



Valli Estensi

INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI



POMODORO

La Valli Estensi S.r.l. è un'azienda trasformatrice di prodotti classificati "Semilavorati" destinati ad un utilizzatore che a sua volta produrrà un prodotto finito.

I prodotti che la nostra azienda offre sono:

Produzione Pomodoro
Cold Break (BIO o CONV):

- Succo 5 bx
- Succo 7 - 8 bx
- Passata 8 - 10 bx
- Passata 10 - 12 bx
- Passata 12 bx
- Semi concentrato 14 - 16 bx
- Doppio Concentrato 28 - 30 bx
- Triplo Concentrato 36 - 38 bx

Produzione Pomodoro
Hot Break (BIO o CONV):

- Succo 5 bx
- Succo 7 - 8 bx
- Passata 10 - 12 bx
- Doppio Concentrato 28 - 30 bx

Packaging: in fusti, maxi box e cisterna

TOMATO

Valli Estensi is specialized in the production of semi-finished products.

Our range of Tomato Products:

Tomato Production
Cold Break (ORGANIC or CONV):

- Tomato Juice 5 bx
- Tomato Juice 7 - 8 bx
- Tomato Purée 8 - 10 bx
- Tomato Purée 10 - 12 bx
- Tomato Purée 12 bx
- Tomato Paste 14 - 16 bx
- Tomato Paste 28 - 30 bx
- Tomato Paste 36 - 38 bx

Tomato Production
Hot Break (ORGANIC or CONV):

- Tomato Juice 5 bx
- Tomato Juice 7 - 8 bx
- Tomato Purée 10 - 12 bx
- Tomato Paste 28 - 30 bx

Packaging: in drums, maxi boxes and tanks

FRUTTA

La purea di frutta prodotta da "Valli Estensi S.r.l." viene ottenuta dalla lavorazione di:

- Albicocche
- Pesche
- Pere
- Mele

La frutta può essere lavorata sia per ottenere purea "tal quale" (Single Strength), sia purea di frutta concentrata. In questo caso il grado di concentrazione varia da un minimo della purea "tal quale" ad un massimo di 30/32° bx in funzione delle richieste del cliente.

La purea di frutta "tal quale" (Single Strength) può essere confezionata sia in fusti metallici all'interno di bag aseptico, in maxi box ed in cantina aseptica consentendo così diversi tipi di spedizione del prodotto finito in funzione delle necessità del cliente.

FRUIT

Our Fruit Purée is obtained from:

- Apricots
- Peaches
- Pears
- Apples

We produce both "Single Strength" (natural) and concentrated fruit purée. On customer's demand the concentrated fruit purée can reach a concentration degree of max. 30/32 Brix. In order to satisfy all the requirements of our customers we can store the "Single Strength" (natural) fruit purée in aseptic bags contained in conical metal drums, in maxi boxes and in aseptic tanks.

L'azienda Valli Estensi S.r.l. nasce nel 2001 come industria adatta alla trasformazione per l'ottenimento di succhi, passata, semi-concentrati e concentrati di pomodoro, puree o cremogenati di frutta e si colloca in una zona del nord strategica per la coltivazione e la produzione sia del pomodoro che della frutta.

Questa azienda è nata grazie alla famiglia Ferrante già presente nell'ambito del commercio di frutta e pomodoro, che nel 2001 avverte l'esigenza di acquistare un nuovo stabilimento nella provincia di Ferrara per la trasformazione di questi prodotti.

Essa è dotata al suo interno di un impianto di alta e moderna tecnologia che permette di avere un prodotto sano e genuino adatto sia al mercato italiano che a quello estero.

Le varie tipologie di prodotti che produciamo risultano essere ottime basi per vari preparativi, quali miscele di puree, confetture, succhi di frutta e basi per prodotti di pasticceria.

Valli Estensi S.r.l., founded in 2001, is based in an area of North Italy strategic for the growth and processing of fruit and tomatoes.

The Ferrante family, which had already been operating in the agricultural sector, decided in 2001 to found a new company for tomatoes and fruit processing.

The up-to-date and high quality processing plants permit us to produce genuine and healthy products suitable both for the Italian and foreign markets. Our fruit purée is optimal for the production of juices, mixed fruit purée, jams, bakery products, concentrated and semi-concentrated products.





UNI EN ISO 9001:2008
UNI EN ISO 14001:2004
BS OHSAS 18001:2007

Sede Amministrativa / Head Office:
Via G. Cuomo, 7
84122 Salerno - Italy

Sede Operativa / Production Plant:
Viale Adriatico, 36
44020 Masi Torello (FE) - Italy

Phone +39 (0) 532 819068
Fax +39 (0) 532 819781

P. IVA 03752600654

info@valliestensi.it