



SACCHETTI & CALZONI
TORREFAZIONE FRUTTA SECCA IMPORT EXPORT



Chi Siamo

Antica ricetta

Le nostre ricette di tostatura seguono un'antica tradizione di famiglia.

La tostatura dei nostri prodotti viene eseguita esclusivamente dai nostri tostatori, artigiani specializzati nel controllare e regolare i gradi di tostatura personalizzati. Il nostro punto di forza oggi è il mantenimento della qualità artigianale, affiancata dalle moderne tecnologie.

Siamo artigiani

Con sede a Minerbio, in provincia di Bologna (Italia), siamo un'azienda specializzata nella lavorazione di frutta secca e leader in Europa per la lavorazione dei semi di zucca. Ci occupiamo di torrefazione di frutta secca da oltre 50 anni, durante i quali abbiamo accumulato una lunga esperienza in questo settore.

Siamo certificati

Seguiamo un rigido sistema di sicurezza alimentare e controllo qualità e possediamo le certificazioni ISO 22000 / IFS / Bio.



La Storia

La nascita

Iniziò tutto quando Fernando Calzoni decise di acquistare delle macchinette a gettoni per distribuire semi di zucca nei bar. Continuò l'attività suo figlio Franco, all'inizio come passatempo, poi come attività vera e propria. La forte crescita portò all'apertura del forno.

Apertura del forno

Apriamo a Cadriano il forno dove cuocere i semi di zucca, il nostro prodotto principale a suo tempo. I confezionamenti erano ancora piccole scatole tipiche da bar.

Una nuova generazione

In questi anni entrarono in azienda i fratelli Patrizia e Claudio, e la moglie di quest'ultimo Rossella.

La grande distribuzione

Dopo esserci trasferiti a Minerbio in un piccolo capannoncino di 500 mq, l'attività iniziò ad evolversi, ampliando la clientela, aggiungendo forni e acquistando un primo muletto, il tutto in concomitanza con l'evoluzione del mercato che si è spostato verso la grande distribuzione.

Un forte cambiamento

Fino al 1970 l'attività prosperò, tuttavia, quando in Italia le monete furono sostituite dai mini assegni, tutte le macchinette a gettoni furono eliminate e sostituite da bustine di frutta secca confezionate in "spilloni".

I mercati ortofrutticoli

Iniziammo a fornire i mercati ortofrutticoli di Bologna, Torino, Firenze, Padova e Verona, spostando la vendita principale agli stand specializzati in frutta secca, tuttora clienti.

Forte espansione

Allargandoci a tre capannoni, ci espandemmo a quattro dopo solo un anno, per poi arrivare ad oggi a nove capannoni. Ora la clientela è vasta, e va dai mercati alla grande distribuzione. L'offerta delle varietà di frutta secca è cresciuta insieme a noi, e ora oltre ai semi di zucca, distribuiamo arachidi, pistacchi, macadamia, mais e tanto altro, fornendo sia bustine piccole da 100 gr che confezioni da 4 kg. L'ultima frontiera sono le selezionatrici ottiche, macchine che ci aprono all'industria 4.0.



Le Nostre Lavorazioni

Le nostre lavorazioni di tostatura, salatura e pralinatura, avvengono unicamente su ordinazione, per preservare la qualità senza stressare i grassi naturali.



Tostatura

Tostiamo ad aria la frutta secca in guscio, sgusciata e pelata, le temperature più basse evitano lo stress dei grassi e garantiscono una **maggiore conservabilità e digeribilità** rispetto alla frittura.

La tostatura viene effettuata in **forni dedicati e tarati** per ogni tipologia di frutto, con ricette personalizzate in base al forno e al tipo di prodotto. La lavorazione di tostatura dura in media da una a due ore e mezza, a seconda del tipo di frutta secca. Questo ci impone una produzione di quantitativi più bassi, ma dal **sapore più autentico e apprezzato**.



Salatura

La salatura della frutta secca è una lavorazione molto apprezzata capace di rendere il prodotto più gustoso e appetibile.

Nel nostro processo produttivo, saliamo la frutta secca con acqua e sale, **senza aggiungere additivi**. Successivamente, facciamo asciugare la frutta per eliminare l'umidità e infine procediamo con la tostatura.

In questo modo, siamo in grado di ottenere una frutta secca salata e tostata dal **sapore equilibrato e gustoso**.



Pralinatura

Nel processo di pralinatura, l'ingrediente principale è ovviamente la materia prima sgusciata, ovvero la nocciola, l'arachide, la mandorla... Viene miscelata con una dose di acqua e una di zucchero, a cui segue la fase di lavorazione nelle bassine, dove avviene la pralinatura e l'evaporazione dell'acqua. Con lavorazioni specifiche, otteniamo il prodotto pralinato, che può essere **personalizzato** in base alla ricetta desiderata. Il processo di pralinatura stressa il prodotto la cui conservabilità deve essere di 6-9 mesi.

