

SIMO



WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!



SIMO



FISHPROCESSING

AZIENDA

- 50 anni d'esperienza nella lavorazione del pesce
- Impresa familiare di terza generazione
- Specialista di prodotti ittici su misura, dedicati all'industria alimentare e al settore Food-Service

PRODUZIONE

- Tecnologia all'avanguardia
- Team interno di ingegneri
- Ciclo produttivo rispettoso dell'ambiente
- Processi appositamente sviluppati per
 - congelamento IQF
 - disidratazione
- Processi integrati
- Grande capacità e flessibilità
- Ambiente di lavoro ben bilanciato

CLIENTI

- Partner dell'industria alimentare e food-service in europa e in tutto il mondo



QUALITÀ

- Certificato IFS al massimo grado
- Processi controllati, mirati alla massima sicurezza alimentare
- Procurement autonomo delle materie prime strategiche

SOSTENIBILITÀ

- Certificazioni: MSC, ASC, BIO
- Impiego di energia rinnovabile
- Sistemi fotovoltaici di proprietà
- Emissioni di CO₂ compensate
- Gestione oculata dell'energia

CSR

- SEDEX
- ECOVADIS

INNOVAZIONE

- Sempre un passo avanti
- Soluzioni ritagliate sulle esigenze dei clienti, dall'idea al prodotto finito
- Produzioni sempre fresche, fatte a partire da ordine cliente
- Processo di sviluppo del prodotto veloce e affidabile

CONTATTO

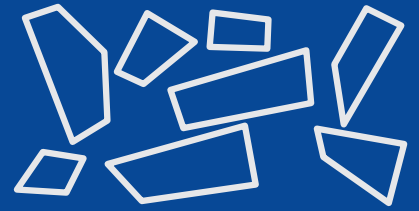
SIMO Fishprocessing GmbH & Co. KG

sales@simo.de | +49 6861 912 110

Hilbringer Str. 2-4 | 66663 Merzig
Germany

www.simo.de

ARTISAN CUT
SIMO



ARTISAN CUT

SIMO
FISHPROCESSING

FEATURES

Il tocco artigianale

- taglio irregolare e visivo fatto a mano
- crudo, affumicato oppure cotto
- dosabile in modo uniforme
- congelato IQF
- microbiologia controllata
- dosaggio meccanico
- dosaggio preciso
- efficienza al 100%

DIMENSIONI

- tagli misti adattati al vostro prodotto

USO



PIZZA



SANDWICH



SALADS &
BOWLS



READY
MEALS



I nostri tagli artigianali permettono un look "fatto a mano" e sono perfetti per prodotti moderni come per esempio insalate, panini oppure bowls.

L'Artisan Cut ha un aspetto artigianale, un'eccellente maneggevolezza ed è perfetto nelle prestazioni.

SIMO Fishprocessing

Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!



RAW CUTS
SIMO



CRUDO

SIMO
FISHPROCESSING

FEATURES

Varie dimensioni possibili
a partire da 4 mm

- congelato IQF
- microbiologia controllata
- dosaggio meccanico
- dosaggio preciso
- efficienza al 100%

DIMENSIONI

- Cubetti | Bastoncini | Fettine
- 4 mm - 20 mm
- segato a partire da 20 mm

USO



PIZZA



SANDWICH



SALADS &
BOWLS



READY
MEALS



I nostri prodotti crudi sono ideali per le preparazioni da riscaldare prima della consumazione.

Il sapore naturale e il fascino visivo faranno la differenza per i vostri prodotti.

SIMO Fishprocessing

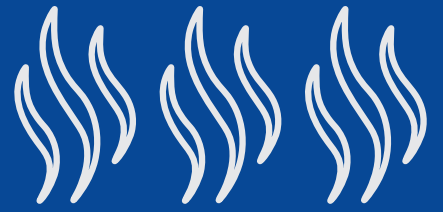
Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!



