



Siamo nati nel cuore dell'Agro Pontino

San Lidano è una azienda ortofrutticola nel cuore dell'Agro Pontino specializzata nella produzione di IV[^] Gamma.

Nata nel 1997, San Lidano è un'Organizzazione di Produttori riconosciuta dalla UE, rappresentata dal suo Presidente Luciano Di Pastina. Grazie ai suoi oltre 60 Soci, ubicati nelle principali aree di produzione nazionali, da nord a sud, SanLidano coltiva direttamente le proprie materie prime su circa 1000 ettari di superficie, di cui oltre 200 coperti da moderne serre, garantendo così l'approvvigionamento tutto l'anno con una filiera corta e controllata.

Grazie al controllo diretto della produzione, San Lidano è in grado di proporre ai suoi clienti un ampio assortimento, frutto dell'unicità del territorio, a un ottimo rapporto qualità/prezzo: dalle verdure, sia di I[^] gamma che di IV[^] gamma, alle 50.000 tonnellate di angurie, tradizionali e senza semi, che fanno di San Lidano un leader nazionale.

San Lidano Group, specializzata nella commercializzazione, assicura il completamento di gamma e organizza la logistica, con il massimo livello di servizio per il cliente, dalle attività di customer care alla capillare distribuzione su tutto il territorio nazionale.



Qualità - ISO 9001

La Direzione della Cooperativa San Lidano considera da sempre la Qualità il cardine della propria strategia imprenditoriale, condivisa con San Lidano Group SRL, la società partner commerciale per la distribuzione e valorizzazione dei prodotti della Cooperativa.

Sicurezza Alimentare



Orti Laziali

Sempre nell'ambito della filiera certificata, San Lidano contraddistingue con il proprio marchio "ORTI LAZIALI" i prodotti delle aziende ubicate nel territorio pontino.

Il miglioramento tecnologico delle strutture e degli impianti accompagna da sempre la crescita delle nostre aziende.

L'assetto attuale della San Lidano risale al triennio 2010-2012, con l'ampliamento della sede principale a Sezze (LT) e l'acquisizione del sito di Bolgare (BG), che, insieme al terzo stabilimento per la I^ gamma a Pontinia, occupano oltre 30.000 mq di superficie coperta. Con l'attuale ampliamento dello stabilimento della I^ gamma a Sezze e la realizzazione, in corso, del nuovo stabilimento nel nord Italia (che sostituirà l'attuale), porteranno un ulteriore ampliamento di 10.000 mq. Gli stabilimenti sono dotati delle più moderne tecnologie, su oltre 25 linee di confezionamento, che consentono una capacità annua di oltre 100 milioni di pezzi, tra buste, vaschette e ciotole di ogni tipo e grammatura. Grazie a ciò, la San Lidano Group è in grado di rispondere alle più svariate richieste della clientela, con la necessaria flessibilità.

La monda manuale delle materie prime, i sistemi di doppio lavaggio e risciacquo, i selettori ottici e i metal detector multi-spettro di ultima generazione presenti su tutte le linee di produzione, garantiscono il prodotto da possibili contaminazioni con corpi estranei. Il sistema gestionale assicura la completa rintracciabilità di ogni unità di vendita fino al produttore e al campo e l'archiviazione informatica di tutti i controlli di processo.

Negli ultimi anni, San Lidano ha fortemente orientato i propri investimenti tecnologici anche sul fronte ambientale, sia per la riduzione dei consumi di energia, grazie all'impianto fotovoltaico nello stabilimento di Sezze e sistemi di ottimizzazione della distribuzione di energia sulle linee, sia con interventi tecnici per la regolazione dei consumi di acqua nel processo di IV^ gamma.

