

L'AZIENDA



Sodano, azienda campana specializzata nella produzione, lavorazione e trasformazione di frutta secca e semilavorati, impegnata da qualche anno nella valorizzazione della **nocciola "Mortarella" -l'avellana-**, racconta con i suoi prodotti una storia millenaria di tradizioni e di culture che si sono avvicinate nei nostri territori e che hanno arricchito un patrimonio gastronomico unico al mondo. Questa grande ed inimitabile eredità permette oggi all'azienda di offrire prodotti dal gusto autentico e dall'altissima qualità, valorizzando le bontà di un territorio vocato all'eccellenza.

Il piacere di mangiare sano, l'amore per la tradizione, la passione per il nostro lavoro, il rispetto della natura; sono questi i principi che animano la nostra Azienda. La convinzione che solo un'attenta selezione dei prodotti potesse conquistare i vostri palati e donarvi un piccolo piacere quotidiano. Il nostro è anche un percorso di ideali umani e professionali connessi all'idea di Innovazione, Sicurezza, Ricerca e Sviluppo che comincia dalla selezione dei prodotti, prosegue nelle fasi di trasformazione fino ad arrivare ai consumatori finali dove grazie al costante aggiornamento tecnologico unito all'antica sapienza riesce a garantire il miglior prodotto di sempre. Le nostre esclusive paste di frutta secca in purezza e la pasta di nocciole in purezza, sono ottenute da soli prodotti Italiani con granulometria inferiore ai 20 micron. La sicurezza dei nostri prodotti è garantita dalla nostra filiera controllata. Il 70% dell'energia impiegata nei nostri impianti è ottenuta da fonti rinnovabili. L'azienda Sodano Group è, inoltre, Partner del "Progetto Policoro" e dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola.

