



Graphic & Print by  AGM - Tel. 081 514 54 58 - info@agm.it



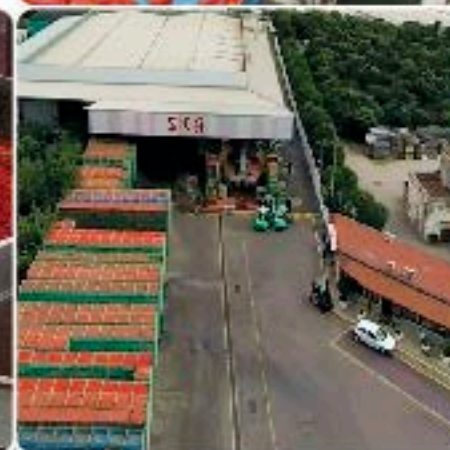
San Marzano Sul Sarno (SA) Italy



Solo Pomodoro Italiano



I pomodori utilizzati sempre e solo italiani (no OGM) sono naturalmente dotati di principi attivi che non vengono denaturati dai trattamenti meccanici di lavorazione, ne tantomeno dai cicli di sterilizzazione. Privati della buccia e immersi in succo di pomodoro parzialmente evaporato e conservati in scatola senza aggiunta di coloranti.



Pomodoro, passione di famiglia.

Tomato, family passion
DAL 1996



CONFORMITÀ
ALIMENTAZIONE
ARABA



SISTEMA
DI GESTIONE
DELLA QUALITÀ



ENTE
ACCREDITATO
ACCREDIA



SISTEMA
DI GESTIONE
BRC



SISTEMA DI GESTIONE
DI TRACCIABILITÀ
DI FILIERA



CONFORMITÀ
ALIMENTAZIONE
EBRAICA



LA SOCIETÀ

La SICA s.r.l. è un'industria di conserve alimentari che produce conserve di pomodoro esclusivamente di origine italiana, nei formati destinati al settore Ho.Re.Ca. . Ha iniziato l'attività di trasformazione, conservazione e vendita di prodotti a base di pomodoro nel 1996, guidata fin dalla nascita dal Sig. Silvestro Oliva e dalla sua famiglia. L'azienda, attraverso investimenti graduali e costanti, si è attrezzata con impianti adeguati. La sua produzione dal 1998 è in continua crescita con un incremento di circa il 20% annuo, l'attuale capacità produttiva è di circa 100.000 Tons di pomodoro fresco trasformato. La scelta che ha contraddistinto la Sica è stata quella di produrre diversi derivati del pomodoro ma nei soli formati per la ristorazione, anticipando così il cambiamento delle

abitudini alimentari dei consumatori ormai sempre più obbligati o propensi a consumare pasti veloci fuori casa.

L' OBIETTIVO

L'obiettivo dell'Azienda è quello di fornire un prodotto omogeneo con elevate caratteristiche nutrizionali e che contemporaneamente conservi, nel modo migliore, le fragranze del pomodoro fresco. A tale scopo, i prodotti ottenuti devono rispettare gli standard qualitativi interni, sia per quanto riguarda le qualità organolettiche che per le condizioni igienico-sanitarie di produzione. La società, inoltre, si pone come obiettivo la realizzazione dei propri prodotti nel massimo rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro, per garantire la salute dei propri operatori ed un ambiente aziendale il più possibile salubre e psicologicamente stimolante, assicurando, in tal modo, condizioni ambientali ottimali.

GLI INVESTIMENTI

Nell'azienda SICA la passione per la tradizione va a braccetto con l'innovazione, infatti gli investimenti effettuati negli ultimi anni sono mirati, a migliorare la qualità del prodotto e del processo per la

salvaguardia della sicurezza del consumatore, al rispetto delle normative europee sulla sicurezza e sull'ambiente. Le linee sono state attrezzate con sistema a Raggi - X per scartare eventuali prodotti inquinati da corpi estranei, sistemi di controllo Tap-Tone per scartare scatole gonfie o con microperdite. In ambito ambientale l'azienda ha investito in ricerca ed attrezzature che hanno ridotto fortemente i consumi di energia elettrica e di gas a tutto vantaggio dell'ambiente e dei costi aziendali. L'azienda ha avviato un processo di certificazione presso il Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio che prevede l'assegnazione e lo scambio delle quote di emissioni di gas ad effetto serra sul mercato delle emissioni (Emissions Trading) questo per il rispetto dei vincoli ambientali imposti dal protocollo di Kyoto.

