



IMPORT-EXPORT

Di.so.mac

COMMERCIO ADDITIVI • BUDELLA • RETI • SPAGHI • SPEZIE



COMMERCIO

Additivi
Budella
Reti e spaghi
Spezie



Via nazionale Adriatica Sud, 50 - 64028 - Silvi Marina (TE)
Tel. 0859 359812 | Fax. 0859 359184
E-mail: info@disomac.com | P. Iva: 00986240679

www.disomac.com





Naturalmente sano

DI.SO.MAC è un'azienda che importa e commercializza budella naturali, sia di bovino che di suino, per produrre insaccati e salumi di vario genere. Il cliente potrà scegliere, a sua preferenza, i diversi calibri e le diverse misure. A disposizione della nostra clientela vi sono anche spezie, additivi e spaghetti. DI.SO.MAC rifornisce diversi salumifici e aziende che producono insaccati vari offrendo prodotti genuini e sapori raffinati. I nostri prodotti sono tutti controllati e testati. Sono di ottima qualità, in modo da garantire al salume quella conservazione necessaria per mantenere intatti tutti i sapori e gli odori che deliziano il palato e l'olfatto.



Storia

Nel gennaio del 2000, dalla passione di una famiglia silvarola, nasce la DI.SO. MAC. una piccola azienda artigiana che commercializza sottoprodotti della macellazione.

La sede dell'azienda è presso l'abitazione della famiglia nel centro storico di Silvi Paese, in Via San Rocco.

L'intento di Vincenzo D'Elia (titolare) è quello di coinvolgere nel suo progetto tutti i familiari per favorire lo sviluppo del comparto attraverso i prodotti tipici dell'indotto.

Qual è la prospettiva futura di Vincenzo D'Elia e Floriana Di Marco coniugi e soci fondatori dell'azienda?

Importare ed esportare i sottoprodotti derivanti dalla macellazione di animali creando una struttura che si avvale della loro personale esperienza e del supporto di un team formato dai giovani figli, dinamici ed appassionati del settore.

Quale futuro si andrà a delineare dopo l'inserimento del progetto nella società commerciale abruzzese e nazionale? Questa è la domanda che si pongono gli altri componenti familiari aderendo con passione ed entusiasmo alla proposta e al progetto iniziale dei genitori.

Tutti si rimboccano le maniche e danno inizio alla realizzazione del piano. Lo slogan seguito dall'azienda artigianale è "Qualità/Prezzo/Servizio", requisiti fondamentali e indispensabili per affrontare il mercato del settore che è ormai ampio e sempre più competitivo. Il continuo miglioramento dei servizi offerti alla clientela porta la piccola azienda a crescere con continuità, tanto da doversi trasferire nel 2011 e aprire una nuova sede operativa a Silvi Marina sulla Strada Statale Sud, maggiormente visibile e facilmente raggiungibile dalla clientela, trasformando così l'azienda da familiare in Società.

Oggi la stessa è amministrata e condotta da Manuela D'Elia e da suo fratello Ermanno, con l'assistenza e la collaborazione dei soci fondatori.



I nostri prodotti

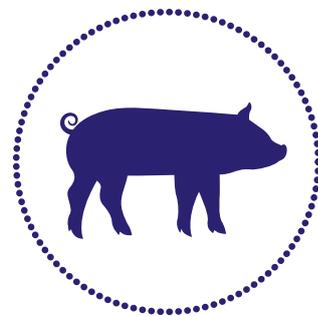
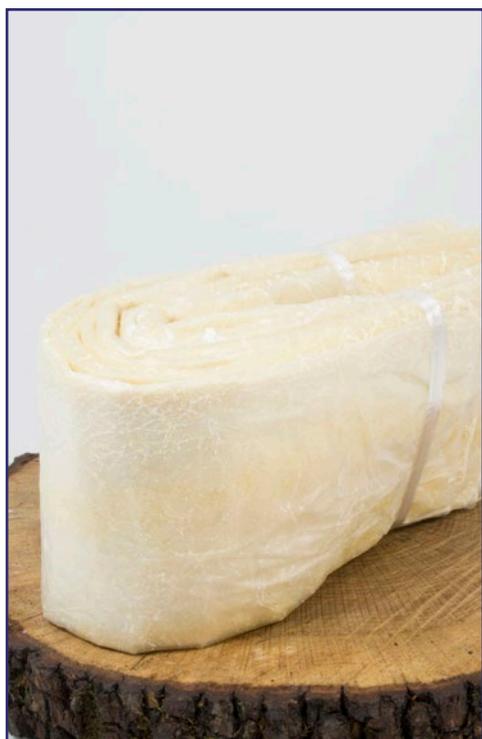
Attualmente l'attività della DI.SO.MAC. consiste nell'importazione dei materiali dall'estero e nella commercializzazione degli stessi sia in bidoni sia in blister confezionati (dei quali sono leader nel settore) in Abruzzo e nel resto d'Italia. Lo stabilimento riconosciuto dal Ministero della Salute, come produttore e distributore di budella naturali ed altri importanti prodotti a marchio CEE quali: spezie, aromi preparati e additivi, spaghi e reti per alimenti, coltelli & affini.

