

Salumi Aurora



Passione per il *gusto* dal 1967





*L'esperienza: quella che ci siamo tramandati
di generazione in generazione*

Il Cavalier Dino Dodi ha fondato il Salumificio Aurora nel 1967 e da allora gran parte delle lavorazioni, delle tecniche, gran parte dei trucchi del mestiere sono rimasti inalterati. Assaggiate e ve ne accorgete.

Salumificio Aurora

Passione per il gusto
dal 1967

Teniamo molto a ricordare le origini della nostra azienda perchè sono la testimonianza di valori che oggi distinguono il nostro prodotto e il nostro modo di lavorare.



Il Salumificio Aurora nasce nel 1967, fondato dalla stessa famiglia che ancora oggi ne è proprietaria: **questo è sicuramente garanzia di tradizione, continuità e serietà.**

Da allora sono avvenuti cambiamenti importanti sia all'interno dell'azienda che nel mondo del salume.

Il nostro modo di affrontare le nuove sfide del mercato è quello di esporci in prima persona, impegnandoci direttamente con i clienti e i consumatori.

Tradizione autentica

Il meglio per i nostri consumatori

Qualità. Tracciabilità. Servizio.

Per noi sono la filosofia a cui ci siamo ispirati da sempre e che oggi sono indispensabili per ogni azienda che vuole diventare partner affidabile della distribuzione e della ristorazione moderna.



La sala di lavorazione delle pancette

La 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: la carne, di qualità eccellente, proviene da allevamenti selezionati, nei quali viene posta particolare attenzione all'alimentazione e alla cura dei suini.

Rigorosi controlli, sia dal punto di vista sanitario che veterinario, danno la massima garanzia della qualità delle carni. Carni mature ed elevatissimi livelli igienici e sanitari hanno permesso di ridurre nei salumi la quantità di sale. La produzione dei salumi di alta qualità è caratterizzata da tecnologie cosiddette "dolci" che prevedono trattamenti di lunga durata e bassa intensità, che rispettano la materia prima esaltandone le caratteristiche qualitative.

*Sviluppo e innovazione per un'idea di gusto
in continua evoluzione*

Nel corso degli anni abbiamo sviluppato con i nostri clienti importanti sinergie che ci hanno permesso di cogliere significativi, reciproci successi. Abbiamo sviluppato e adattato prodotti ad esigenze specifiche di nuovi mercati, nuovi consumatori e nuove forme di distribuzione. In una frase: **abbiamo messo il nostro cliente al centro.**

Culatello

Fiocchetto

Coppa

Coppa Reale

Coppa Reale

Dolce Aurora
con cotenna
con anchetta

Fiocchetto di
Prosciutto



Salumi Aurora



La vasta gamma di salumi Aurora comprende prodotti unici come la Coppa di Parma IGP che, grazie alle sue note inconfondibili, riporta alla memoria i sapori antichi della migliore salumeria locale. Altrettanto straordinaria é la gamma di culatelli e fiocchetti, disponibili con e senza cotenna per provare tutte le sfumature di questi capolavori della tradizione gastronomica. Infine la Coppa Reale, un prodotto esclusivo Aurora, completa una gamma di eccellenze per i buongustai più esigenti.

Dolce Aurora
con cotenna

Coppa di Parma IGP

Culatello

Fiocchetto di Prosciutto
con cotenna



Pancette

Siamo famosi per le pancette non a caso! Con la nostra gamma possiamo coprire gusti e preferenze di tanti consumatori, assicurando sempre un elevatissimo standard qualitativo, confermato anche da recenti indagini organolettiche e dal crescente successo di questi prodotti.

Pancetta coppata
sgrassata

Pancetta
coppata
magra

Pancetta
coppata



Salumi Aurora

Pancette stagionate, coppate, magre, steccate, aromatizzate e il guanciale; una gamma in continua evoluzione. L'attenta selezione delle materie prime, degli aromi e la capacità di rendere unico il prodotto grazie all'abilità dei maestri salumieri rendono la gamma di pancette Aurora la scelta migliore per il banco salumi e per le tavole dei consumatori.

Pancetta steccata
con cotenna

Guanciale

Pancette arrotolate
aromatizzate



I NOSTRI VALORI

Prodotti senza glutine

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** e che sono inseriti nel prontuario degli alimenti dell'Associazione Celiachia (A.I.C.).