SICA S.r.l. ha esteso la propria presenza in filiera producendo internamente scatole in bagna stagnata per il proprio approvvigionamento con il vantaggio di tenere maggiormente sotto controllo i parametri qualitativi legati strettamente alla qualità di stagno, vernici ed escludendo bisfenolo di tipo A nei propri packaging.

La SICA S.r.l. ha ottenuto le certificazioni in conformità delle norme UNI EN ISO 9001/2008, ISO 22005/2008, BRC, HALAL, KOSHER, HACCP.

THE COMPANY

SICA s.r.l. is vegetable manufacturer company producing canned tomatoes with exclusively italian origin in sizes whose market target is Ho.Re.Ca. . SICA started its activity, related to producing and selling of its products, in the 1996 with leading of Mr. Silvestro Oliva and family.

SICA through constant and progressive investments upgraded its plant and machinery, continuously increasing its production capacity of 20% per year reaching current value of 100.000 Tons of fresh tomatoes. Focusing on catering sizes as main product type represented a strategic choice which resulted in a trending option for consumers behaviors (such as fast meals of house).

TARGET

Main concern of company is to realize consistent product in terms of quality having in same time fresh product with high nutritional characteristics. This target is reached throughout respecting of internal restrictive quality, hygienic and other standards (ISO9001:2008, BRC, KOSHER, HALAL, ISO22005:2008). Moreover SICA is deeply sensitive in workers'

health and safety aspects in order to guaranty the best environmental conditions for all employee of company.

THE INVESTMENTS

In SICA tradition and innovation use to go hand in hand. Indeed last year investments there realized in order to improve products and process quality according to European legal disposal in terms of health and safety as well as environment. Just for instance: production lines include X-ray detector (in order to prevent foreign bodies contamination) and TapTone detector (for blown or potential leaking cans).

Energy saving and environment pollution are same of main topics SICA is also focused on. That's the why most of the investments Company has done, mean to reduce energy consumptions and atmosphere emissions. As an example SICA joined Emissions Trading System (ETS) as per Kyoto protocol and further global disposals. SICA srl recently increased its role in supply chain realized huge investment in order to establish a brand new production site for self producing of empty tinsplate cans (2018).

Implemented systems for quality

where management are also certified in SICA (ISO9001:2008, BRC, KOSHER, HALAL, ISO22005:2008)



Lo STABILIMENTO

Nel 2018 SICA ha avviato un progetto cruciale che ha richiesto un investimento enorme e importante per l'autoproduzione di lattine vuote in banda stagnata. Ciò estenderà e aumenterà il ruolo di SICA all'interno della catena di fornitura, implementando i controlli sui materiali di imballaggio primario (acciaio, vernici con componenti correlati come BPA). Questi investimenti garantiranno vantaggi anche sotto il punto di

vista economico e saranno anche un punto chiave per la competitività del mercato (attraverso una migliore ottimizzazione e riduzione dei costi). Ciò si tradurrà in un consolidamento della posizione di leadership di SICA nel mercato di riferimento. In dettaglio, il piano include linee di produzione corpi e coperchi di lattine in banda stagnata. Questi impianti sono allocati nel sito di Scafati (SA) Italia.