La nostra azienda – come dichiara l'amministratrice Manuela D'Elia – si rivolge principalmente ai produttori di salsiccia, con una clientela che comprende: salumerie, macellerie, centri di lavorazione delle carni e la fornitura ai più importanti supermercati e centri commerciali nazionali (Conad, Coop, Auchan Iper, Gruppo Gabrielli, Gruppo Sma).

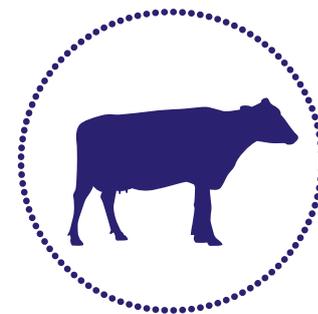
Una particolare importanza è rivolta al controllo di ogni singola partita testando ogni lotto per verificare che le caratteristiche del budello in esame siano conformi ai nostri alti standard qualitativi. Operiamo sotto un attento regime di autocontrollo in conformità al

modello HACCP ed effettuiamo regolarmente servizi di analisi da parte di laboratori specializzati accreditati. La DI.SO.MAC., essendo un'azienda molto giovane, ha vissuto in questi ultimi anni un periodo difficile, lo stesso vissuto anche da aziende con basi e strutture molto solide.

Nonostante tutto la sua crescita continua con regolarità riguardo la qualità dei prodotti e quella dei servizi resi, aumentando maggiormente la competenza, l'applicazione al lavoro e i sacrifici di una famiglia molto unita.



Suino



Bovino



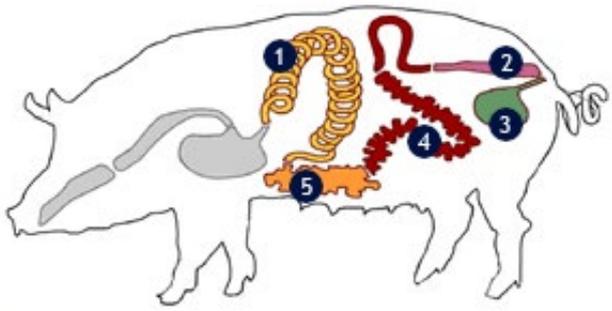
Spaghi



Spezie



Additivi



- 1 - DENOMINAZIONE: budellina, vianella, bagezza
 PARTE ANATOMICA: intestino tenue
 SALUMI PRODOTTI: salsicce, luganeghe, salsiccia fresca, wurstel
- 2 - DENOMINAZIONE: culare o gentile
 PARTE ANATOMICA: intestino retto
 SALUMI PRODOTTI: salame Felino, salame fiorentino, salame Fabriano
- 3 - DENOMINAZIONE: vesciche
 PARTE ANATOMICA: vesciche suine
 SALUMI PRODOTTI: mortadella, bondiola, cotechino
- 4 - DENOMINAZIONE: corpo, crespone, sottocrespone, crespone, filzettone, filzetta, tronchetti
 PARTE ANATOMICA: intestino crasso
 SALUMI PRODOTTI: salame felino, salame milano, cotechino, salame di Varzi, sanquinaccio
- 5 - DENOMINAZIONE: muletta
 PARTE ANATOMICA: intestino cieco
 SALUMI PRODOTTI: soppressa veneta, nduia calabra, salami cotti



