

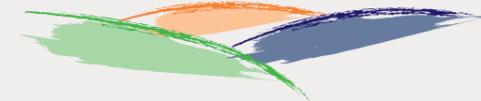
**GRUPPO ALIMENTARE
VALTIBERINO**



un viaggio nel rispetto



**GRUPPO ALIMENTARE
VALTIBERINO**



Sommario

6	Valore Filiera
8	Un viaggio nel Rispetto
10	Il gruppo
12	Prosciuttificio Valtiberino
14	Salumificio Valtiberino
16	Cannelli Norcineria
18	Antica Salumeria Gozzi
20	Bontà Toscane
22	La Badia
24	Todiano Prosciutti
26	Missione Export
28	We trust in...

Forza di Gruppo

Il Gruppo Alimentare Valtiberino riunisce commercialmente 7 aziende, articolate in altrettanti stabilimenti di produzione e occupa a oggi circa 266 dipendenti per un fatturato complessivo, nel 2024, di circa 222,5 mil. di euro.

Il gruppo si è costituito e consolidato nel tempo, raggiungendo importanti obiettivi commerciali grazie anche alla costituzione e allo sviluppo di una filiera industriale della lavorazione delle carni suine oggi realtà, nel panorama italiano, tra le più importanti del settore.

**Qualità, territorio, persone.
Così nascono i nostri prodotti,
così pensiamo le nostre aziende.**





Valore Filiera

COMPANY PROFILE

2024-25

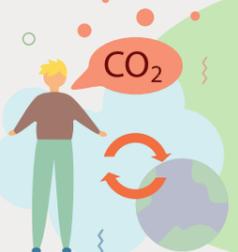
Il valore di fare filiera produttiva, ancor prima che nelle ragioni logistiche e di approvvigionamento, si è concretizzato nel tempo, proprio nel prodotto.

L'importanza di poter disporre di uno stabilimento di macellazione che approvvigiona gli altri stabilimenti, si riscontra negli alti standard qualitativi e nella costante possibilità di disporre della materia prima necessaria a far lavorare sempre a regime tutte le produzioni, in tutti gli opifici.

Abbiamo così potuto avvalorare la nostra principale convinzione che una rete di aziende con know-how specifici, avrebbe favorito l'interscambio delle professionalità in favore di una reciprocità funzionale allo sviluppo e all'ampliamento delle competenze di tutti contribuendo, attraverso la loro trasmissione, a preservarle e migliorarle.

Dal 2016 la filiera si è rafforzata con l'acquisizione di allevamenti che contribuiranno all'approvvigionamento e al miglioramento della materia prima. Prosegue così, in un'ottica di rafforzamento complessivo di tutte le fasi della filiera produttiva, l'azione espansiva del gruppo attraverso l'inclusione di altre strutture o aziende.

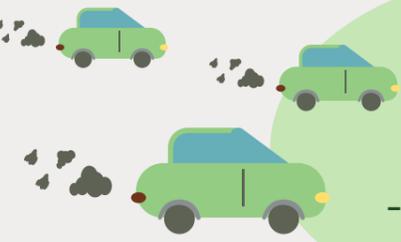
un viaggio nel rispetto



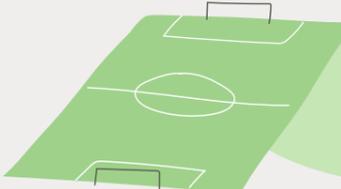
energy saving
-4089.2 ton. CO2 risparmiati

eco-friendly

+6477 abitazioni riassorbite

reuse reduce recycle
-1048 auto circolanti



+9034 campi da calcio di foresta

sustainable development

+ 13579 ettari di bosco piantati



rifiuti recuperati **96%**

50% energia da fonti rinnovabili

Il Territorio
come risorsa da
vivere, la Storia
come guida da
seguire.

COMPANY PROFILE
2024-25



7

STABILIMENTI
DI PRODUZIONE

266

DIPENDENTI

222,5

MILIONI DI FATTURATO



Umbria



Situato a Citerna, a pochi chilometri di distanza dal Salumificio Valtiberino, si articola a sua volta in due unità produttive: una è dedicata al prosciutto umbro con osso - circa 2500 pezzi la settimana;

l'altra è dedicata a quello disossato - circa 4500 pezzi la settimana.

