



Passione

PER LA QUALITÀ

www.salumificioaurora.it

LE NOSTRE

Origini



Il Salumificio Aurora nasce nel **1967**, fondato dalla stessa famiglia che ancora oggi ne è proprietaria: una garanzia di **tradizione, continuità e serietà**. Da allora sono avvenuti cambiamenti importanti sia all'interno dell'azienda che nel mondo del salume: **siamo rimasti al passo con i tempi senza mai dimenticare le nostre tradizioni**. Affrontiamo le nuove sfide del mercato esponendoci in prima persona e impegnandoci direttamente con clienti e consumatori. Le origini della nostra azienda sono la testimonianza di valori che oggi contraddistinguono i nostri prodotti e il nostro modo di lavorare.

Un'esperienza tramandata di generazione in generazione

Il Cavalier Dino Dodi ha fondato il Salumificio Aurora nel 1967 e da allora gran parte delle lavorazioni, delle tecniche e dei trucchi del mestiere sono rimasti inalterati. Conosciamo il **valore dell'esperienza** di chi ci ha preceduto: è per questo che produciamo salumi seguendo le tradizioni tramandateci, continuando a perseguire gli obiettivi e i valori dei primi anni.

salumificio
AURORA
FELINO-PARMA



LA NOSTRA

storia

...DAL 1967

Il nostro
fondatore

1967

01

Dino Dodi e la moglie Luisa si trasferiscono a Felino dove acquistano un salumificio in liquidazione.



1975

02

Dino costruisce la prima parte dello stabilimento con un ampliamento della lavorazione e due piani di stagionatura (dopo tante fatiche, con l'ascensore).

Il primo
stabilimento



L'ampliamento,
gli anni dello sviluppo

1987

03

Viene costruita la prima palazzina collegata al vecchio stabilimento tramite un tunnel.



LA NOSTRA

storia

FINO AD OGGI

La cantina
per la stagionatura del Culatello

1995

04

Viene ricavata una cantina
sotterranea destinata alla
stagionatura del Culatello.



2009

05

Costruzione dell'attuale
area uffici e sale di
stagionatura.



Nuova area uffici e
sale di stagionatura

Il nuovo
stabilimento

2016

06

Inaugurazione del nuovo stabilimento
di Collecchio. Questa struttura ospita
comparto logistico, uffici e spazi
dedicati all'attività di supporto ai
partner commerciali e ai loro clienti.



I NOSTRI *Valori*

Tradizione e Qualità



Produciamo in modo serio e responsabile per portare sulle tavole dei consumatori salumi che raccontano **una storia di qualità**. Trasmettiamo i valori che ci sono stati consegnati per produrre un **salume buono e genuino**. Questo è per noi il concetto di tradizione. La nostra prima preoccupazione è meritarcì l'approvazione dei clienti e dei consumatori più esigenti. Il salume tradizionale è un patrimonio della cultura alimentare del nostro paese che vogliamo preservare. Non si può barare: **il salume è buono solo se è preparato seguendo le regole precise tramandate nel tempo e utilizzando al meglio le nuove tecnologie.**



UN'AZIENDA FATTA DI

Persone

Rispetto e Sostenibilità



Le persone sono il vero valore del Salumificio Aurora ed è su di esse che si fonda la filosofia aziendale. Dipendenti, collaboratori, clienti e consumatori sono essi stessi parte integrante dell'azienda, protagonisti di un sistema di valori e di un progetto nato per essere sostenibile nel **rispetto delle individualità**.



Qualità

Il principio dal quale siamo partiti
e che non abbandoniamo mai

La qualità indiscussa dei salumi Aurora nasce dalla **cura di tutte le fasi di produzione** a partire dalla scelta delle **materie prime di qualità eccellente** e provenienti da allevamenti selezionati che pongono particolare attenzione all'alimentazione e alla cura dei suini. Selezioniamo tagli di carne idonei alle diverse lavorazioni del prodotto e li affidiamo ai nostri **esperti salumieri** che eseguono con **abilità e competenza** le operazioni manuali apprese dai loro maestri.





Solo il meglio per i nostri consumatori

Ogni tipologia di prodotto segue diverse fasi di stagionatura in ambienti dedicati e nel **rispetto dei tempi di maturazione**. Rigorosi controlli, sia dal punto di vista sanitario che veterinario, unitamente a **elevatissimi livelli igienici e sanitari** garantiscono la massima qualità delle carni, permettendo così di ridurre la quantità di sale utilizzata nella produzione dei salumi. **Per noi produrre qualità è un dovere e per il consumatore pretenderla è un diritto irrinunciabile.**



I NOSTRI

servizi

Più servizi per il trade, più qualità per il consumatore

Nel corso degli anni abbiamo sviluppato con i nostri clienti importanti **sinergie** che ci hanno permesso di cogliere significativi, reciproci successi. Sviluppando e adattando prodotti alle **esigenze specifiche** dei nuovi mercati, siamo in grado di soddisfare le mutevoli esigenze del consumatore di oggi, proponendoci nel modo giusto, nel momento giusto e al giusto prezzo.





Formazione continua

La nostra sede di Collecchio dispone di **un'area dedicata alla formazione e alla degustazione dei nostri prodotti**. Questo ci permette di **formare e informare** i nostri agenti e clienti riguardo le caratteristiche organolettiche e le novità di prodotto. Il nostro reparto Ricerca & Sviluppo è costantemente impegnato a **migliorare i processi produttivi** in modo da permettere un minore apporto di sale e, laddove possibile, una riduzione o addirittura eliminazione dell'utilizzo dei conservanti.



Territorio

Una naturale vocazione per l'eccellenza

Da secoli il territorio Parmense è rinomato per le eccellenze gastronomiche. La sua vocazione agricola e la **combinazione unica di posizione, altitudine e microclima** favoriscono un processo di maturazione e stagionatura di salumi, non replicabile in altri luoghi. I nostri stabilimenti sono situati nell'Italia settentrionale in una fascia compresa tra la pianura padana e l'appennino tosco-emiliano, zona di produzione di alcuni dei prodotti più importanti della cultura alimentare italiana.

Etica

Il più concreto dei termini astratti

Può sembrare un termine astratto, ma noi lo rendiamo concreto attraverso la qualità indiscussa dei nostri salumi: dalla **cura** di tutte le fasi di produzione, passando attraverso il **rispetto** di ambiente e persone, per arrivare a ottenere un prodotto certificato a piena garanzia del consumatore.

Certificazioni

Le nostre certificazioni

Abbiamo scelto di aderire a uno degli schemi riconosciuti dal GFSI (Global Food Safety Initiative): siamo certificati ai sensi dello standard **FSSC 22000**.

Senza
glutine



Qualità per tutti

Siamo attenti agli aspetti salutistici e nutrizionali e vogliamo che i nostri prodotti siano accessibili anche a persone con particolari **intolleranze alimentari**: per questo produciamo salumi che non contengono glutine.



Ambiente



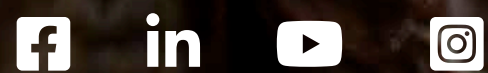
Tutela ambientale

Rispettiamo la natura e favoriamo
l'utilizzo di materiali riciclabili e a
basso impatto ambientale.



Passione

PER LA QUALITÀ



www.salumificioaurora.it



Salumificio Aurora S.r.l.

Via Giuseppe Verdi, 15 43035 Felino (Parma) Italia
Tel. 0521/831149 • marketing@salumificioaurora.it