



# Della Peruta

Vincenzo SpA

**DIAMO ALLA NATURA IL TEMPO DI FARE IL SUO CORSO** We give nature the time to do its natural course  
**PER OTTENERE I MIGLIORI PRODOTTI** in order to obtain the best products



# La Nostra Azienda

La **famiglia Della Peruta** è impegnata da tre generazioni nella coltivazione e nel commercio di prodotti agricoli, in particolar modo dei pomodori. L'iniziale attività di fornitura di pomodori alle industrie conserviere ha consentito alle nostre precedenti generazioni di acquisire esperienza nel campo della trasformazione del prodotto, sviluppando in questo modo le basi e le nozioni, tramandate e consolidate, utili ad avventurarci anche nel mondo della trasformazione a partire dal 1989, affermandoci sempre di più nel campo della produzione.



# Our Company

The **Della Peruta family** has been engaged for three generations in the cultivation and trade of agricultural products, especially tomatoes. The initial supply of tomatoes to the canning industries has allowed our previous generations to gain experience in the field of product processing, thus developing the bases and knowledge, handed down and consolidated, we have been able to venture into the world of transformation since 1989, becoming more and more established in the field of production.



# La Produzione della Materia Prima

La nostra azienda cura direttamente non solo la produzione della materia prima, ma anche la trasformazione della stessa.

I prodotti provengono dai campi di nostra proprietà e da quelli della cooperativa di cui siamo soci, gestiti e coltivati sotto la nostra stretta direzione. I campi vengono attentamente valutati e scelti con determinati criteri.

La produzione viene tenuta sotto controllo dal seme alla raccolta, verificando tutte le varie fasi e i vari trattamenti, per essere sicuri che il prodotto segua il protocollo di produzione integrata.

# Production of the Raw material

Our company takes care of not only the production of the raw material, but also the transformation of it.

The products come from the fields we own and from those of the cooperative of which we are members, managed and cultivated under our strict direction. The fields are carefully evaluated and selected with certain criteria.

The production is kept under control from seed to harvest, verifying all the various stages and treatments, to be sure that the product follows the integrated production protocol.





# La Produzione

Capacità produttiva di oltre 3.500 contenitori (TIR), di cui circa il 60% destinati al mercato retail e il restante 40% al mercato del catering.

Organico dai 60 ai 250 dipendenti, a seconda del periodo di produzione.

Volume d'export di circa l'85-90% della produzione.

# The Production

Production capacity of over 3.500 containers (TIR), of which about 60% are destined for the retail market and remaining 40% for the catering market.

60 to 250 employees, depending on the period of production.

Export volume of approximately of 85-90% of production.



# I nostri | Our Prodotti | Products

**POMODORI**   
Tomatoes

 **LEGUMI**  
Legumes

**I NOSTRI MARCHI** |   
PRODOTTO ITALIANO





# QUALITÀ Quality

La qualità è il nostro core business e la nostra mission. Per perseguire questo obiettivo ci siamo dotati di un controllo qualitativo accurato e certificato da enti internazionali. Le nostre certificazioni attestano la qualità e l'efficienza di tutto il nostro processo produttivo.

Quality is our core business and our mission. In order to pursue this goal, we have set up an accurate quality control that is certified by international authorities. Our certifications attest to the quality and efficiency of our entire production process.