COLD SMOKE
SIMO



AFFUMICATO

SIMO
FISHPROCESSING

FEATURES

Processo di affumicatura tradizionale

- pronto all'uso – senza cottura
- congelato IQF
- microbiologia controllata
- dosaggio meccanico
- dosaggio preciso
- efficienza al 100%

DIMENSIONI

- Cubetti | Bastoncini | Fettine
- 4 mm - 20 mm

USO



PIZZA



SANDWICH



SALADS &
BOWLS



READY
MEALS



Fatto con il metodo tradizionale – salato a secco e affumicato con legno di faggio – il nostro pesce affumicato aggiunge un tocco unico ai vostri prodotti.

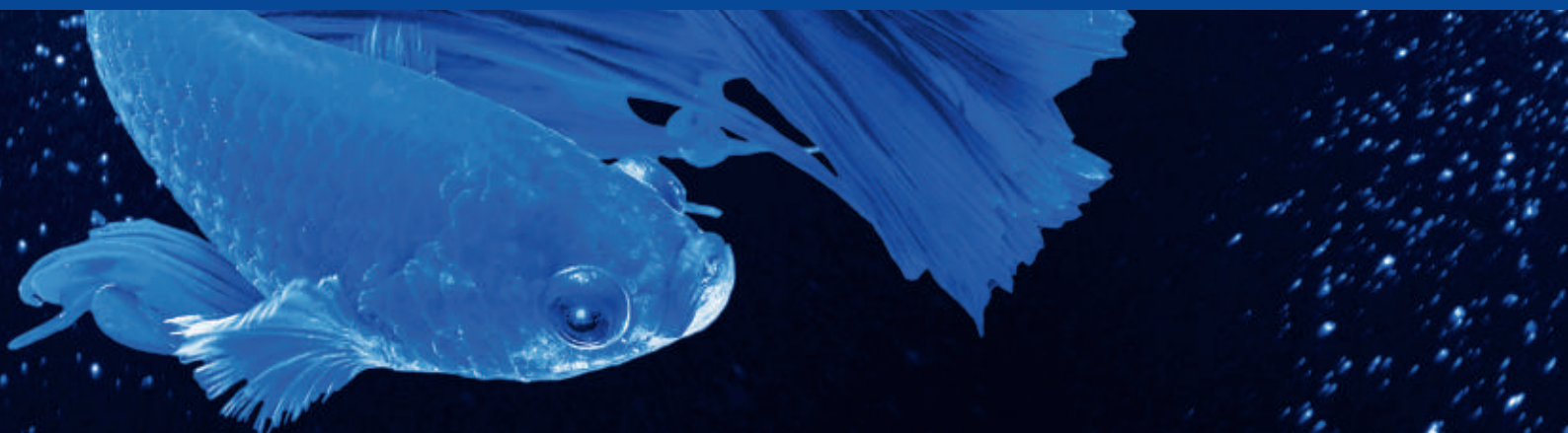
Le ricette e i parametri sono impostati secondo le vostre specifiche.

SIMO Fishprocessing

Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!



COOKED
SIMO



COTTO

SIMO
FISHPROCESSING

FEATURES

- pronto all'uso – senza cottura
- congelato IQF
- microbiologia ottimizzata
- lunga durata di conservazione
- sicurezza ottimale del prodotto
- dosaggio meccanico
- dosaggio preciso
- efficienza al 100%

DIMENSIONI

- Cubetti I Fettine
- 4 mm - 20 mm

USO



PIZZA



SANDWICH



SALADS &
BOWLS



READY
MEALS



Nostri componenti precotti offrono un sapore pieno, massimizzando la sicurezza dei vostri prodotti.

I nostri processi di cottura appositamente sviluppati assicurano il miglior sapore ed una consistenza piacevole.

SIMO Fishprocessing

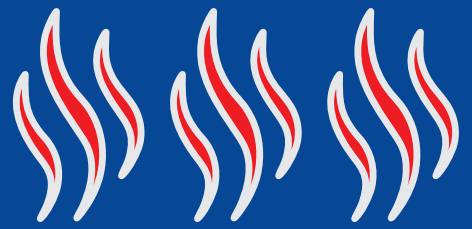
Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!