L'azienda Qualità e processi aziendali

Il nostro processo di produzione con sei linee dedicate prevede:

ORDINE: garantiamo un approvvigionamento di frutta secca da fonti affidabili e selezionate. In questo modo, assicuriamo un'ottima disponibilità di qualità e una conservazione adeguata, rispettando anche la stagionalità.

TOSTATURA: tostiamo e lavoriamo la frutta secca solo successivamente all'ordine, in modo da garantire la freschezza del prodotto, che conserva il suo sapore autentico e le sue proprietà nutrizionali al massimo livello.

CONFEZIONAMENTO: la nostra offerta di frutta secca personalizzata include anche diverse opzioni di confezionamento, per soddisfare ogni esigenza: dai 100 gr per le confezioni più piccole ai 25 kg, big bags e pallet.

SPEDIZIONE: in accordo con il cliente, ci impegniamo a trovare la migliore soluzione di ottimizzazione per la spedizione della frutta secca, in base alle quantità del prodotto, volume, confezionamento, destinazione e altri requisiti specifici.

Industria 4.0

Le selezionatrici ottiche sono la nostra ultima frontiera: ci permettono di vedere oltre il visibile, garantendo la purezza del prodotto. Sono macchine altamente sofisticate che utilizzano tecnologie avanzate come telecamere, sensori, e specchi per analizzare ogni singolo pezzo di frutta secca che attraversa la macchina. Questa tecnologia è in grado di rilevare la forma e il colore della frutta secca, e quando individua un corpo estraneo, lo colpisce con un getto d'aria.

L'utilizzo delle selezionatrici ottiche per la frutta secca consente di ottenere un prodotto di alta qualità, garantendo allo stesso tempo la sicurezza alimentare. Inoltre, grazie all'impiego di queste tecnologie avanzate, è possibile aumentare la produttività e la velocità di lavorazione, risparmiando tempo e riducendo gli sprechi.



PISTACCHI

I NOSTRI **PISTACCHI** TOSTATI SONO LAVORATI A BASSE TEMPERATURE, PER PRESERVARE TUTTA LA FRAGRANZA E IL GUSTO DEL PRODOTTO STESSO.
I PISTACCHI PRALINATI VENGONO LAVORATI ARTIGIANALMENTE NELLE BASSINE IN RAME.



Origine

U.S.A (California) e IRAN



PISTACCHI • GIANT IN GUSCIO TOSTATI E SALATI O SOLO TOSTATI

Prodotto tostato con aggiunta di sale
in un forno a basse temperature.



BUSTA

100 gr
250 gr
500 gr
1 kg



SECCHIO

500 gr
1 kg
2,5 kg

SACCO

3 kg
5 kg



PISTACCHI • IN GUSCIO TOSTATI E SALATI

Prodotto tostato con aggiunta di sale
in un forno a basse temperature.



BUSTA

100 gr
250 gr
500 gr
1 kg



SECCHIO

500 gr
1 kg
2,5 kg

SACCO

3 kg
5 kg





PISTACCHI

I NOSTRI **PISTACCHI** TOSTATI SONO LAVORATI A BASSE TEMPERATURE, PER PRESERVARE TUTTA LA FRAGRANZA E IL GUSTO DEL PRODOTTO STESSO.

PISTACCHI • PRALINATI MIELE E SALE

Lavorati artigianalmente con zucchero, acqua, miele e sale.



SACCHETTO

150 gr
5 kg



GRANELLA DI PISTACCHI

Prodotta con pistacchi selezionati per garantire un gusto intenso e una consistenza croccante.



SECCHIO

500 gr
1 kg



SACCO

5 kg



ARACHIDI

LE NOSTRE **ARACHIDI** IN GUSCIO DI ALTA QUALITÀ PROVENGONO DALL'EGITTO, MA SONO NATE DA SEMI DI ARACHIDI ISRAELIANE, GARANTENDO UN PRODOTTO DI ECCELLENTE QUALITÀ.



Origine
EGITTO



ARACHIDI • GUSCIO TOSTATE GIANT (7/9)

La varietà è stata selezionata all'origine per dimensione e colore del frutto.



BUSTA

250 gr
500 gr
1 kg



SECCHIO

500 gr
1,3 kg
4 kg

SACCO

4 kg



ARACHIDI • GUSCIO TOSTATE JUMBO (9/11)

La varietà è stata selezionata all'origine per dimensione e colore del frutto.



