

Gruppo Alimentare Valtiberino vereint kommerziell 7 Unternehmen, die in ebenso viele Produktionsstätten unterteilt sind und derzeit 270 Mitarbeiter beschäftigt bei einem Gesamtumsatz im Jahr 2022 von rund 185 Millionen Euro.

Die Gruppe hat sich im Laufe der Zeit entwickelt und konsolidiert und erreicht mit ihren eigenen Marken wichtige kommerzielle Ziele, auch dank der Verwirklichung des Hauptziels, das sie sich gesetzt hatte: der Aufbau und die Entwicklung einer industriellen Schweinefleischverarbeitungskette, die heute eines der wichtigsten Unternehmen der Branche in Italien ist.

Der Wert der Möglichkeit, eine Produktionskette bereits vor den logistischen und beschaffungstechnischen Gründen zu schaffen, hat sich im Laufe der Zeit gerade in den Endergebnissen, d. h. im Produkt, bestätigt. Die Bedeutung, über einen Schlachthof zu verfügen, der die anderen Fabriken beliefert, schlägt sich in der Tat in den hohen Qualitätsstandards und der ständigen und regelmäßigen Möglichkeit, über die notwendigen Rohstoffe zu verfügen nieder, um alle Produktionen in allen Fabriken auf Hochtouren zu halten. Darüber hinaus konnten wir zudem unsere bereits bestehende Überzeugung bestätigen, dass ein Netzwerk von Unternehmen mit eigenem spezifischen Know-how den Austausch von Professionalität begünstigt, für eine Gegenseitigkeit, die tatsächlich der Entwicklung und Erweiterung der Fähigkeiten aller Mitarbeiter dient.

Dieser Osmosemechanismus der Professionalität spiegelt sich auch im kommerziellen Bereich wider. Jedes Unternehmen wächst unabhängig, aber auch gemeinsam und dank der anderen. Die Präsenz eines davon auf bestimmten Märkten oder in den Sortimenten vorrangiger Kunden begünstigt stets den Eintritt der anderen mit eigenen Produktionen.

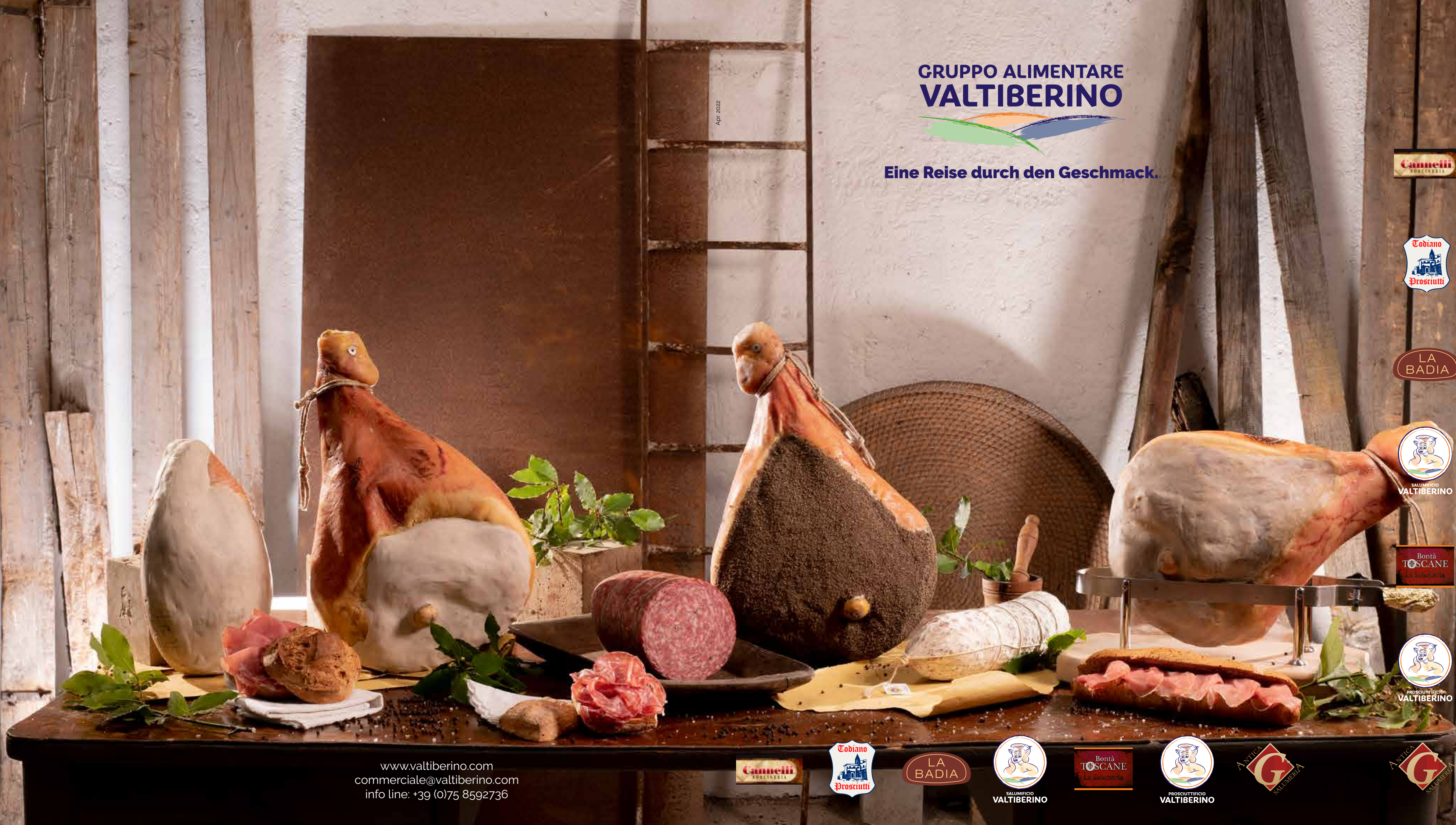
Jedes Unternehmen der Gruppe hat unabhängig sein eigenes Verkaufsnetz entwickelt, sowohl im normalen Handel als auch im Ho.Re. Ca. Alle Unternehmen sind mit ihren eigenen Marken in den wichtigsten Ketten der Distributionslogistik vorhanden.

