



Una storia di grandi qualità.

Specialità | **italiane** | surgelate.



Traditional top-quality.
Frozen | **Italian** | specialities.

SBF, un' esperienza che parte da lontano.

Dal 1987 produciamo alimenti surgelati capaci di soddisfare richieste sempre più esigenti.

E' una storia, la nostra, ricca di successi che hanno costellato una crescita aziendale costante, documentata dalla fiducia che molti marchi leader nel settore hanno riposto in noi come partner produttivo.

Siamo un'azienda che nel suo insieme è consapevole di dover recitare un ruolo non solo finalizzato a fornire ottimi prodotti e servizi ma anche capace di utilizzare tutta la sua creatività per raggiungere la piena soddisfazione del cliente.

E' su questa base, che ci appartiene da oltre 20 anni, che riusciamo a fondere mirabilmente tecnologia ed originalità e che ci permette, ogni giorno, di costruire il nostro futuro per farlo diventare ancora migliore per i nostri clienti con soluzioni di prim'ordine.

SBF, long-standing experience.

We have been producing frozen foods that meet ever-increasing requirements since 1987.

Our past is full of successes that have characterized continuous company growth, indicated by the loyalty of many leading brands in the sector that have chosen us as a production partner.

As a company, we are globally aware of our essential role not only in supplying excellent products and services but also in using our entire creativity to achieve complete customer satisfaction.

Having focused on these aspects for more than 20 years, we admirably manage to combine technology with originality, enabling us, every day, to build our future and make continuous improvements for our customers with our first-class products.





Passione artigiana, efficienza industriale.

I traguardi che abbiamo raggiunto sono la risultante di molti fattori che interagiscono all'interno della nostra azienda, siano essi umani, professionali e tecnici.

La loro integrazione si inserisce nell'ambito di una cultura aziendale proiettata al futuro, ma che rimane saldamente ancorata alla sua tradizione: l'alto grado di artigianalità dei nostri prodotti, unito a tecniche di produzione d'avanguardia e di confezionamento automatico, congiungono passione e tecnologia per far nascere un prodotto genuino, dall'aspetto artigianale e dalle elevate proprietà nutritive per raggiungere la piena soddisfazione del cliente.

Il cuore del nostro lavoro è tutto in questo sforzo quotidiano: superare oggi i limiti di ieri per stabilire le mete di domani.

A passion for traditional craftsmanship and industrial efficiency.

The goals we have achieved are the outcome of many human, professional and technical factors that interact in-company.

They are part of a corporate culture that focuses on the future but remains firmly tied to tradition: our meticulously crafted products, state-of-the-art production techniques and automatic packaging bring together passion and technology to create genuine, traditional and top-quality products, achieving complete customer satisfaction.

The heart of our work lies in this daily task: to exceed past limits now in order to establish future goals.



Il valore irrinunciabile della qualità.

La Qualità non è per noi un concetto qualsiasi.

Rappresenta l'insieme di metodi, processi, controlli e norme che applichiamo quotidianamente, e in diverse fasi della produzione, al fine di poter davvero assicurare l'eccellenza dei nostri prodotti.

Una garanzia completa ed assoluta che inizia già dalla scelta delle materie prime che il nostro laboratorio di ricerca e sviluppo seleziona esclusivamente in funzione della loro comprovata altissima qualità.

Identica cura ed attenzione è riposta dal laboratorio chimico nel garantire il rispetto degli standard organolettici e microbiologici, nel confezionamento e nella distribuzione.

Una gestione della Qualità, eseguita in forma completa e professionale, capace di assicurare la bontà del prodotto e la sicurezza totale per il consumatore.



The essential value of quality.

To us, quality is not just any old concept.

It is a combination of methods, processes, controls and regulations that we apply on a daily basis, during the various production stages, in order to fully ensure excellent products.

This total guarantee starts with the raw materials that our Research & Development department exclusively selects for their proven high quality.

The same care and attention is taken in our test laboratory to ensure compliance with organoleptic and microbiological standards during all production stages.

Total and professional Quality management guarantees top-quality products and complete safety for consumers.



SBF, un'organizzazione creata attorno al cliente.

Il mondo della "ristorazione veloce" sta vivendo un'intensa fase di crescita e di continui cambiamenti nei gusti del consumo. Un'azienda che vuole rimanere su questo mercato non può prescindere dal comprendere anticipatamente i fattori del cambiamento ed agire di conseguenza.

Innovazione, quindi, è la nostra parola d'ordine che non riguarda solo la tecnologia produttiva (peraltro oggetto di continui e consistenti investimenti) ma anche e soprattutto le nuove idee necessarie per soddisfare le nuove tendenze del mercato. In questa attività ci riconosciamo pienamente. I nostri chef sono impegnati nel creare nuove ricette, nuovi gusti e nuove alternative per dare maggiori possibilità di sviluppo al business dei clienti assecondando i desideri dei consumatori. Essi operano in piena e totale sinergia con le altre risorse aziendali senza creare diseconomie ma, al contrario, per dare il maggior valore possibile al loro lavoro, personale e di gruppo. In questo, l'atteggiamento fortemente orientato al cliente è entrato a far parte a pieno titolo della missione aziendale e l'efficienza e l'efficacia organizzativa dimostrano che un successo di mercato, qual è il nostro, non è né un fattore temporaneo, né il frutto di un caso.

SBF, a company focusing on its customers

The "fast food" sector is experiencing a boom in growth and continuous changes in consumer tastes. A company intent on remaining in this market needs to foresee factors of change and act accordingly.

