

Un Portale Unico per G.A.S.

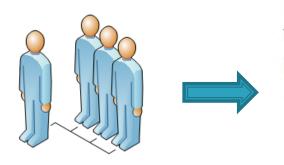
Un Ordine del Gas via mail o excel

Gasisti ordinano con mail o excel al referente

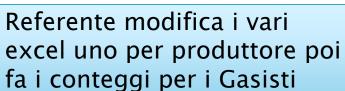
Ordine al referente che costruisce gli excel per i vari fornitori

Fornitore GAS

Riceve l'ordine e prepara i prodotti



Gasista alla Consegna ritira i prodotti ordinati





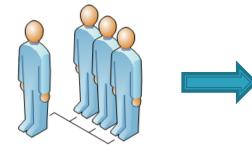
Un Ordine del Gas con

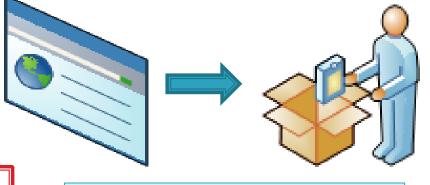


Gasisti ordinano sul sito Con PortAlGas il Referente estrae ed invia l'Ordine al Fornitore

Fornitore GAS

Riceve l'ordine e prepara i prodotti



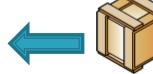


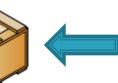
Gasista alla Consegna ritira i prodotti ordinati

Su PortAlGas il Referente controlla e verifica l'ordine consegnato











Attori

Gas Manager/ Manager Consegne



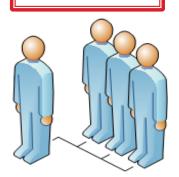
Administrator PortAlGas



Super-Ref



Gasisti



Referenti



Tesoriere / Cassiere





Esterni al Gas

Fornitori GAS





Administrator



Administrator PortAlGas



Creazione Gas Gestione Sito

Creazione Account GasManager

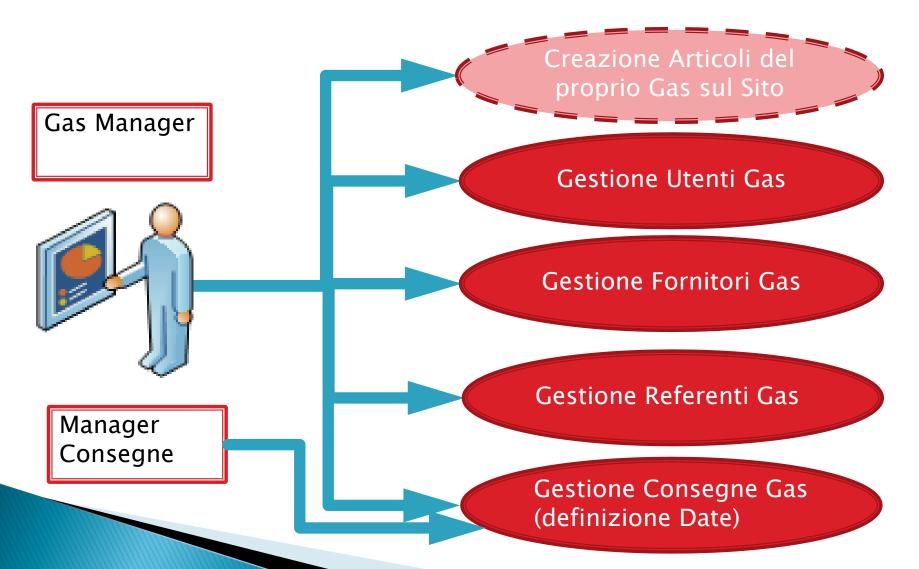
Migrazioni Dati Gas

Inserimento Fornitori Generici

Inserimento Categorie Prodotti

GAS Manager





Referenti



Super-Ref Referenti



Gestione Fornitore

Gestione Articoli Fornitore

Gestione Articoli in Ordine

Stampa Ordine per Fornitore

Gestione Articoli in Ordine pre Consegna (a ordine Chiuso)

Gestione Articoli in Ordine Durante o post Consegna

Validazione Ordine/ Invio al Tesoriere

Invio Mail ai Gasisti con allegati e mail Automatiche

Tesoriere



Gestione Stati degli Ordini

Gestione Ordini In Elaborazione (Prende in carico gli ordini Validati dai Referenti)

Esporta Documenti Ordini in Elaborazione Invio Richieste di Pagamento

Chiusura Consegne Gas (dopo i pagamenti)

