



SUEC  San PROSPERO

partnership first



AZIENDA

SUECOSanPROSPERO nasce dalla fusione della SUECO di Faenza e Vinicola San Prospero di Imola. Storia e know-how di entrambe originano una realtà fra le più importanti del settore. Impianti e tecnologie all'avanguardia fanno della SUECOSanPROSPERO un punto di riferimento dell'intero comparto proponendosi come leader di filiera dall'uva al prodotto finito.

Con i suoi due siti produttivi, Faenza come stabilimento alimentare ed Imola come enologico, SUECOSanPROSPERO offre una vasta gamma di prodotti destinati alla clientela italiana ed internazionale nei diversi formati e packaging richiesti.

Impianti e metodi di lavorazione tecnologicamente avanzati, uniti al controllo dei parametri produttivi in ogni fase del processo, fanno della SUECOSanPROSPERO il partner ideale di cantine ed industrie alimentari che intendono ottenere prodotti sicuri, di qualità elevata e costante.

La nostra forza è la capacità di far coesistere la notevole capacità produttiva supportata dall'efficienza degli impianti, con la flessibilità ed il dialogo diretto necessari per soddisfare le esigenze dei nostri partners.





VINI

Parlare di vino nella nostra terra è cosa frequente. La SUECOSanPROSPERO si fa portavoce del patrimonio culturale del proprio territorio. Il settore dei vini è uno dei punti di forza della nostra azienda grazie alla provata esperienza e preparazione dei nostri enologi. La nostra offerta comprende vini "tailor-made" in una vasta gamma di tipologie, convenzionali e biologiche, per far fronte alle più svariate richieste del mercato.



SUCCHI e MOSTI DESOLFORATI

I nostri succhi d'uva conservano intatte la fragranza e la freschezza del frutto. Nei nostri metodi di lavorazione abbiamo posto particolare attenzione alla scelta delle varietà di uva più adatte all'ottenimento di un succo avente il giusto equilibrio tra zucchero, acidità e aroma. L'impegno e la nostra professionalità in questo settore sono cresciuti grazie ai consensi dei più importanti player di mercato europei che ne hanno apprezzato l'affidabilità e la garanzia degli elevati standards qualitativi.



MOSTI RETTIFICATI

Un processo produttivo lungamente collaudato consente di rispettare tutte le specifiche richieste dall'industria alimentare ed enologica. SUECOSanPROSPERO è particolarmente organizzata per la trasformazione in MCR di mosti d'uva forniti direttamente all'utilizzatore. Denominato "mosto concentrato rettificato" o "zucchero d'uva" a seconda se ottenuto da uve da vino o da uve da mensa, trattasi di prodotto totalmente naturale che si presenta in forma liquida, incolore, con una concentrazione commerciale da 65° a 70° brix.



MOSTO COTTO

Produciamo mosto cotto per la preparazione di aceto balsamico e condimenti aromatici largamente usati in campo alimentare in Italia e all'estero.





MOSTI e SUCCHI CONCENTRATI

Le materie prime che giungono nei nostri stabilimenti vengono accuratamente selezionate, miscelate e filtrate per ottenere concentrati di uva con grado da 65° a 68° brix.

Questi prodotti sono perfettamente compatibili sia nel settore vinicolo, per gli svariati utilizzi enologici di arricchimento, che in quello alimentare per la produzione di bevande al gusto di uva o multi frutta e confetture.



BIO

SUECOSanPROSPERO vanta una produzione di prodotti biologici di alta e costante qualità, grazie al controllo sistematico dell'assenza di pesticidi e dall'accurata selezione e fidelizzazione dei fornitori.





QUALITÀ e CERTIFICAZIONI

L'azienda dispone delle migliori tecnologie presenti sul mercato al fine di preservare al meglio le caratteristiche naturali proprie della materia prima utilizzata.

Il nostro laboratorio interno, dotato di attrezzature all'avanguardia,

è in grado di effettuare analisi approfondite, chimico-fisiche, organolettiche e microbiologiche.

Ogni singola attività della nostra azienda è gestita da procedure, in particolare quelle relative alla produzione, che consentono in qualsiasi momento tracciabilità e controllo completo.

La selezione e la valutazione di ciascun fornitore è gestita con parametri oggettivi previsti dal manuale della qualità.

Tutti i prodotti sono soggetti a un rigoroso controllo analitico prima del loro inserimento nel processo produttivo.

Siamo membri dell'SGF, importante organizzazione tedesca per l'autocontrollo volontario nella produzione dei succhi di frutta. Siamo certificati ISO 9001, FSSC 22000.



SUECOSanPROSPERO spa

📍 Via Sant'Andrea, 5 – 48018 Faenza (RA) Italy

☎ +39 0546 633911

📠 +39 0546 46375

✉ info@suecosanprospero.com

✉ Pec: suecosanprospero@legalmail.it

📄 P.IVA C/F 02315280392

Plants

📍 48018 FAENZA (RA) via sant'andrea 5

☎ +39 0546 633911

📍 40026 IMOLA (BO) via san prospero 121

☎ +39 0542 614017



👤 ADMINISTRATION DEPT.

- *Chief Executive Officer*
magnone@suecosanprospero.com
- *Chief Financial Officer*
beatrice.bettini@suecosanprospero.com

👤 SALES DEPT.

- *Sales Director*
capussotti@suecosanprospero.com
- *Sales Manager*
sforza@suecosanprospero.com

👤 TECHNICAL DEPT.

- *Enologist*
acerbi@suecosanprospero.com
- *Quality assurance manager*
baleani@suecosanprospero.com
- *Plant Director*
filippo.negrini@suecosanprospero.com

👤 LOGISTICS DEPT.

- *Logistic manager*
cristina@suecosanprospero.com