BUSTA

250 gr
500 gr
1 kg

SACCO

4 kg



ARACHIDI

LE NOSTRE **ARACHIDI** IN GUSCIO DI ALTA QUALITÀ PROVENGONO DALL'EGITTO, MA SONO NATE DA SEMI DI ARACHIDI ISRAELIANE, GARANTENDO UN PRODOTTO DI ECCELLENTE QUALITÀ.

ARACHIDI • PELATE TOSTATE SALATE AL FORNO

Arachidi pelate e salate ma tostate al forno senza aggiunta di grassi. Il prodotto rimane fragrante e molto più leggero e digeribile.



BUSTA

200 gr



SECCHIO

500 gr

ARACHIDI • PRALINATE MIELE E SALE

Arachidi pralinate lavorate artigianalmente con zucchero, miele, sale e acqua con appositi macchinari in rame chiamati "Bassine".



SACCHETTO

150 gr

SACCO

5 kg



ARACHIDI • PRALINATE

Arachidi pelate lavorate con zucchero e acqua artigianalmente con appositi macchinari in rame chiamati "Bassine".



SACCHETTO

150 gr



SECCHIO

500 gr
1 kg



ANACARDI

I NOSTRI **ANACARDI**, CONOSCIUTI ANCHE COME NOCI DI ACAGIÙ, VENGONO COLTIVATI CON PARTICOLARE CURA: IL GUSCIO VIENE APERTO A MANO, UTILIZZANDO APPOSITI GUANTI E MORSETTI, DOPO ESSERE STATO IMMERSO IN ACQUA PER AMMORBIDIRE LA BUCCIA.



Origine
VIETNAM



ANACARDI • W320 NATURALI

Anacardi crudi, adatti per essere utilizzati in cucina soprattutto nelle ricette vegane e vegetariane.



BUSTA

250 gr
1 kg



SECCHIO

500 gr
1 kg

SACCO

3 kg



ANACARDI • W320 TOSTATI SALATI O SOLO TOSTATI

Anacardi tostati e salati al forno, senza aggiunta di grassi. Adatto per essere consumato sia come snack che in cucina.



BUSTA

100 gr
200 gr
250 gr
1 kg



SECCHIO

500 gr
1 kg

SACCO

3 kg
5 kg



ANACARDI

I NOSTRI **ANACARDI**, CONOSCIUTI ANCHE COME NOCI DI ACAGIÙ, VENGONO COLTIVATI CON PARTICOLARE CURA: IL GUSCIO VIENE APERTO A MANO,

ANACARDI • W180 TOSTATI SALATI

Anacardi tostati e salati al forno, senza aggiunta di grassi. Tostato con metodo artigianale.



SECCHIO

1 kg

SACCO

3 kg
5 kg



ANACARDI • PRALINATI AL COCCO

Anacardi pralinati lavorati artigianalmente con zucchero e acqua, aromatizzati al cocco.



SACCHETTO

150 gr
5 kg

ANACARDI • PRALINATI MIELE E SALE

Anacardi pralinati lavorati artigianalmente con zucchero, miele, sale e acqua.



SACCHETTO

150 gr
5 kg

ANACARDI • PRALINATI

Anacardi lavorati artigianalmente con zucchero e acqua con appositi macchinari in rame chiamati "Bassine".



SACCHETTO

150 gr
5 kg



SECCHIO

1 kg



SEMI DI ZUCCA

SIAMO NATI CON I **SEMI DI ZUCCA** E QUESTI SONO LA NOSTRA SPECIALITÀ. CONSUMATI SIA COTTI CHE TOSTATI, SONO UNO SNACK SANO E NUTRIENTE, OTTIMI COME APERITIVO O COME SPUNTINO.



Origine
UCRAINA



SEMI DI ZUCCA • TOSTATI SALATI

Questa particolare tostatura rende il guscio del seme liscio e particolarmente bianco uniforme.



BUSTA

250 gr
500 gr



SECCHIO

800 gr

SACCO

3 kg
5 kg



SEMI DI ZUCCA • TOSTATI EXTRA SALATI

I semi di zucca, dopo aver subito il processo di lavaggio e salamoia, vengono tostati in forno,



BUSTA

250 gr

SACCO

3 kg
5 kg



SEMI DI ZUCCA

SIAMO NATI CON I **SEMI DI ZUCCA** E QUESTI SONO LA NOSTRA SPECIALITÀ.

SEMI DI ZUCCA • TOSTATI SENZA SALE

I semi di zucca vengono tostati in forno senza aggiunta di sale.

SACCO

3 kg
5 kg

SECCHIO

500 gr
800 gr



SEMI DI ZUCCA • PRALINATI

Semi di zucca pralinati lavorati artigianalmente con zucchero e acqua.