## Le nostre certificazioni | Our certifications



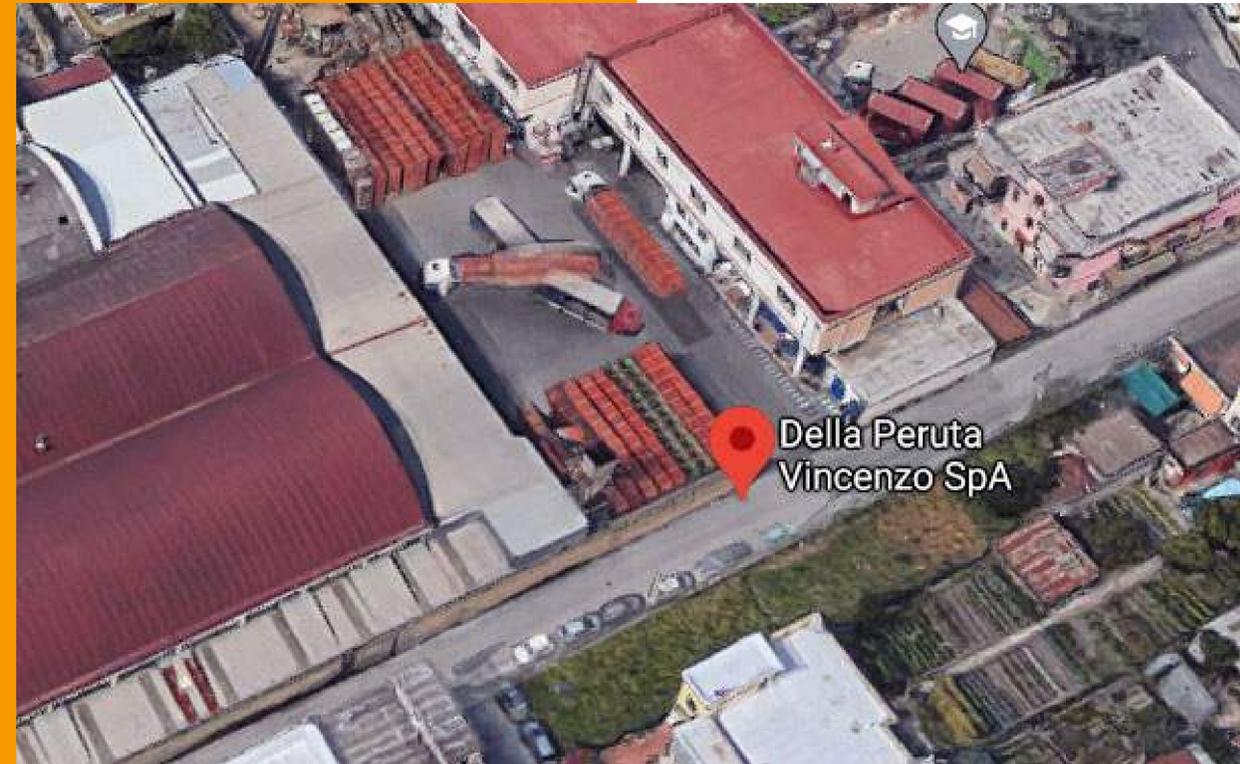


# Gli Stabilimenti Produttivi

# The Production Plants

## Della Peruta Vincenzo SPA Scafati (SA)

Un'area di circa 15.000 metri quadri dove viene effettuata la produzione dei pomodori pelati e dei legumi.



## Della Peruta Vincenzo SPA Scafati (SA)

An area of about 15,000 square meters where the production of peeled tomatoes and legumes is carried out.

## I.C.A.A. srl Acerra (NA)

Sito nella zona industriale, copre una superficie di 25.000 metri quadri.



## I.C.A.A. srl Acerra (NA)

Site in industrial area, covers an area of 25,000 square meters.



# Obiettivi Futuri

# FUTURE OBJECTIVES

Promozione del pomodoro a km 0 nello stabilimento di Acerra (NA).

Mantenere alti gli standard qualitativi, attraverso processi di filiera.

Elaborare nuovi prodotti di sughi pronti in contenitori di vetro.

- Promotion of zero-mile tomato in the Acerra factory.

- Maintaining high quality standards through chain processes.

- Developing new ready-to-eat sauces in glass containers.



# Perché Sceglierci

## Why Choose Us



Selezione dei prodotti di qualità direttamente dai campi, come da tradizione.

Oltre 25 anni di esperienza nel settore conserviero.

Controlli accurati con personale competente all'interno dell'azienda e test chimici per ogni lotto di produzione.

Tempestività nelle consegne.

Ottima organizzazione per la distribuzione sia in Italia che all'estero.

