



“F.lli Conti Orlando – Carlo s.r.l.”

Sede Legale: Via Vesuvio n.c. 12 – Prato (PO)

0574 / 66.21.91 – Fax 0574 / 66.97.19

P.Iva: 00 25 02 30 976 – C.F.: 01 13 46 80 485

[info@salumificio-conti.com](mailto:info@salumificio-conti.com) - [salumificio-conti@pec.it](mailto:salumificio-conti@pec.it)

Macelleria: Via San Giusto 9/H/7 – Prato (PO)

Tel./Fax: 0574 / 63.01.92

[macelleria@salumificio-conti.com](mailto:macelleria@salumificio-conti.com) - [salumificio@salumificio-conti.com](mailto:salumificio@salumificio-conti.com)

## Descrizione azienda

Nel 1965, spinti da una reale passione per il proprio lavoro, i fratelli Conti aprirono una propria macelleria, attività che si è sviluppata attraverso una crescita che ha saputo salvaguardare importanti valori quali la scelta accurata delle carni provenienti solo da selezionati allevamenti, da procedimenti di lavorazione eseguiti con la massima cura e da stagionature perfette eseguite in appositi locali controllati.

In principio sono state infatti le pressanti e continue richieste della propria clientela a convincere i due fratelli ed incrementare l'attività con un proprio Salumificio che potesse soddisfare completamente le richieste di quantità e soprattutto di qualità dei prodotti.

Con l'apertura del nuovo stabilimento progettato e realizzato secondo le normative comunitarie e riconosciuto CEE quale laboratorio di lavorazione prodotti a base di carne con il numero 1458/L, il salumificio garantisce la produzione di insaccati tipici toscani ottenuti con carne di suini nati e allevati in Italia, in un ambiente igienicamente controllato dotato degli impianti e dei macchinari tecnologicamente più avanzati. Il costante aggiornamento tecnologico insieme all'adeguamento delle strutture e la costante ricerca della qualità, condensata nel motto dell'azienda **“Verso la qualità”**, hanno così consentito l'ottenimento di risultati sempre più importanti sia sul piano produttivo che qualitativo che si concretizzano infine nella soddisfazione dei propri clienti.

Dall'ingresso delle materie prime alla produzione del prodotto finito il nostro salumificio racchiude tutte le fasi produttive, condotte con l'esperienza pluriennale che ha risposto alle sempre più crescenti richieste sia in termini quantitativi che qualitativi.

Inutile menzionare la [Mortadella di Prato - Prodotto Slow-Food & I.G.P.](#), nostro fiore all'occhiello, ma insieme ad essa produciamo anche (e non solo):

- Prosciutti stagionati oltre 17 mesi.
- La polpa spalla pluripremiata e apprezzatissima in molte parti di Italia.
- Salsicce denervate, apprezzate e richiestissime.
- La soprassata anch'essa oggetto di premi e riconoscimenti.
- Tronco di Porchetta

...e tanti altri.

Ogni giorno le nostre celle ospitano ognuno di questi prodotti che vengono controllati quotidianamente nel delicato equilibrio fra umidità e temperature. Le carni suine utilizzate nei nostri prodotti sono tutte rigorosamente di provenienza nazionale. L'innovazione e l'automazione che necessariamente abbiamo apportato negli anni, non hanno mai intaccato la tradizione e l'artigianalità dei nostri prodotti.



# Prodotti del salumificio

La nostra produzione si basa sulla scelta di carni selezionate, provenienti da allevamenti controllati e verificati dai nostri esperti, le successive fasi di lavorazione ed eventuale stagionatura sono monitorate continuamente attraverso sensori di temperatura ed umidità collegate al nostro sistema computerizzato rendendo possibile, anche successivamente, risalire a tutte le condizioni nelle varie fasi di lavorazione del prodotto. Il tutto a garanzia per i nostri clienti per l'ottenimento del miglior prodotto possibile.

## ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI...

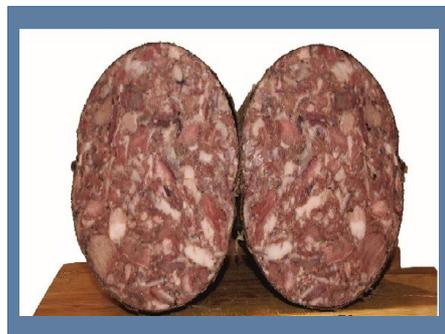
### **POLPA DI SPALLA**

*1° Premio Nazionale Gonzaga  
(anni 2008 – 2009 - 2015)*



### **CAPOCCHIA**

*1° Premio Nazionale di Modena 2015  
& 3° Premio anno 2017*



### **PROSCIUTTO NAZIONALE**

*(stagionatura Extra)*



### **SALSICCIA**



### **PORCHETTA**



### **SBRICOLONA**



### **SALAME TOSCANO**



### **PANCETTA STESA**



### **CAPOCOLLO**