I NOSTRI NUMERI

- **30.000 mq** di superficie coperta (200 in serra)
- **10.000 mq** di ulteriore ampliamento
- **oltre 25 linee** di confezionamento
- **oltre 100 milioni** di pezzi
- **50 mila tonnellate** di cocomero prodotte
- **60 soci** tra affiliati e assistiti



 **AGRO PONTINO**

Stabilimento di Sezze

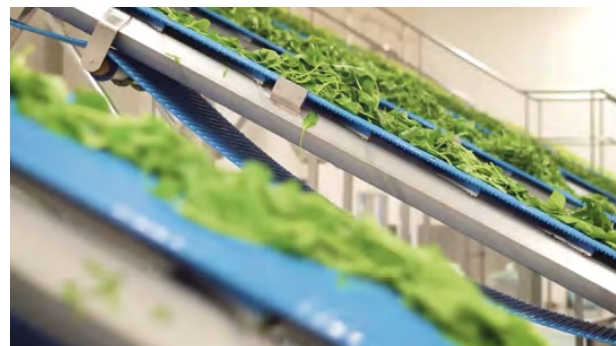
Via Migliara 46 snc



 **AGRO PONTINO**

Stabilimento di Pontinia

Via Migliara 47 n° 2226



 **AGRO BRESCIANO**

Stabilimento di Brescia

In sostituzione dell'attuale stabilimento di Bolgare (BG)

Filiera Italiana Corta e Controllata

La relazione diretta con i propri soci e fornitori consente a San Lidano la realizzazione di una filiera corta e controllata, “dal campo alla tavola”.



**Produzione
e raccolta**



**Lavorazione
e confezionamento**



**Distribuzione
e commercializzazione**



**Filiera italiana
Corta e controllata**

San Lidano pone la gestione della supply-chain, una ‘filiera corta’ per natura, data la vicinanza con la produzione, al centro delle sue strategie di pianificazione. Dal 2011, il Sistema di Rintracciabilità della filiera agroalimentare San Lidano, a partire dai Soci, alla Cooperativa fino a San Lidano Group, è certificato in conformità alla norma ISO 22005, con l’obiettivo di fornire a clienti e consumatori la garanzia di origine delle materie prime attraverso una filiera tracciata e controllata.

Con la sottoscrizione di specifici Accordi di filiera, i produttori si impegnano ad applicare i Disciplinari di Produzione Integrata per l’ottenimento di prodotti di qualità e con il minimo utilizzo di apporti chimici. Per soddisfare i requisiti delle Buone Pratiche Agricole, viene richiesta la certificazione GlobalGAP dei soci/fornitori.

Gli Agronomi San Lidano forniscono il necessario supporto tecnico specialistico

e organizzano i controlli e audit programmati.

Gli stabilimenti di stoccaggio o lavorazione inclusi nella Filiera San Lidano sono tutti certificati in conformità a standard internazionali riconosciuti da GFSI, che garantiscono la massima sicurezza alimentare,

Dal 2020, tutti i prodotti a marchio dei distributori forniti da San Lidano sono gestiti nell’ambito della Filiera certificata. In tal modo, viene garantita una gestione trasparente dei requisiti contrattuali sottoscritti da San Lidano Group con i propri clienti della GDO (riduzione di limiti di residui, certificazioni aggiuntive, audit, ecc.).

Sempre nell’ambito della filiera certificata, San Lidano contraddistingue con il proprio marchio “ORTI LAZIALI” i prodotti delle aziende ubicate nel territorio pontino.