Das gesamte Produktsortiment von Valtiberino folgt einer Produktionslogik, nach der es angebracht ist, jedem Produkttyp eine eigene Produktionslinie oder sogar, wenn das Produkt dies erfordert, ganze Fabriken zu widmen, die sich in dem Bereich befinden, der sie identifiziert und mit dem es traditionell verknüpft ist (siehe g.U. und g.g.A.).

Unsere Zertifizierungen



Eine Reise durch den Geschmack.



Die Gruppe umfasst folgende Unternehmen:

Salumificio Umbro

Das in Citerna in der Provinz Perugia ansässige Unternehmen produziert eine große Auswahl an typisch umbrischen Wurstwaren. Die Marke Cannelli repräsentiert die wahre Seele der Gebiete, die der alten Tradition der umbrischen Fleischer gewidmet sind.



Todiano Prosciutti

Das in Preci in der Nähe der Stadt Norcia ansässige Unternehmen produziert Norcia-Schinken IGP, unter Einhaltung der strengen Vorschriften, die die Verarbeitungsmethode, das Aussehen und die Reifung bestimmt.



Prosciuttificio La Badia

Das in Langhirano in der Provinz Parma ansässige Unternehmen produziert Parmaschinken DOP und Culatta Emilia, also absolute Spitzenprodukte des Food Made in Italy, die weltweit bekannt und geschätzt sind.



Salumificio Valtiberino

Das in Citerna in Umbrien ansässige Unternehmen, Produktionskettenführer mit speziellen Schlacht- und Zerlegelinien für Frischfleisch, Salami, Wurstwaren und frischen Schinken für alle Unternehmen der Gruppe.



Bontà Toscane

Das im Land von Piero della Francesca in der Toskana ansässige Unternehmen produziert eine Reihe von Produkten «Made in Toscana», darunter Spezialitäten wie Finocchiona IGP, Speck mit Kräutern, Hirschsalami und Porchetta.



Prosciuttificio Valtiberino

Das in Citerna in Umbrien ansässige Unternehmen verfügt über 2 Produktionsstätten, in denen Schinken mit und ohne Knochen zubereitet und gereift werden, die in den besten Feinkostläden zu finden sind.



Prosciuttificio Gozzi

Das in Rapolano Termin in der Provinz Siena ansässige Unternehmen produziert Toscano Schinken DOP, die Quintessenz der Toskana.



