

Salumificio  
**Pedrazzoli**®

*civuo***le**PASSIONE

# Una Storia di famiglia

Salumificio  
**Pedrazzoli**<sup>®</sup>



LA NOSTRA  
FILOSOFIA:  
TRADIZIONE E  
INNOVAZIONE  
DAL 1951

In Pedrazzoli dalla sua fondazione portiamo avanti quotidianamente la filosofia che innovare sia onorare la tradizione. Per noi innovare significa partire da chi siamo e da dove veniamo, rispettare le nostre radici per essere contemporanei nella proposta dei nostri prodotti. La tradizione per noi è un trampolino verso il futuro. Le ricette della tradizione norcina si collegano al presente nel rispetto per il territorio che ci ospita e che oggi come allora ci regala i suoi ingredienti migliori. Noi ci mettiamo la passione di sempre.





## **LA PASSIONE di IERI...**

Il Salumificio Pedrazzoli viene fondato da Arnaldo Pedrazzoli nel 1951 a San Giovanni del Dosso (MN): un'impresa familiare dedicata alla macellazione e alla trasformazione di salumi.



## **OGGI come IERI con PASSIONE...**

Oggi l'azienda, sotto la guida dei nipoti di Arnaldo e dei loro figli, si posiziona nel mercato come leader nella produzione di salumi biologici ai quali affianca quella dei salumi e delle specialità tradizionali.

PRODOTTI  
BIOLOGICI



26 anni fa nasce la linea PrimaVera Bio.  
Dal 1996 Pionieri del Biologico in Italia.



PASSIONE PER  
L'ALLEVAMENTO.  
ALLEVAMENTI A  
CICLO CHIUSO

Salumificio  
**Pedrazzoli**®





Pedrazzoli alleva nei propri allevamenti esclusivamente suini italiani pesanti (150/180 kg) adibiti alle produzioni tipiche del Prosciutto di Parma, San Daniele e Salame alla Cacciatora DOP.

Pedrazzoli possiede 10 allevamenti Bio con un totale di 250 ettari di terreno biologico di proprietà.

La scrofaia, cuore pulsante dell'azienda Agricola alleva circa 860 scrofe per un totale di 19.000 suinetti nati per anno.

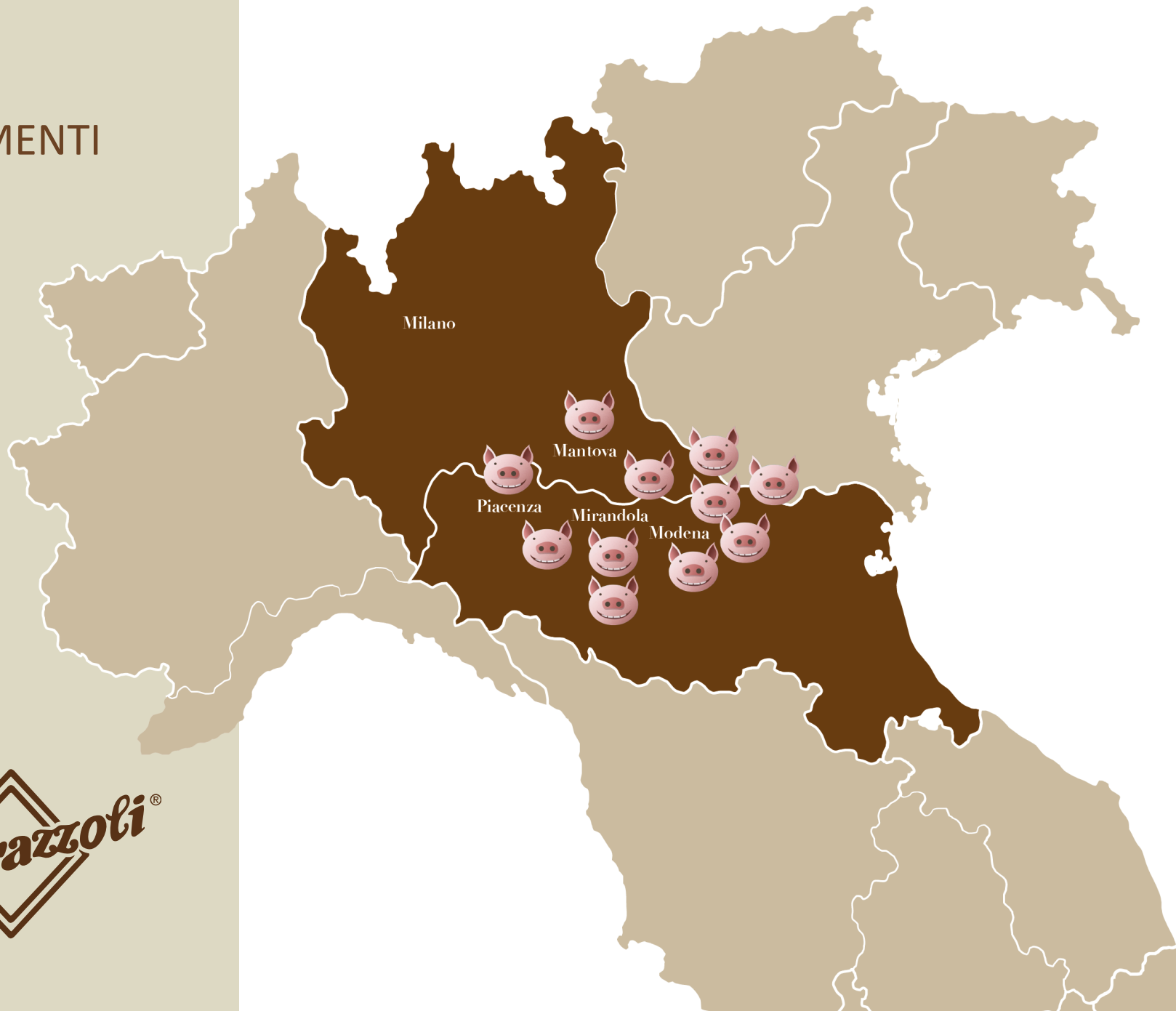
I suini vengono allevati liberi e nutriti naturalmente.