99,51 yards
91 mt
 1



MULETTA
 5



43,74 yards
40 mt
 1



GENTILE
 2



38,27 yards
35 mt
 1



FILSETTA
 4



MULETTE

5



40 mt

1



GENTILE

2



20 mt

1



FAZZOLETTI

3



10 mt

1



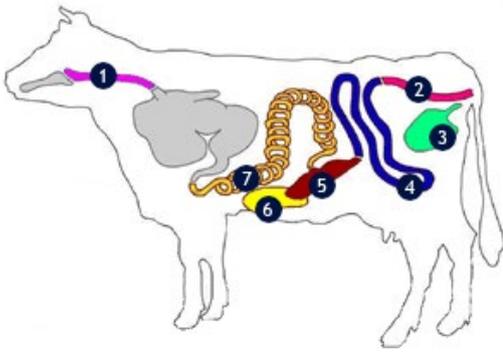
VESCICHE

3



MULETTE

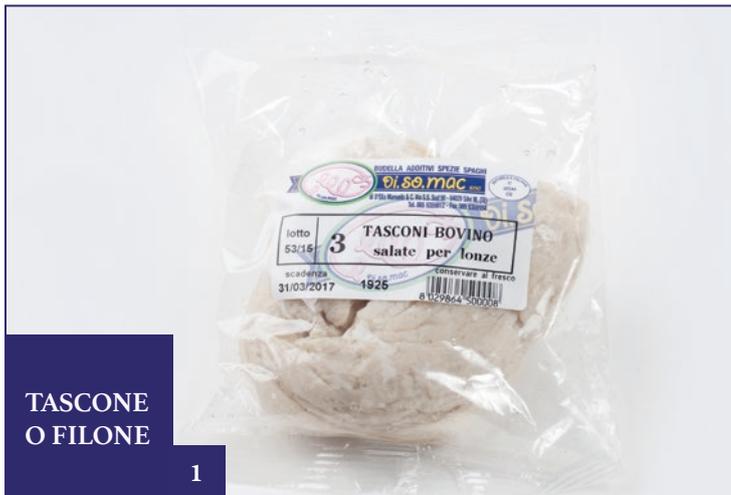
5



1 - DENOMINAZIONE: gola bovina
 PARTE ANATOMICA: esofago
 SALUMI PRODOTTI: cotechino, salame

- 2 - DENOMINAZIONE: culare o gentile
 PARTE ANATOMICA: intestino retto
 SALUMI PRODOTTI: coppa
- 3 - DENOMINAZIONE: vesciche
 PARTE ANATOMICA: vesciche bovine
 SALUMI PRODOTTI: salame fiorentino, salame, Fabiano, mortadella
- 4 - DENOMINAZIONE: dritto bovino
 PARTE ANATOMICA: intestino crasso (colon)
 SALUMI PRODOTTI: salame Fabiano, salame di Genova, salame veneto, cotechino, ciauscolo, salame cotto
- 5 - DENOMINAZIONE: pellicola, scorzone
 PARTE ANATOMICA: pelle tolta dal cieco tra intestino cieco ed intestino crasso
 SALUMI PRODOTTI: la sua funzione è

- quella di coprire e conservare pezzi di carne
- 6 - DENOMINAZIONE: bondiana, manica, fondina, caps, ecc.
 PARTE ANATOMICA: intestino cieco
 SALUMI PRODOTTI: coppa, bondiola, salame cotto, soppressa veneta, finocchiona toscana
- 7 - DENOMINAZIONE: torta bovina
 PARTE ANATOMICA: intestino tenue (25 - 37 mm)
 SALUMI PRODOTTI: cacciatori, salsiccia secca, salsiccia calabra, salsiccia napoletana



**TASCONE
O FILONE**
1



**TASCONE
O FILONE**
1



**DRITTO
2 mt**
4



DRITTO
4



**DRITTO
5 pz**
4



**DRITTO
LEGATI**
4



PER
LONZE



PER
ARROSTI



PER
SALSICCE



PER
STAGIONATURA





La Di.so.mac. è distributore esclusivo
per l'Abruzzo dei prodotti



**PUOI PERSONALIZZARE LE CONFEZIONI
CON LA TUA ETICHETTA**



Via nazionale Adriatica Sud, 50 - 64028 - Silvi Marina (TE)
Tel. 0859 359812 | Fax. 0859 359184
E-mail: info@disomac.com | P. Iva: 00986240679

www.disomac.com

