



 **F.lli Santorelli**
passione frutta dal 1925



La società in accomandita semplice "Fratelli Santorelli", (ex ditta "Santorelli Michele", nata nel 1925) è stata fondata nel 1972 a Comiziano, un paese nella campagna intorno a Nola, provincia di Napoli, nel sud Italia. Originariamente l'attività dell'azienda consisteva nella produzione di ciliegie della tipologia "Imperiale". Ha poi esteso la lavorazione di tale prodotto su larga scala, assumendo così la forma di una vera e propria attività industriale.

Fin dall'inizio Domenico, uno dei figli dell'originario fondatore, ha dedicato tutte le sue energie e capacità nella gestione dell'azienda di famiglia, facendole raggiungere un ruolo di rilievo nella lavorazione e colorazione delle ciliegie.

In conseguenza di ciò e dell'incremento delle vendite del prodotto, nel 1995 l'Azienda trasferisce la propria attività nella zona industriale di Avella (in provincia di Avellino) su un'area di 44.000 mq, ubicata in "via Calcare". Qui, nel processo produttivo, lo stabilimento vanta e utilizza i macchinari tecnologicamente più avanzati.

Tutte queste attrezzature hanno permesso all'Azienda di far fronte alla sempre crescente richiesta del prodotto sia in campo nazionale che internazionale. Ad esempio: Medio Oriente, Golfo Persico, Nord, Sud e Centro America, Asia, Australia, Estremo Oriente, tutta Europa, ecc.

Attualmente la gestione e la proprietà sono della moglie del Sig. Domenico e dei figli Michele e Patrizia (Terza Generazione) e può essere considerata un'azienda leader nella produzione di frutta ed in particolare di ciliegie solforate, conservate e colorate per uso industriale, candite per ristorazione, pasticceria, gelateria e vendita al dettaglio.

Gli scopi principali della Santorelli sas mirano al rafforzamento ed all'ulteriore sviluppo della propria presenza e concorrenza nei settori commerciali di appartenenza; in quest'ottica il miglioramento costante dei prodotti rappresenta un'esigenza primaria ed imprescindibile finalizzata alla completa soddisfazione del cliente.



The limited partnership "Fratelli Santorelli", (ex "Santorelli Michele" firm, born in 1925) was founded in 1972 in Comiziano, a village in the countryside around Nola, Naples province, in the south of Italy.

Originally the activity of the firm consisted in producing cherries of the kind "Imperiale". Then it has extended the processing of such product on a large scale, assuming thus the form of a real industrial activity.

Since the beginning, Domenico, one of original founder's sons, has been spending all his energies and abilities in the management of the family business, making them reach an important role in the manufacturing and colouring cherries.

As a result of this, along with the increased sales of the product, in 1995 the Company moved its activity to the industrial zone in Avella (in the province of Avellino) in an area that covers 44000 square meters, located in "via Calcare". Here, during the manufacturing process, the factory boasts and uses the most technologically advanced machinery.

All this equipment has allowed the Company to face the ever increasing demand of the product both in the national and international field. For example: Middle East, Persian Gulf, North South and Central America, Asia, Australia, the Far East, all over Europe and so on.

Nowadays, is owned and managed by Mr.Domenico's wife and his sons, Michele and Patrizia (Third Generation) and it can be considered a leader firm in the fruit production and in particular of sulphured cherries, preserved and colored, candied, for industrial use, food service and retail.

The main objects of Santorelli s.a.s. aims at the reinforcement and further development of its own presence and competition in the belonging trade fields; according to this perspective the constant improvement of the products represents a primary and unavoidable need aimed to the complete customer's satisfaction





Chilometri di Natura

La nostra sede si estende su 44.000 mq di terreno in provincia di Avellino, nel Sud Italia, dove il clima mite e il sole caldo permettono di avere frutti gustosi e succosi.

Kilometers of Nature

Our headquarters covers a land of 44,000 square meters in the province of Avellino, in Southern Italy, where a mild weather and the hot sun helps with the grow of tasty and juicy fruits.





