

Da tre generazioni, l'eccellenza del prodotto, l'attenzione per il cliente

Sacmar non è un nome nuovo nel mondo degli estratti naturali e degli aromi.

Fondata nel lontano 1947, questa azienda familiare, oggi alla terza generazione, rappresenta una realtà industriale evoluta ove convivono, in perfetta sintonia, la cura e la tradizione di un tempo e le moderne tecnologie.

Sacmar oggi vanta una gamma di **quasi mille referenze** tra **estratti naturali, oli essenziali e aromi**, vende in tutti i continenti e riceve richieste da molti Paesi. Soltanto negli ultimi cinque anni il volume della produzione è quasi raddoppiato, a testimonianza del successo della filosofia aziendale e di prodotto che ha sempre messo al primo posto la qualità.

Qualità delle materie prime e qualità della lavorazione: i laboratori interni dell'azienda analizzano i campioni di prodotto in entrata, valutandone l'igiene, la purezza e l'assenza di inquinanti, quali tossine o muffe; le **moderne e sofisticate apparecchiature** impiegate e le competenze degli operatori contribuiscono poi alla realizzazione di un prodotto di alta qualità. Le **certificazioni** conseguite dall'azienda (Biologica, Kosher, Halal, ISO 22000 per la sicurezza alimentare) ne sono la garanzia. Questa attenzione per le tecnologie produttive è da sempre vanto del marchio; il museo aziendale è la memoria di questo percorso tecnologico e conserva alcuni degli strumenti utilizzati nel corso dei quasi settant'anni di storia di Sacmar.

Grande attenzione è riservata anche ai temi della **sostenibilità**: le materie prime sono scelte accuratamente anche in base

alla sostenibilità ambientale della loro produzione ed escludendo dai fornitori coloro che si avvalgono di lavoro minorile.

Dalla partnership con le aziende agricole provengono così le materie prime destinate alla realizzazione degli oli essenziali: **menta Piemonte, camomilla romana, pino pumilio, origano, Oli Essenziali agrumari, anice, eucalipto e lavanda** sono tra i più richiesti, all'interno di un listino che conta numerosissime referenze. Le materie prime provengono dall'Asia, dall'America e da diverse regioni europee, senza dimenticare la citata menta piemontese, famosa in tutto il mondo per le sue qualità e il suo gusto delicato.

Altro settore strategico per Sacmar è quello degli **aromi**. I laboratori sono in grado di offrire una gamma completa di estratti naturali e aromi per l'industria: per prodotti da forno - come biscotti, brioche, dolci da ricorrenza -; per caramelle o gomme da masticare; per yogurt; per cioccolato; per bibite, sciroppi tè o tisane. Questi aromi possono essere impiegati per applicazioni diverse, come integratori alimentari, alimenti dietetici o prodotti farmaceutici.

Vi sono infine gli aspetti organizzativi della produzione, quali **flessibilità e puntualità**. Il servizio al cliente non può prescindere dall'attenzione nella gestione di tutte le fasi della produzione e consegna. La struttura agile e il personale qualificato di Sacmar garantiscono il rispetto degli impegni presi con il cliente.



SACMAR
 E-mail: infz1@sacmar.it
 Website: <http://www.sacmar.it/index.php>