

Scheda FORNITORI del GAS "IL CANNETO"

Tipo di scheda: Produttore
 Trasformatore
 Rivenditore
(Segnare anche piu' di una casella)

Anagrafica

Nome azienda : PASTICCERIA CAPPELLO
Forma societaria (coop, srl, familiare,ect) srl
Indirizzo azienda: Via Vittorio Veneto, 28, 97016 Pozzallo (RG)
Telefono: _0932953130_ **Fax:** _____ **Cellulare:** _____
Email: cappello.pasticceria@libero.it
Sito Web: <http://www.cappellopasticceria.it/>
Referenti Azienda: Andrea Pavan e Ester Amore

Il prodotto

Breve storia dell'azienda, motivazioni e scelta produttiva :

La Pasticceria Cappello nasce nel 1980. Al punto vendita storico, situato al culmine della "Salita della Sorda" a Modica, oggi si affianca una nuova sede sita al centro di Pozzallo, in via Vittorio Veneto. La Pasticceria Cappello offre alla sua clientela, oltre alla pasticceria internazionale, tutti i dolciumi tipici della tradizione modicana, fiore all'occhiello della sua produzione. La Pasticceria Cappello è inoltre uno dei produttori di cioccolato modicano che fanno parte del Consorzio di Tutela del Cioccolato Modicano (CTCM).

Prodotti propri :

Prodotti trasformati :

CIOCCOLATO MODICANO: Il Cioccolato Modicano è parte della storia e della cultura della nostra terra. Lavorato secondo una ricetta azteca, venne introdotto nel nostro territorio dai conquistadores spagnoli durante il XVII secolo. La particolarità del cioccolato modicano è la sua lavorazione a freddo. La massa di cacao e lo zucchero vengono lavorati ad una temperatura di 40°. In questo modo lo zucchero non arriva a fondersi e rimane a granuli. Questo conferisce quella consistenza ruvida e grossolana che rappresenta la principale caratteristica del cioccolato modicano.

Ancora oggi a Modica il cioccolato viene prodotto artigianalmente seguendo la ricetta originaria, senza l'aggiunta di lecitina o grassi vegetali. La Pasticceria Cappello produce dell'ottimo cioccolato secondo la migliore tradizione modicana. Vari sono i gusti prodotti che potrete assaporare, dalla vaniglia al peperoncino alla cannella al pistacchio. La Pasticceria Cappello inoltre è una delle aziende che fan parte del Consorzio di Tutela del Cioccolato Modicano (CTCM), consorzio nato nel 2003 per proteggere la storia e la ricetta del cioccolato modicano e per assicurarne la qualità.

LA PASTICCERIA: Fiore all'occhiello della nostra produzione. Oltre a vantare prodotti di altissima qualità la Pasticceria Cappello pone molta cura nella presentazione dei prodotti, dai più creativi ai classici.

LA BISCOTTERIA: Le antiche ricette, tramandate con cura, sono alla base della biscotteria Cappello. Tutti i prodotti, dai biscotti di mandorla ai tipici 'Mpanatigghi sono realizzati con materie prime del luogo.

Vendita di prodotti realizzati da terzi:

Periodo di reperibilità prodotti (indicare la stagionalità dei singoli prodotti): tutto l'anno

Il rapporto con il GAS

Elenco di alcuni dei GAS riforniti:

Listino dedicato ai GAS: xSI - No

Sconti quantità : no

Minimo quantitativo da acquistare per trasporto: no

Trasporto: attraverso il corriere MAIL POST

Modalità di pagamento: bonifico bancario

Punto di vendita diretta: no

Disponibilità a visite: xSI - No

Rispetto sociale

Sono presenti in Azienda lavoratori dipendenti? Sì, 6 dipendenti sono fissi, altri vengono assunti nella stagione estive

Quanti di questi sono donne? 2 uomini e 4 donne e generalmente in estate vengono assunte altre donne.

Sono state adottate forme di previdenza sociale? Sì

Si evita il lavoro nero? Sì, sia per correttezza sia perché in estate sono molto controllati dalla finanza e preferiscono avere tutto in ordine.

Se PRODUZIONE:

Coltivazione conduzione biologica: - Totale - parziale - nessuna

Stato certificazione biologica: - Ottenuta - in conversione - Autocertificazione

Tipo di coltivazione :

Estensione totale azienda (in ettari): **Terreno di proprietà:** SI -NO

Metodo di controllo delle erbe infestanti:

Metodo di controllo insetti e parassiti:

Metodo di controllo malattie crittogamiche:

Metodo di concimazione:

Fonti di approvvigionamento idrico:

Che informazioni ha sulla qualità del terreno, dell'acqua, dell'ambiente rispetto alle sostanze inquinanti di ogni tipo?

Utilizzo di fonti di energia rinnovabile – se sì, specificare quali:

Se ALLEVAMENTO

Allevamento Conduzione biologica: - Totale - Parziale - Nessuna

Stato certificazione biologica: - Ottenuta - In conversione - Autocertificazione

Estensione totale azienda (in ettari): **Terreno di proprietà:** SI - No

Quantità capi: **Razze capi:**

Rapporto UBA/ettaro:

Stabulazione: - Fissa - Libera - Sia fissa che libera - Nessuna

Origine alimenti: - Solo autoproduzione - Solo da terzi - Mista, sia autoproduzione che da terzi

Metodo di controllo malattie/infezioni: - Farmaci tradizionali - Omeopatia - Misto

Età di macellazione: **Luogo di macellazione:**

Utilizzo di fonti di energia rinnovabile – se sì, specificare quali:

Se TRASFORMAZIONE

Processo di trasformazione biologico: -totale - x parziale -nessuno

Stato certificazione biologica: -Ottenuta -In conversione -x autocertificazione

Elenco dei prodotti trasformati: La pasta di cacao e le mandorle sono di origine biologica certificata e le mandorle sono esclusivamente siciliane

Fasi del processo di trasformazione:

Metodo di conservazione:

Note sulla trasformazione: La pasticceria non ha un laboratorio in cui può lavorare solo prodotti biologici ma quando li lavora sono accorti nel pulire tutto in modo da garantire l'integrità del prodotto biologico. Ad oggi non si può permettere un investimento in un laboratorio dedicato esclusivamente alla elaborazione delle materie biologiche come prevedrebbe la legge.

Modalità di imballaggio:

Utilizzo di fonti di energia rinnovabile – se si, specificare quali: no (il luogo in cui è sita la pasticceria non permette l'installazione di pannelli fotovoltaici)

Nome compilatore e data:

Ester&Andrea P. 21/02/2014