Tesoriere



Soci



Visualizzazione Consegne

Gestione Acquisti per Ordine

Visualizza Gasisti e Produttori

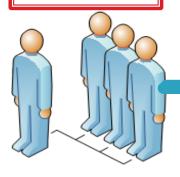
Visualizza e Stampa Carrello Ordini per Consegna

Visualizza e stampa gli Ordini

Visualizza schede Prodotti

Visualizza Pagamenti da effettuare

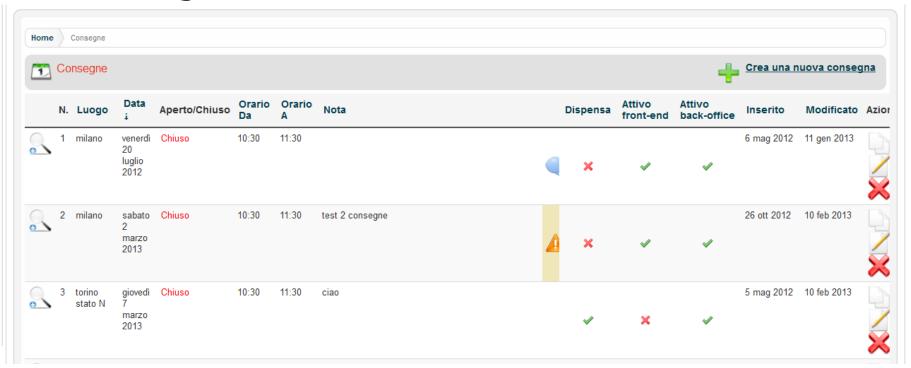
Gasisti



Il BackEnd – Consegna PértAl



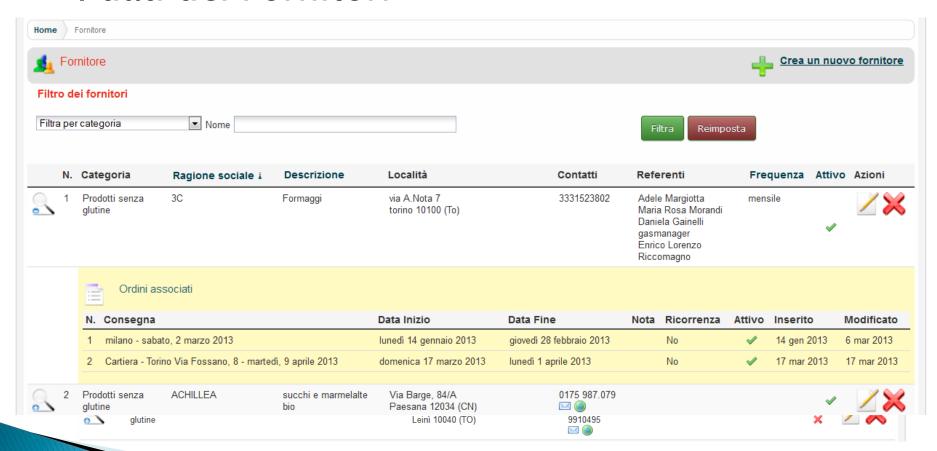
Data; Luogo; Orario e Note relative ad una consegna



