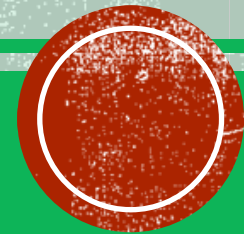


SALUMIFICIO MEZZALUNA SNC

Company Profile



LA NOSTRA STORIA

All'inizio degli anni 60, Nerino Mezzaluna, decise di realizzare la sua idea imprenditoriale: trasformare e commercializzare le carni dei suini del proprio allevamento domestico. Si trattava di una piccola azienda agricola familiare, questo lavoro era tipicamente stagionale, infatti veniva effettuato solo nel periodo invernale in quanto a quei tempi non si disponeva di celle frigorifere necessarie al mantenimento della carne.



LA NOSTRA STORIA



LE TRE FASI FONDAMENTALI PER LA NOSTRA QUALITÀ



- Rigida ed accurata selezione della materia prima



- Sapiente lavorazione



- Impianti di stagionatura altamente tecnologici

I VALORI

- PASSIONE PER IL PRODOTTO ARTIGIANALE E ORIENTAMENTO ALLA QUALITÀ SONO I VALORI DI BASE CHE ANIMANO DA SEMPRE L'ATTIVITÀ DELLA FAMIGLIA MEZZALUNA.
- Muovendosi tra tecnologia avanzata e fedeltà alle tradizioni ed ai sapori della terra Marchigiana, il Salumificio Mezzaluna lavora quotidianamente per offrire ai consumatori, prodotti dal gusto unico e inimitabile, nati da una sapiente unione di materie prime e ingredienti selezionati, competenze e valori aziendali.



QUALITÀ E GENUINITÀ

- Da sempre la famiglia Mezzaluna ritiene fondamentale comunicare al consumatore con la massima trasparenza la qualità dei prodotti e dei processi.
- Le energie aziendali sono sempre state dirette alla ricerca della qualità a garanzia dei consumatori, clienti, sia come impegno verso il miglioramento dei processi produttivi e del supporto alla clientela.
- Facendo propri i principi dell'attenzione al lavoro ed al rispetto per l'ambiente persegue lo sviluppo sostenibile in ogni aspetto della propria attività, anche in termini di organizzazione dei processi produttivi, riduzione al minimo dell'impatto ambientale e rischi potenzialmente presenti sul posto di lavoro.



SICUREZZA ALIMENTARE

- IL SALUMIFICIO MEZZALUNA SI IMPEGNA QUOTIDIANAMENTE PER ASSICURARE LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE ATTRAVERSO UNA RIGOROSA SELEZIONE DELLA MATERIA PRIMA E UN ACCURATO PROCESSO DI LAVORAZIONE INTERNO DALLE CARNI FINO AL PRODOTTO CONFEZIONATO.
- Il reparto qualità svolge azione di controllo su tutte le procedure aziendali e sulla conformità dei prodotti, si avvale inoltre di un laboratorio esterno di analisi certificato, dotato di moderne attrezzature e personale altamente specializzato.



BENESSERE ANIMALE

◆ Il Progetto :

L'Azienda ha sviluppato e realizzato il progetto "Tutela del benessere animale al macello, qualità e sicurezza delle carni", in collaborazione con l'Università di Camerino Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria

◆ Finalità:

- individuare parametri e relativi limiti critici utilizzabili per la valutazione del benessere dei suini durante le diverse fasi pre-macellazione;
- implementazione di un piano HACCP per la tutela del benessere dei suini durante l'abbattimento e le operazioni correlate;
- miglioramento della qualità organolettica e tecnologica delle carni.
- negli ultimi anni la questione del benessere animale delle specie d'interesse zootecnico in tutte le fasi del ciclo produttivo, dall'allevamento alla macellazione, incluso il trasporto è oggi parte integrante di tutti i progetti strategici della Commissione Europea. Il concetto di "animal welfare" è un tema di notevole interesse anche tra i consumatori: la qualità degli alimenti non è determinata esclusivamente dalla salubrità e sicurezza del prodotto finito ma anche dalla percezione dello stato di benessere dell'animale dal quale deriva il prodotto, benessere che ha comunque un rapporto diretto sulla qualità e la sicurezza degli alimenti.



PRODOTTI CERTIFICATI



Ciauscolo “” IGP

E' un salume tipico delle Marche, l'etimologia del termine ciauscolo, nel latino “cibusculum” ovvero “piccolo cibo”, sottolinea come questo salame si presti ad essere spalmato su fette di pane, crostini e bruschette, permettendo di preparare sfiziosi spuntini o antipasti.



PRODOTTI REGISTRATI



Salame Fermanello ®

Con la produzione di questo salame si ripropone un'antica lavorazione in particolare ricorda il taglio a punta di coltello, con la formazione in ogni fetta di un gradevole mosaico di parti magre e grasse. Ideale per pasteggiare con formaggi freschi e vino rosso corposo.



Doppio Gusto lonzino con lardo ®

Il prodotto nasce dalla sapiente intuizione di poter stagionare per lungo tempo il lombo di suino fresco con la sua cotenna, accuratamente selezionato e rifilato sfruttando tutte le pregiate caratteristiche del lardo di schiena del suino pesante Italiano, tali da conferire al prodotto dolcezza e morbidezza ideale per antipasti e merende



RICONOSCIMENTI OTTENUTI



RICONOSCIMENTI OTTENUTI



RICONOSCIMENTI OTTENUTI



RICONOSCIMENTI OTTENUTI



RICONOSCIMENTI OTTENUTI



RICONOSCIMENTI OTTENUTI



BRAND

Sapori & Tradizioni

- SONO QUESTE LE PAROLE CHIAVE DEL LAVORO QUOTIDIANO DEL SALUMIFICIO MEZZALUNA CHE, CON PASSIONE, COMPETENZA ED ATTRAVERSO PROCESSI PRODUTTIVI RIGOROSAMENTE CERTIFICATI, PORTA SULLE TAVOLE PRODOTTI GENUINI E GUSTOSI PRIVI DI POLIFOSFATI AGGIUNTI, SENZA GLUTINE E LATTOSIO.
- L'affidabilità dei salumi Mezzaluna nasce dall'impiego di ingredienti selezionati con cura, dall'uso dell'esperienza frutto della secolare tradizione familiare e dall'attenta ed equilibrata applicazione della tecnologia nel proprio stabilimento di produzione.
- LA TRADIZIONE ARTIGIANALE E IL LEGAME CON IL TERRITORIO SONO I SEGRETI DEI NOSTRI SALUMI REALIZZATI SOLO CON LE MIGLIORI CARNI SUINE ITALIANE



MISSION

L'esempio dei nostri genitori è in ogni dettaglio: massima qualità, naturalezza delle materie prime e degli ingredienti, maniacale precisione e salubrità nelle varie fasi di lavorazione e stagionatura sempre nel rispetto dell'ambiente, del benessere animale e del rapporto umano con i nostri collaboratori.

Siamo una grande famiglia, ognuno ha le sue competenze e dà il suo apporto, perché non si smette mai di sognare, la realtà ogni giorno può diventare più bella e gustosa.

TO BE CONTINUED ..

