



dal 1949

TRADIZIONE E INNOVAZIONE
DUE ANIME, UNA SOLA PASSIONE



Sagi: L'Eccellenza tra Tradizione e Innovazione. Due anime, una sola Passione.

La storia di Sagi è il racconto di una costante evoluzione. Fondata nel 1949 ad Ospedaletto d'Alpinolo (AV) da Antonio Saggese, l'azienda nasce con la sapiente lavorazione delle "Castagne del prete". Dalle radici artigianali di allora, Sagi ha saputo trasformarsi in una moderna realtà industriale, dove la sapienza antica incontra le più avanzate tecnologie di trasformazione alimentare.

Dall'Artigianalità alla Dimensione Internazionale. Il cammino iniziato dal fondatore è stato portato avanti con lungimiranza prima dal figlio Angelo, che nel 1975 trasferì l'attività a Frattaminore (NA) aprendo la strada alla distribuzione nazionale, e successivamente dai fratelli Antonio e Giuseppe. Fondata la Sagi S.r.l. nel 1998, il marchio è entrato stabilmente nelle principali catene della Grande Distribuzione Organizzata, conquistando la fiducia dei consumatori italiani.

Le Due Anime di Sagi: Castagne e Cioccolato

Oggi la Sagi si definisce attraverso una duplice competenza produttiva. Se la lavorazione della castagna rappresenta la nostra nobile eredità, l'eccellenza nella lavorazione del cioccolato ne costituisce il presente e il motore strategico di crescita.

- L'Arte della Castagna: Restiamo un punto di riferimento per le eccellenze del territorio, dalla castagna morbida cotta a vapore alla pregiata farina macinata a pietra e le castagne del prete. Un prodotto di nicchia, scelto da chi cerca l'autenticità.
- L'Eccellenza del Cioccolato: Dal 2013, il cioccolato è diventato un pilastro fondamentale della nostra azienda. Grazie a continui investimenti, abbiamo trasformato l'arte della ricopertura in una specializzazione di alto livello. Frutta candita, disidratata e secca vengono esaltate da finissimi veli di cioccolato, diventando oggi il nostro prodotto di punta, particolarmente richiesto dai mercati esteri, dove Sagi è sinonimo di qualità italiana.

Il Cuore Tecnologico: Un Futuro in Espansione

Il nostro percorso di crescita non conosce soste. Nel 2018 abbiamo integrato la filiera produttiva con tecnologie avanzate, e nel 2023 abbiamo inaugurato un nuovo stabilimento di 3.000 mq.

Oggi, con quattro linee produttive dedicate esclusivamente al cioccolato, Sagi è una realtà industriale di grande capacità, capace di soddisfare le richieste di partner internazionali sempre più esigenti. Siamo orgogliosi di guardare al domani: forti di un'identità radicata nella tradizione, ma proiettati verso le grandi opportunità che il mercato globale del cioccolato ci offre, confermandoci come partner d'elezione per chi cerca l'eccellenza.



Sagi: Excellence between Tradition and Innovation. Two souls, one single Passion.

The story of Sagi is a tale of constant evolution. Founded in 1949 in Ospedaletto d'Alpinolo (AV) by Antonio Saggese, the company began with the skillful processing of "Castagne del prete" (priest's chestnuts). From its artisanal roots at that time, Sagi has managed to transform into a modern industrial entity, where ancient wisdom meets the most advanced food processing technologies.

From Craftsmanship to an International Dimension The path started by the founder was carried forward with foresight first by his son Angelo, who in 1975 moved the business to Frattaminore (NA), paving the way for national distribution, and subsequently by brothers Antonio and Giuseppe. With the founding of Sagi S.r.l. in 1998, the brand entered the main large-scale retail chains, earning the trust of Italian consumers.

The Two Souls of Sagi: Chestnuts and Chocolate

Today, Sagi defines itself through a dual production expertise. While chestnut processing represents our noble heritage, excellence in chocolate processing constitutes our present and our strategic engine for growth.

