



Tradizione, passione e amore

L'olio Sità ha una storia tipicamente Italiana.

Una storia che nasce ad Agnana Calabra, nel cuore della Calabria, da un piccolo frantoio tradizionale...



L'azienda

Sità con più di cento anni di esperienza nell'arte olearia è oggi emblema dell'olio d'oliva extravergine di qualità in tutto il mondo, con un giro di affari in esportazione pari all'85% del fatturato. La forte presenza nei mercati esteri più importanti, ha determinato una forte espansione che ha reso il marchio Sità, oggi distribuito in più di 50 paesi, simbolo della cultura alimentare italiana nel mondo.

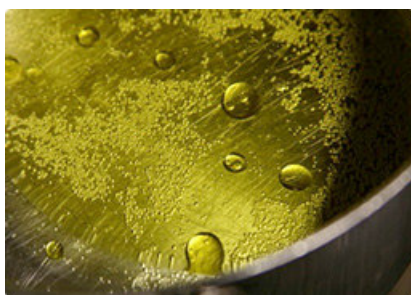
Mission

Portare sulle tavole di tutti gli amanti della cucina mediterranea, l'olio Extra Vergine di Oliva, attraverso l'attenta selezione dei soli oli migliori, offrire sempre ai nostri consumatori un prodotto genuino e di distinta qualità, condividere in tutto il mondo la tradizione e la passione per l'olio di oliva, questa è la nostra missione

Tradizione, passione e amore

L'olio Sità ha una storia tipicamente Italiana. Una storia che nasce ad Agnana Calabria, nel cuore della Calabria, da un piccolo frantoio tradizionale, e arriva oggi sulle tavole di tutto il mondo portando con se una tradizione mai interrotta fatta di passione, qualità e famiglia. Alla guida dell'Azienda c'è, da oltre 100 anni, l'esperienza imprenditoriale della famiglia Sità che oggi è giunta alla quarta generazione. Orientata da sempre alla selezione delle migliori varietà di olive per produrre solo gli oli migliori, tenendo fede alla tradizione, è oggi tra le prime aziende del settore oleario che si è imposta nel mondo grazie a un'attenzione costante alla qualità frutto di forti investimenti in ricerca, innovazione e tecnologie. Una passione di famiglia che si è concretizzata nel successo di un'azienda che ha saputo adeguarsi alle esigenze dei tempi e alle tendenze del mercato. Dalle tavole dei consumatori di ogni parte del mondo, l'olio Sità col suo tipico sapore racconta ogni giorno di un percorso fatto di passione e di qualità.

La produzione



Tradizione e Innovazione sono sempre stati i fattori determinanti del nostro successo, riuscendo a fare della Tecnologia il nostro punto di forza. In questi anni abbiamo sviluppato la nostra attività tenendo fede alla Tradizione per un prodotto unico e incomparabile quale è l'olio di oliva. Proprio per questo oggi utilizziamo strutture e metodi all'avanguardia per assicurare l'altissima qualità in tutte le fasi della produzione: dai moderni impianti per la frangitura a freddo delle olive per ottenere gli oli

più pregiati come la linea Monocultivar, DOP e IGP fino ai moderni impianti per il confezionamento e il trasporto. Oggi, infatti, le 6 linee di confezionamento rappresentano quanto di meglio l'innovazione tecnologica possa esprimere. Il processo di produzione, totalmente automatizzato, ci permette di avere una capacità produttiva costante di 150,000 litri/giorno e una produzione potenziale di 60 mln di bottiglie per anno. Ma non solo, recentemente infatti l'azienda ha investito molto sull'innovazione puntando su impianti all'avanguardia e sistemi di controllo che

assicurino la tracciabilità e la sicurezza di ogni singolo prodotto. Tutto ciò unito ad un'ottima capacità organizzativa ed ad una struttura dinamica per ogni esigenza del cliente, rappresenta per Sità un ottimo biglietto da visita per la grande distribuzione Nazionale ed Internazionale.

