



ИГБВ



Il Mare, il Sale ed il Pesce Azzurro,
tesori e ricchezza della nostra Sicilia.
La loro sapiente combinazione diventa
eccellenza sulle vostre tavole.

*Sea, Salt and Blue Fish, treasure and fortune of our Sicily. Their skillful
combination becomes excellence on your tables.*



L'olio e il sale, antichi e sempre
efficaci metodi di conservazione,
uniti alle sapienti tecniche di
lavorazione manuale

conferiscono alle nostre acciughe
il loro sapore unico ed
inconfondibile.



*Salt and oil, ancient but very effective preserved methods, joint with the
experience manual processing technique, give to our anchovies their
unique and unmistakable taste.*



I.L.P.A. - Industria di Lavorazione del Pesce Azzurro - nasce dall'amore e dalla passione per la nostra terra e per i prodotti che essa offre e si riflette nel settore conserviero del pescato del mare Mediterraneo e della valorizzazione del pesce azzurro.

I.L.P.A. - Blue Fish processing industry - born from passion and love for our country and for all products it give us and reflects itself in the preservation activity for the Mediterranean Sea fish and to enhance blue fish quality.

La città di Siacca rappresenta una vetrina straordinaria nel panorama della produzione, trasformazione e commercio del pesce azzurro. Grazie al suo efficiente porto, infatti, le acciughe e le sarde arrivano al nostro stabilimento a poche ore dalla cattura, la lavorazione è immediata ed il risultato è la produzione di conserve di eccelsa qualità.

Sciacca town is an awesome chance in production, processing and trade of the blue fish. Thanks to its effective harbour, anchovies and sardinian come to our establishment, in a few hours from the fishing, their processing starts immediately and products made will the highest level .

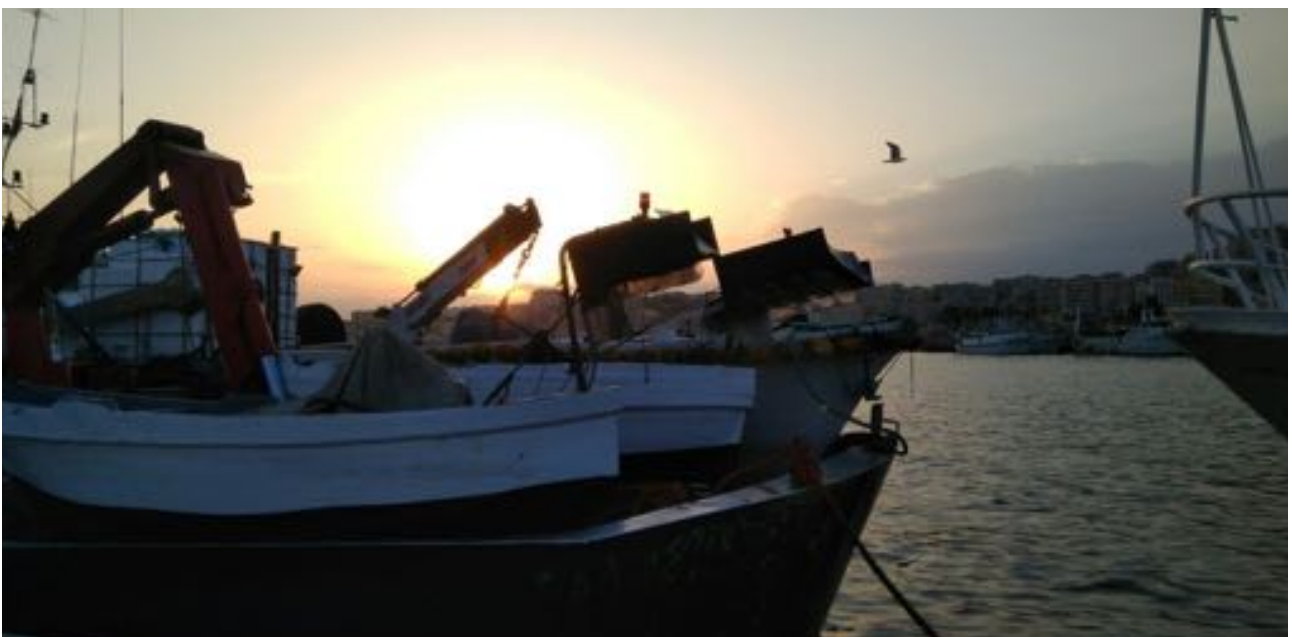
La nostra moderna industria si avvale di personale con una lunga esperienza nella lavorazione delle acciughe e delle sarde e nella loro trasformazione. Gli ingredienti che aggiungiamo per conservare il pesce sono semplici, naturali e genuini, il sale e l'olio. La professionalità e la passione sono gli ulteriori ingredienti, e la loro sapiente combinazione diventa eccellenza sulle vostre tavole.



