



SACCO NEGLI ANNI

1934: Vittorio Sacco fonda l'azienda

1984: acquisizione da parte della famiglia Verga

1994: inizia la commercializzazione dei prodotti in tutta Europa

2008: Sacco si certifica ISO 9001

2013: acquisizione di CSL Srl (Centro Sperimentale del latte Srl)

2016: nasce Sacco System, rete che unisce Caglicio Clerici, Sacco, CSL, Kemikalia

2018: alla linea 4Protection si aggiungono 4Choice, 4Premium+, 4yo'



La bioprotezione degli alimenti

Le colture di protezione e le buone pratiche di fabbricazione. I trattamenti fisici e il mantenimento della catena del freddo. Sono i binomi che migliorano igiene e sicurezza alimentare

Sacco conosce il latte, i fermenti e i componenti necessari per la loro crescita ottimale. Esperta di processi tecnologici, grazie alla ricerca ha sviluppato una divisione per la produzione di terreni colturali, bioattivatori e miscele di proteine funzionali per i diversi prodotti lattiero-caseari. Accanto ai singoli ingredienti, le miscele e i terreni a base latte e siero, vi sono soluzioni personalizzate che nascono per soddisfare qualsiasi esigenza. Oggi il range di prodotti comprende: terreni colturali e bioattivatori per termofili, mesofili e ceppi in simbiosi; proteine funzionali per yogurt, lattini fermentati, formaggi e ricotta. La sua linea completa di bioprotezione 4Protection, che permette di contrastare gli organismi contaminanti e deterioranti, è selezionata per yogurt, lattini fermentati, formaggi freschi, formaggi a pasta semidura e dura.

Stabilità strutturale e sensoriale

La linea 4Protection contrasta il deterioramento dei prodotti contribuendo a migliorarne la qualità e a proteggerne il brand. Molti dei ceppi utilizzati sono stati scelti tra microrganismi probiotici la cui efficacia è dimostrata da studi specifici, test microbiologici e analisi sensoriali dei prodotti. La linea di colture 4Protection Sacco permette di arrivare alla fine della shelf life con una migliore stabilità strutturale e sensoriale. Aiutando a mantenere la freschezza senza modificare il gusto, l'aroma e la consistenza, diventa

un valido alleato per ottenere un prodotto più genuino. Queste colture preservano da alterazioni combattendo in modo naturale i batteri indesiderati e mantenendo un prodotto "clean label". I fermenti selezionati non acidificano, non alterano le caratteristiche organolettiche degli alimenti e si adattano facilmente anche a temperature di refrigerazione. Compatibili e complementari a tutti i fermenti Sacco, sono utilizzati per inoculo diretto o trattamento superficiale.



I custodi della tipicità dei prodotti

Sacco ha quattro linee di prodotti 4Protection per il settore lattiero-caseario. **AYM** Anti Yeast and Mould (anti-lieviti indigeni e muffe) permette di raggiungere la fine della shelf life mantenendo integra

la stabilità strutturale e sensoriale. Contribuisce a mantenere la freschezza lasciando inalterato il gusto, l'aroma e la texture. **AL** Anti *Listeria monocytogenes* riduce la crescita di *Listeria monocytogenes* aumentando la sicurezza del prodotto durante la sua shelf life. **AC** Anti Clostridia agisce sui clostridi, evitandone lo sviluppo e preservando il prodotto finale da alterazioni strutturali e di aroma. **AOSM** Anti Other Spoilage Microorganisms (anti-altri organismi da deterioramento) riduce la crescita di microrganismi indigeni indesiderati presenti nel latte o nell'ambiente. Migliorando la stabilità e la qualità del latte consente la standardizzazione del processo produttivo in termini di acidificazione, resa e qualità complessiva.