Il valore artigianale

Con la nostra semicanditura della frutta fresca e surgelata, utilizzando un metodo artigianale, lasciamo una concentrazione zuccherina del 60%, inferiore al metodo tradizionale di canditura al 75%. Tutto ciò ci consente di conservare le proprietà organolettiche e saporifiche, oltre alla consistenza del prodotto originale. Con la nostra frutta candita e semicandita, priva di aromi e coloranti, si assapora tutto il gusto autentico della frutta fresca.

The artisanal value

With our semi-candying of fresh and frozen fruit, using an artisanal method, we leave a 60% of sugar concentration which is lower than the traditional 75% candying method. This process allows us to preserve the organoleptic and flavor properties, as well as the consistency of the original product. With our canditized and semi-candied fruit, free of flavorings and colorings, you can maintain all the authentic taste of fresh fruit.



“Adesso è primavera! Mentre il mondo cerca una nuova guerra da combattere, tu cerchi la fioritura dei ciliegi da guardare! Che lo stupido cerchi la violenza; tu cerchi l'eleganza!”

Mehmet Murat Ildan



“It is springtime now! While the world looks for a new war to fight, you look for the cherry blossom to watch! Let the stupid seeks the violence; you seek the elegance!”

Mehmet Murat Ildan





I nostri prodotti in tutto il mondo

L'azienda, grazie ai suoi macchinari tecnologicamente avanzati, è riuscita a soddisfare le sempre crescenti richieste sia dei mercati nazionali che internazionali, accontentando clienti provenienti da diversi angoli del mondo, quali: Medio Oriente, Golfo Persico, Nord Sud e Centro. America, Australia, Estremo Oriente, tutta Europa, ecc.

Our products around the world

The company, thanks to its technologically advanced machinery, has managed to meet the ever-increasing demands of both national and international markets, satisfying customers from different corners of the world, such as: Middle East, Persian Gulf, North South and Center. America, Australia, Far East, all of Europe, etc.





Prodotti

Linea SO2

(materia prima per ciliegie al maraschino e frutta glassata)

- denocciolate con gambo
- denocciolate senza gambo
- non denocciolate senza gambo
- denocciolate e tagliate a meta'

tutti i calibri : 14/16mm, 16/18, 18/20mm, 20/22mm, 22/24mm

Linea colorate per macedonia di frutta

· ciliegie denocciolate intere o a meta' colorate con eritrosina e127 (red3) oppure con colore naturale carminio e120, conservate in acido acetico in calibri 16/18, 18/20 oppure 20/22, confezionati in fusti di plastica all'interno di una busta di polietilene, da 140 kg peso netto sgocciolato

Linea ciliegie al maraschino 50/55⁰/₀ brix

- ciliegie denocciolate con gambo
 - ciliegie denocciolate senza gambo
- colorate con e127, e120, e129

Linea Amarene

- amarena speciale semicandita (60%/0) confezionate in secchi di plastica da 3kg netto
- amarena candita allo sciroppo in latte da 3 o 5 kg netto, oppure in secchi da 3 kg. Calibri 14/16; 16/18; 18/20 e 20/22
- amarena candita in cartoni da 10 kg netto
- amarena visciolata in secchi di plastica
- variegato amarena in secchi di plastica

Linea variegati

- variegato all'amarena
- variegato alla fragola
- variegato all'albicocca
- variegato ai frutti di bosco

Linea gold frutta candita al naturale (no SO2)

- albicocche pellecchiella intere, a meta' o a cubetti
- melannurca a fette
- scorzone di arancia navel o di limoni, a cubetti 6x6, 10x10, 12x12
- filetti di arancia o di limoni
- rondelle di arancia
- pasta di scorzone di arancia

Linea top selection frutta semicandita al naturale (no SO2)

- amarena speciale
- frutti di bosco
- mela annurca a fette o cubetti
- albicocca a cubetti
- fragoline di bosco
- pera a cubetti

100%
made in Italy





Products

SO2 line

(raw material for maraschino cherries and glazed fruit)

- pitted with stem
 - pitted without stem
 - unpitted without stem
 - pitted and cut in half
- all calibers: 14/16mm, 16/18, 18/20mm, 20/22mm, 22/24mm

Colorful line for fruit salad

· whole or halved pitted cherries colored with erythrosine E127 (red3) or with the natural color carmine E120, preserved in acetic acid in 16/18, 18/20 or 20/22 calibers, packaged in plastic drums inside a polythene bag, 140 kg drained net weight

