

Sauzezzzzzz

# Italian Smart Sauces





**Italian  
Smart Sauces**

**La linea Squeez.it** →

 **Crema al Pamigiano Reggiano** →

 **Pizza Pesto** →

 **Pesto Viola** →

 **Pesto alla Genovese** →

 **Pesto Rosso Piccantino** →

**Packaging - Linea catering** →

**Packaging - Linea retail** →

**La conservazione** →

**Le certificazioni** →

Powered by



Il mondo della ristorazione di massa sta subendo un cambiamento epocale sugli usi e necessità dell'individuo.

Il poco tempo a disposizione per mangiare, la necessità di standardizzare il più possibile il processo produttivo nelle cucine e di calcolare a monte il food cost, impongono uno sforzo da parte dei produttori di trovare alternative nuove e funzionali.

## Innovazione sotto molti punti di vista

**Italplus Srl**, creatrice della linea **Squeez.it**, è una giovane azienda italiana che ha radici profonde nel mondo della ristorazione.

Davide Guagni, CEO e co-fondatore, è la quarta generazione di una famiglia che da sempre produce e vende **Pesto alla Genovese**.

Iniziando da una realtà familiare, nel corso di un secolo è arrivata a servire alcune delle maggiori aziende Italiane nel campo **HO.RE.CA.** e ristorazione collettiva.

Impegnato nel sociale e con due figli piccoli, Davide si accorge che il pubblico di giovane età ha una concezione diversa rispetto ai soliti canoni che rispecchiano il Pesto alla Genovese e decide di dedicare tempo ed energie a fornire una nuova forma di salse polifunzionali che partono da una solida tradizione regionale italiana ma che si prestano a molteplici utilizzi.



# HAVE AN ICE DAY



Powered by



Crema  
al Parmigiano Reggiano



Pizza  
Pesto



Pesto  
Viola



Pesto  
alla genovese



Pesto  
rosso piccante





**Italian  
Smart Sauces**

## Crema al Parmigiano Reggiano

Una crema a base di **panna italiana** incontra il **formaggio** al primo posto della scala di gradimento mondiale dando vita ad una salsa vellutata e con un gusto inconfondibile.

**Pasta, pizza, panini...**  
ogni piatto avrà una esaltazione di sapori che richiamerà l'Italia e le sue specialità.

**Ingredienti caratterizzanti:**  
Parmigiano Reggiano DOP  
Formaggio Pecorino DOP  
Aglio





**Italian  
Smart Sauces**

## Pizza Pesto

Pensata per agevolare la preparazione della pizza in ambito domestico, il **Pizza Pesto** richiama i sapori base della **Pizza Margherita**, regina indiscussa del cibo più famoso del mondo.

**Pomodori ciliegini gialli italiani, origano, aglio, parmigiano:** sapori prettamente italiani pronti da spalmare su una base per creare in poco tempo un prodotto buono e sempre uguale.

La preparazione delle materie prime a monte della produzione, conferisce alla salsa un aspetto intrigante e divertente per offrire una novità vincente durante i pasti.

### **Ingredienti caratterizzanti:**

Pomodori essiccati

Origano

Aglio

Formaggio Parmigiano

Formaggio Pecorino





**Italian  
Smart Sauces**

## Pesto Viola

Il prodotto più estroso della linea  
è un pesto che si presenta con un acceso colore viola shock.

I suoi sapori agrumati e freschi  
dati dall'unione del **mirtillo** e delle **zeste di limone**  
si presta a completare panini e condire il pesce;  
il tutto con una nota di colore inconfondibile e divertente.

### **Ingredienti caratterizzanti:**

Pomodori  
Zeste di limone  
Formaggio Parmigiano





**Italian  
Smart Sauces**

## Pesto alla Genovese

Caposaldo della tradizione Italiana, il **Pesto Genovese** vanta il primato di salsa più altovalente nel mondo.

**Italplus** produce un pesto di qualità partendo da materie prime premium come il **Basilico Genovese DOP**, il **Parmigiano Reggiano** e l'**olio extravergine di oliva**.

Il prodotto si presta a condire pasta, carni, pesce e ad essere utilizzato come spalmabile per panini e simili.

Un utilizzo alternativo e come topping per **Pizza Margherita** e **Focaccia Genovese**.

### **Ingredienti caratterizzanti:**

Basilico italiano DOP  
Formaggio Parmigiano  
Olio extra vergine di oliva  
Formaggio Pecorino





**Italian  
Smart Sauces**

## **Pesto Rosso Piccantino**

Nato dalla tradizione siciliana , il **Pesto Rosso** racchiude in sé sapori forti ed avvolgenti che rappresentano il sud italia ed i suoi prodotti di prima qualità.

I **pomodori disidratati al sole**, il **peperoncino** e la nota acidula dell'aceto creano un mix adatto ad impreziosire i primi piatti ma anche finger food e carni alla brace.

### **Ingredienti caratterizzanti:**

Pomodori disidratati  
Formaggio Pecorino  
Olio extra vergine di oliva  
Peperoncino piccante





**Italian  
Smart Sauces**

## Il Packaging

Funzionale e versatile.

La linea Squeez.it si declina per offrire un servizio sia nel mondo catering, sia retail.



## Linea catering

Le buste stand-up in PET barrierato con capsula di dosaggio permettono ad un operatore di controllare con precisione il sistema di dosaggio, standardizzando il servizio e rispettando il food cost dei piatti evitando sprechi.

Le buste sono disponibili nei formati: 500gr - 1kg.  
Per formati più grandi sono disponibili vasi da 5kg.