- The Art of the Chestnut: We remain a point of reference for regional excellence, from soft steam-cooked chestnuts to premium stone-ground flour and "Castagne del prete." A niche product, chosen by those seeking authenticity.
- Chocolate Excellence: Since 2013, chocolate has become a fundamental pillar of our company. Thanks to continuous investments, we have transformed the art of coating into a high-level specialization. Candied, dehydrated, and dried fruits are enhanced by fine veils of chocolate, becoming our flagship product today, particularly in demand in foreign markets, where Sagi is synonymous with Italian quality.

The Technological Heart: A Future in Expansion Our growth path knows no stops. In 2018, we integrated our production chain with advanced technologies, and in 2023, we inaugurated a new 3,000 sqm facility.

Today, with four production lines dedicated exclusively to chocolate, Sagi is an industrial entity with great capacity, capable of satisfying the demands of increasingly demanding international partners. We are proud to look to tomorrow: strong in an identity rooted in tradition, but projected towards the great opportunities that the global chocolate market offers us, confirming ourselves as the partner of choice for those seeking excellence.



CIOCOFRUTTA



N'ATAFRUTTA



EVVIVA



CASTAGNE





Sagi, dal 1949 tradizione in evoluzione

Da oltre settant'anni Sagi racconta l'eccellenza italiana attraverso due grandi anime: la lavorazione della castagna, legata alle origini artigianali dell'azienda, e il cioccolato, oggi cuore della sua crescita produttiva e internazionale. Dalle storiche Castagne del Prete alle specialità ricoperte di cioccolato, Sagi unisce esperienza, ricerca e tecnologia per trasformare materie prime selezionate in prodotti autentici, riconoscibili e di alta qualità. Una storia familiare diventata realtà industriale, capace di guardare al futuro senza perdere il valore delle proprie radici.

Sagi: a tradition that has evolved since 1949

For over seventy years, Sagi has been showcasing Italian excellence through two key areas: chestnut processing, linked to the company's artisanal origins, and chocolate, which today lies at the heart of its production and international growth. From the historic 'Castagne del Prete' to chocolate-coated specialties, Sagi combines experience, research and technology to transform selected raw materials into authentic, recognisable and high-quality products. A family business that has become an industrial reality, capable of looking to the future without losing sight of the value of its roots.