La scelta di realizzare due stabilimenti separati e distinti è stata fatta per meglio calibrare le necessità di produzione sugli specifici prodotti.

Già certificato ISO 9001, nel 2013 ottiene anche le importanti certificazioni BRC e IFS.

Tutte le nostre produzioni utilizzano esclusivamente ingredienti naturali, senza aggiunta di conservanti.

Questa è una delle cose delle quali siamo più orgogliosi e ci piace ricordarlo.



**PROSCIUTTIFICIO
VALTIBERINO**

**Brand:
Valtiberino - Alta Valle**

**Produzione annua:
prosciutti 340.000 pezzi**

**Fatturato 2024:
46,5 mil. di euro**

Dipendenti: 33

Dal 2019 il Prosciuttificio Valtiberino ha compiuto una radicale innovazione verso le energie rinnovabili puntando sulla capacità di autoprodurre l'energia necessaria ai propri fabbisogni, grazie agli impianti fotovoltaici, andando a implementare il sistema di cogenerazione già esistente.

Umbria



Situato a Citerna in Umbria. Le linee di macellazione e sezionamento, circa 5.200 capi la settimana, ottemperano all'approvvigionamento delle carni destinate alla produzione dei prosciutti, dei salumi e degli insaccati nelle diverse aziende del gruppo distribuite ai clienti per la vendita da fresche oppure vendute ad aziende terze che le utilizzeranno come materia prima per le proprie produzioni.

Il Salumificio Valtiberino costituisce anche, insieme ad altre aziende del gruppo, filiera produttiva (ISO 22005).

Il concetto di filiera è da sempre nel DNA del Gruppo Alimentare Valtiberino, oggi dotato di tutte le competenze e tecnologie capaci di produrre, proporre e promuovere a livello nazionale ed estero le produzioni tipicamente legate ai nostri territori.



Certificato di ccpb al Reg. CE 834/2007 per macellazione animali e lavorazione e commercializzazione bio



**SALUMIFICIO
VALTIBERINO**

**Brand:
Valtiberino - DallUmbria
Sapori di Vallata**

**Produzione annua:
salumi e insaccati circa 2.700 ton.
carne fresca 41.500 ton.**

**Fatturato 2024:
133,5 mil. di euro**

Dipendenti: 192

Dal 2013 il Salumificio Valtiberino ha compiuto una radicale innovazione verso le energie rinnovabili puntando sulla capacità di autoprodurre l'energia necessaria ai propri fabbisogni, grazie agli impianti fotovoltaici, andando a implementare il sistema di cogenerazione già esistente.

Umbria



Con il brand Cannelli Norcia viene identificata una linea di prodotti di salumeria tradizionale la cui diffusione, inizialmente macro regionale, si attesta ora a livello nazionale.

Il marchio Dolce Norcineria è dedicato ad una linea di specialità, quali prodotti al tartufo, al cinghiale, al vino, etc.

Salumeria che riconosce valori e sapori territoriali, come unici e speciali.



SALUMIFICIO
UMBRO



Brand:
Cannelli Norcia - Dolce Norcineria

Fatturato 2024:
5,1 mil. di euro

Toscana



Ubicato a Rapolano Terme in provincia di Siena, fa parte del Consorzio del Prosciutto Toscano e produce esclusivamente prosciutti destinati alla DOP secondo le direttive dello statuto e le specifiche di produzione stabilite dal consorzio medesimo. Il prosciuttificio Gozzi è ad oggi il principale produttore del Consorzio del Prosciutto Toscano.

Nel 2012 è stata la prima azienda del Consorzio ad aver sfondato la soglia dei 100.000 prosciutti DOP prodotti in un anno.

Tutte le nostre produzioni utilizzano esclusivamente ingredienti naturali, senza aggiunta di conservanti.

La produzione si attesta ad oggi sui 2000 prosciutti DOP salati settimanalmente. Tale quantità permette di dedicare al prodotto quella particolare cura e attenzione che un prosciutto, che si fregia della DOP, deve avere.