THE FACTORY

In 2018 SICA started a crucial project which required a huge and important investment for self-production of tinplate empty cans. This will extend and increase the role of SICA within supply chain allowing a better control on primary packaging materials (steel, tins, varnishes with related components such as BPA). This investments will guarantee advantages also under economics point of view and also will be a key

point for market competitiveness (throughout a better optimization and reduce of costs). This should result in a consolidation of leading position of SICA in reference market. In details the plan includes production lines for both bodies and lids components of tinplate cans. This plants are allocated in site of Scafati (SA) Italy.



Il Mercato

La SICA s.r.l. si colloca tra le maggiori e moderne aziende di trasformazione del pomodoro operanti in Europa, con una capacità di circa 100.000 tonnellate di prodotto fresco lavorato all'anno.

L'azienda nasce nel 1996 grazie alla voglia del suo fondatore e della sua famiglia, di una nuova sfida nel settore in cui i predecessori avevano sempre operato.

L'azienda commercializza i suoi prodotti in Italia e all'estero con i marchi propri "SICA", "BUON SOLE" e "POMITALIA" o, a richiesta, con marchio del cliente stesso.

Gli andamenti di mercato degli ultimi

anni evidenziano una progressiva riduzione del consumo di pomodori pelati nella GDO consumo che invece regge ancora bene nel settore Ho.Re.Ca. dove i consumatori sono Chef e quindi operatori più attenti alla qualità. L'orientamento degli ultimi anni verso una ristorazione di più elevato gusto ed il "Ritorno alle tradizioni" (molti Chef stellati usano rivisitare piatti della tradizione antica) fanno sì che il "pelato", nella ristorazione, sia ancora il prodotto più utilizzato.

Un sistema ben organizzato di tracciabilità e controllo, consente di rispondere a tutte le esigenze da parte dei clienti.

Il processo è continuamente monitorato, attraverso la registrazione di tutti i parametri tecnico-fisici e controlli qualitativi in linea.

La qualità, la serietà nelle spedizioni e la costante presenza al fianco del cliente, hanno fatto sì che la SICA si affermasse prima nei paesi principali consumatori di rosso quali Italia, dove è ancora richiesta un'ottima qualità sulle tavole; Germania, Inghilterra, Australia, dove storicamente sono affascinati dai prodotti Made in Italy; e poi in quei paesi emergenti, che solo adesso stanno conoscendo il nostro cibo (Malesia, Emirati Arabi, India, Sud Africa ecc).



The Market

SICA s.r.l. ranks itself among the largest and most modern tomato processing companies operating in Europe, with a capacity of 100.000 tons of fresh product processed per year.

Company allocate its products to domestic and abroad markets with its own brands (SICA, BUON SOLE, POMITALIA) and, optionally with private labels (CUSTOMER BRANDS).

Market trends analysis showed progressively decreasing of peeled plum tomatoes consumption in particular for retail market.