Fornitori



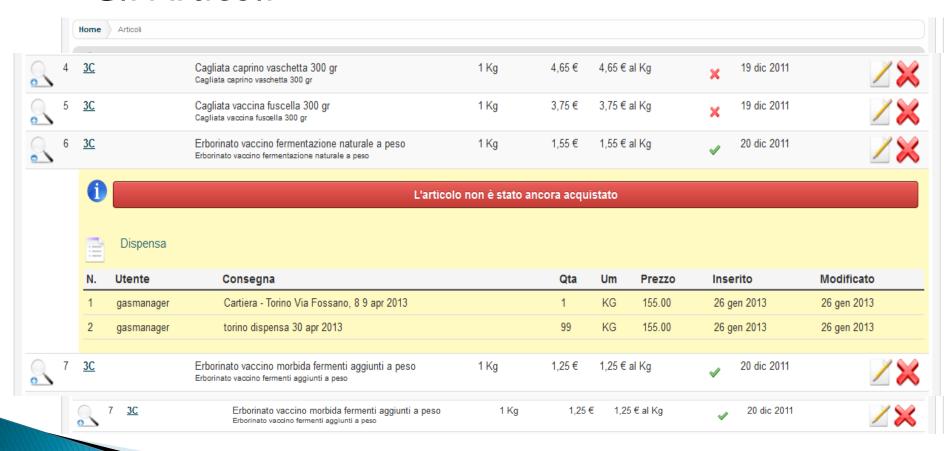
I dati dei Fornitori



Articoli



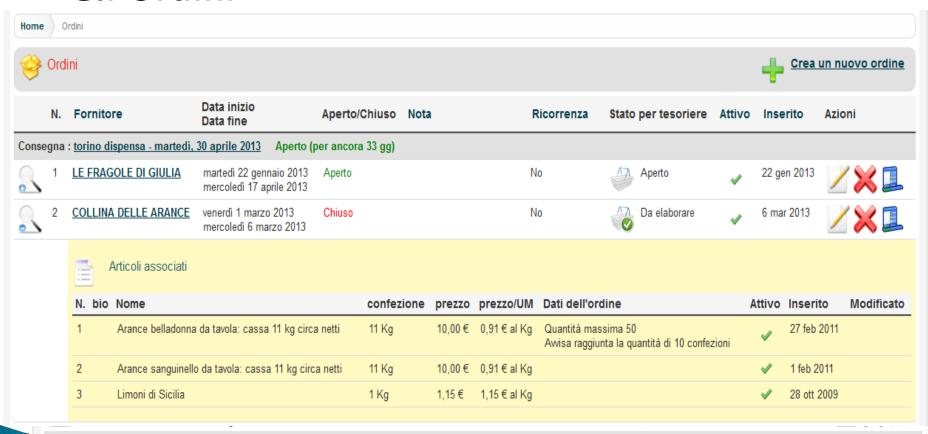
Gli Articoli



Ordini



Gli Ordini



Gli Stati degli Ordini



Utente Se lo stato è aperto

Referente

Referente

Referente



In carico al referente prima della consegna



In carico al referente dopo la consegna



In attesa che il tesoriere lo prenda in carico



Se lo stato è in attesa che il tesoriere lo prenda in carico, il tesoriere potrà prenderlo in carico per elaborarlo. Il referente può riportarlo allo stato precedente

Techriere



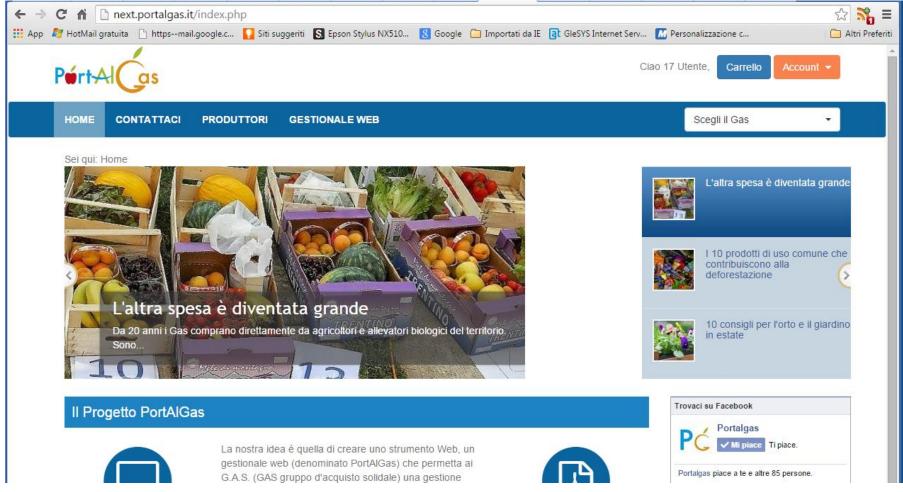
Se lo stato è in carico al tesoriere l'ordine è in fase di pagamento