IV^a Gamma





Sommario Referenze

Linea **Croccanti**

Linea **Miste Più**

Linea **Tenere**

Linea **Pronti Da Cuocere**

Linea **Formato Famiglia**

Linea **BIO**

Linea **Orti Laziali Vaschetta**

Linea **IV^ Gamma Vaschette**

Linea **Ciotole**



Linea Croccanti



Iceberg & Carote • 350 gr

Lattuga Iceberg e Carote Julienne

Duetto • 150 gr • 200 gr

Pan di Zucchero e Radicchio

Cuori di Iceberg • 250 gr

Lattuga Iceberg

Insalata Mista • 200 gr

Pan di Zucchero e Radicchio

Pan di Zucchero • 220 gr

Pan di Zucchero

Radicchio & Valeriana • 125 gr

Pan di Zucchero e Radicchio

Cuore di Scarola • 200 gr

Scarola

Insalata Sfiziosa • 200 gr

Pan di Zucchero e Radicchio

Cuori di Lattuga • 180 gr

Lattuga

Radicchio & Rucola • 200 gr

Radicchio Rosso e Rucola

Cuore di Riccia • 200 gr

Indivia Riccia



Linea Tipicità

Agretti • 250 gr
Agretti

Puntarelle • 200 gr
Puntarelle

Cicoria • 500 gr
Cicoria

Broccoletti • 500 gr
Broccoletti



Linea Miste Più



Mista + Finocchi • 150 gr • 200 gr

Indivia Riccia, Indivia Scarola, Radicchio Rosso, Pan di Zucchero e Finocchio

Mista + Rucola • 150 gr • 200 gr

Indivia Riccia, Indivia Scarola, Radicchio Rosso, Pan di Zucchero e Rucola

Mista + Carote • 150 gr • 200 gr

Indivia Riccia, Indivia Scarola, Radicchio Rosso, Pan di Zucchero e Carota

Mista + Cipolla • 150 gr • 200 gr

Indivia Riccia, Indivia Scarola, Radicchio Rosso, Pan Di Zucchero e Cipolle

Mista + Ravanelli • 200 gr

Indivia Riccia, Indivia Scarola, Radicchio Rosso, Pan di Zucchero e Ravanelli

Gran Mista Più • 150 gr • 200 gr

Indivia Riccia, Indivia Scarola, Radicchio Rosso, Pan di Zucchero, Rucola e Carote



Linea Tenere



Misticanza • 125 gr • 200 gr

Lattughino Biondo e Rosso, Rucola e Spinacino

Lattughino • 100 gr • 200 gr

Lattughino

Misticanza Orientale • 70 gr • 125 gr

Lattughino Biondo e Rosso, Rucola, Spinacino e Tatsoy

Rucola • 100 gr • 200 gr

Rucola

Spinacino • 125 gr

Spinacino

Valeriana • 100 gr • 200 gr

Valeriana



Linea Pronti da Cuocere

Cicoria • 500 gr

Cicoria

Spinaci • 250 gr • 500 gr

Spinaci

Verza • 500 gr

Verza

Cime di Rapa • 500 gr

Cime di Rapa

Mix da Cuocere • 500 gr

Indivia Scarola, Verza, Spinacio e Bieta

Bieta • 500 gr

Bieta

Minestrone Toscano • 500 gr

Bieta, Carota, Verza, Porro, Zucchine Scuri, Sedano e Cavolo Cappuccio

Cavolo Nero • 350 gr

Cavolo Nero



Linea Formato Famiglia



Insalata Mista • 500 gr • 1000 gr

Radicchio Tondo Rosso, Pan di Zucchero, Indivia Scarola, Indivia Riccia

Duetto • 350 gr

Radicchio Tondo Rosso, Pan di Zucchero

Gran Mista con Finocchio • 350 gr

Radicchio Tondo Rosso, Pan di Zucchero, Indivia Scarola, Indivia Riccia, Carote, Rucola e Finocchi

