



LA QUALITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI

“Vogliamo clienti entusiasti di vendere i nostri prodotti e persone felici di acquistarli e gustarli”

Dal 1963 FURLOTTI&C porta in tavola Tradizione e Qualità, che unite ad una sapiente lavorazione mantengono inalterato l'aroma e il gusto delle produzioni e consentono la realizzazione di prodotti dal sapore genuino, ricchi di gusto e di profumo ed evocatori di antiche tradizioni.

FURLOTTI&C negli anni ha individuato pochi e selezionati fornitori di materia prima grazie ai quali è in grado di realizzare prodotti perfettamente conformi alle regole delle produzioni tipiche e delle produzioni tutelate, con standard e garanzie di qualità costanti ed elevate ed in linea con ciò che il consumatore sempre più pretende in termini di sicurezza alimentare e di trasparenza sulle tecnologie e modalità di produzione.

Origine controllata delle carni

FURLOTTI&C è in grado di soddisfare le richieste dei consumatori più esigenti proponendo prodotti realizzati con:

- carni provenienti da maiali nati, allevati e macellati in Italia che uniscono le caratteristiche del “suino pesante padano” ad una sapiente lavorazione e know-how così da ottenere prodotti tradizionali “100% italiani”*
- carni provenienti da maiali nati, allevati e macellati all'estero (Germania e Spagna) che uniscono un giusto rapporto magro-grasso poiché provengono da “suino leggero” ad una sapiente lavorazione e know-how tutti italiani per ottenere prodotti della tradizione che possono ugualmente vantare il “Made in Italy” tanto riconosciuto e valorizzato in Italia e all'estero.*



LA QUALITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI

*Per entrambe le filiere, nazionali o estere FURLOTTI&C è in grado di garantire l'origine, la qualità, la tracciabilità delle carni e la scrupolosa osservanza di corrette regole di produzione e di rigidi sistemi di controllo. I capitolati di fornitura siglati con i fornitori di carne sono in grado anche di tutelare il **benessere animale**: sono definiti precisi criteri per ridurre al minimo lo stress dell'animale in ogni fase della filiera.*

Sicurezza della produzione

*All'origine controllata delle materie prime, FURLOTTI&C affianca la sicurezza della produzione, intesa come “**controllo di prodotto**” e “**controllo di processo**” in modo da garantire prodotti rispettosi della migliore tradizione salumiera italiana, costanti nel tempo ed in linea con gli standard qualitativi attesi dal consumatore.*

*Tutte le fasi di trasformazione della carne in salumi sono puntualmente controllate e monitorate dal personale esperto e competente dell'area “**Controllo ed Assicurazione Qualità**” allo scopo di garantire: **origine e qualità delle materie prime, rispetto delle fasi di processo, genuinità e salubrità dei prodotti e tracciabilità e rintracciabilità.***

Innovazione e Tecnologia

*Le ricette di famiglia tramandate di padre in figlio, unite al “**sapere tradizionale**”, affidato di generazione in generazione a maestri salumai, hanno permesso di affiancare la produzione tradizionale alla innovazione tecnologica.*

Oggi, alle fasi di lavorazione manuali quali selezione e preparazione della materia prima e della concia, arrotolatura, insacco e legatura di pancette e coppe, controllo visivo delle stagionature si sono affiancati innovativi



LA QUALITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI

processi tecnologici che hanno permesso la produzione su larga scala per fronteggiare le richieste del mercato senza togliere “l’artigianalità” che contraddistingue i nostri prodotti.