Pedrazzoli ha il controllo dell'intera filiera per garantire la massima sicurezza alimentare e della qualità dei prodotti.





# I NOSTRI ALLEVAMENTI



Salumificio  
**Pedrazzoli**<sup>®</sup>



Tutti i prodotti sono ottenuti dalla lavorazione di carne suina italiana. L'azienda, infatti, macella, seziona e lavora solo suino 100% italiano proveniente dai suoi allevamenti, con l'obiettivo di offrire un prodotto esclusivo, artigianale e tradizionale, riproponendo ricette antiche che hanno l'ambizione di riscoprire sapori ormai dimenticati. Salumificio Pedrazzoli è un'azienda a ciclo chiuso con allevamenti di proprietà dislocati in Lombardia ed Emilia Romagna, che si contraddistingue dalle altre aziende italiane del settore per essere al contempo "Allevatore e Produttore"



Il nuovo stabilimento di affettamento,  
adiacente al salumificio.

2.000 metri quadrati e 2 linee di  
produzione

Le nostre vaschette conservano la  
"fetta mossa" posizionata a mano una a  
una.

LA LINEA e LA  
QUALITA' DEI  
NOSTRI  
PRODOTTI



Salumificio  
**Pedrazzoli**®

## LA LINEA PRIMAVERA BIO



**La Linea Primavera** nasce nel settembre del 1996 come evoluzione naturale della vocazione dell'Azienda alla riduzione dell'utilizzo dei conservanti.

I prodotti della Linea Primavera sono controllati e certificati da CCPB, il Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici, organismo di controllo e certificazione autorizzato dal Mipaaf.

Tutti i prodotti (ad eccezione dei cotti e mortadelle) della linea

Primavera sono:

- privi di glutine;
- privi di derivati del latte;
- privi di conservanti e coloranti aggiunti.

Alcuni prodotti sono stati inseriti nel prontuario dei Celiaci.

GREEN STRATEGY e  
SOSTENIBILITA'



Salumificio  
**Pedrazzoli**®



# IL NOSTRO MANIFESTO GREEN

## COMBATTERE LO SPRECO ALIMENTARE

Ciò che decidiamo di consumare, in termini di qualità e quantità, può aiutare non solo l'ambiente che ci circonda e la nostra società, ma anche l'economia. Ci sono semplici azioni che possiamo intraprendere nel quotidiano per evitare lo spreco di cibo: da oggi vogliamo aiutarvi dandovi alcune preziose indicazioni per conservare al meglio i nostri prodotti e consumarli responsabilmente.

