

Nell'anno 2016 abbiamo conseguito importanti certificazioni di sistemi di gestione per la qualità secondo gli standards:



CARLO MANZELLA & C. S.R.L.

Via Borgonovo, 71
29015 Castel San Giovanni
Piacenza - Italia
Tel. 0523.842819
Fax 0523.844144
carlomanzella@libero.it
www.carlomanzella.it



DAL 1923
**LA STELLA
DELLE CONSERVE**





**LA "STELLA"
DI CARLO MANZELLA
È UN MARCHIO
CONOSCIUTO IN ITALIA
E ALL' ESTERO
COME SIMBOLO
DI FIDUCIA, QUALITÀ
E RISPETTO
DELLE TRADIZIONI.**

L'AZIENDA

L'azienda Carlo Manzella e C. Srl nasce nel 1923 a Castel San Giovanni dal suo fondatore Carlo Manzella e rappresenta una delle realtà conserviere più antiche della provincia di Piacenza. All'interno dello stabilimento di produzione, che occupa attualmente una superficie di oltre 15.000 m², alla tradizionale esperienza acquisita nella trasformazione industriale del pomodoro si unisce una particolare attenzione alle innovazioni tecnologiche. Perché l'azienda Carlo Manzella & C. Srl fa della qualità e della bontà dei suoi prodotti i principi fondamentali della filosofia aziendale.

LA PRODUZIONE

Grazie ad una attenta e programmata gestione degli approvvigionamenti, il pomodoro fresco utilizzato per la produzione di polpa viene prontamente lavorato allo scopo di garantire un alto standard qualitativo.

La trasformazione avviene in modo semplice e lineare perché da sempre la filosofia dell'azienda è di portare all'interno di una moderna industria conserviera tutta la passione e la tradizione di una cucina casalinga. Per coniugare bene i sapori antichi con le moderne tecnologie, l'azienda ha creato un innovativo laboratorio di analisi interno che monitora costantemente tutti i processi produttivi. I prodotti che Carlo Manzella offre al consumatore sono: sicuri, sani e rintracciabili.

I NOSTRI PRODOTTI



POLPA DI POMODORO FORMATI 2500 g E 4050 g

Al giusto grado di maturazione il pomodoro è già "Polpa", resa unica dalla sua densità e sapore, risultato della qualità e rispetto della tradizione. La Polpa Carlo Manzella è caratterizzata dalla freschezza, dal sapore dolce e dalla rusticità del pomodoro fresco. È un prodotto ad alto pregio poiché la polpa del pomodoro resa in pezzi si accompagna alla salsa, quest'ultima estratta dal succo di pomodoro. La polpa Carlo Manzella è consigliata come condimento per pizza, bruschette e pasta. Per il suo sapore caratteristico, generalmente è utilizzata tal quale, ed eventualmente dopo aromatizzazione con olio d'oliva e/o spezie per la preparazione di sughi o altri prodotti gastronomici.

POLPA DI POMODORO FINE FORMATI 2500 g E 4050 g

Come per la produzione della polpa, anche in questo caso il pomodoro conferito dalle Organizzazioni dei produttori agricoli del Nord Italia viene lavorato fresco. Questa ormai consolidata filosofia conferisce alla Polpa Fine Carlo Manzella, un sapore particolarmente dolce e un profumo caratteristico. È un prodotto denso e omogeneo in quanto unisce la polpa affinata in piccoli pezzi al succo di pomodoro semiconcentrato. La particolarità di questo prodotto si riflette nella consistenza densa e allo stesso tempo granulosa. Anche in questo caso, la polpa fine Carlo Manzella è consigliata per il condimento di pizza, bruschette e pasta. Può essere utilizzata così come si presenta ed eventualmente, dopo aromatizzazione con olio d'oliva e/o spezie, per la preparazione di sughi o altri prodotti gastronomici in accompagnamento ad altre verdure.

Nel 2016, inoltre abbiamo prodotto **Polpa Fine di Pomodoro Biologico** formato 2500 g.



POLPA DI POMODORO FORMATO 10 kg BAG IN BOX:

Allo scopo di venire incontro alle esigenze diversificate dei consumatori, l'azienda commercializza polpa in sacchi asettici da 10 kg. La polpa di pomodoro confezionata in comodi sacchetti asettici "bag in box" con tappo richiudibile, è un prodotto ottenuto dalla lavorazione di pomodori freschi, sani e maturi, successivamente pelati, tagliati a pezzettini, addizionati di succo d'arricchimento e sottoposti a processo di riempimento. La materia prima viene lavorata mediante appropriata tecnologia quale cernita ottica e manuale, scottatura, pelatura, estrusione, sgrondatura, miscelazione con salsa, trattamento termico di pastorizzazione e riempimento asettico.

POLPA DI POMODORO FORMATO 5 kg X2 BAG IN BOX

L'azienda commercializza polpa in comodi cartoni contenenti due sacchi asettici da 5 kg l'uno. Il prodotto è ottenuto tramite pelatura dei pomodori, cernita, taglio in fette, sgrondatura per l'eliminazione parziale di succo e semi, polpatura e aggiunta di passata. Il prodotto pastorizzato è successivamente confezionato tramite riempimento asettico in busta sterile.



DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO FORMATI 2200 g E 800 g

Il doppio concentrato di pomodoro Carlo Manzella è ideale per dare un gusto deciso e consistenza ai preparati alimentari. È consigliabile utilizzarlo nelle ricette che necessitano di periodi di preparazione non immediati al fine di ottenere piatti decisamente gustosi. Accompagna molto bene piatti a base di carne, zuppe ed è ideale per la preparazione di sughi.