Parmaschinken DOP

Der Parmaschinken DOP (Geschützte Ursprungsbezeichnung - EG-Verordnung 1263/96) wird vom Consorzio del Prosciutto di Parma geschützt und gefördert und ist von einer vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft autorisierten Kontrollstelle zertifiziert

Die Produktion des Parmaschinkens DOP unterliegt einer eigenen Produktionsspezifikation, die seine grundlegenden Merkmale festlegt: Produktionsgebiet, Herkunft, morphologische Eigenschaften und Gewicht der frischen Keulen, zulässige Zutaten, Verarbeitungsmethode, physikalische und chemische Werte, die das gereifte Produkt zum Zeitpunkt der Brandzeichnung haben muss, eine Kennzeichnung, die ihn in jeder Hinsicht als DOP auszeichnet. Der Schinken wird mit rundem Schnitt, der für den Parmaschinken typisch ist, von der Schwarte befreit, wird im frischen Zustand einer sorgfältigen Auswahl unterzogen und nach einer mindestens 12-monatigen Reifezeit einer zweiten Auswahl unterzogen.

Die an diesem Punkt als geeignet erkannten Schinken werden mit dem Gütesiegel des Consorzio del Prosciutto di Parma, der unverkennbaren „Krone“ gebrandmarkt, die heute auf der ganzen Welt berühmt ist, und können nun mit oder ohne Knochen sowie vakuumverpackt auf den Markt gebracht werden.

Der Parmaschinken ist das typische Produkt der Gebiete zwischen der Via Emilia und dem Flussbett der Enza und darf nur in diesem bestimmten Gebiet hergestellt werden.

Der rohe Schinken mit mildem und erlesenem Geschmack ist kalorienarm, aber mit intensivem Geschmack. Das einzige von den Vorschriften zugelassene Konservierungsmittel, im Allgemeinen weniger als bei anderen Rohschinkensorten, ist Salz.

Außer Salz und Schmalz gibt es keine weiteren Zusatz- oder Konservierungsstoffe, auch wenn diese Besonderheit mittlerweile auch bei der Herstellung anderer DOP und IGP übernommen wird.

In der Küche wird Schinken mit verschiedenen Aromen kombiniert: Mit Melone als Vorspeise, mit Schweinebraten, dem berühmten „Rosa di Parma“, und er ist die Hauptzutat klassischer Tortellini. Er passt zu zahlreichen lokalen Weinen, vorzugsweise Weißweinen.

Parmaschinken ist sicherlich der bekannteste und am meisten geschätzte Schinken der Welt. Seine Präsenz in den Wursttheke von Wurstwarengeschäften, Supermärkten oder Metzgereien ist unerlässlich für jedes Feinkostsortiment.

**Hergestellt in unserem Werk in:
Langhirano - Parma**



Toscano DOP

Der Toscano Schinken DOP (Geschützte Ursprungsbezeichnung - EG-Verordnung 1263/96) wird vom Consorzio del Prosciutto Toscano geschützt und gefördert und ist von einer vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft autorisierten Kontrollstelle zertifiziert

Die Produktion des Toscano Schinkens DOP unterliegt einer eigenen Produktionsspezifikation, die seine grundlegenden Merkmale festlegt: Produktionsgebiet, Herkunft, morphologische Eigenschaften und Gewicht der frischen Keulen, zulässige Zutaten, Verarbeitungsmethode, physikalische und chemische Werte, die das gereifte Produkt zum Zeitpunkt der Brandzeichnung haben muss, eine Kennzeichnung, die ihn in jeder Hinsicht als DOP auszeichnet. Nur bestimmte Regionen Italiens sind für die Lieferung von DOP-Schinken akkreditiert, nämlich die Toskana, Umbrien, Emilia Romagna, Lombardei, Marken und Latium.

Der Schinken wird mit dem typischen V-Förmigen Schnitt von der Schwarte befreit, wird im frischen Zustand einer sorgfältigen Auswahl unterzogen und nach einer mindestens 12-monatigen Reifezeit einer zweiten Auswahl unterzogen.

Die an diesem Punkt als geeignet erkannten Schinken werden mit dem Gütesiegel des Consorzio del Prosciutto Toscano gebrandmarkt und können nun mit oder ohne Knochen sowie vakuumverpackt auf den Markt gebracht werden.