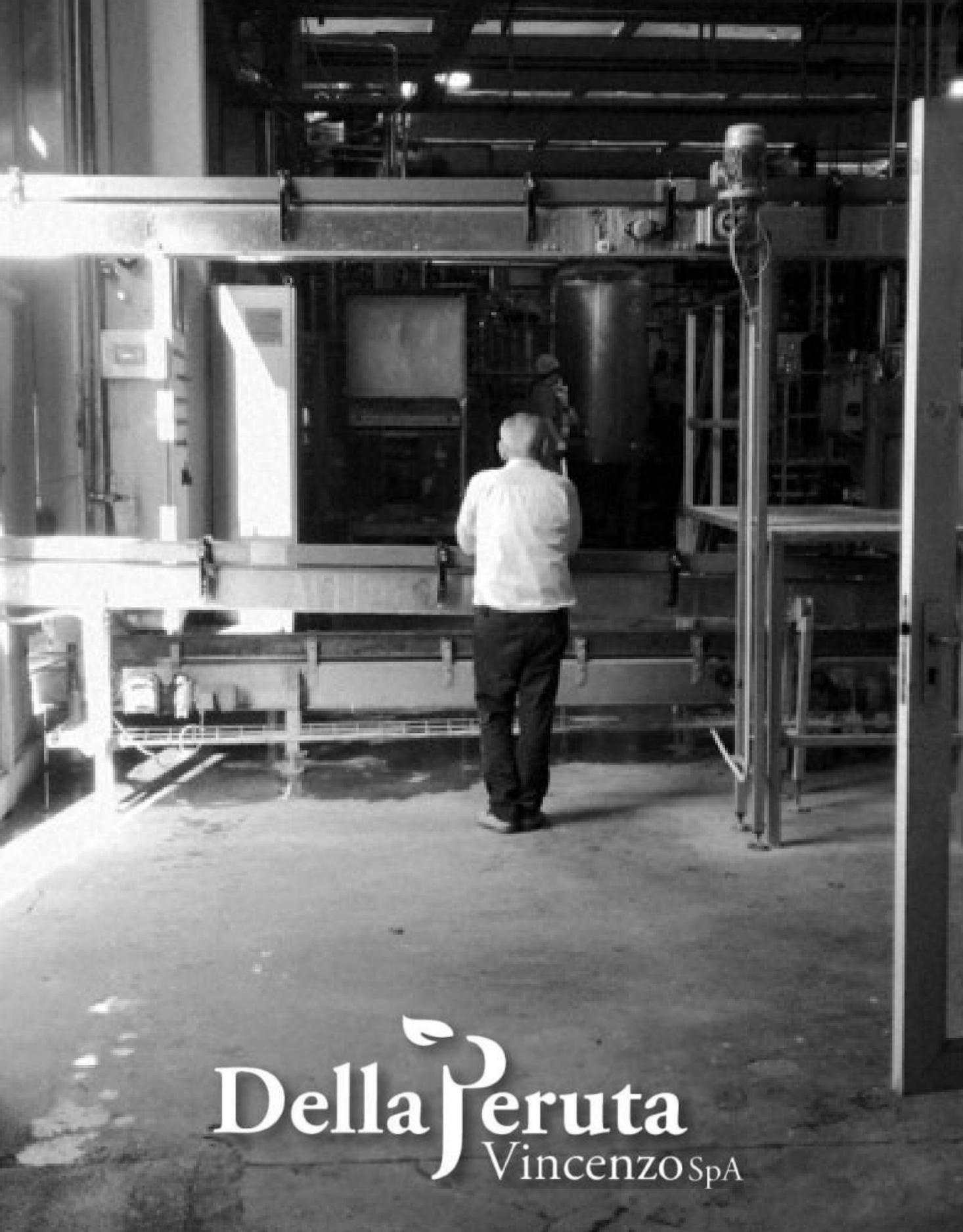
Selection of quality products directly from the fields, in keeping with tradition.

Over 25 years' experience in the food canning industry.

Accurate controls with carried out by skilled staff members within the company, and chemical tests for each production batch.

Timeliness of deliveries.

Excellent organization for distribution network both in Italy and abroad.



Della Peruta  
Vincenzo SpA

DA GENERAZIONI IN  
GENERAZIONI LA QUALITÀ E  
LA GENUINITÀ DEI PRODOTTI  
DELLA NOSTRA TERRA NEL  
RISPETTO DELLA NATURA.



From generations the quality  
and authenticity of the  
products of our land in respect  
of nature.



**Della Peruta**  
Vincenzo SpA

## Contatti Contacts

Via S. Antonio Abate 14 – 84018 – Scafati (SA) – Italia

Tel.: (+39) 081 850 33 87 – (+39) 081 850 51 82

Fax: (+39) 081 863 18 28

Email: [sales@sanmarzano.com](mailto:sales@sanmarzano.com)

Site: [www.dellaperutavincenzo.it](http://www.dellaperutavincenzo.it)