SACCHETTO

150 gr



SEMI DI ZUCCA • SGUSCIATI

Semi di zucca di origine Ucraina, varietà GWS AAA.

BUSTA

200 gr



SACCO

3 kg
5 kg

SECCHIO

1 kg





NOCI PECAN

LE NOSTRE **NOCI PECAN** SONO ORIGINALI DEGLI U.S.A., SONO DI ALTA QUALITÀ E PROVENGONO DA COLTIVAZIONI SELEZIONATE PER GARANTIRE UN SAPORE INTENSO E UNA CONSISTENZA CROCCANTE.



Origine
U.S.A.



Noci Pecan Pralinate
Origine: USA 150 g
Ingredienti: NOCI PECAN sgusciate, zucchero,
PULVERE DI CACAO, EMULSIONE DI LECITINA DI SOIA,
PULVERE DI CACAO.
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:
Energia 485 kJ / 116 kcal
di cui zuccheri 48,7 g
Grassi 29,5 g
di cui saturi 1,5 g
Proteine 4,5 g
Fibra 1,5 g
Sale 0,1 g
Prodotto da: SACCHETTI & CALZONI
DI CALZONI CLAUDIO & C. SNC
Via Roma Vecchia, 1165 - 40055 Salsomaggiore (BO)
Conservare in luogo fresco e asciutto.
Da consumare preferibilmente entro il:
810132901003950



NOCI PECAN • SGUSCIATE JUMBO MAMMUTH

Noci pecan sgusciate di origine U.S.A.
Ricche di acidi grassi monoinsaturi, possono aiutare a ridurre il colesterolo cattivo e ad aumentare quello buono.

SACCO

3 kg
5 kg



BUSTA

150 gr
200 gr



SECCHIO

500 gr
1 kg



NOCI PECAN • TOSTATE SENZA SALE JUMBO MAMMUTH

Noci pecan sgusciate e tostate di origine U.S.A.
Rispetto alle noci tradizionali hanno una forma più allungata, il guscio meno robusto e il sapore è più dolce, non presentando il retrogusto amarognolo.

SECCHIO

500 gr



NOCI PECAN

LE NOSTRE **NOCI PECAN** SONO DI ALTA QUALITÀ E PROVENGONO DA COLTIVAZIONI SELEZIONATE PER GARANTIRE UN SAPORE INTENSO E UNA CONSISTENZA CROCCANTE.

NOCI PECAN • TOSTATE SALATE JUMBO MAMMUTH

Noce dalla forma allungata, tostata al forno con l'aggiunta di sale. Il gusto più dolce della noce al naturale con l'aggiunta del sale durante la tostatura rende questo prodotto inimitabile e irresistibile.



SECCHIO

500 gr
1 kg

SACCO

3 kg
5 kg



NOCI PECAN • PRALINATE

Noci pecan pralinate lavorate artigianalmente con zucchero e acqua con appositi macchinari in rame chiamati "Bassine".



SACCHETTO

150 gr
5 kg



SECCHIO

1 kg





MANDORLE

MANDORLE VARIETÀ GUARAS, DI ORIGINE SPAGNA E U.S.A. (CALIFORNIA). QUESTA VARIETÀ GARANTISCE L'ASSENZA DI MANDORLE AMARE.



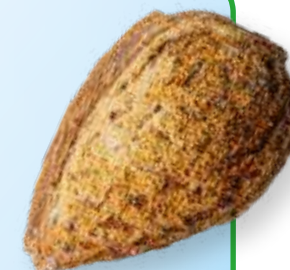
Origine

SPAGNA e
U.S.A. (California)



MANDORLE • IN GUSCIO TOSTATE E SALATE

Il guscio è tenero e semi aperto per facilitare la salatura e la sgusciatura. Vengono tostate al forno con l'aggiunta di sale.



BUSTA

200 gr



SECCHIO

700 gr

MANDORLE • SGUSCIATE

Mandorle sgusciate di origine Spagna, varietà Guaras. Questa varietà garantisce l'assenza totale di mandorle amare.



BUSTA

100 gr
250 gr
500 gr
1 kg
5 kg



SECCHIO

500 gr
1 kg

SACCO

3 kg
5 kg



MANDORLE

MANDORLE VARIETÀ GUARAS, DI ORIGINE SPAGNA E U.S.A. (CALIFORNIA). QUESTA VARIETÀ GARANTISCE L'ASSENZA DI MANDORLE AMARE.

MANDORLE • PELATE

Adatte come snack spezza-fame e per cucinare. Molto utilizzate dagli sportivi.