Our modern industry employs very long experience staff in sardinian and anchovies processing. We add 2 very simple and genuine ingredients to preserve fish, Salt and Oil. Professionalism and passion are the additional ingredients, and their skillful combination becomes excellence on your tables.

Quello che ci caratterizza è la qualità, e lo dimostra l'implementazione del sistema di qualità ISO 9001/2015, e la tipicità. Siamo legati al territorio, utilizzando prodotti tipici del territorio, ma puntiamo all'internazionalizzazione perché vogliamo far conoscere al mondo intero il nostro prodotto che parla di Sicilia.

Our strong points are quality, and we implemented a certificated quality system named ISO 9001/2015, and typicality. We are linked to our land, as we use only typical raw materials, but we aim internationalization because we want to let the whole world know about our product that speaks of Sicily.



La linea in olio
di oliva e le specialità



Olive oil line and
specialities



Filetti di acciughe in olio di oliva
e con peperoncino, prezzemolo e aglio e capperi

Anchovy fillets in olive oil
with chili pepper, garlic and parsley, and capers

80 g



Contenuto netto 80g
Peso sgocciolato 42 g
Peso lordo 170 g

Ingredienti

Acciughe, olio di oliva e sale.

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

TMC

18 mesi

Pezzi per cartone 24

Cartoni per pallet 128

Pezzi per pallet 3072

Net Weight 80g
Drained Weight 42g
Gross Weight 170 g

Ingredients

Anchovies, olive oil, salt

Preservation

Keep in a cool place

Minimum shelf life

18 months

Pieces for packaging 24

Packaging for pallet 128

Pieces for pallet 3072



Filetti di acciughe in olio di oliva

Anchovy fillets in olive oil



95 g

Contenuto netto 95 g

Peso sgocciolato 52 g

Peso lordo 210 g

Ingredienti

Acciughe, olio di oliva e sale.

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

TMC

18 mesi

Pezzi per cartone 24

Cartoni per pallet 144

Pezzi per pallet 3456

Net Weight 95 g

Drained Weight 52 g

Gross Weight 210 g

Ingredients

Anchovies, olive oil, salt

Preservation

Keep in a cool place

Minimum shelf life

18 months

Pieces for packaging 24

Packaging for pallet 144

Pieces for pallet 3456



Filetti di acciughe in olio di oliva

Anchovy fillets in olive oil

230 g



Contenuto netto 230 g

Peso sgocciolato 125 g

Peso lordo 580 g

Net Weight 230 g

Drained Weight 125 g

Gross Weight 580 g

Ingredienti

Acciughe, olio di oliva e sale.

Ingredients

Anchovies, olive oil, salt

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

Preservation

Keep in a cool place

TMC

18 mesi

Minimum shelf life

18 months

Pezzi per cartone 12

Cartoni per pallet 120

Pezzi per pallet 1440

Pieces for packaging 12

Packaging for pallet 120

Pieces for pallet 1440



Filetti di acciughe in olio di oliva

Anchovy fillets in olive oil



314 g

Contenuto netto 314 g

Peso sgocciolato 170 g

Peso lordo 490 g

Ingredienti

Acciughe, olio di oliva e sale.

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

TMC

18 mesi

Pezzi per cartone 6

Cartoni per pallet 420

Pezzi per pallet 2520

Net Weight 314 g

Drained Weight 170 g

Gross Weight 490 g

Ingredients

Anchovies, olive oil, salt

Preservation

Keep in a cool place

Minimum shelf life

18 months

Pieces for packaging 6

Packaging for pallet 420

Pieces for pallet 2520



Filetti di acciughe in olio di oliva con arancia, limone, agrumi

Anchovy fillets in olive oil
with orange, lemon, citrus fruits

80 g



Contenuto netto 80 g
Peso sgocciolato 42 g
Peso lordo 170 g

Ingredienti

Acciughe, olio di oliva e sale.

