

Il **Processo di Lavorazione** è svolto da mani laboriose e da moderni macchinari, coniugando artigianalità e tecnologia, in ambienti ampiamente **aerati** e **igienicamente sicuri**. Controllato attentamente in ogni suo passaggio, la sua efficienza è maggiormente garantita dalla **Pastorizzazione** finale di tutte le confezioni. Questa **Fase**, che richiede un maggiore impiego di energie e tempo, consente che i nostri prodotti abbiano, senza l'utilizzo di conservanti chimici, un'ottima e lunga conservazione, una migliore **shelf life**, preservandone gusto e profumi. I prodotti **pastorizzati**, immediatamente dopo, vengono sistemati in **Celle Frigorifere**. Il loro trasporto refrigerato dall'azienda al cliente continua la catena del freddo, mantenendone inalterate **salubrità, turgidezza e caratteristiche organolettiche**.



The **working process** is a combination of diligent hands and modern machinery, crafts and technology, in a well-ventilated and hygienically safe environment. Packaging is thoroughly controlled at each step and the products are further guaranteed by the final **pasteurization** of each package. This **phase**, which requires time and energy, guarantees good, long-term conservation, better **shelf-life** and it maintains flavor and aroma without resorting to chemical preservatives. The pasteurized products are immediately placed in **refrigerating rooms**. The refrigerated transportation from the company to the customer continues the cold chain, and keeps the **wholesomeness, turgidity and characteristics of our products** intact.

Artigianalità e tecnologia

Artisanship and technology



Lavaggio - washing



Grigliatura - grilling



Pastorizzazione - Pasteurization



Calabré
Gastronomia di Calabria

For an ever green life



www.calabre.it

SEGRON s.a.s. - C.da Marevitano, 1 zona p.i.p. - 88042 Falerna (CZ) - Italy
Tel. e Fax. +39 0968 938122 - amministrazione@segrom.it



preg_calabre_04.17

Calabré
Gastronomia di Calabria

MONKEYSTUDIOS.IT

Per una vita sempre verde

Dall'evoluzione di una **tradizionale storia familiare** nel campo alimentare, cominciata da **oltre 40 anni** con la generazione precedente, nasce Segrom, che inizia la sua attività di trasformazione e produzione oltre quindici anni fa.

Grazie all'esperienza acquisita in decenni di lavoro e di entusiasmo, ha rafforzato la sua struttura e la sua solidità, potendo così migliorare, anche in periodo di crisi, il rapporto qualità prezzo, che le ha permesso di raggiungere una buona competitività sul **mercato italiano ed estero**. Ha consolidato così la **fiducia** nei suoi clienti e consumatori, che non ha mai tradito, perché a cuore ha la loro soddisfazione e la loro salute.



Sapori e profumi della
nostra terra
Flavours and aromas of our land



Calabré
Gastronomia di Calabria

Segrom has evolved from a **traditional family business** in the food sector which started with the previous generation over **forty years ago**. About fifteen years ago we moved into the production and transformation sectors.

Thanks to years of experience and enthusiasm, our company has reinforced its structure and its solidity, and even during difficult times we've been able to maintain a good quality-price rapport that has allowed us to become competitive on the **Italian and foreign markets**. We have consolidated our clients' and consumers' **trust** and have never betrayed that trust because our main concern is customer satisfaction and wellbeing.

www.calabre.it



La nostra produzione

I nostri prodotti rispecchiano la cultura e le tradizioni millenarie, la bellezza e la creatività tipiche della nostra meravigliosa **Terra di Calabria**.

Li produciamo in questo **Territorio** unico, immerso tra due Mari, dai terreni fertili, circondati da colline e montagne, e dalle condizioni climatiche particolari. Acquistiamo **le migliori materie prime** dalle **aziende agricole calabresi**, a **KM 0**, durante i periodi di maggiore produzione nei campi, dopo averne prenotato i raccolti.

Utilizzando ortaggi freschissimi del nostro Territorio, riduciamo i costi e tuteliamo il **nostro ambiente**, grazie alla filiera corta, ad un trasporto molto breve, e ad un efficiente **impianto fotovoltaico**, che rende l'Azienda energeticamente autosufficiente.



I nostri Grigliati

Our grills

Melanzane grigliate - Grilled Aubergines



Ingredienti: melanzane grigliate, olio di semi di girasole, aceto, sale, peperoncino, prezzemolo, aglio, menta.

Ingredients: grilled aubergines, sunflower seed oil, vinegar, salt, chili pepper, parsley, garlic, mint.

Peperoni grigliati - Grilled peppers



Ingredienti: peperoni grigliati, olio di semi di girasole, aceto, sale, prezzemolo, aglio, menta.

Ingredients: grilled peppers, sunflower seed oil, vinegar, salt, chili pepper, parsley, garlic, mint.

Zucchine grigliate - Grilled zucchini



Ingredienti: zucchine grigliate, olio di semi di girasole, aceto, sale, prezzemolo, aglio, menta.

Ingredients: grilled zucchine, sunflower seed oil, vinegar, salt, chili pepper, parsley, garlic, mint.

Our production

Our products reflect age-old culture and tradition as well as the beauty and creativity typical of the marvelous **Land of Calabria**.

They are produced in this **unique Territory**, that is immersed between two seas, has fertile soil, is surrounded by hills and mountains and enjoys favorable climatic conditions. We reserve and purchase the **best raw materials** from **Calabrian agricultural firms at 0 km**, during peak production times.