Rucola in Busta • 500 gr

Rucola

Iceberg Ricca • 300 gr

Iceberg, Carote e Rucola

Sfiziosa • 350 gr

Valeriana, Indivia Riccia e Radicchio Tondo Rosso



Linea BIO



Bio Valeriana • 125 gr

Valeriana

Bio Rucola • 125 gr

Rucola

Bio Lattughino • 125 gr

Lattughino

Bio Mista • 200 gr

Radicchio Tondo Rosso, Pan di Zucchero, Indivia Scarola, Indivia Riccia

Bio Misticanza • 125 gr

Lattughino Biondo e Rosso, Rucola e Spinacino



Linea Orti Laziali Vaschetta



Rucola • 100 gr

Rucola

Lattughino • 100 gr

Lattughino

Misticanza • 100 gr

Misticanza

Valeriana • 90 gr

Valeriana

Insalata Mista • 150 gr

Radicchio Tondo Rosso, Pan di Zucchero, Indivia Scarola e Indivia Riccia

Insalata Primavera • 165 gr

Radicchio Tondo Rosso, Pan di Zucchero, Indivia Scarola, Indivia Riccia e Carote

Mista con Olive • 150 gr

Radicchio Tondo Rosso, Pan di Zucchero, Indivia Scarola, Indivia Riccia, Oliva Leccino Denocciolata



Linea IV^ Gamma Vaschette

Poker • 200 gr

Rucola, Pan di Zucchero, Radicchio e Carote

Carote Julienne • 200 gr

Carote

Zucchine Julienne • 250 gr

Zucchine



Linea Ciotole



Insalata "La Tricolore" • 130 gr + 16 gr condimento

Insalata Mista, Parmigiano Reggiano - Parmareggio, Speck a cubetti Senfter, Nocciola di Giffoni IGP, Pistacchio Nazionale

Insalata "La Circe" • 150 gr + 16 gr condimento

Insalata Mista, Mozzarelle dell'Agro Pontino, Lupini sgusciati BIO, Crostini di pane di Genzano IGP

Insalata "La Romana" • 150 gr + 16 gr condimento

Insalata mista, Pecorino romano DOP, Olive Leccino denocciolate, Nocciole tonda romana di Viterbo

Ciotola Ricca • 185 gr (170 gr + 15 ml di condimento)

Scarola, Rucola, Pomodorini, Formaggio Grana, Noci

Ciotola Olivia • 185 gr (170 gr + 15 ml di condimento)

Valeriana, Radicchio Tondo Rosso, Scarola, Olive Verdi e Nere Denocciolate, Tonno al naturale + Kit Condimento

Ciotola Greca 185 gr (170 gr + 15 ml di condimento)

Riccia, Scarola, Radicchio Rosso, Pomodorini, Mais, Olive

Ciotola Caprese 185 gr (170 gr + 15 ml di condimento)

Scarola, Valeriana, Lattughino Rosso, Mozzarelle, Pomodori

Ciotola Leggera (125 gr + 16 gr di condimento)

Scarola, Riccia, Pan di Zucchero, Radicchio Rosso, Mais e Carote



I^ Gamma confezionata





Linea Ortaggi Confezionati



Cuore di Sedano • 400 gr

Sedano

Odori • 500 gr

Carota, Cipolla, Sedano e Prezzemolo

Ravanello Flow Pack • 150 gr

Ravanello

Prezzemolo • 100 gr

Prezzemolo

Zucca a Fette • 500 gr

Zucca

The image features a white wooden background with several watermelons and slices. In the top left, a whole dark green watermelon is partially visible. In the top right, a triangular slice of watermelon with red flesh and a thin green rind is shown. In the bottom left, another triangular slice of watermelon is positioned. In the bottom right, a large whole watermelon with a green and yellow striped rind is visible, with its stem still attached.

Cocomero



Linea Fresco Angurie

Bins	Carton Bins • 200 kg • 250 kg Bins a Rendere • 250 kg
Cartone	2 pezzi • 30 x 50 cm 3 pezzi • 60 x 40 cm
Tagliati	A Quarti A Metà
IV^ Gamma	Cubetti • 300 gr Cocomero Spicchi • 300 gr Cocomero
Senza Semi	Mini Black Mini Striato Midi Black Midi Striato



I[^] Gamma



Linea Fresco Ortaggi

[illegible]



Stabilimento di Latina: Via Migliara, 46 snc - 04018 Sezze Scalo (LT) - T +39 0773 899595 - F +39 0773 899624
Stabilimento di Bergamo: Via Europa, 44 - 24060 Bolgare (BG)
info@sanlidano.it | www.sanlidano.it