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

TMC

18 mesi

Pezzi per cartone 24

Cartoni per pallet 128

Pezzi per pallet 3072

Net Weight 80 g
Drained Weight 42 g
Gross Weight 170 g

Ingredients

Anchovies, olive oil, salt

Preservation

Keep in a cool place

Minimum shelf life

18 months

Pieces for packaging 24

Packaging for pallet 128

Pieces for pallet 3072



Filetti di acciughe in olio di oliva con arancia, limone, agrumi

Anchovy fillets in olive oil
with orange, lemon, citrus fruits

200 g



Contenuto netto 200 g
Peso sgocciolato 110 g
Peso lordo 350 g

Ingredienti

Acciughe, olio di oliva e sale.

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

TMC

18 mesi

Pezzi per cartone 12

Cartoni per pallet 120

Pezzi per pallet 1440

Net Weight 200 g
Drained Weight 110 g
Gross Weight 350 g

Ingredients

Anchovies, olive oil, salt

Preservation

Keep in a cool place

Minimum shelf life

18 months

Pieces for packaging 12

Packaging for pallet 120

Pieces for pallet 1440



Filetti di acciughe in olio di oliva
con peperoncino, prezzemolo e aglio, capperi, pistacchi,
mandorle, pomodoro secco

Anchovy fillets in olive oil
with chili pepper, garlic and parsley, capers, pistachios,
almonds, dried tomato

200 g



Contenuto netto 200 g
Peso sgocciolato 110 g
Peso lordo 350 g

Ingredienti

Acciughe, olio di oliva e sale.

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

TMC

18 mesi

Pezzi per cartone 12

Cartoni per pallet 120

Pezzi per pallet 1440

Net Weight 200 g
Drained Weight 110 g
Gross Weight 350 g

Ingredients

Anchovies, olive oil, salt

Preservation

Keep in a cool place

Minimum shelf life

18 months

Pieces for packaging 12

Packaging for pallet 120

Pieces for pallet 1440



Filetti di acciughe in olio di oliva
con peperoncino, prezzemolo e aglio, capperi, pistacchi,
mandorle, pomodoro secco

Anchovy fillets in olive oil
with chili pepper, garlic and parsley, capers, pistachios,
almonds, dried tomato



230 g

Contenuto netto 230 g
Peso sgocciolato 125 g
Peso lordo 580 g

Ingredienti

Acciughe, olio di oliva e sale.

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

TMC

18 mesi

Pezzi per cartone 12

Cartoni per pallet 120

Pezzi per pallet 1440

Net Weight 230 g
Drained Weight 125 g
Gross Weight 580 g

Ingredients

Anchovies, olive oil, salt

Preservation

Keep in a cool place

Minimum shelf life

18 months

Pieces for packaging 12

Packaging for pallet 120

Pieces for pallet 1440

La linea in olio
di semi di girasole



Sunflower seed oil line



Filetti di acciughe in olio di girasole

Anchovy fillets in sunflower seed oil

80 g



Contenuto netto 80 g

Peso sgocciolato 42 g

Peso lordo 170 g

Net Weight 80 g

Drained Weight 42 g

Gross Weight 170 g

Ingredienti

Acciughe, olio di girasole e sale.

Ingredients

Anchovies, sunflower seed oil, salt

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

Preservation

Keep in a cool place

TMC

18 mesi

Minimum shelf life

18 months

Pezzi per cartone 24

Cartoni per pallet 128

Pezzi per pallet 3072

Pieces for packaging 24

Packaging for pallet 128

Pieces for pallet 3072



Filetti di acciughe in olio di girasole

Anchovy fillets in sunflower seed oil

106 g



Contenuto netto 106 g

Peso sgocciolato 58 g

Peso lordo 190 g

Net Weight 106 g

Drained Weight 58 g

Gross Weight 190 g

Ingredienti

Acciughe, olio di girasole e sale.

Ingredients

Anchovies, sunflower seed oil, salt

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

Preservation

Keep in a cool place

TMC

18 mesi

Minimum shelf life

18 months

Pezzi per cartone 12

Cartoni per pallet 272

Pezzi per pallet 3264

Pieces for packaging 12

Packaging for pallet 272

Pieces for pallet 3264



Filetti di acciughe in olio di girasole

Anchovy fillets in sunflower seed oil

140 g



Contenuto netto 140 g

Peso sgocciolato 77 g

Peso lordo 260 g

Ingredienti

Acciughe, olio di girasole e sale.