Marron Glacés in pezzi
ricoperti di cioccolato fondente
180 g

Marron Glacés in pezzi
200 g



**ESPOSITORE
DA TERRA
60 PZ**



**ESPOSITORE
DA TERRA
60 PZ**



Scorzette di arancia ricoperte di fondente



Scorzette di limone ricoperte di fondente



Datteri ricoperti di cioccolato fondente



Ciliegie ricoperte di cioccolato fondente



Fichi ricoperti di cioccolato fondente



ESPOSITORE
DA TERRA
60 PZ

Ciliegie ricoperte
di cioccolato bianco e fondente
100 g



Scorzette d'arancia ricoperte
di cioccolato bianco e fondente
100 g





**ESPOSITORE
DA TERRA
252 PZ**

Scorzette d'arancia con copertura al cacao
50 g



Scorzette di limone con copertura al cacao
50 g



Ciliegie con copertura al cacao
50 g



Mandorle con copertura al cacao
40 g



Arachidi con copertura al latte
50 g



Cocco con copertura al latte
50 g



Noci con copertura al cacao
40 g



Mirtilli rossi con copertura al latte
50 g



Nocciole con copertura al latte
40 g



Amarene ricoperte di cioccolato fondente
135 g



Arachidi ricoperte di cioccolato al latte
150 g



Mandorle ricoperte di cioccolato fondente
135 g



Scorzette d'Arancia
ricoperte di cioccolato fondente
135 g



Cocco ricoperto di cioccolato al latte
135 g



Mandorle ricoperte di cioccolato fondente
135 g



ESPOSITORE
CIOCOFRUTTA
CUP
96 PZ





N'ATAFRUTTA

Frutta a fette crioessiccata

N'ATAFRUTTA®
la frutta che fa crock

Ananas Crioessiccata a fette
12 g



Banana Crioessiccata a fette
12 g



Fragola Crioessiccata a fette
12 g



Kiwi Crioessiccato a fette
12 g



Mango Crioessiccato a fette
12 g



Pesca Crioessiccata a fette
12 g



ESPOSITORE
DA TERRA
252 PZ



Cocco con copertura al latte
25 g



Nocciole con copertura al latte
25 g



Arachidi pralinate
25 g



Mandorle sgusciate
25 g



Mandorle con copertura al fondente
25 g



Arachidi con copertura al latte
30 g



Mandorle tostate
25 g



Noci sgusciate
25 g



Protein Go Mix
25 g



Arachidi tostate e salate
25 g



Anacardi tostatati e salati
25 g



Student Go Mix
25 g



Energy Go Mix
25 g



Arachidi croccanti
30 g



Pistacchi tostatati e salati
25 g





Evviva
Espositore da banco
pz per espositore 60



Evviva
Espositore Cravatta
12 pz



Evviva
Espositore da banco
pz per espositore 60





CASTAGNE

Le castagne del prete segnano il legame con la tradizione antica. Essiccate a legna in locali detti "gratali" vengono disposte su assi di legno al di sotto delle quali ardono fuochi per 12/15 giorni. Dopodichè vengono tostate in forni e poi reidratate per conferirgli una morbidezza unica. Il colore, l'aroma ed il sapore delle castagne del prete Sagi sono inconfondibili e gustate accompagnate da un calice di vino rosso, rinnovano la memoria delle stagioni fredde e l'attesa del rifiorire della natura in primavera.

Castagne del Prete
400 g



Castagne del Prete
400 g



Castagne del Prete
400 g / 250 g



Smoked Chestnuts: Chestnuts mark the link with the ancient tradition. These chestnuts are dried wood in local said "gratali" and are placed on wooden planks under which the fire burns for 12/ 15 days. After which they are roasted in the oven and rehydrated to make them soft.



CASTAGNE

Morbidelle • Castagne secche sgusciate

SAGI

Castagne essiccate a legna, sgusciate e ammorbidite a vapore.
Ideali come snack, pronte da gustare in qualsiasi momento della giornata.

Chestnuts wood dried, shelled and softened with steam. Ideal for soups.

Sagi Le Morbidelle
200 g



Castagne essiccate a legna e sgusciate. Ideali per le zuppe.

Chestnuts wood dried and shelled. Ideal for soup.

Sagi Castagne secche sgusciate
200 g





CASTAGNE

Castagne morbide cotte a vapore

SAGI



Sagi Espositore
castagne morbide
100 g
pz per espositore 84

Le Castagne morbide sono uno snack sano e genuino che fa riaffiorare i sapori di una volta. Abbiamo cercato di modernizzare il concetto di castagne "lesse". Il prodotto cotto e successivamente sgusciato viene confezionato in bustine "apri e gusta", da portare sempre con sé.

Soft Chestnuts. Soft Chestnuts are a healthy and genuine snacks that brings back the flavors of the past. We have modernized the concept of "boiled" chestnuts. Cooked and shelled product is packaged in sachets "open and taste". Take Away.

Sagi Castagne morbide cotte a vapore
100 g





CASTAGNE

Questa farina è ottenuta da castagne essiccate a legna e macinate con mulino a pietra. Il tradizionale essiccamento sul fuoco conferisce alla castagna un sapore ed un odore particolarmente dolce che rende la farina di castagne Sagi unica nel suo genere.

MACINATURA A PIETRA.

Le farine macinate a pietra sono le uniche veramente integrali. Questo tipo di macinazione è più lenta e riscalda meno la farina mantenendo in questo modo intatto il contenuto di vitamine.

Chestnut flour:

The chestnut flour is obtained by grinding of dried chestnuts with a stone mill.

The stone milling is the only method that guarantees the whole wheat flour.

Farina di Castagne
400 g



Farina di Castagne
400 g



Sagi farina di Castagne BIO
400 g



Sagi Allesse - castagne lesse BIO
100 g







SAGI s.r.l.

Via Spagnuolo, 15
80020 Frattaminore (NA)
Tel. +39 081.831.22.44
info@sagisrl.org
www.sagisrl.org