By using fresh local produce and thanks to the short transport chain we reduce costs and safeguard **our environment**; an efficient **solar panel installation** makes the company energetically self-sufficient.

www.calabre.it

I nostri Sottoli

Our in-oil products

Olive verdi intere - Whole green olives



Ingredienti: olive verdi intere, acqua, sale, aceto.

Ingredients: whole green olives, water, salt, vinegar.

Olive monacali - Monacali olives



Ingredienti: olive nere, olio di semi di girasole, peperoncino, sale, origano, semi di finocchio, aglio.

Ingredients: black olives, sunflower seed oil, salt, chili pepper, oregano, fennel seeds, garlic.

Melanzane a filetti - Aubergine strips



Ingredienti: melanzane, olio di semi di girasole, aceto, sale, peperoncino, aglio, origano.

Ingredients: aubergines, sunflower oil, vinegar, salt, chili pepper, oregano, garlic.

Olive verdi denocciolate - Pitted green olives



Ingredienti: olive verdi denocciolate, olio di semi di girasole, peperoncino, sale, origano, semi di finocchio, aglio, paprika.

Ingredients: pitted green olives, sunflower seed oil, salt, chili pepper, oregano, fennel seeds, garlic, paprika.

Olive condite al forno - Baked olives



Ingredienti: olive nere infornate, olio di semi di girasole, sale.

Ingredients: baked black olives, sunflower seed oil, salt.

Carciofi alla contadina - Contadina artichokes



Ingredienti: carciofi, olio di semi di girasole, origano, peperoncino, alloro, aceto, sale.

Ingredients: artichokes, sunflower seed oil, oregano, chili pepper, bay-leaf, vinegar, salt.

Per una tavola più ricca e più verde

For a richer, greener table

L'intera **Linea di Prodotti**, unici per qualità gusto e profumi, soddisfa le esigenze della **Grande Distribuzione**, del **Grossista e Dettagliante tradizionali** e di **Nicchia**, del canale **HoreCa**, dando valore, in tutto il mondo, alla cucina di qualità tipicamente italiana.

Segrom può essere il Partner giusto con cui collaborare.

The complete **product range**, unique for quality, flavor and aroma, meets the requirements of **large distributors, wholesalers and traditional retailers, niche markets, the HoreCa channel**, giving world-wide recognition to the typical Italian cuisine.

Segrom can be the right partner for you to work with.

Funghi misti con porcini - Mushroom mix with truffles



Ingredienti: funghi, olio di semi di girasole, aceto, sale, alloro, peperoncino, aglio.

Ingredients: mushrooms, sunflower seed oil, vinegar, salt, bay-leaf, chili pepper, garlic.

Insalata russa - Russian salad



Ingredienti: patate, carote, piselli, in proporzione variabile 60%, maionese.

Ingredients: potatoes, carrots, peas in variable proportions (60%) mayonnaise.

Pomodori secchi - Dried tomatoes



Ingredienti: pomodori secchi, olio di semi di girasole, capperi, aglio, origano, aceto, sale.

Ingredients: dried tomatoes, sunflower seed oil, capers, garlic, oregano, vinegar, salt.

Piccantelli FUNGHI - VERDURE - MELANZANE - Spicy mushrooms, greens, aubergines



Ingredienti: ortaggi misti in proporzione variabile olio di semi di girasole, capperi, aceto di vino bianco, sale, aglio, semi di finocchio, menta, origano.

Ingredients: mixed vegetables in variable proportions, sunflower seed oil, capers, white wine vinegar, garlic, fennel seed, mint, oregano, salt.

Insalata capricciosa - Capricciosa salad



Ingredienti: maionese 65%, ortaggi misti in proporzione variabile 35%.

Ingredients: mayonnaise (65%) Mixed vegetables in variable proportions (35%).

I nostri Prodotti di mare

Our seafood

Filetti di alici marinati - Marinated anchovy fillets



Ingredienti: filetti di alici, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, limone.

Ingredients: fillets of anchovies, sunflower seed oil, wine vinegar, salt, lemon.

Polpo di scoglio - Common octopus



Ingredienti: polpo, olio di semi di girasole, aceto di vino, prezzemolo, limone.

Ingredients: octopus, sunflower seed oil, wine vinegar, parsley, lemon.

Surimi al sapore di gambero - Shrimp flavoured surimi



Ingredienti: bastoncini di surimi al sapore di gambero. (Per la lista completa degli ingredienti, si rimanda all'etichetta del prodotto).

Ingredients: shrimp flavoured fish sticks. (For a complete list of ingredients consult the product label).

Gamberetti - Shrimp



Ingredienti: gamberi, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, limone.

Ingredients: Shrimp, sunflower seed oil, wine vinegar, salt, lemon.

Calamari ripieni - Stuffed squid



Ingredienti: calamaro, surimi al sapore di granchio, gamberi, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, limone.

Ingredients: squid, crab-flavoured surimi, shrimp, sunflower seed oil, wine vinegar, lemon.

Insalata di mare in olio o al naturale - Seafood Salad in oil or in brine



Ingredienti: totano gigante, totano atlantico, calamaro, seppia, polpo, surimi al sapore di granchio, gamberi, olio di semi di girasole (al naturale: in salamoia), aceto di vino, sale, prezzemolo, limone. (con verdure miste)

Ingredients: giant squid, Atlantic squid, red squid, cuttlefish, octopus, crab flavoured surimi, shrimp, sunflower seed oil (or in brine), wine vinegar, salt, lemon, parsley. (with mixed vegetables)