Brand:
Antica Salumeria Gozzi
Prosciutto Toscano DOP

Produzione annua:
prosciutti 104.000 pezzi

Fatturato 2024:
14,1 mil. di euro

Dipendenti: 9

Il prosciuttificio Gozzi riesce a soddisfare le crescenti richieste della GDO e del normal trade, sia con la propria etichetta che con il private label.

Già certificato ISO 9001, nel 2013 ha ottenuto le importanti certificazioni BRC e IFS.

Dal 2016 lo stabilimento ha ottenuto l'abilitazione per l'export verso gli USA.

Toscana



Crescere: una necessità.

L'ultima acquisizione del Gruppo Alimentare Valtiberino è un nuovissimo salumificio situato a Sansepolcro in provincia di Arezzo.

Con l'ingresso di quest'ultimo ci siamo chiesti cosa volessimo realizzare di nuovo e di buono che non avessimo ancora fatto:

La Finocchiona IGP soprattutto, ma anche il lardo alle erbe aromatiche, il salame al cervo fin anche la porchetta, tutte rigorosamente «made in Toscana».

Tutte le nostre produzioni utilizzano esclusivamente ingredienti naturali, senza aggiunta di conservanti.

Questa è una delle cose delle quali siamo più orgogliosi e ci piace ricordarlo.



Brand:
Bontà Toscane

salumi e insaccati circa 283 ton.
carne fresca 23 ton.

Fatturato 2024:
2,7 mil. di euro

Dipendenti: 7

La risposta, come si evince dal nome, punta su produzioni scelte e selezionate, per tipicità o necessità produttive, che vanno a completare una gamma di prodotti già ampia.

Emilia



Situato a Lesignano de' Bagni in provincia di Parma, fa parte del Consorzio del Prosciutto di Parma DOP.

Tutte le nostre produzioni utilizzano esclusivamente ingredienti naturali, senza aggiunta di conservanti.

Questa è una delle cose delle quali siamo più orgogliosi e ci piace ricordarlo.

L'approvvigionamento delle cosce fresche, così come per gli altri prosciuttifici del gruppo, avviene ad opera del Salumificio Valtiberino.



C CULATTA
EMILIA

LA
BADIA



Brand:

**La Badia - Dolce Amore
Cuor di Sapore - Exquisitus**

**Produzione annua:
prosciutti 40.500 pezzi
culatte 62.620 pezzi**

**Fatturato 2024:
18,5 mil. di euro**

Dipendenti: 14

Umbria



Situato a Todiano di Preci, paese vicino a Norcia. Lo stabilimento, ubicato nella zona di produzione del Norcia IGP, fa parte del Consorzio del Prosciutto di Norcia IGP che consta complessivamente di 10 aziende socie.

La capacità produttiva, perfettamente tarata sullo stabilimento, permette di dedicare una particolare cura al prodotto che viene ancora elaborato con i metodi e i ritmi propri della più genuina tradizione norcina.

Tutte le nostre produzioni utilizzano esclusivamente ingredienti naturali, senza aggiunta di conservanti.

Questa è una delle cose delle quali siamo più orgogliosi e ci piace ricordarlo.



