SANTORO FUNGHI s.r.l.

di Luigi e Innocenzo Santoro

Freschezza e Qualità dal bosco alle vostre tavole

MERAVIGLIE DEL BOSCO

SANTORO FUNGHI s.r.l.

di Luigi e Innocenzo Santoro

Siamo ubicati nel comune di Artena, parte della Comunità Montana dei Monti Lepini "Area Romana", tramandiamo da padre in figlio da tre generazioni i segreti del nostro lavoro.
Cinquanta anni di sacrificio e passione nel settore dei funghi di bosco (freschi, secchi, congelati e sott'olio), tartufi e frutti di bosco, seguendo con meticolosità estrema ogni fase del processo di raccolta, selezione e lavorazione dei nostri prodotti, controllando tutta la filiera fino al confezionamento.
Varie sono le lavorazioni e di conseguenza le fasi produttive che i funghi subiscono prima di essere destinati al consumo: freschi, secchi, conservati, congelati, i nostri funghi trovano impiego per soddisfare qualsiasi esigenza dell'operatore professionale del nostro settore. La selezione dei migliori funghi inizia nei boschi di produzione e nelle ceste dei raccoglitori. Selezionando in tutta Europa i migliori prodotti al fine di garantire qualità, sicurezza ed un prodotto unico per sapore e fragranza.
Quando il prodotto arriva presso la nostra azienda, al fine di evitare eventuali deterioramenti, questo viene scaricato con operazioni prettamente manuali nelle rispettive "anti-celle" al fine di regolare e stabilizzare la temperatura di arrivo del prodotto. Poi viene sottoposto ad primo accurato processo di controllo della specie e della qualità complessiva e poi è sottoposto al controllo di ispettori micologici ASL, che controllano e certificano in base alle normative vigenti il prodotto.
Superati i controlli preliminari il prodotto viene controllato manualmente, pezzo per pezzo, al fine di consentire non solo di preparare le confezioni secondo specifici e rigorosi criteri di qualità (pezzatura, aspetto estetico, ecc.), ma anche di eliminare gli ultimi difetti eventualmente sfuggiti alle precedenti fasi di selezione.
Oggi è obbligatorio per legge, ma per noi è un obbligo morale quello di ricostruire la storia di ogni nostro prodotto, potendone tracciare il percorso dalla raccolta al punto vendita finale.
Disponiamo di patentino per la vendita dei funghi ed adottiamo il controllo haccp.
Le moderne linee di confezionamento ci permettono di soddisfare le esigenze dei nostri clienti al fine di personalizza il proprio packaging (confezionamento) andando oltre le classiche confezioni standard.
Disponiamo di macchinari in grado di confezionare cassette di varia pezzatura ed avvolgere con rete il prodotto.
Da anni forniamo la GDO (Grossa distribuzione organizzata) ed i migliori ristoratori della capitale e della sua provincia.

Funghi Porcini

FUNGHI FRESCHI - aprile - novembre

Confezione
- vaschetta per uso alimentare
  grammature varie, da 350 gr. a 600 gr. circa
- cassa di legno: 30x20 cm - minicollo - ca. 1 kg.
- cassa di legno: 50x30 cm - peso variabile ca. 3 kg.

FUNGHI SECCHI

Confezioni: bustine dal peso di 20 gr. - 50 gr. - 100 gr. e personalizzati
Conservazione: temperatura ambiente

FUNGHI CONGELATI IN BUSTA

Confezione: Buste da 300 gr. - 500 gr.- 1 Kg.
Tagli: cubo, lamina e intero
Conservazione: in cella a temperatura -18°C

FUNGHI CONGELATI

Confezione: cartoni dal peso di 5 Kg. 7 Kg. e 10 Kg.
Tagli: cubo, lamina e intero
Conservazione: in cella a temperatura -18°C

FUNGHI SOTT' OLIO

Confezioni: vasetto in vetro dal peso di 280 gr. - 560 gr. (peso sgocciolato)
Conservazione: temperatura ambiente

Funghi Galletti

FUNGHI FRESCHI - maggio - novembre

Confezione
- vaschetta per uso alimentare
  grammature varie, da 350 gr. a 600 gr. circa
- cassa di legno: 30x20 cm - minicollo - ca. 1 kg.
- cassa di legno: 50x30 cm - peso variabile ca. 3 kg.

Conservazione: temperatura 2° - 4°

FUNGHI CONGELATI

Confezione: cartoni dal peso di 5 Kg. 7 Kg. e 10 Kg.
Conservazione: in cella a temperatura -18°C

Funghi Ovoli

FUNGHI FRESCHI - maggio - novembre

Confezione

- **vaschetta per uso alimentare**
  grammature varie, da 350 gr. a 600 gr circa
- **cassa di legno:** 30x20 cm - minicollo - ca. 1 kg.
- **cassa di legno:** 50x30 cm - peso variabile ca. 3 kg.

FUNGHI CONGELATI

Confezione: cartoni dal peso di 5 Kg. 7 Kg. e 10 Kg.
Conservazione: in cella a temperatura - 18°C

Tartufi

Santoro funghi seleziona e commercializza i tartufi più belli e profumati, acquistandoli
direttamente dai suoi cavatori di fiducia.

- Gennaio - Marzo: tartufi freschi
- Giugno - Novembre: tartufo nero estivo o scorsone (tuber aestivum).
- Settembre - Dicembre: tartufo bianco pregiato (tuber magnatum pico)
- Novembre - Marzo: tartufo nero invernale (tuber melanosporum)

Frutti di bosco

Sono una vasta categoria di frutta che si sviluppa nel particolare clima umido del sottobosco. Lampone, Ribes, Mirtillo, More dal sapore autentico senza conservanti e coloranti.
Confezione freschi in **cassettine vari pesi**
Confezione Congelati in **cartoni vari pesi**

Fragole e Fragoline di bosco

Si intendono tutti i frutti delle piante del genere Fragaria. La selezione delle nostre fragole offre tutta la bontà ed il sapore autentico della frutta senza conservanti e coloranti.