## ALLEVARE BIO PER INQUINARE MENO

Perché allevare biologico significa:

- allevare meno capi nell'ottica di una gestione ecologica che riduca al minimo l'impatto sull'ambiente
- coltivare foraggi per gli animali senza pesticidi o fertilizzanti chimici salvaguardando così la biodiversità del territorio;
- non utilizzare preventivamente antibiotici e farmaci veterinari, preferendo medicinali omeopatici che hanno un impatto minore sui suoli concimati con il loro letame.
- produrre meno, garantendo nel contempo ai capi un livello di benessere non ottenibile in un allevamento intensivo.

## PRODURRE MENO MA MEGLIO

Ci impegniamo ad allevare rispettando il benessere degli animali e il naturale ritmo delle stagioni. Ciò significa poter dedicare più tempo alla ricerca dell'eccellenza qualitativa garantendo un alimento buono non solo per chi lo consuma ma soprattutto per l'ambiente.

## UTILIZZARE MATERIALI SOSTENIBILI

Abbiamo deciso di adottare un comportamento eco-sostenibile, utilizzando materiali ed imballaggi razionali lontani dalla filosofia usa e getta, derivanti da foreste a gestione controllata.



PREMI e  
BENESSERE  
ANIMALE

Salumificio  
**Pedrazzoli**®



# PREMI e BENESSERE ANIMALE



**1998:** durante la fiera tedesca Biofach, Pedrazzoli ottiene il premio dedicato alla **qualità e innovazione** per il Prosciutto di Parma da agricoltura biologica.

**2009:** Il Cantone della Linea Q+ si aggiudica il primo premio nella categoria "**Miglior packaging di prodotto a libero servizio**" del Salumi & Consumi Awards 2009.

**2010:** Elisa Pedrazzoli riceve il **Premio Giovane Imprenditore**, riservato a titolari o dirigenti d'impresa under 40. Tale riconoscimento le viene attribuito in occasione del Premio Impresa Ambiente 2010.

**2012:** la **Fondazione Stiftung Warentest** premia il Prosciutto Crudo di Parma biologico della Linea Primavera come il migliore prodotto per "Qualità Chimica" e "Qualità Microbiologica" con il voto di eccellenza 'Molto buono' (come riportato sul n. 1/2012 della rivista ufficiale collegata alla Fondazione Stiftung Warentest).

**2013 e 2016:** il Salumificio Pedrazzoli con la linea Primavera Bio riceve da **Compassion in World Farming (CIWF)**, l'Associazione internazionale che si occupa della tutela del benessere degli animali nell'industria alimentare, il Premio GOOD PIG per l'impegno nella tutela del benessere delle scrofe, dimostrando a livello internazionale come sia possibile compiere scelte a favore anche del benessere dei suini.



## Migliore Azienda Biologica d'Italia 2023

**CINQUE SPILLI DALLA GUIDA SALUMI D'ITALIA 2023:  
IL SALUMIFICIO PEDRAZZOLI È LA MIGLIORE AZIENDA  
BIO D'ITALIA.**

Il prestigioso premio è stato conferito al Salumificio Pedrazzoli, in occasione della presentazione della nuova edizione della Guida Salumi d'Italia 2023 a Novembre 2022. Su 162 produttori valutati, 46 sono le eccellenze premiate con i Cinque Spilli, minuziosamente analizzate con schede tecniche e qualitative a cui si aggiungono 20 Premi Speciali. I Premi Speciali sono stati dedicati ai migliori progetti di settore che si sono distinti nella storia della Guida Salumi D'Italia e il Salumificio Pedrazzoli, con i Cinque Spilli, ha ottenuto il massimo riconoscimento come Migliore Azienda Bio d'Italia.





[salumificiopedrazzoli.it](http://salumificiopedrazzoli.it)



[facebook.com/salumificiopedrazzoli](https://facebook.com/salumificiopedrazzoli)



[@salumificiopedrazzoli](https://instagram.com/@salumificiopedrazzoli)



[linkedin.com/company/salumificio-pedrazzoli-s.p.a./](https://linkedin.com/company/salumificio-pedrazzoli-s.p.a/)



[passione.bio/](http://passione.bio/)



[maialibio.it/](http://maialibio.it/)