Brand:
Cannelli Norcia

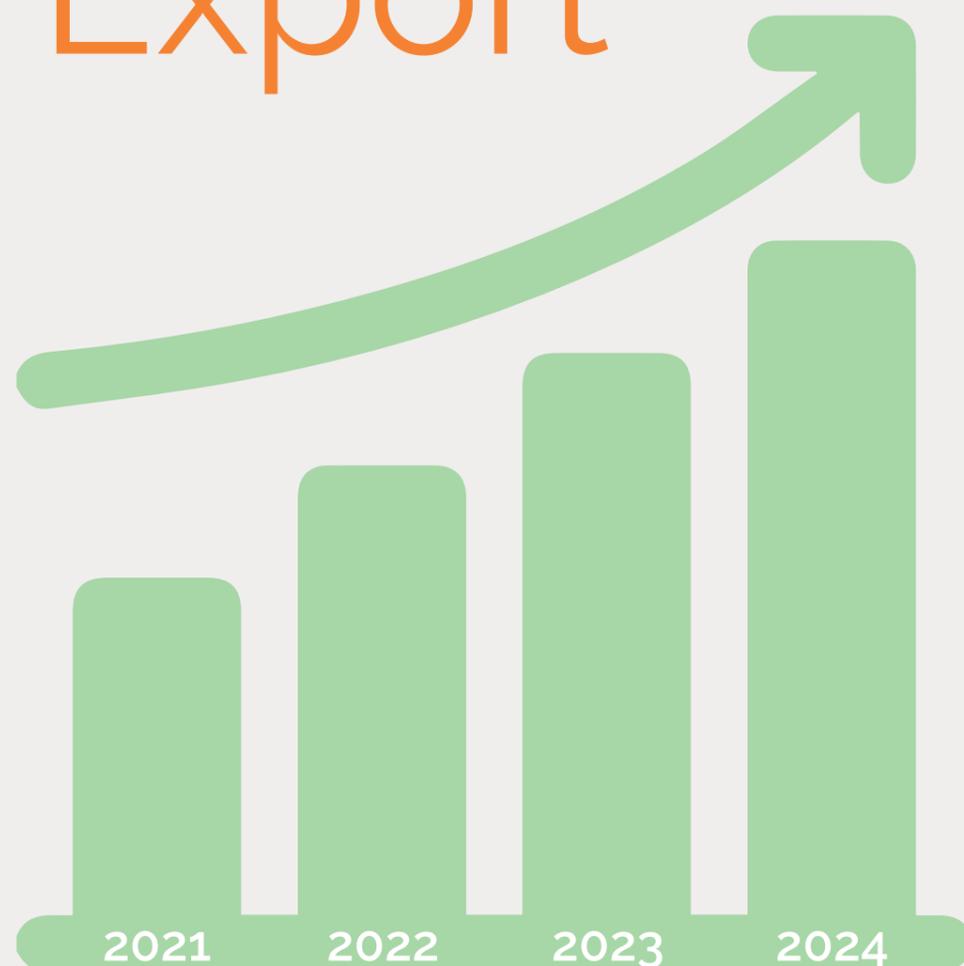
Produzione annua:
prosciutti 150.000 pezzi

Fatturato 2024:
2,07 mil. di euro

Dipendenti: 11

Nonostante si sia voluto mantenere questo carattere, ad oggi Todiano Prosciutti fa fronte alle sempre maggiori richieste di prosciutto di Norcia, che si è affermato come imprescindibile negli assortimenti dei principali operatori della GDO.

Missione Export



Pesi terzi verso i quali i nostri stabilimenti sono abilitati ad esportare

Paese	Prodotto
Usa	Prosciutto Toscano DOP
Canada	Carni Fresche Prosciutti Stag. Salumi
Giappone	Carni Fresche Prosciutti Stag. Salumi
Hong Kong	Carni Fresche Prosciutti Stag. Salumi
Brasile	Carni Fresche Prosciutti Stag. Salumi
Corea Del Sud	Carni Fresche Prosciutti Stag. Salumi
Vietnam	Carni Fresche Prosciutti Stag. Salumi
Indonesia	Carni Fresche Salumi
Australia	Prosciutti Stag.





We trust in...

Costante impegno, patrimonio umano

Il Gruppo Alimentare Valtiberino crede in un costante impegno rivolto alla crescita e all'apertura a nuovi mercati, sia nazionali che esteri.

Crede in un costante impegno nel miglioramento delle proprie dotazioni, degli impianti e delle linee di produzione.

Crede nel proprio patrimonio umano, fatto di professionalità e know-how specifico nel settore delle carni suine.

Raggiungere gli obiettivi fissati diventa, con l'impegno e il lavoro quotidiano, naturale conseguenza.

GRUPPO ALIMENTARE VALTIBERINO



PROSCIUTTIFICIO
VALTIBERINO



SALUMIFICIO
VALTIBERINO



**GRUPPO ALIMENTARE
VALTIBERINO**



www.valtiberino.com