- Fragole Fresche: **Confezione**: cassettine vari pesi
- Fragoline Fresche: **Confezione**: cassettine vari pesi
- Fragole Congelate: **Confezione**: cartoni vari pesi
- Fragoline Congelate: **Confezione**: cartoni vari pesi

Stabilimento e punto vendita

Grazie alla nostra esperienza oggi forniamo funghi in tutto il territorio laziale nei migliori ristoranti e in tutti i mercati rionali.

Privati - Ristorazione - G.D.O.

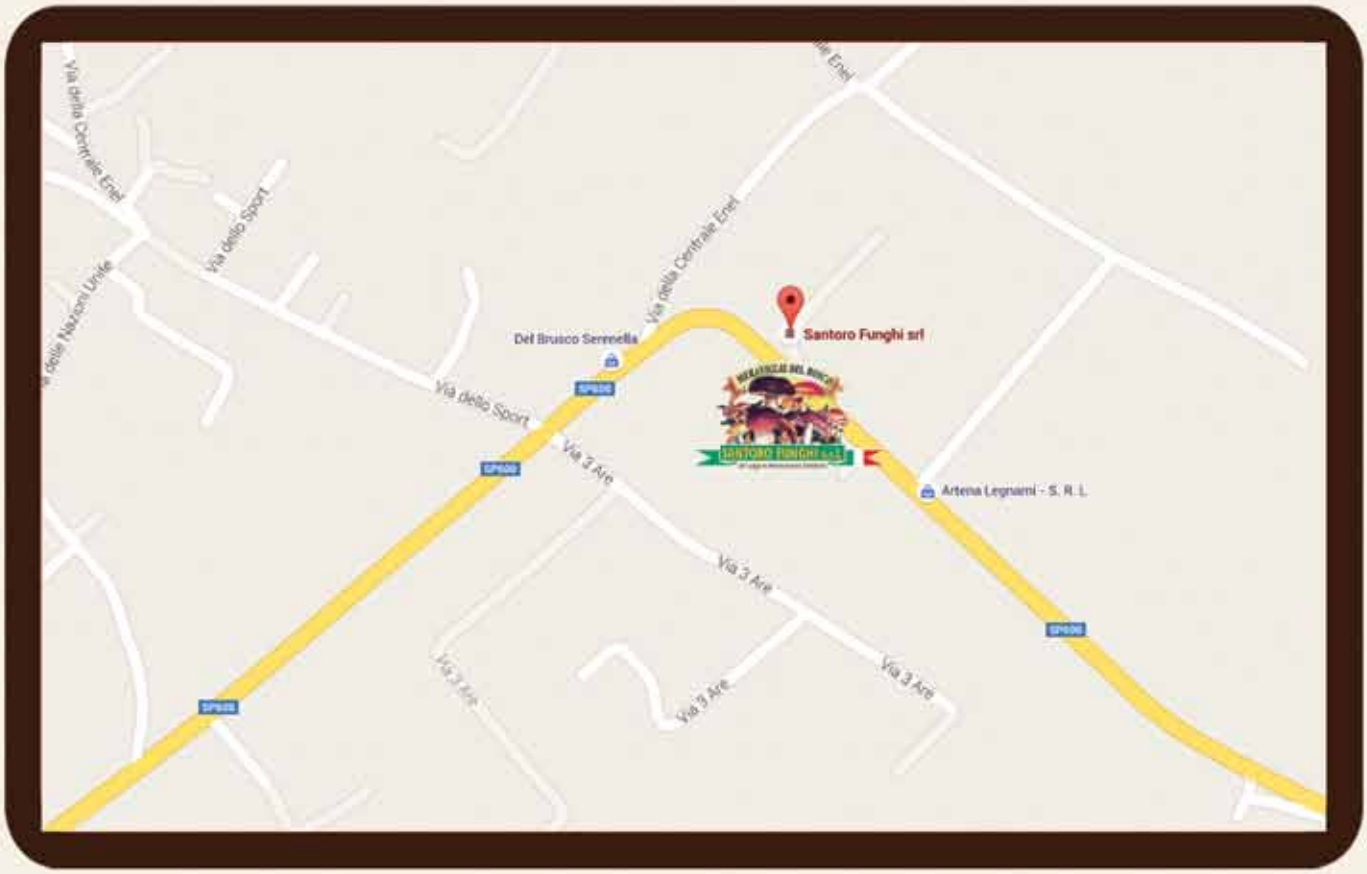
PRIVATI: Vendita presso Nostro punto vendita
RISTORAZIONE: Distribuzione su tutto il territorio nazionale
G.D.O: Distribuzione per **supermercati** ed **ipermercati** su tutto il territorio nazionale

Porcini Congelati - Tagli del prodotto

Funghi interi

Lamine

Cubetti



MERAVIGLIE DEL BOSCO

SANTORO FUNGHI s.r.l.

di Luigi e Innocenzo Santoro

Santoro Funghi srl

Sede Legale: Via A. de Curtis,7 80024 Cardito (NA)

Sede Operativa: Via Ariana km 8600 - 00031 Artena (RM)

Tel. +39 06.951.37.67 - Fax.+39 06.951.37.75

web: www.santorofunghi.it

mail: santorofunghi@gmail.com

santorofunghi