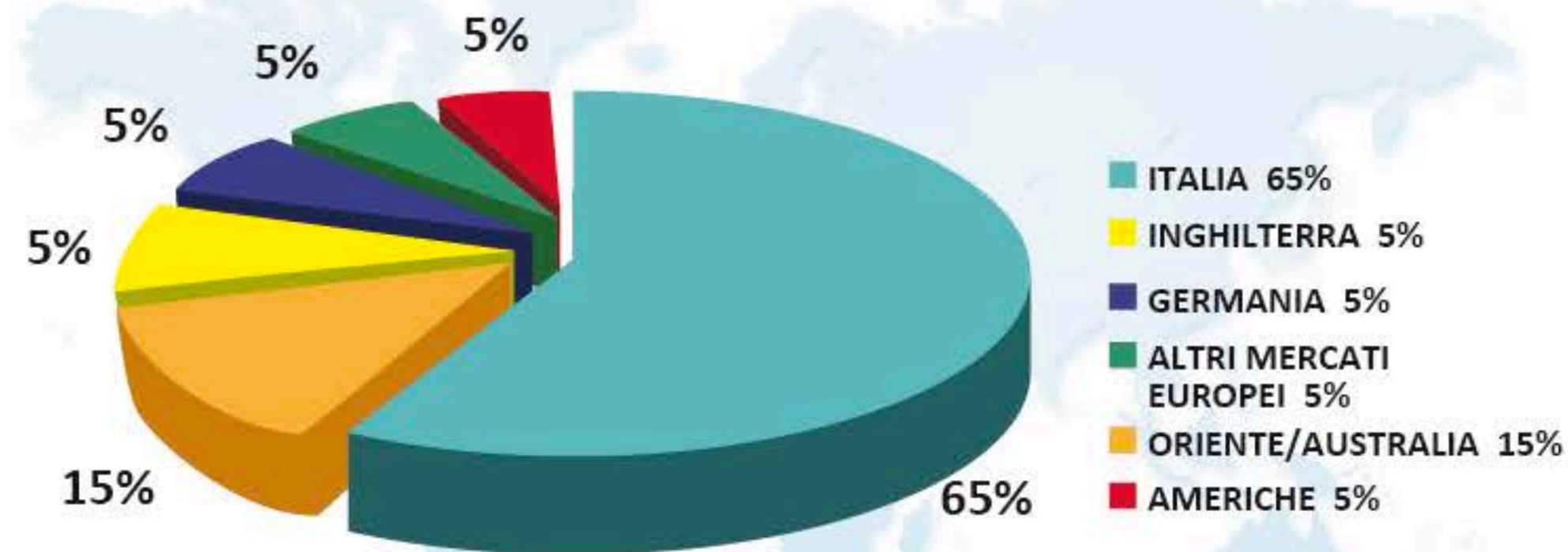
Differently, Ho.Re.Ca. market (as referred to Chefs) is still sensitive to quality and is highly demanding of such a product.

Our goal is to provide a product with high nutritional value.

The products obtained must comply with internal quality standards (which are constantly kept under control by qualified personnel and by external consultants).

A well-organized system of traceability is able to comply with both legal disposal and customer request.

Such as topic is now also certified according to ISO22005:2008.





Formato Imballaggio (ml) Packaging format	Dimensioni Scatola (mm) Can Size	Scatole per cassa (n°) Cans per case	Dimensioni Cassa (Lu x La x h cm) Case Size	Volume cassa (cm³) Case Volume	Peso cassa (kg) Case weight
2650	155x151,5	6	33x48x16	25344	16,8

Pomodori Pelati Interi

Prodotti con soli pomodori del **sud Italia**, lunghi e sodi, con aggiunta di succo di pomodoro, adatti a ogni ricetta a cui si vuole dare il sapore d'agosto.

Ingredienti

Pomodori Pelati Interi, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico (E330).

Condizioni di Conservazione

Una volta aperto conservare in contenitore diverso a temperatura < 4 °C per massimo 3 giorni.

Peeled Plum Tomatoes

Products, made only with **Southern Italy** tomatoes, long and firm, with the addition of tomato juice, fit for any recipe that you want to give August flavor.

Ingredients

Peeled Plum Tomatoes, tomato juice, acidity regulator: citric acid (E330).

Preservation conditions

Once opened, store in different container at temperature < 4 °C for up to 3 days.

Standard

Peso Netto
Net Weight
2500g

Peso sgocciolato
Drained Weight
1700g

Brix >6,5°

Scatola
Can
Grezzo BPA NI/Grezzo
Plain BPA NI/Plain



Qualità Superiore Premium Quality

Peso Netto
Net Weight
2500g

Peso sgocciolato
Drained Weight
1850g

Brix >6,5°

Scatola
Can
Laccato Bianco BPA NI/Grezzo
White Lacquered BPA NI/Plain





Formato Imballaggio (ml) Packaging format	Dimensioni Scatola (mm) Can Size	Scatole per cassa (n°) Cans per case	Dimensioni Cassa (Lu x La x h cm) Case Size	Volume cassa (cm/3) Case Volume	Peso cassa (kg) Case weight
2650	155x151,5	6	33x48x16	25344	16,8
4250	155x236	3	15,7x47x23,86	17562	13,5

Cubetti di Pomodoro

Pomodoro già tagliato con aggiunta di succo di pomodoro denso, pronta per essere cucinata nelle ricette più svariate. Pratica e saporita.