In carico al tesoriere

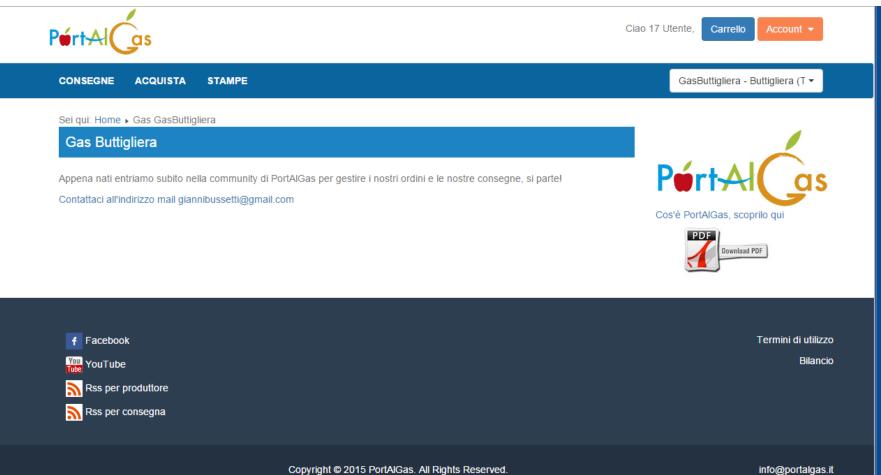
Il FrontEnd - Home 1





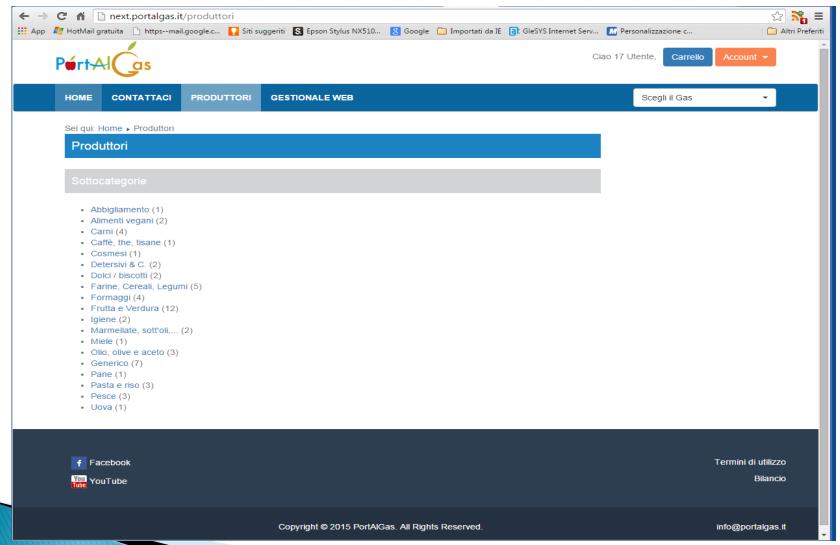
Home 2





Menu Sito





Produttori Sito



Salumificio Val Sangone

SULVERS OF AN ANTICOP

Sapore Antico sas - Salumificio Valsangone

Il Salumificio Val Sangone è una realtà giovane e dinamica, nata nel 2012 dopo un lungo apprendistato presso importanti e conosciuti salumieri artigiani che hanno voluto tramandare un "saper fare" prezioso, diversamente destinato all'estinzione.

Pur senza rinunciare alle moderne tecnologie e nel rispetto delle rigide normative in materia di igiene, catena del freddo e conservazione, utilizziamo procedimenti produttivi squisitamente artigianali che si rifanno alla vera tradizione piemontese, una delle "patrie" riconosciute del salume italiano. Il risultato è un prodotto genuino, buono, esclusivo, con quella particolare aura di antico che ne esalta le caratteristiche.

Leggi tutto: Salumificio Val Sangone



Produttori - dettaglio





▲ Account ▼

HOME SCRIVICI

PRODUTTORI

NOTIZIE

Scegli il Gas

Sei qui: Home ▶ Produttori ▶ Carni ▶ Salumificio Val Sangone

Salumificio Val Sangone

Sapore Antico sas - Salumificio Valsangone

Il Salumificio Val Sangone è una realtà giovane e dinamica, nata nel 2012 dopo un lungo apprendistato presso importanti e conosciuti salumieri artigiani che hanno voluto tramandare un "saper fare" prezioso, diversamente destinato all'estinzione.

Pur senza rinunciare alle moderne tecnologie e nel rispetto delle rigide normative in materia di igiene, catena del freddo e conservazione, utilizziamo procedimenti produttivi squisitamente artigianali che si rifanno alla vera tradizione piemontese, una delle "patrie" riconosciute del salume italiano. Il risultato è un prodotto genuino, buono, esclusivo, con quella particolare aura di antico che ne esalta le caratteristiche.

Vengono utilizzati solo maiali allevati e macellati in Piemonte.

Sono acquistati, presso un piccolo macello a conduzione familiare, solo i tagli necessari alla produzione dei salumi così da non avere scarti né parti poco nobili da utilizzare in qualche modo.

