



Passion

DE LA QUALITÉ

www.salumificioaurora.it

NOS

Origines



La société Salumificio Aurora a vu le jour en **1967**, fondée par la famille qui en est encore propriétaire aujourd'hui: une garantie de **tradition**, de **continuité** et de **sérieux**. Depuis lors, des changements importants se sont produits tant au sein de l'entreprise que dans le monde de la charcuterie: **nous nous sommes adaptés à l'époque sans jamais oublier nos traditions**. Nous faisons face aux nouveaux défis du marché en nous remettant toujours en question et en nous engageant directement auprès des clients et des consommateurs. Les origines de notre entreprise témoignent des valeurs qui caractérisent aujourd'hui nos produits et notre façon de travailler.

Une expérience transmise de génération en génération

Le «Cavaliere» Dino Dodi a fondé le Salumificio Aurora en 1967 et, depuis lors, une grande partie des travaux, des techniques et des astuces du métier n'ont pas été modifiés. Nous connaissons la valeur de l'expérience de ceux qui nous ont précédés: c'est pourquoi nous produisons de la charcuterie selon les traditions qui nous ont été transmises, en continuant à poursuivre les objectifs et les valeurs des premières années.



NOTRE

Historie

...DEPUIS 1967

Notre
fondateur

1967

01

Dino Dodi et sa femme Luisa s'installent à Felino où ils achètent une usine de charcuterie en liquidation.



1975

02

Dino construit la première partie de l'usine avec un agrandissement du département de transformation et deux étages de maturation (après beaucoup d'efforts, avec l'ascenseur).



L'usine

L'élargissement

1987

03

Le premier bâtiment relié à l'ancienne usine par un tunnel est construit.



NOTRE

Historie

À CE JOUR

La cave pour
la maturation du Culatello

1995

04

Une cave souterraine
est créée pour
l'affinage du Culatello.



05

Construction de
l'actuel espace
bureaux et salles
d'assaisonnement.

2009

Nouvelle zone de bureaux
et salles d'affinage

La nouvelle
usine

2016

06

Inauguration de la nouvelle usine de
Collecchio. Cet établissement abrite le
secteur logistique, des bureaux et des
espaces dédiés à l'activité de soutien aux
partenaires commerciaux et à leurs clients.



NOS Valeurs

Tradition et Qualité

Nous produisons de manière sérieuse et responsable pour apporter des charcuteries qui témoignent de notre **histoire de qualité** aux tables des consommateurs. Nous transmettons les valeurs qui nous ont été données pour produire **une charcuterie bonne et authentique**. C'est pour nous le concept de la tradition. Notre premier souci est de mériter l'approbation des clients et des consommateurs les plus exigeants. La charcuterie traditionnelle est un héritage de la culture alimentaire de notre pays que nous souhaitons préserver. On ne peut pas tricher: **la charcuterie n'est bonne que si elle est préparée selon les règles précises transmises au fil du temps et en utilisant les meilleures nouvelles technologies.**



UNE ENTREPRISE FAITE DE

Personnes

Respect et durabilité



La dimension humaine constitue la véritable valeur de Salumificio Aurora et c'est sur elle que repose la philosophie d'entreprise. Les employés, les collaborateurs, les clients et les consommateurs font eux-mêmes partie intégrante de l'entreprise, protagonistes d'un système de valeurs et d'un projet conçu pour être durable dans le **respect des individualités.**

Qualité



Le principe à partir duquel nous sommes partis et que nous n'abandonnons jamais

La qualité incontestée des produits Aurora vient du **soin apporté à toutes les étapes de la production** à commencer par le choix de **matières premières d'excellente qualité** provenant d'élevages sélectionnés qui accordent une attention particulière à l'alimentation et aux soins des porcs. Nous sélectionnons des morceaux de viande adaptés aux différentes transformations du produit et les confions à nos **maîtres charcutiers** qui réalisent les opérations manuelles apprises de leurs maîtres avec **savoir-faire et compétence.**





Uniquement le meilleur pour nos consommateurs

Chaque type de produit suit différentes étapes de maturation dans des environnements dédiés et **en respectant les temps de maturation**. Des contrôles rigoureux, tant du point de vue sanitaire que vétérinaire, ainsi que **des niveaux d'hygiène et de santé très élevés** garantissent la plus haute qualité de la viande, permettant ainsi de réduire la quantité de sel utilisée dans la production de charcuterie. **Pour nous, produire de la qualité est un devoir et pour le consommateur l'exiger est un droit inaliénable.**



NOS

services

Plus de services pour le commerce, plus de qualité pour le consommateur

Au fil des ans, nous avons développé avec nos clients d'importantes **synergies** qui nous ont permis d'obtenir des succès significatifs et mutuels. En développant et en adaptant des produits aux besoins spécifiques des nouveaux marchés, nous sommes en mesure de répondre aux besoins changeants du consommateur d'aujourd'hui, en les lui proposant de la bonne façon, au bon moment et au bon prix.





Formation continue

Notre site de Collecchio dispose d'**un espace dédié à la formation des opérateurs professionnels et à la dégustation de nos produits**. Cela nous permet de **former et informer** nos agents et nos clients sur les caractéristiques organoleptiques, les mises à jour et les nouveautés liées au produit. Notre service Recherche & Développement s'engage en permanence à **améliorer les processus de production** afin de réduire la présence de sel et si possible de réduire, voire de supprimer, l'utilisation de conservateurs.



Territoire

Une vocation naturelle à l'excellence

Depuis des siècles, le territoire de Parme est réputé pour ses excellences gastronomiques. Sa vocation agricole et sa **combinaison unique de position géographique, d'altitude et de microclimat** favorisent un processus de maturation et d'assaisonnement de charcuterie, non reproductible ailleurs. Nos usines sont situées dans le nord de l'Italie, dans une ceinture entre la vallée du Pô et les Apennins toscan-émiliens, zone de production de certains des produits les plus importants de la culture alimentaire italienne.

Séthique

Le plus concret des termes abstraits

Cela peut sembler un terme abstrait, mais nous le concrétisons par la qualité incontestée de nos charcuteries: du **soin** de toutes les étapes de la production, en passant par le **respect** de l'environnement et des personnes, pour obtenir un produit certifié et garantir totalement le consommateur.

Certifications

Nos certifications

Nous avons choisi d'adhérer à l'un des schémas reconnus par le GFSI (Global Food Safety Initiative): nous sommes certifiés selon la norme **FSSC 22000**.

Senza
gluten



Qualité pour tous

Nous sommes attentifs aux aspects sanitaires et nutritionnels et nous souhaitons que nos produits soient accessibles même aux personnes présentant des **intolérances alimentaires** particulières: c'est pourquoi nous produisons des charcuteries qui ne contiennent pas de gluten.

Environnement



Protection de l'environnement

Nous respectons la nature et encourageons l'utilisation de matériaux recyclables et à faible impact environnemental.

Passion

DE LA QUALITÉ



www.salumificioaurora.it



Salumificio Aurora S.r.l.

Via Giuseppe Verdi, 15 43035 Felino (Parma) Italie
Tel. +39 0521/831149 • marketing@salumificioaurora.it