Der Schinken, der im gereiften Zustand ein Gewicht von mehr als 8 kg haben muss, ist würzig, aber nicht salzig und hat den unverwechselbaren und unnachahmlichen Geschmack und das Aroma, die für die toskanische Tradition typisch sind.

Der Toscano Schinken DOP ist für Geschäfte oder Restaurants bestimmt, die ein garantiertes und geschütztes Spitzenprodukt anbieten möchten.

**Hergestellt in unserem Werk in:
Rapolano Terme - Siena**



Norcia IGP

Der Norcia Schinken wird vom IGP (Geschützte Herkunftsbezeichnung - EG-Verordnung 1065/97) geschützt und gefördert und ist von einer vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft autorisierten Kontrollstelle zertifiziert

Die Produktion des Norcia Schinkens IGP unterliegt einer eigenen Produktionsspezifikation, die seine grundlegenden Merkmale festlegt, vom Produktionsgebiet über die Rohstoffe und die Verarbeitungsmethode bis hin zu den zulässigen Zutaten.

Der mit dem typischen V-Förmigen Schnitt von der Schwarte befreite Schinken kann mit oder ohne Knochen, gewaschen und vakuumverpackt sein. Bei einem Gewicht über 8,5 kg wird der Schinken nach 12 Monaten Reifung streng gebrandmarkt. Die ausgewählten Schinken werden an diesem Punkt mit dem Gütesiegel des Consorzio del Prosciutto di Norcia auf der Schwarte gebrandmarkt.

Der Schinken der umbrischen Fleischertradition hat einen milden Geschmack mit Noten von Kräutern. Die besondere und abgegrenzte geografische Lage und die klimatischen Eigenschaften des inneren Gebirges verleihen dem Produkt einzigartige Geschmacks- und Duftnoten, da sie grundlegende Faktoren für die Reifung des Schinkens sind.

Der Norcia IGP ist ein hochwertiger Schinken, der für Geschäfte und Restaurants bestimmt ist, die ein Produkt von höchster Qualität anbieten möchten, das durch ein geschütztes Gütesiegel garantiert wird.

**Hergestellt in unserem Werk in:
Preci - Perugia**



Culatta Emilia

Die Culatta Emilia ist ein gereiftes rohes Feinkostprodukt mit oder ohne Knochen, das aus dem Muskel der Schweinekeule hergestellt wird, ohne Oberschenkelknochen und Fiocco, komplett mit Schwarte, die über die gesamte Länge des Oberschenkelknochens abgetrennt ist.

Das Produktionsgebiet erstreckt sich über das Verwaltungsgebiet der Provinzen Piacenza, Parma, Reggio Emilia, wie zum Zeitpunkt der Ausarbeitung der Verordnung definiert.

**Hergestellt in unserem Werk in:
Langhirano - Parma**



Finocchiona IGP

Toskana ist gleichbedeutend mit Finocchiona. Und nicht erst seit heute.

Tatsächlich geht der Ursprung dieser Verbindung auf das Mittelalter zurück, als die Metzger, um die Verwendung des selteneren und teureren Pfeffers auszugleichen, der Mischung das hinzugefügte, was Mutter Natur auf den Feldern und Hügeln der Toskana bereitstellte: Fenchelsamen.

So entstand die Finocchiona, die im Laufe der folgenden Jahrhunderte immer mehr geschätzt und geliebt wurde und zur „Königin“ der gedeckten Tische der Adligen und der beliebtesten Tavernen in der Toskana wurde.

Was macht die Finocchiona IGP so einzigartig? Sicherlich ihre Hauptzutat, die Fenchelsamen und/oder -blüten, die zusammen mit Pfeffer, Salz und Knoblauch der Mischung aus den besten Scheinefleischsorten hinzugefügt werden, die ausgewählt, kontrolliert, zerkleinert und nach der Tradition verarbeitet werden, um jeder Scheibe den unverwechselbaren Geschmack zu verleihen, der an die Toskana erinnert.

Jeder Produzent gibt von Generation zu Generation sein Geheimrezept weiter, das den strengen Regeln der Produktionsvorschriften entspricht, aber je nach Menge der Zutaten variieren kann, sodass jeder die Möglichkeit hat, jede Finocchiona IGP mit einem Hauch von zu Handwerkskunst und Fantasie individuell herzustellen.

**Hergestellt in unserem Werk in:
Sansepolcro - Arezzo**