Tutti i prodotti sono realizzati con i tagli più indicati ed acquistati appositamente. Si usa esclusivamente budello naturale, che garantisce l'ottimale scambio di aria e umidità tra l'interno e l'esterno del salume e che contribuisce in buona misura al raggiungimento delle elevate caratteristiche olfattive, gustative ed estetiche tipiche del prodotto artigianale.

Tutti i salumi sono legati a mano con spaghi in canapa o cotone. Alle carni sono aggiunti solo spezie e gusti naturali (alcuni coltivati o raccolti direttamente), evitando aromi e additivi chimici.

Sono aggiunti i conservanti solo quando non se ne può fare a meno, in quantità minime e scegliendo miscele di ultima generazione che eliminano i problemi legati ai vecchi conservanti.





Dati Produttore

Salumificio Val Sangone/Salumi Categoria: Carni Viale Italia 1961, 35 Coazze (TO) 10050 3384298843 ☑ %

Pifornisco I G A S



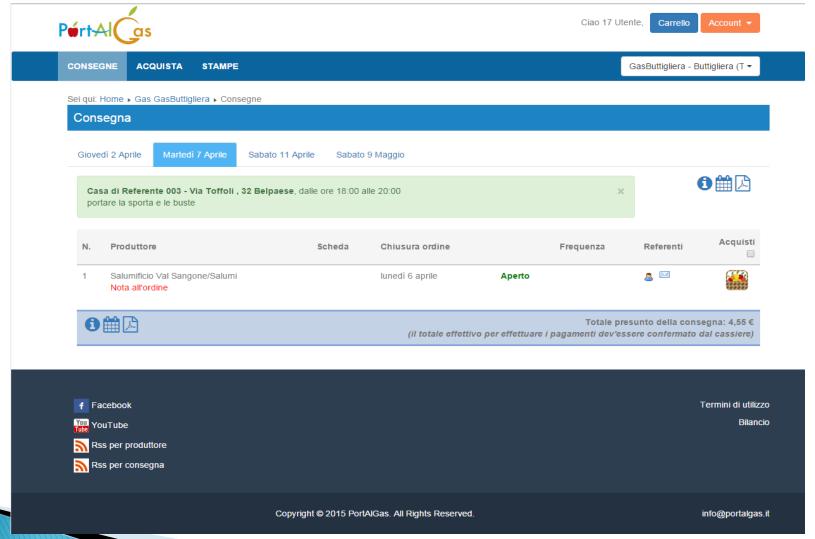
La Cavagnetta (TO)

Articoli Del Produttore

Carne salata 200 gr circa affettato, 0,30 Kg
Carne salata trancio 500 gr circa, 0,50 Kg
Coppa affettata 300 gr circa, 0,30 Kg
Coppa trancio 500 gr circa, 0,50 Kg
Cotechino Fresco da cuocere circa 500 gr , 0,50 Kg
Cotechino precotto 4 pezzi mignon circa 300 gr, 0,30 Kg

Consegna



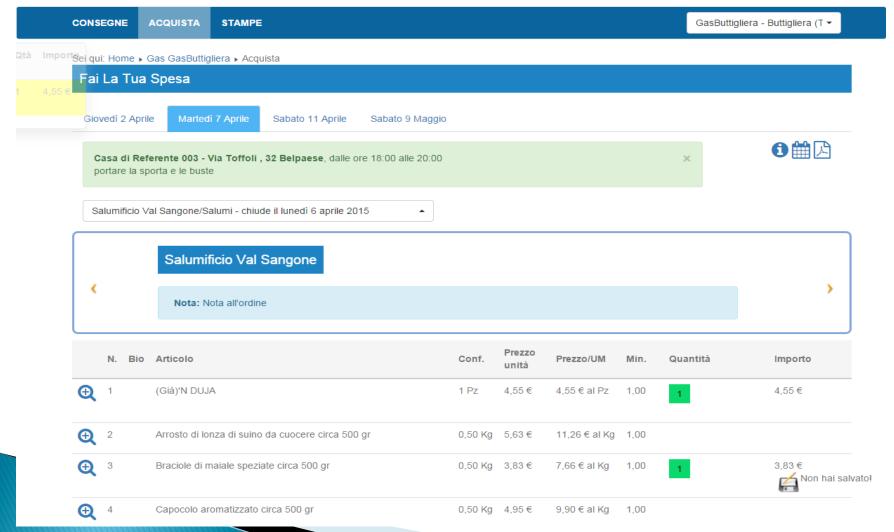


Acquisti





Ciao 17 Utente, Carrello Account ▼



Info-PortAlGas