BUSTA

100 gr
250 gr
500 gr
1 kg



SECCHIO

500 gr
1 kg

MANDORLE • PELATE PRALINATE MIELE E SALE

Mandorle pralinate lavorate artigianalmente con zucchero, miele, sale e acqua con appositi macchinari in rame chiamati "Bassine".



SACCHETTO

150 gr

SACCO

3 kg
5 kg



MANDORLE • PELATE TOSTATE SALATE

Mandorle tostate al forno con aggiunta di sale. Tipico prodotto da utilizzare principalmente come snack.



SECCHIO

500 gr

MANDORLE • PELATE PRALINATE

Mandorle pralinate lavorate artigianalmente con zucchero, miele, sale e acqua.



SECCHIO

500 gr



NOCCIOLE

LE **NOCCIOLE** SONO UN FRUTTO A GUSCIO DIFFUSO IN TUTTO IL MONDO, DAL SAPORE DOLCE E LEGGERMENTE BURROSO, DALL'AROMA INTENSO.



Origine

U.S.A., CILE, ITALIA,
FRANCIA e TURCHIA



NOCCIOLE • PELATE TOSTATE

Nocciole 100% pelate, varietà Giresun. Il gusto, il sapore e l'aroma rilasciati dalle nocciole sono molto intensi.



BUSTA

100 gr
250 gr
1 kg



SECCHIO

500 gr
1 kg

NOCCIOLE • PRALINATE

Nocciole sgusciate di origine Italia, lavorate artigianalmente con zucchero e acqua.



SACCHETTO

150 gr



SECCHIO

500 gr
800 gr

NOCCIOLE • IN GUSCIO TOSTATE

Nocciola di origine U.S.A., Cile e Francia, di grande dimensione.



BUSTA

100 gr
250 gr
500 gr
1 kg
5 kg

MACADAMIA

LA NOCE DI MACADAMIA È UNA NOCE ORIGINARIA DELL'AUSTRALIA, APPREZZATA PER IL SUO SAPORE BURROSO, DOLCE MA DELICATO, E LA SUA CROCCANTEZZA. I SUOI SEMI SONO CONSIDERATI TRA I PIÙ PREGIATI AL MONDO PER LA LORO TEXTURE CREMOSA E IL LORO SAPORE DELICATO.



Origine

AUSTRALIA
e GUATEMALA



MACADAMIA • IN GUSCIO PRE CRACKED TOSTATA

Macadamia in guscio di origine Guatemala. Il prodotto viene leggermente tostato, e si presenta per essere consumato in compagnia.



SECCHIO

500 gr
3 kg

MACADAMIA • SGUSCIATA TOSTATA SENZA SALE

Macadamia tostata senza aggiunta di sale, grassi o altri ingredienti, per conservare il gusto originale del frutto esaltato dalla tostatura.



SECCHIO

500 gr
1 kg

MACADAMIA • SGUSCIATA TOSTATA SALATA

Macadamia tostata al forno con aggiunta di sale per esaltare il gusto del frutto.



BUSTA

100 gr



SECCHIO

500 gr
1 kg



MAIS

IL NOSTRO **MAIS** PROVIENE DALLA SPAGNA DA FORNITORI SELEZIONATI, PER GARANTIRE L'OTTIMA QUALITÀ DEL CEREALE. IDEALE PER ACCOMPAGNARE APERITIVI E FESTE, È UN'OPZIONE SFIZIOSA E SALUTARE PER CHI CERCA UNO SPUNTINO LEGGERO E CROCCANTE.



Origine
SPAGNA



MAIS • TOSTATO SALATO SOFT

Mais fritto in olio di semi di girasole e salato.
Tipico snack da aperitivo.



BUSTA

250 gr



SECCHIO

500 gr

SACCO

3 kg



MAIS • TOSTATO SALATO GIGANTE

Mais di origine Spagna di grandi dimensioni.
Fritto in olio di semi di girasole e salato.



BUSTA

100 gr
200 gr
350 gr
500 gr



SECCHIO

700 gr





MAIS

IL NOSTRO **MAIS** PROVIENE DALLA SPAGNA DA FORNITORI SELEZIONATI, PER GARANTIRE L'OTTIMA QUALITÀ DEL CEREALE.

MAIS • TOSTATO SALATO PICCANTE

Mais di origine Spagna di grandi dimensioni. Fritto in olio di semi di girasole, salato e aromatizzato al chili.



BUSTA

100 gr
200 gr
350 gr
500 gr



SECCHIO

700 gr



SEMI DI GIRASOLE

SEMI DI GIRASOLE DI ORIGINE ARGENTINA E BULGARA, SONO UNO DEGLI SNACK PIÙ POPOLARI E VERSATILI TRA I PRODOTTI DI FRUTTA SECCA. OTTENUTI DAL GIRASOLE, I SEMI SONO PICCOLI E APPIATTITI, CON UNA FORMA OVALE.