Ingredienti

Cubetti di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico (E330).

Condizioni di Conservazione

Una volta aperto conservare in contenitore diverso a temperatura < 4 °C per massimo 3 giorni

Chopped Tomatoes

Tomato already cut with the addition of dense tomato juice, ready to be cooked in various recipes. Practical and tasty.

Ingredients

Chopped tomatoes, tomato juice, acidity regulator: citric acid (E330).

Preservation conditions

Once opened, store in different container at temperature < 4 °C for up to 3 days.

Standard

Peso Netto
Net Weight
2500g

Peso sgocciolato
Drained Weight
1500g

Brix >5,5°

Scatola
Can
Grezzo BPA NI/Grezzo
Plain BPA NI/Plain

Qualità Superiore Premium Quality

Peso Netto
Net Weight
2500g

Peso sgocciolato
Drained Weight
1700g

Brix >6°

Scatola
Can
Laccato Bianco BPA NI/Grezzo
White Lacquered BPA NI/Plain

Qualità Superiore Premium Quality

Peso Netto
Net Weight
4050g

Peso sgocciolato
Drained Weight
2430g

Brix >6°

Scatola
Can
Laccato Bianco BPA NI/Grezzo
White Lacquered BPA NI/Plain





Formato Imballaggio (ml) Packaging format	Dimensioni Scatola (mm) Can Size	Scatole per cassa (n°) Cans per case	Dimensioni Cassa (L x La x h cm) Case Size	Volume cassa (cm/3) Case Volume	Peso cassa (kg) Case weight
4250	155x236	3	15,7x47x23,86	17562	13,5
10.000	295x245x 426	1 x 10 Kg or 2 x 5 Kg	29,5x24,5x 42,6	30789	10,5

Polpa di Pomodoro Fine

Polpa priva di buccia e semi, ottenuta da pomodoro fresco con aggiunta di succo di pomodoro, dal sapore dolce e vellutato ideale per pizza.

Ingredienti

Polpa di pomodoro fine, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico (E330).

Condizioni di Conservazione

Una volta aperto conservare in contenitore diverso a temperatura < 4 °C per massimo 3 giorni

Fine Chopped Tomatoes

Pulp without skin and seeds, from fresh tomatoes with addition of tomato juice, sweet and smooth ideal for pizza.

Ingredients

Finely chopped tomatoes, tomato juice, acidity regulator: citric acid (E330).

Preservation conditions

Once opened, store in different container at temperature < 4 °C for up to 3 days.

Standard

Peso Netto
Net Weight
4050g

Brix 6,8°

Scatola
Can

Laccato Bianco BPA NI/Grizzo
White Lacquered BPA NI/Plain

Standard

Peso Netto / Formato
Net Weight / Size
1 x 10 Kg / 10.000ml
Richiudibile/Resealable
or
2 x 5 Kg / 10.000ml

Brix >7,0°

Imballaggio
Packaging
Busta asettica multistrato
Aseptic bag multilayer





Pizza Sauce



Formato Imballaggio (ml) Packaging format	Dimensioni Scatola (mm) Can Size	Scatole per cassa (n°) Cans per case	Dimensioni Cassa (Lu x La x h cm) Case Size	Volume cassa (cm/3) Case Volume	Peso cassa (kg) Case weight
4250	155x236	3	15,7x47x23,86	17562	13,5
10.000	295x245x 426	1 x 10 Kg or 2 x 5 Kg	29,5x24,5x 42,6	30789	10,5

Pizza Sauce

Polpa priva di buccia e semi, con aggiunta di succo di pomodoro al naturale oppure secondo specifiche ricette.

Ingredienti

Polpa fine di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico (E330), spezie secondo specifiche ricette.