Maraschino cherry line 50/55^o/_o brix

- pitted cherries with stem
 - pitted cherries without stems
- colored with e127, e120, e129

Black cherry line

- special semi-candied black cherry (60%^o) packaged in 3kg net plastic buckets
- candied black cherries in syrup in 3 or 5 kg net cans, 14/16 calibers; 16/18; 18/20 and 20/22
- candied black cherries in 10 kg net boxes
- black cherry in plastic buckets
- variegated black cherry in plastic buckets

Variegated line

- variegated with black cherry
- strawberry variegated
- apricot variegated
- variegated with berries

Gold line natural candied fruit (no SO2)

- whole, halved or diced pellecchiella apricots
- sliced melannurca
- peel of navel orange or lemon, cut into 6x6, 10x10, 12x12 cubes
- orange or lemon fillets
- orange slices
- orange peel paste

Top selection line natural semi-candied fruit (no SO2)

- special black cherry
- berries
- annurca apple sliced or diced
- diced apricot
- wild strawberries
- diced pear

100%^o
made in Italy





Certificazioni

Le certificazioni UNI ISO 9001 e FSSC 22000 garantiscono il rispetto delle regole descritte nel sistema di gestione della qualità e la massima tutela igienica al cliente finale. Attraverso l'applicazione, all'interno dell'azienda, di quanto contenuto nel manuale HACCP e nelle normative europee e nazionali, vengono garantite la salubrità del prodotto alimentare e la completa soddisfazione del cliente.

Certifications

The UNI ISO 9001 and FSSC 22000 certifications guarantee compliance with the rules described in the quality management system and maximum hygiene protection for the end customer. Through the application, within the company, of what is contained in the HACCP manual and in European and national regulations, the healthiness of the food product and complete customer satisfaction are guaranteed.







F.lli Santorelli Sas
Via Calcare di Visciano
83021 Avella (AV) - Italy
P.iva 01239391210

 www.fratellisantorelli.com
 +39 081 825 1139
 fratellisantorelli@netgroup.it



Amarena Special

Caratteristiche del prodotto

Denominazione	Amarene semicandite
Descrizione	Amarene fresche semicandite ottenute attraverso un tradizionale processo osmotico, sgocciolate e confezionate secondo le linee guida GMP. Il processo di canditura è eseguito con l'utilizzo di sciroppo di glucosio e zucchero
Ingredienti	Amarene intere, Sciroppo di glucosio, Zucchero, Correttore di acidità: Acido citrico E-330, Conservante: Sorbato di potassio E-202

Caratteristiche del prodotto

Aspetto	Amarene semicandite
Gusto	Frutta semicandita caratterizzata da un gusto fresco e non eccessivamente dolce
Odore	Tipico dell'amarene
Colore	Rosso violaceo

Shelf Life

Termine minimo di conservazione (T.M.C.)	12 mesi dalla data di produzione
Conservazione	Conservare in ambiente refrigerato ad una temperatura < 4°C, in ambiente libero da odori estranei ed infestanti

Confezionamento

Imballaggio primario	Secchio in plastica per uso alimentare
Imballaggio secondario	Scatola di cartone chiusa con nastro adesivo
Peso netto	2 x 3 kg / 4 x 3 kg



100% made in Italy

Valori nutrizionali

Dati nutrizionali	Calcolati su 100 g di prodotto
Valore energetico	1019 kcal / 243 kJ
Grassi	0,0 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	60 g
di cui zuccheri	44 g
Fibre	0,4 g
Proteine (Nx 6,25)	0,5 g
Sodio	0,01 g



Cubettone d'arancia candita 10x10 mm



100% made in Italy

Caratteristiche del prodotto

Denominazione	Cubetto d'arancia candita
Descrizione	Cubetto d'arancia fresco candito attraverso un tradizionale processo osmotico, sgocciolato e contezionato secondo le linee guida GMP. Il processo di canditura è eseguito con l'utilizzo di sciroppo di glucosio e zucchero
Ingredienti	Cubetto d' arancia Navel, Sciroppo di glucosio, Zucchero, Correttore di acidità: Acido citrico E-330