Origine

ARGENTINA e BULGARIA



SEMI DI GIRASOLE • DECORTICATI

I semi di girasole contengono vitamina E, rame, Vitamine B (come tiamina, fosforo, selenio) e forniscono una fonte sana di acidi grassi essenziali.



BUSTA

250 gr



SECCHIO

500 gr
1 kg

SACCO

5 kg



SEMI DI GIRASOLE • IN GUSCIO TOSTATI SALATI

Semi di Girasole di origine Argentina. Vengono tostati con aggiunta di sale in forno.



BUSTA

200 gr
500 gr



SECCHIO

600 gr

SACCO

3 kg





NOCI

LE NOSTRE **NOCI** NATURALI SONO CARATTERIZZATE DA UN GUSCIO DURO E RUGOSO CHE RACCHIUDE IL SEME ALL'INTERNO. ABBIAMO SIA LE **NOCI HOWARD** IN GUSCIO PROVENIENTI DA U.S.A. (CALIFORNIA), CHE LE **CHANDLER** SGUSCIATE PROVENIENTI DAL CILE.



Origine

U.S.A. (California) e CILE

NOCI • IN GUSCIO

Noci in guscio di origine U.S.A. (California), varietà Howard. Noce grande, rotonda, con gheriglio chiaro e dal sapore eccellente.