HOT SMOKE
SIMO



AFFUMICATO A CALDO

SIMO
FISHPROCESSING

FEATURES

- pronto all'uso – senza cottura
- congelato IQF
- microbiologia ottimizzata
- lunga durata di conservazione
- sicurezza ottimale del prodotto
- dosaggio meccanico
- dosaggio preciso
- efficienza al 100%

DIMENSIONI

- Cubetti I Fettine
- 4 mm - 20 mm

USO



PIZZA



SANDWICH



SALADS &
BOWLS



READY
MEALS



Il leggero sapore dei prodotti affumicati a caldo accentua il carattere dei vostri prodotti e dà una sensazione di gusto unica.

SIMO Fishprocessing

Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!



CHUNKS COOKED
SIMO



CHUNKS

COTTI

SIMO
FISHPROCESSING

FEATURES

- pronto all'uso – senza cottura
- congelato IQF
- microbiologia ottimizzata
- lunga durata di conservazione
- sicurezza ottimale del prodotto
- dosaggio meccanico
- dosaggio preciso
- efficienza al 100%

DIMENSIONI

- Chunks
- per esempio 20 mm
oppure 30 mm

USO



PIZZA



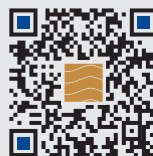
SANDWICH



SALADS &
BOWLS



READY
MEALS



Nostri chunks sono cotti. Il loro aspetto artigianale è ottenuto con un processo appositamente sviluppato.

Il formato naturale dà alle vostre creazioni un aspetto artigianale e soddisfa i più alti requisiti di sicurezza alimentare.

SIMO Fishprocessing

Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

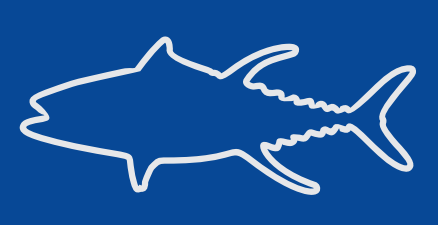
www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!





TUNA SIMO



TONNO

FLAKES & CHUNKS

SIMO
FISH PROCESSING

FEATURES

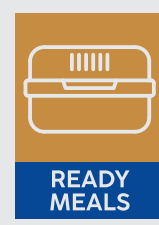
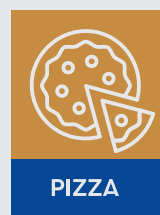
Tonno – corrispondente esattamente al vostro prodotto

- congelato IQF
- dosaggio meccanico
- dosaggio preciso
- è possibile mescolare spezie ed erbe

DIMENSIONI

- Flakes & Chunks
- 3 mm - 25 mm
- a scelta individuale

USO



Nostri flakes e chunks di tonno sono ideali per pizze ed insalate. I prodotti sono lavorati secondo le vostre specifiche di materia prima, condimento e calibratura.

Il congelamento IQF permette un facile dosaggio. Risparmio di tempo: nessuna apertura di lattine o sacchetti – nessuna sgocciolatura e pre-calibrazione.

SIMO Fishprocessing

Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!





AIR DRIEED
SIMO



SECCO



FEATURES

L'alternativa sostenibile – essiccato in modo neutrale per il clima

- essiccazione all'aria
- sostenibilità:
processo neutro per il clima
uso di energia rinnovabile

USO



I nostri prodotti essiccati sono la prima scelta in termini di qualità.

Il processo di essiccazione all'aria conserva le caratteristiche essenziali del pesce. I prodotti sono neutrale per il clima grazie all'uso di energia rinnovabile.

DIMENSIONI

- Cubetti | Bastoncini | Fettine
- 4 mm - 30 mm



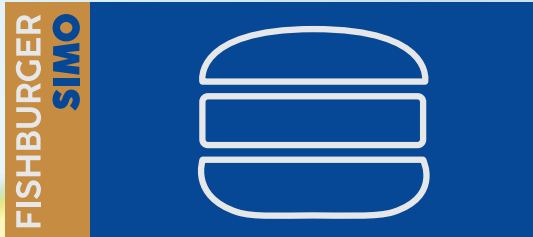
SIMO Fishprocessing

Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!