Condizioni di Conservazione

Una volta aperto conservare in contenitore diverso a temperatura < 4 °C per massimo 3 giorni

Pizza Sauce

Pulp without skin and seeds, from fresh tomatoes with addition of tomato juice, natural or with spices according to specific recipes

Ingredients

Finely chopped tomatoes, tomato juice, acidity regulator: citric acid (E330).

Preservation conditions

Once opened, store in different container at temperature < 4 °C for up to 3 days.

Standard

Peso Netto
Net Weight
4050g

Brix 10°

Scatola
Can

Laccato Bianco / Grezzo
White Lacquered / Plain

Standard

Peso Netto / Formato
Net Weight / Size
1 x 10 Kg / 10.000ml
Richiudibile/Resealable
or
2 x 5 Kg / 10.000ml

Brix >10°

Imballaggio
Packaging
Busta asettica multistrato
Aseptic bag multilayer





Formato Imballaggio (ml) Packaging format	Dimensioni Scatola (mm) Can Size	Scatole per cassa (n°) Cases per case	Dimensioni Cassa (Lu x La x h cm) Case Size	Volume cassa (cm³) Case Volume	Peso cassa (kg) Case weight
425	75x110	24	31x46x12	17112	11
2650	155x151,5	6	33x48x16	25344	16,8

Pomodorini

Pomodorini raccolti nel mezzo dell'estate confezionati integri, in succo di pomodoro, pronti a deliziare ogni ricetta.

Ingredienti
 Pomodorini non pelati interi, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico (E330).

Condizioni di Conservazione
 Una volta aperto conservare in contenitore diverso a temperatura < 4 °C per massimo 3 giorni

Cherry Tomatoes

Tomatoes collected in the middle of the summer packed intact, in tomato juice, ready to delight every recipe.

Ingredients
 Unpeeled Cherry tomatoes, tomato juice, acidity regulator: citric acid (E330).

Preservation conditions
 Once opened, store in different container at temperature < 4 °C for up to 3 days.

Standard Pomodorini
Cherry Tomatoes

Peso Netto
 Net Weight
400g

Peso sgocciolato
 Drained Weight
240g

Brix >5,5°

Scatola/Can
 Laccato Bianco/Grezzo
 White Lacquered /Plain

Easy open

Standard Pomodorini
Cherry Tomatoes

Peso Netto
 Net Weight
2500g

Peso sgocciolato
 Drained Weight
1500g

Brix >6°

Scatola/Can
 Laccato Bianco/Grezzo
 White Lacquered/Plain





Formato Imballaggio (ml) Packaging format	Dimensioni Scatola (mm) Can Size	Scatole per cassa (n°) Cans per case	Dimensioni Cassa (Lu x La x h cm) Case Size	Volume cassa (cm/3) Case Volume	Peso cassa (kg) Case weight
2650	155x151,5	6	33x48x16	25344	16,8
2650	155x151,5	6	33x48x16	25344	17,7

Passata di Pomodoro

Pomodori ricchi e corposi che una volta passati, conservano il gusto fresco del pomodoro maturato al sole d'agosto. Ideale per i palati più esigenti e adatto a tutte le ricette.

Ingredienti
Pomodoro, sale.

Condizioni di Conservazione
Una volta aperto conservare in contenitore diverso a temperatura < 4 °C per massimo 3 giorni.

Sieved Tomatoes

Rich and full-bodied tomatoes which, once sieved, preserve the fresh taste of August sun-ripened tomatoes. Ideal for the most demanding palates and suitable for all recipes.

Ingredients
Tomatoes, salt.

Preservation conditions
Once opened, store in different container at temperature < 4 °C for up to 3 days.

Standard

Peso Netto
Net Weight
2500g

Brix >7,5°

Scatola
Can
Laccato Bianco BPA NI/Grezzo
White Lacquered BPA NI/Plain



Doppio Concentrato di pomodoro

Concentrato di pomodoro dal sapore intenso e corposo, si ottiene tritando il pomodoro, eliminando gran parte dell'acqua. Si può aggiungere alle ricette, rendendole più corpose.