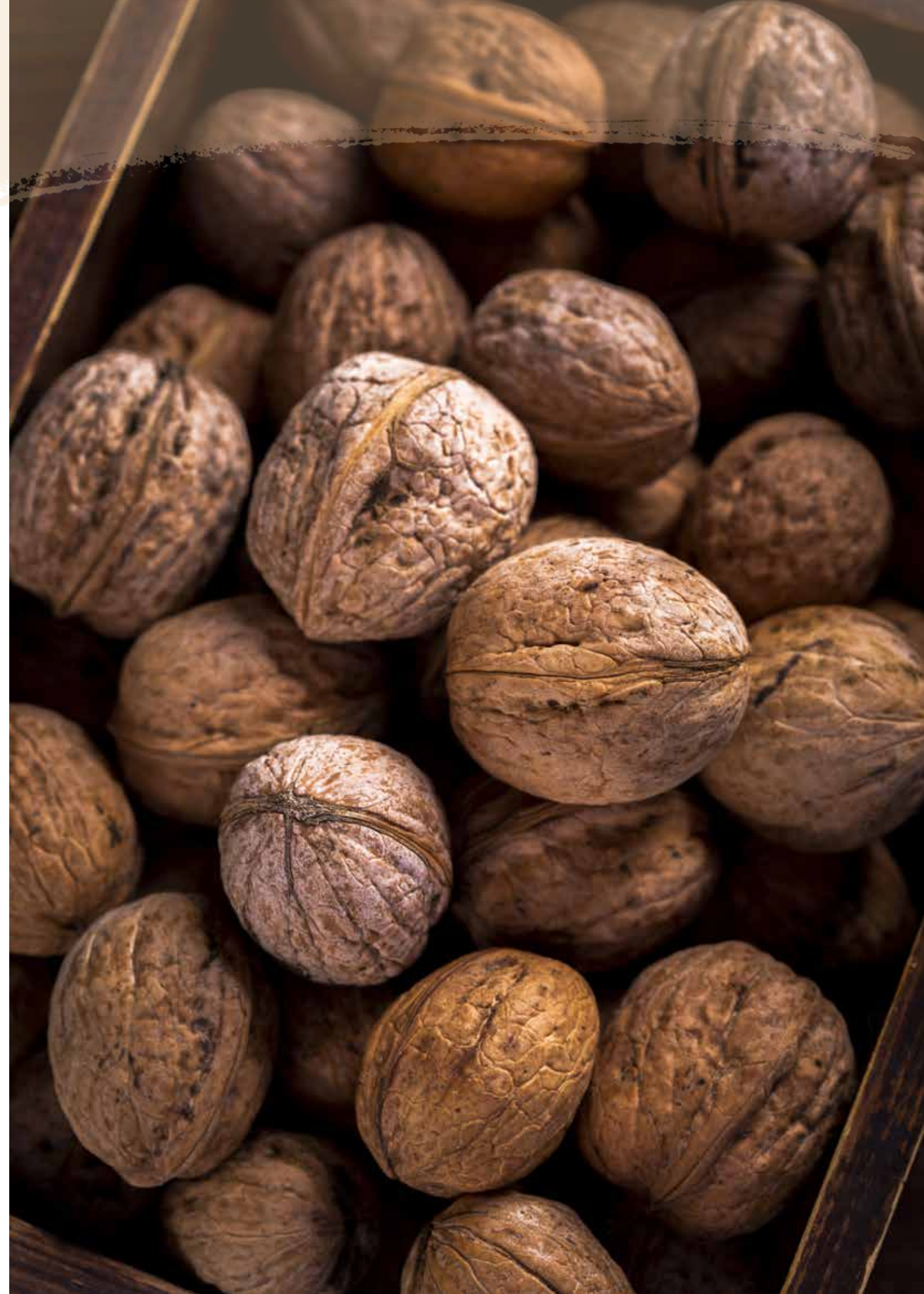


BUSTA

500 gr
1 kg

SACCO

10 kg



UVA SULTANINA

UVA PASSA DI ORIGINE TURCA, SI OTTIENE PER DISIDRATAZIONE. MORBIDA E DOLCE, È LA SCELTA PERFETTA PER UNO SPUNTINO SALUTARE O DA AGGIUNGERE A PIATTI SALATI E DOLCI.



Origine
TURCHIA



Origine
ITALIA e SIBERIA

PINOLI

I **PINOLI** SONO UN TIPO DI SEME OLEOSO COMMESTIBILE CHE SI TROVA ALL'INTERNO DELLA PIGNA DEI PINI. I PINOLI ITALIANI SONO CONSIDERATI I PIÙ PREGIATI AL MONDO, HANNO LA FORMA ALLUNGATA, COLOR AVORIO E UN AROMA RICCO E RESINOSO CHE RICORDA IL PINO.

UVA SULTANINA

Uva Sultanina di origine Turca. Varietà sultana, si ottiene per disidratazione. Contiene per la maggior parte carboidrati, sotto forma di zuccheri semplici.



SECCHIO

1 kg

PINOLI

Hanno la forma allungata, dal colore avorio, il sapore è ricco e resinoso che ricorda il pino. Usato principalmente in cucina.



BUSTA

30 gr
50 gr



BUSTA

1 kg

MISTO

DALLA SELEZIONE DELLA MIGLIORE FRUTTA SECCA E FRUTTA DISIDRATATA NASCONO I NOSTRI **MISTI** DI FRUTTA SECCA, PERFETTI PER OGNI TUA ESIGENZA.



MISTO • ESOTICO

Misto esotico composto da ananas, banana, papaya, mirtilli rossi, uva cilena, noci sgusciate e cocco.



BUSTA

150 gr



SECCHIO

500 gr
800 gr

MISTO • PRALINATO

Misto pralinato composto da arachidi pelate, mandorle sgusciate e nocciole sgusciate, lavorate artigianalmente con zucchero e acqua.



BUSTA

150 gr



SECCHIO

1 kg

MISTO

DALLA SELEZIONE DELLA MIGLIORE FRUTTA SECCA E FRUTTA DISIDRATATA NASCONO I NOSTRI **MISTI** DI FRUTTA SECCA, PERFETTI PER OGNI TUA ESIGENZA.

MISTO • TOSTATO SALATO

Misto tostato salato composto da arachidi pelate, mais, mandorle pelate, anacardi e macadamia sgusciata.



BUSTA

250 gr



SECCHIO

500 gr

MISTO • SUPREME

Misto Supreme composto da anacardi, arachidi pelate, nocciole pelate, mandorle pelate e noci pecan sgusciate.



SECCHIO

500 gr
1 kg

MISTO • TOSTATO SENZA SALE

Misto tostato senza sale composto da arachidi pelate, anacardi, mandorle pelate e noci pecan sgusciate.



SECCHIO

500 gr
1 kg

MISTO • TOSTATO SALATO PICCANTE

Misto salato piccante composto da arachidi pelate, mais, fave, anacardi e mandorle pelate.



BUSTA

250 gr



SECCHIO

500 gr
1 kg

MISTO • VEGANO

Misto vegano composto da semi di zucca sgusciati, anacardi, mandorle pelate, noci sgusciate e pistacchi sgusciati.



SECCHIO

1 kg



LE CONFEZIONI

DOPO AVER PRESENTATO UNA VASTA SELEZIONE DEI NOSTRI PRODOTTI, RIASSUMIAMO IN QUESTA PAGINA LE DIVERSE DIMENSIONI DELLE NOSTRE TIPOLOGIE DI CONFEZIONAMENTO.



Sacchetti stabilopack

Buste da scaffale in stabilopack, dal materiale rigido che si autosostiene. I formati vanno dai 100 gr a 1 kg.



Sacchi grandi

Il nostro formato più grande, disponibile da 4 e 5 kg per le produzioni più piccole, ma anche da 25 kg e fino 500 kg con i Big Bags.