L'arte della selezione

La cultura aziendale Sità è la cultura del gusto. Coltivare il gusto significa, selezionare ogni anno le zone di produzione migliori, dove le perfette condizioni climatiche consentono di raggiungere l'alta qualità dei nostri extravergini con un denominatore comune: bassa acidità, freschezza, genuinità e sapore. Queste particolari condizioni rendono speciali gli oli prodotti soprattutto nella fascia del mediterraneo, dove il clima gentile e il sole generoso fanno sì che l'olio Sità mantenga la promessa di un sapore buono, fresco ed uguale nel tempo. Ed è proprio nell'arte della selezione che si basa il segreto dell'olio Sità. Selezionare significa scegliere solo le olive migliori raccolte a mano e spremute subito dopo il raccolto. Selezionare significa, scegliere i migliori frantoi nel rispetto della tradizione olearia Italiana. Selezionare significa scegliere i migliori fornitori che garantiscano e certificano il rispetto dei valori di riferimento in termini di etica, moralità, trasparenza e professionalità. Dalla fase di selezione degli oli migliori fino ai controlli e le verifiche del sistema qualità, i laboratori Sità utilizzano le più avanzate tecnologie. Una leadership tecnologica che si traduce in una capacità produttiva potenziale di ben 60 milioni di bottiglie l'anno.



La Qualità

La Qualità di ogni prodotto Sità è il risultato dell'impiego di materie prime accuratamente selezionate, di processi produttivi all'avanguardia, di alleanze di lungo termine con la distribuzione e di rapporti di fiducia con i Consumatori. Sità ha sempre avuto cura dei consumatori, offrendo loro prodotti perfetti e di qualità costante e certificata, come risultato di una lunga tradizione, esaltando e rafforzando i valori della semplicità e dei piatti genuini per una leggera e gustosa dieta Mediterranea giorno dopo giorno. La costante attenzione per la Qualità costituisce un dovere per l'azienda, non solo per affermare i propri prodotti ma senza dubbio per distinguerli dagli altri. Al fine di ottenere questi risultati, l'azienda ha attivato diverse misure di controllo e tracciabilità per certificare l'effettiva Qualità e il mantenimento degli standard in ogni singola fase di processo, monitorando particolarmente che ogni passaggio dalla materia prima al prodotto confezionato rispetti gli alti parametri qualitativi imposti. La Qualità dell'olio Sità è garantita dall'Uff. Qualità e dai laboratori esterni accreditati, i quali utilizzano sofisticati macchinari che permettono un'eccezionale analisi dei prodotti. L'obiettivo dei responsabili Qualità è quello di assicurare che gli Oli pronti per essere commercializzati rispettino appieno gli standard imposti. Questo permette di assicurare che i valori analitici e sensoriali di tutti gli Oli prodotti e commercializzati ottemperino agli standard internazionali. Tutto ciò si traduce in migliaia di controlli annuali sia sulle materie prime che sui prodotti finiti destinati al pubblico, controlli che non si limitano solo ad accertare che il prodotto è conforme agli standard di legge ma che rispettino anche gli Alti standard che l'azienda si è imposta al fine di garantire tutto il processo sotto il profilo della sicurezza e della Qualità.





Prodotti

Sità offre al mercato una gamma di prodotti unica e distintiva, con grande riconoscibilità a scaffale: gli oli extra vergine di oliva, l'olio di oliva, l'olio di sansa di oliva, i biologici, gli aromatici, le DOP e gli oli di semi. Una gamma completa e unica che ogni giorno raggiunge le tavole di oltre 50 paesi nel mondo. Tutti i prodotti Sità nascono dalla continua attenzione al mercato e all'approfondimento dei bisogni delle persone, interpretando il variare dei gusti e dei comportamenti alimentari, per soddisfare sia i consumi più tradizionali che quelli emergenti. La costante attenzione nei confronti delle esigenze del consumatore costituisce la premessa e la base della nostra politica aziendale, ispirata alla massima trasparenza e all'eccellenza nella qualità.

Olio di semi di girasole

Olio di semi di Girasole Sità ha un'alta percentuale di acidi grassi polinsaturi omega-6. La predominanza di acidi grassi polinsaturi, unitamente all'elevato contenuto di steroli vegetali, costituisce un fattore di riduzione del rischio cardiovascolare. Numerosi studi scientifici, infatti, hanno mostrato un effetto di riduzione del livello di colesterolo nel sangue esercitato dagli acidi grassi polinsaturi e dagli steroli vegetali della dieta.

Tabella nutrizionale:

Valori medi per 100ml

Valore energetico:	828 kcal/3404 kJ
Proteine:	0,0 g
Carboidrati:	
Zucchero:	0,0 g
Amido:	0,0 g
Grassi:	92,0 g
Di cui saturi:	11,0 g
Monosaturi:	29,0 g
Polisaturi:	52,0 g
Colesterolo:	0,0 mg
Sali minerali:	
Sodio:	0,0 mg
Calcio:	0,0 mg