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

TMC

18 mesi

Pezzi per cartone 12

Cartoni per pallet 240

Pezzi per pallet 2880

Net Weight 140 g

Drained Weight 77 g

Gross Weight 260 g

Ingredients

Anchovies, sunflower seed oil, salt

Preservation

Keep in a cool place

Minimum shelf life

18 months

Pieces for packaging 12

Packaging for pallet 240

Pieces for pallet 2880



Filetti di acciughe in olio di girasole

Anchovy fillets in sunflower seed oil

160 g



Contenuto netto 160 g

Peso sgocciolato 88 g

Peso lordo 280 g

Net Weight 160 g

Drained Weight 88 g

Gross Weight 280 g

Ingredienti

Acciughe, olio di girasole e sale.

Ingredients

Anchovies, sunflower seed oil, salt

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

Preservation

Keep in a cool place

TMC

18 mesi

Minimum shelf life

18 months

Pezzi per cartone 12

Cartoni per pallet 152

Pezzi per pallet 1824

Pieces for packaging 12

Packaging for pallet 152

Pieces for pallet 1824



Filetti di acciughe in olio di girasole

Anchovy fillets in sunflower seed oil

314 g



Contenuto netto 314 g
Peso sgocciolato 170 g
Peso lordo 490 g

Ingredienti

Acciughe, olio di girasole e sale.

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

TMC

18 mesi

Pezzi per cartone 6

Cartoni per pallet 420

Pezzi per pallet 2520

Net Weight 314 g
Drained Weight 170 g
Gross Weight 490 g

Ingredients

Anchovies, sunflower seed oil, salt

Preservation

Keep in a cool place

Minimum shelf life

18 months

Pieces for packaging 6

Packaging for pallet 420

Pieces for pallet 2520



Filetti di acciughe in olio di girasole

Anchovy fillets in sunflower seed oil

230 g



Contenuto netto 230 g
Peso sgocciolato 125 g
Peso lordo 580 g

Ingredienti

Acciughe, olio di girasole e sale.

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

TMC

18 mesi

Pezzi per cartone 12

Cartoni per pallet 120

Pezzi per pallet 1440

Net Weight 230 g
Drained Weight 125 g
Gross Weight 580 g

Ingredients

Anchovies, sunflower seed oil, salt

Preservation

Keep in a cool place

Minimum shelf life

18 months

Pieces for packaging 12

Packaging for pallet 120

Pieces for pallet 1440



Filetti di acciughe in olio di girasole

Anchovy fillets in sunflower seed oil

550 g



Contenuto netto 550 g
Peso sgocciolato 300 g
Peso lordo 1140 g

Net Weight 550 g
Drained Weight 300 g
Gross Weight 1140 g

Ingredienti

Acciughe, olio di girasole e sale.

Ingredients

Anchovies, sunflower seed oil, salt

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

Preservation

Keep in a cool place

TMC

18 mesi

Minimum shelf life

18 months

Pezzi per cartone 6

Cartoni per pallet 120

Pezzi per pallet 720

Pieces for packaging 6

Packaging for pallet 120

Pieces for pallet 720



Filetti di acciughe in olio di girasole

Anchovy fillets in sunflower seed oil

580 g



Contenuto netto 580 g
Peso sgocciolato 310 g
Peso lordo 840 g

Net Weight 580 g
Drained Weight 310 g
Gross Weight 840 g

Ingredienti

Acciughe, olio di girasole e sale.

Ingredients

Anchovies, sunflower seed oil, salt

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

Preservation

Keep in a cool place

TMC

18 mesi

Minimum shelf life

18 months

Pezzi per cartone 6

Cartoni per pallet 160

Pezzi per pallet 960

Pieces for packaging 6

Packaging for pallet 160

Pieces for pallet 960



Filetti di acciughe in olio di girasole

Anchovy fillets in sunflower seed oil

1500 g



Contenuto netto 1500 g

Peso sgocciolato 850 g

Peso lordo 2260 g

Ingredienti

Acciughe, olio di girasole e sale.