Consequently, innovation is our password and not only does it concern production technology (subject to ongoing and considerable investment) but also, and above all, new ideas required to meet new market trends.

We are fully aware of our role in this respect.

Our chefs are required to create new recipes, new tastes and new alternatives in order to encourage increased growth in customer businesses by meeting consumer demands.

They fully collaborate with other company departments without creating diseconomies and, on the contrary, provide the best possible results with their individual or teamwork.

Our corporate mission rightly includes an approach strongly geared towards customers while organizational efficiency and effectiveness show that market success, such as ours, is neither temporary nor accidental.



L'ASSORTIMENTO: un grande momento di convenienza e di competitività'.

Riuscire ad assecondare le sempre più numerose richieste della nostra clientela non è solo una sfida quotidiana, è una garanzia a risultato del nostro metodo di lavoro.

Per questo crediamo che sia importante non dimenticare che dietro ad ogni piatto il cliente potrà di certo apprezzarne non solo la qualità ma anche la convenienza.

Ne siamo sicuri.

La nostra competitività dipende proprio da quest'aspetto e dal vasto assortimento che le nostre linee presentano.

VARIETY: an important time for good value and competitiveness.

Successfully meeting our customers' increasingly numerous demands is a daily challenge, guaranteed by our work method.

This is why we believe it is important not to forget that customers will certainly be able to appreciate both the quality and good value of each dish.

We can be sure of this.

Our competitiveness depends on this aspect and on the wide variety of lines we offer.









SBF ha iniziato nel 1987 a produrre torte salate, salatini e pizzette e, dal 2003, torte salate cotte e già tagliate, con linee di produzione automatizzate e personalizzate con progetti elaborati internamente.

pasta sfoglia
puff pastry

torte crude e cotte
unbaked and baked pies

pasta sfoglia
puff pastry

salatini
snacks

pasta sfoglia
puff pastry

pizzette
mini pizzas

linea pasta sfoglia
The puff pastry line

In 1987, SBF began producing puff pastry pies, snacks and mini pizzas. Since 2003, it has produced baked and pre-cut puff pastry pies, using automated production lines, which are customized using projects developed in-company.





GNOCCHI RIPIENI, MIGNON E TRADIZIONALI sono referenze che SBF propone dal 1987 con metodologie e tecniche produttive speciali studiate appositamente per dare prodotti d'alta qualità nella massima efficienza.

The gnocchi line
linea gnocchi

gnocchi
gnocchi

*ripieni
filled*

gnocchi
gnocchi

*tradizionali
traditional*

gnocchi
gnocchi

*mignon
small*

SBF has been making FILLED, SMALL AND TRADITIONAL GNOCCHI since 1987 using special production methods and techniques specifically designed to provide top-quality and highly efficient products.

www.sbsurgelati.com



Prodotti che da oltre 10 anni il mercato ha dimostrato di apprezzare per varietà e qualità e per l'elevata capacità produttiva che SBF assicura nel soddisfare le esigenze di ogni cliente.

crêpes
crepes

dolci
sweet

crêpes
crepes

salate
savoury

crêpes
crepes

fagottini
fagottini

linea crespelle

The crespes line

For over 10 years, the market has shown its appreciation of the variety, quality and high production output of these products, guaranteed by SBF in order to meet all customer requirements.





*E' l'ultima nata in casa SBF.
Dal concept innovativo e con una
formula che la rende originale e unica
nel mercato, fornita in Kit o in boccia
in diversi formati e grammature, la
linea pizza si distingue soprattutto per
praticità, economicità e qualità.
A richiesta vengono fornite le
attrezzature ideali per garantire
risultati eccellenti.*

The pizza line
linea pizza

*The latest line from SBF.
With its innovative concept and a
format that is original and unique
on the market - available as a kit
or in dough balls of various sizes
and weights - this pizza line attracts
attention as it is practical, inexpensive
and provides top-quality.
The ideal equipment to guarantee
excellent results can be supplied on
request.*

■ pizza
pizza

kit pizza
pizza kit

■ pizza
pizza

pizza
pizza



RAPIDO
IL FAST & GOOD ALL'ITALIANA

Scegli la pasta, scegli la salsa.
choose your pasta, choose your sauce.

paste classiche e speciali
classic and quality pasta

farfalle
bow ties
penne
tubes
fusilli
spirals
spaghetti
spaghetti
tagliatelle
tagliatelle
ravioli
ravioli
tortellini
tortellini
fagottini
parcels
gnocchi mignon
small gnocchi
gnocchi ripieni
filled gnocchi

La nuova proposta di PASTA e
SALSE da ABBINARE A SCELTA
per un pasto gustoso, veloce e
ricco di qualità.

New choices of PASTA and
SAUCES to MATCH AS
REQUIRED for a tasty, fast and
quality meal.

sughi classici e speciali
classical and special sauces

bolognese
meat and tomato
pomodoro e basilico
tomato and basil
verdure
vegetable
arrabbiata
spicy tomato and onion
amatriciana
spicy bacon and tomato
carbonara
bacon and egg
boscaiola
mushrooms
4 formaggi
4 types of cheese
salmone e gamberetti
salmon and shrimps
pesto
with basil, pine nuts and cheese





SBF srl

Via del Lavoro, 1 - 36050 Quinto Vicentino (VI)

Tel. +39 0444 357500 - Fax 0444 357615

www.sbfsurgelati.com

info@sbfsurgelati.it