Ingredienti
Pomodoro, sale.

Condizioni di Conservazione
Una volta aperto conservare in contenitore diverso a temperatura < 4 °C per massimo 3 giorni.

Double concentrated tomato paste

Tomato paste intensely and full-bodied flavored, obtained by mincing tomatoes, removing most of water. It may be added to recipes, making them more substantial.

Ingredients
Tomatoes, salt.

Preservation conditions
Once opened, store in different container at temperature < 4 °C for up to 3 days.

Standard

Peso Netto
Net Weight
2700g

Brix 28°-30°

Scatola
Can
Laccato Bianco BPA NI/Grezzo
White Lacquered BPA NI/Plain





Formati Retail



Formato Imballaggio (ml) Packaging format	Dimensioni Scatola (mm) Can Size	Scatole per cassa (n°) Cans per case	Dimensioni Cassa (Lu x La x h cm) Case Size	Volume cassa (cm/3) Case Volume	Peso cassa (kg) Case weight
425	75x110	24	31x46x12	17112	11
850	99x118	12	31x41x13	16523	11

Standard

Cubetti di pomodoro Chopped Tomatoes

Peso Netto
Net Weight
400g

Peso sgocciolato
Drained Weight
240g

Brix >6°

Scatola/Can
Laccato Bianco/Grezzo
White Lacquered /Plain

Easy open



Standard

Pomodori Pelati Interi Peeled Plum Tomatoes

Peso Netto
Net Weight
400g

Peso sgocciolato
Drained Weight
240g

Brix >6°

Scatola/Can
Laccato Bianco/Grezzo
White Lacquered/Plain

Easy open



Standard

Pomodori Pelati Interi Peeled Plum Tomatoes

Peso Netto
Net Weight
800g

Peso sgocciolato
Drained Weight
480g

Brix >6°

Scatola/Can
Laccato Bianco/Grezzo
White Lacquered/Plain





Pomodoro, passione di famiglia.

Tomato, family passion.

DAL 1996

*Senza ossa, senza corazza,
senza squame nè spine,
ci offre il dono del suo colore focoso
e la totalità della sua freschezza*

without bones, without armor,
without scales or spines,
gives its fiery color and its total freshness



www.sicaconsERVE.it

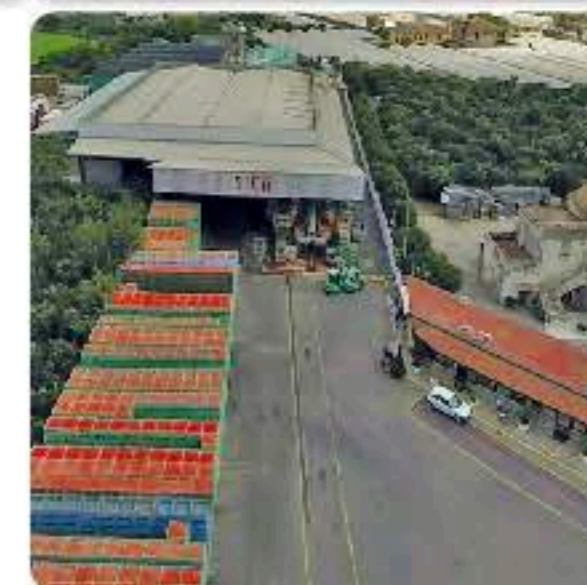
Sede Legale: Via Martiri della Loggia, 51
84010 San Marzano sul Sarno (SA) Italy

Sede Stabilimento: Via Termine Bianco, 14
84016 Pagani 84016 (SA) Italy

Sede Deposito: Via Nazionale SS18 SNC, Km 32
84010 Sant' Egidio del Monte Albino (SA) Italy

Sede Scatolificio: Via Nuova San Marzano, 33
84018 Scafati (SA) Italy

Tel. 081.5187187 • Fax 081.5186787 • amministrazione@sicaconsERVE.it





i nostri marchi

our brands

