimtar me vaj ulliri. Përpunimi përfundon duke sterilizuar dhe mbyllur kavanozët në mënyrë hermetike, me qëllimin përfundimtar të krijimit të një vakumi për të siguruar ruajtjen e shkëlqyer të produktit.

Pasi të përfundojë faza e kalimit, të gjitha kavanozët vendosen në një vend të freskët, të dedikuar ekskluzivisht për ruajtjen e produkteve të gatshme, përpara se të kalohet në fazën përfundimtare të etiketimit dhe paketimit. Gjatë kësaj periudhe pritjeje, ushqimet thithin shijen e vajit dhe erëzave të shtuara në përzierje, duke marrë një shije intensive dhe aromë karakteristike.

Sot më shumë se kurrë është e nevojshme që produktet ushqimore të jenë jo vetëm të cilësisë së lartë, por të cilësisë së kontrolluar, në përputhje me standardet e përcaktuara nga rregulloret e ndryshme.

Për këtë arsye, për të siguruar që produkti ushqimor të jetë pa ndotje që mund të ndikojë në ushqimin e tij, si dhe në ruajtjen e produktit me kalimin e kohës, ne kryejmë analiza periodike ushqimore, kimike dhe mikrobiologjike. Të qenit kaq i përpiktë ka synimin përfundimtar të ofrojë produkte ushqimore të shëndetshme dhe të garantuara, të aftë për të kënaqur klientët që janë gjithnjë e më të vetëdijshëm për konsumin e tyre dhe vazhdimisht kërkojnë më të mirën për tryezën e tyre.

Faza përfundimtare e etiketimit, e krijuar dhe ekzekutuar tërësisht me dorë, nga detaji i parë deri në fund, i jep një prekje përfundimtare dhe klasit një produkti që nuk do të kishte nevojë për ndonjë zbukurim të mëtejshëm.