Caratteristiche del prodotto

Aspetto	Cubetto d'arancia candita
Gusto	Frutta candita con gusto intenso di arancia
Odore	Tipico dell'arancia
Colore	Tipico della scorza d'arancia

Shelf Life

Termine minimo di conservazione (T.M.C.)	12 mesi dalla data di produzione
Conservazione	Conservare in ambiente refrigerato ad una temperatura < 4°C, in ambiente libero da odori estranei ed infestanti

Confezionamento

Imballaggio primario	Secchio in plastica per uso alimentare
Imballaggio secondario	Scatola di cartone chiusa con nastro adesivo
Peso netto	2 x 3 kg / 4 x 3 kg

Valori nutrizionali

Dati nutrizionali	Calcolati su 100 g di prodotto
Valore energetico	1257 kcal / 300 kJ
Grassi	0,0 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	74 g
di cui zuccheri	63 g
Fibre	2 g
Proteine (Nx 6,25)	0,1 g
Sodio	0,02 g



Mela annurca campana "IGP" semicandita a pezzi



Caratteristiche del prodotto

Denominazione	Pezzi di mela Annurca semicanditi
Descrizione	Pezzi di mela Annurca semicanditi, ottenuti attraverso un tradizionale processo osmotico, sgocciolati e confezionati secondo le linee guida GMP. Il processo canditura è eseguito con l'utilizzo di sciroppo di glucosio e zucchero.
Ingredienti	Mela Annurca Campana "IGP", Sciroppo di glucosio, Zucchero, Correttore di acidità: Acido citrico E-330, Conservante: Sorbato di potassio E-202.

Caratteristiche del prodotto

Aspetto	Pezzi irregolari di mela Annurca
Gusto	Frutta semicandita caratterizzata da un gusto fresco e non eccessivamente dolce
Odore	Tipico della mela Annurca
Colore	Naturale bianco ambrato

Shelf Life

Termine minimo di conservazione (T.M.C.)	12 mesi dalla data di produzione
Conservazione	Conservare in ambiente refrigerato ad una temperatura < 4°C, in ambiente libero da odori estranei ed infestanti

Confezionamento

Imballaggio primario	Secchio in plastica per uso alimentare
Imballaggio secondario	Scatola di cartone chiusa con nastro adesivo
Peso netto	2 x 3 kg / 4 x 3 kg

Valori nutrizionali

Dati nutrizionali	Calcolati su 100 g di prodotto
Valore energetico	1070 kcal / 256 kJ
Grassi	0,0 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	63 g
di cui zuccheri	60 g
Fibre	0,8 g
Proteine (Nx 6,25)	0,5 g
Sodio	0,01 g



Albicocche intere Pellecchielle candite con nocciolo



100% made in Italy

Caratteristiche del prodotto

Denominazione	Albicocche intere candite
Descrizione	Albicocche Pellecchielle intere candite attraverso un tradizionale processo osmotico, sgocciolate e confezionate secondo le linee guida GMP. Il processo di canditura è eseguito con l'utilizzo di sciroppo di glucosio e zucchero
Ingredienti	Albicocche intere Pellecchielle, Sciroppo di glucosio, Zucchero, Correttore di acidità: Acido citrico E-330

Caratteristiche del prodotto

Aspetto	Albicocche intere candite
Gusto	Frutta candita con gusto intenso di albicocca
Odore	Tipico dell'albicocca Pellecchiella
Colore	Tipico dell'albicocca Pellecchiella

Shelf Life

Termine minimo di conservazione (T.M.C.)	12 mesi dalla data di produzione
Conservazione	Conservare in ambiente refrigerato ad una temperatura < 4°C, in ambiente libero da odori estranei ed infestanti

Confezionamento

Imballaggio primario	Secchio in plastica per uso alimentare
Imballaggio secondario	Scatola di cartone chiusa con nastro adesivo
Peso netto	2 x 3 kg / 4 x 3 kg

Valori nutrizionali

Dati nutrizionali	Calcolati su 100 g di prodotto
Valore energetico	1241 kcal / 297 kJ
Grassi	0,1 g
di cui saturi	<0,1 g
Carboidrati	73 g
di cui zuccheri	63 g
Fibre	1,5 g
Proteine (Nx 6,25)	0,4 g
Sodio	0,01 g