BURGER

SIMO 
FISHPROCESSING

FEATURES

Burger a base di pesce della SIMO – la prima scelta per il miglior gusto

- congelato IQF
- porzioni e forme individuali
- adatto alla griglia e alla padella

USO



FOOD-SERVICE



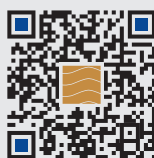
RETAIL

Il burger a base di pesce è il prodotto street food.

SIMO offre una soluzione su misura per le vostre esigenze: semplice o condita – salmone, tonno oppure pesce bianco – e precotta per applicazioni sensibili.

DIMENSIONI

- 25 g - 250 g
- dimensioni individuali
- sfusi oppure confezionato individualmente sottovuoto
- Trays
- Skinpack



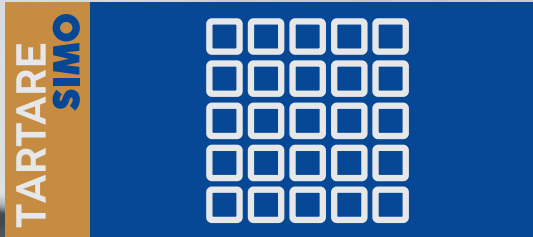
SIMO Fishprocessing

Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!





TARTARO



FEATURES

Tartaro di salmone – un sapore speciale!

- congelato IQF
- porzioni e forme individuali
- scongelare – servire – godere

USO



FOOD-SERVICE



RETAIL

Tartaro di salmone al vostro gusto – Convenience at it's best.

Le porzioni possono essere utilizzate direttamente dopo lo scongelamento. Un prodotto facile da usare che ti fa risparmiare tempo e denaro ed è in oltre sicuro.

DIMENSIONI

- 25 g - 250 g
- dimensioni individuali
- sfusi oppure confezionato individualmente sottovuoto
- Trays
- Skinpack



SIMO Fishprocessing

Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!



READY TO SERVE
SIMO



PORZIONI

COTTI

SIMO 
FISHPROCESSING

FEATURES

L'alternativa di convenienza – delicatamente precotta

- porzioni precotte a base di salmone, pesce bianco oppure tonno
- dimensioni delle porzioni uniformi
- sicurezza ottimale del prodotto
- pronto all'uso

DIMENSIONI

- 50 g - 500 g
- sfusi oppure confezionato individualmente sottovuoto
- Trays
- Skinpack

USO



FOOD-SERVICE



RETAIL

Nostre porzioni precotte combinano qualità e sicurezza alimentare.

La porzionatura assicura un perfetto controllo di costi e la sicurezza ottimale del prodotto.

Su richiesta, un condimento secondo le vostre specifiche dà a queste porzioni un tocco individuale.

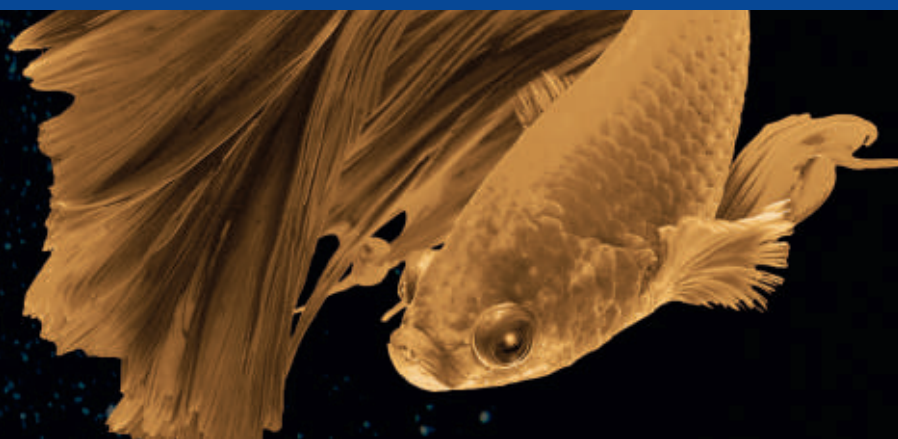


SIMO Fishprocessing

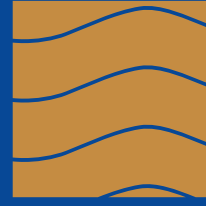
Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!



SIMO



FISHPROCESSING



sales@simo.de

+49 6861 912110

www.simo.de