Sacchetti a ciuffo

Il nostro formato più piccolo. I sacchetti a ciuffo sono da 150 gr. Li usiamo principalmente per la frutta secca pralinata.



Secchielli

I comodi classici secchielli con manico, disponibili in diversi formati, dai 350 gr fino ai 3 kg.

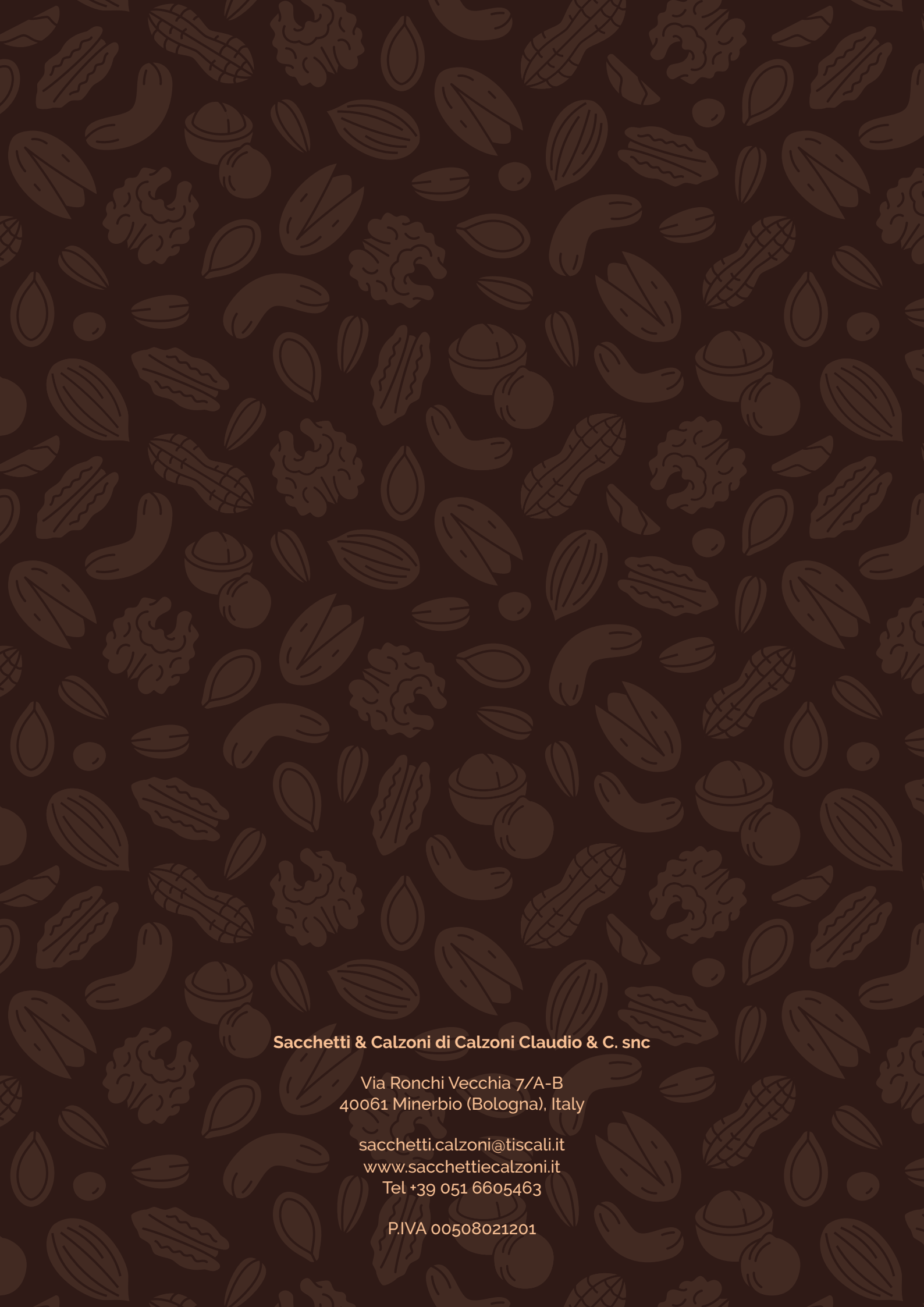


Non hai trovato il packaging che ti serve?

Per ogni informazione e aggiornamento
su questo listino scrivi a:
sacchetti.calzoni@tiscali.it

oppure visita il nostro sito:
www.sacchettiecalzoni.it





Sacchetti & Calzoni di Calzoni Claudio & C. snc

Via Ronchi Vecchia 7/A-B
40061 Minerbio (Bologna), Italy

sacchetti.calzoni@tiscali.it

www.sacchettiecalzoni.it

Tel +39 051 6605463

P.IVA 00508021201