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

TMC

18 mesi

Pezzi per cartone 2

Cartoni per pallet 96

Pezzi per pallet 192

Net Weight 1500 g

Drained Weight 850 g

Gross Weight 2260 g

Ingredients

Anchovies, sunflower seed oil, salt

Preservation

Keep in a cool place

Minimum shelf life

18 months

Pieces for packaging 2

Packaging for pallet 96

Pieces for pallet 192



Pezzetti di acciughe in olio di girasole

Anchovy pieces in sunflower seed oil

720 g



Contenuto netto 720 g

Peso sgocciolato 400 g

Peso lordo 1030 g

Net Weight 720 g

Drained Weight 400 g

Gross Weight 1030 g

Ingredienti

Acciughe, olio di girasole e sale.

Ingredients

Anchovies, sunflower seed oil, salt

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

Preservation

Keep in a cool place

TMC

18 mesi

Minimum shelf life

18 months

Pezzi per cartone 6

Cartoni per pallet 112

Pezzi per pallet 672

Pieces for packaging 6

Packaging for pallet 112

Pieces for pallet 672



Pezzetti di acciughe in olio di girasole

Anchovy pieces in sunflower seed oil

1500 g



Contenuto netto 1500 g

Peso sgocciolato 850 g

Peso lordo 2260 g

Net Weight 1500 g

Drained Weight 850 g

Gross Weight 2260 g

Ingredienti

Acciughe, olio di girasole e sale.

Ingredients

Anchovies, sunflower seed oil, salt

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

Preservation

Keep in a cool place

TMC

18 mesi

Minimum shelf life

18 months

Pezzi per cartone 2

Cartoni per pallet 96

Pezzi per pallet 192

Pieces for packaging 2

Packaging for pallet 96

Pieces for pallet 192



Pezzetti di acciughe in olio di girasole

Anchovy pieces in sunflower seed oil



1700 g

Contenuto netto 1700 g

Peso sgoccolato 950 g

Peso lordo 2380 g

Net Weight 1700 g

Drained Weight 950 g

Gross Weight 2380 g

Ingredienti

Acciughe, olio di girasole e sale.

Ingredients

Anchovies, sunflower seed oil, salt

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

Preservation

Keep in a cool place

TMC

18 mesi

Minimum shelf life

18 months

Pezzi per cartone 6

Cartoni per pallet 45

Pezzi per pallet 270

Pieces for packaging 6

Packaging for pallet 45

Pieces for pallet 270



Alici salate

Salted Anchovies

5 kg



Contenuto netto 5 Kg

Peso sgocciolato 4 Kg

Peso lordo 5,490 Kg

Ingredienti

Acciughe, sale e salamoia

Conservazione

In luogo fresco e asciutto

TMC

24 mesi

Pezzi per cartone 4

Cartoni per pallet 36

Pezzi per pallet 144

Net Weight 5 Kg

Drained Weight 4 Kg

Gross Weight 5,490 Kg

Ingredients

Anchovies, salt and brine

Preservation

Keep in a cool place

Minimum shelf life

24 months

Pieces for packaging 4

Packaging for pallet 36

Pieces for pallet 144

L'intero stabilimento è stato costruito nel pieno rispetto della legge, utilizzando metodologie e materie prime di assoluta qualità per ottenere ambienti di lavoro sicuri e confortevoli, il tutto nell'ottica di realizzare *prodotti alimentari* sicuri e di eccelsa qualità. L'applicazione del protocollo **HACCP** è indispensabile per conseguire e mantenere salubrità e sicurezza, il che va oltre la semplice soddisfazione del cliente, puntando alla tutela della salute pubblica.



Alcuni ambienti interni alla ILPA - Some ILPA indoors

Entire production plant was built in full compliance with the law, using the highest quality methods and raw materials to obtain safe and comfortable working environments, in order to create safe food products with excellent quality. HACCP's protocol implementation is essential to achieve and maintain health and safety; which goes beyond the mere customer satisfaction, aiming at the protection of public health.

I.L.P.A

Industria di Lavorazione del Pesce Azzurro

C.da Santa Maria S.P. 37 Km 3+400
92019 Sciacca (AG)
Tel +39 0925 84159 - info@ilpagroup.it

Info e Relazioni
+39 3296210716 - +39 3276594902



UNI EN ISO **9001:2015**
UNI EN ISO **14001:2015**



SISTEMI DI GESTIONE
CERTIFICATI