500gr



1.000gr





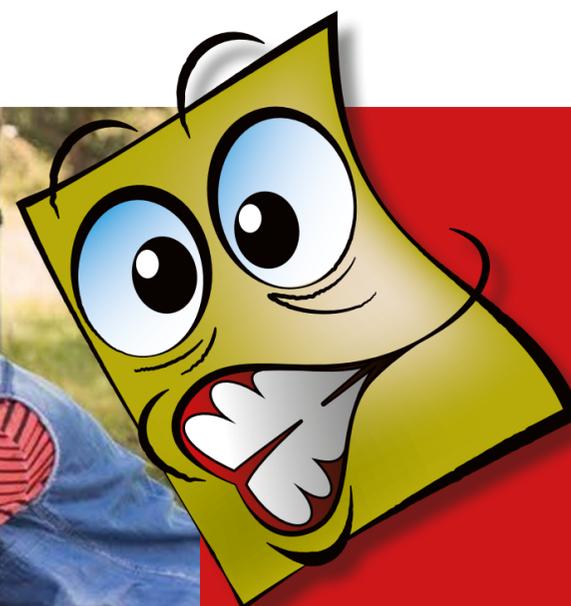
**Italian  
Smart Sauces**

## Il Packaging

### Linea retail

Per il consumatore finale, la busta da 200gr permette di mettere in tavola un complemento allegro che si presta ad invogliare i più piccoli a consumare cibi che di solito non incontrano i loro gusti o a completare una cena tra amici dove convivialità ed allegria la fanno da padrone.

Powered by



200gr





## La conservazione

**Italplus** lavora nel mondo del surgelato dagli inizi della sua fondazione e crede fermamente che il freddo sia il miglior conservante per mantenere inalterate le proprietà organolettiche del prodotto ed una etichetta il più *clean* possibile.

Tutta la linea **Squeez.it** è conservata a  $-18^{\circ}\text{C}$  con una shelf life di 24 mesi, essendo pronta all'uso permette una modalità di utilizzo molto semplice: basterà mettere il prodotto ad una temperatura tra gli  $0$  e i  $+4^{\circ}\text{C}$  ed in meno di 12 ore il prodotto sarà subito utilizzabile per 5 giorni.





## Le certificazioni



Essendo molto attenta alla cura del prodotto ed alla prevenzione di contaminazioni, **Italplus** segue un rigoroso protocollo di controllo qualitativo. I frutti di tale impegno si trasformano nel rilascio da parte degli enti certificatori **BRC** e **IFS** di un riconoscimento ai massimi livelli.



### BRC Food Safety

certifica i processi produttivi delle imprese alimentari di trasformazione e preparazione ad un sistema volto a massimizzare i requisiti di qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti. BRC è uno standard internazionale, riconosciuto a livello internazionale.



### IFS Food

esamina i processi di lavorazione per valutare la capacità di un'azienda alimentare di produrre manufatti sicuri, autentici e di qualità, in conformità ai requisiti e alle specifiche legali.



### Bioagricert

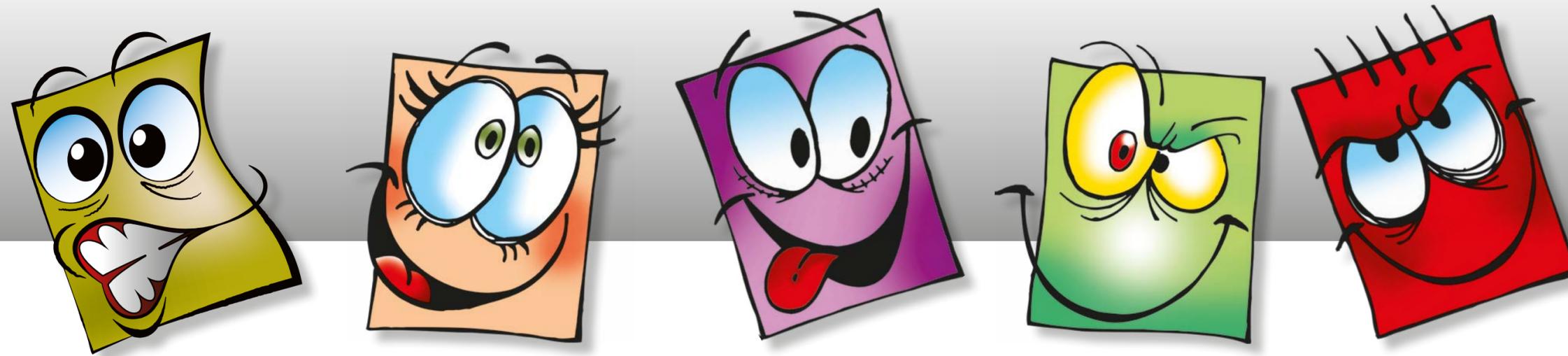
è tra gli enti leader in Italia nella certificazione delle produzioni agroalimentari biologiche e di qualità. Dal 1984 Bioagricert supporta le aziende nel processo di qualifica di prodotti e processi in base a regolamenti nazionali ed internazionali.



### Star-K Kosher

è una delle più grandi agenzie di certificazione alimentare ebraica del Nord America. È considerata attendibile da molti ebrei ortodossi in tutto il mondo. L'organizzazione supervisiona decine di migliaia di prodotti alimentari commerciali e stabilimenti alimentari in tutto il mondo.





**Italplus Srl**  
Via Pontevecchio 42 S/1 | 16042 Carasco (GE) - Italy | +39 0185 31 96 81 | [info@italplus.it](mailto:info@italplus.it) | [Visita italplus.it](http://Visita italplus.it)