Valore al territorio

I nostri stabilimenti sono collocati in una zona che per vocazione agricola e combinazione unica di posizione, altitudine e microclima favoriscono un processo di maturazione e stagionatura dei nostri salumi, non replicabili in altri luoghi.

Etica della qualità

Per noi produrre qualità è un dovere, e per il consumatore pretenderla è un diritto irrinunciabile. Selezioniamo tagli di carne idonei alle diverse lavorazioni del prodotto. I nostri esperti salumirieri eseguono con abilità e competenza operazioni manuali come le hanno apprese dai loro maestri. Ogni tipologia di prodotto segue diverse fasi di stagionatura in ambienti dedicati e nel rispetto dei tempi di maturazione.



Valori per *garantire* qualità e credibilità



Rispetto per le tradizioni

Noi del Salumificio Aurora conosciamo il valore dell'esperienza di chi ci ha preceduto é per questo che **dal 1967 produciamo il salume seguendo le tradizioni tramandate dai grandi maestri salumieri parmensi.**



Ricerca & sviluppo

Con strumenti, idee e prodotti personalizzati siamo in gradi di confrontarci e soddisfare le mutevoli esigenze del consumatore di oggi. È un nostro impegno capire il mercato per diventare un partner sempre più presente e affidabile per gli operatori della catena distributiva.



Tutela ambientale

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

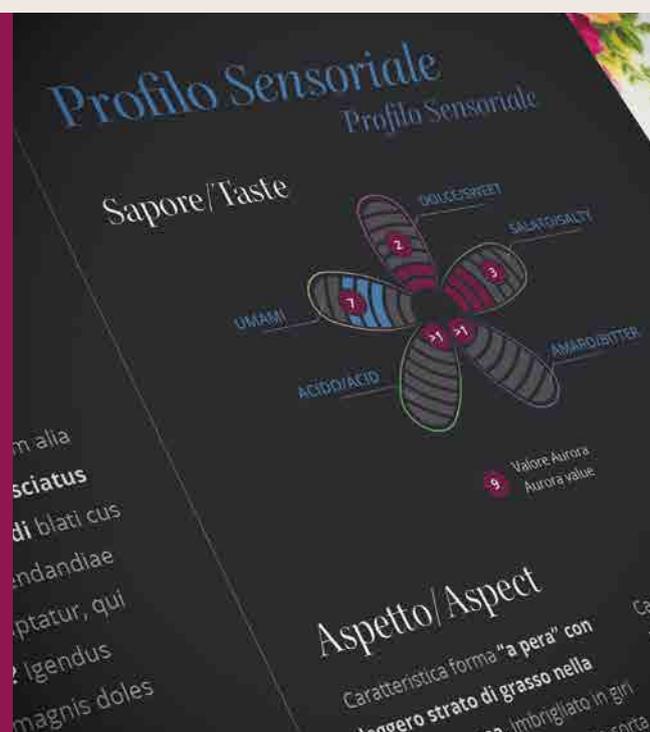


I NOSTRI VALORI

AUTOREVOLEZZA

*la garanzia del nome
come valore per il trade*

Tra i primi nel settore dei salumi abbiamo effettuato studi scientifici sui valori organolettici dei nostri prodotti sottoponendoli al giudizio di gruppi di assaggiatori professionisti. Abbiamo poi trasformato i risultati ottenuti in strumenti che i nostri partner commerciali utilizzano efficacemente.



OPPORTUNITÀ

*più servizi per il trade,
più qualità per il consumatore*

Siamo sempre più vicini ai nostri clienti aziendali con servizi, iniziative e attività di co-marketing. Sviluppiamo quindi sinergie volte a massimizzare il valore della nostra competenza per arrivare al consumatore nel modo giusto, nel momento giusto e al giusto prezzo.



Ogni fase del nostro processo produttivo
segue *elevati standard qualitativi*



ABILITÀ

la lavorazione *tradizionale*
e l'arte della *manualità*

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.



RISPETTO

una moderna filiera certificata
per preservare *antiche regole artigiane*

Non si può barare. Il salume è buono solo se è preparato
seguendo le regole precise tramandate nel tempo. Ogni
attore della filiera è chiamato a garantire e preservare ogni
aspetto della qualità. Per questo l'intera filiera è sottoposta a
costanti verifiche da parte di organismi di controllo specializzati.
La sicurezza è garantita da rigidi protocolli che assicurano
tracciabilità lungo tutto il percorso produttivo.



L'OASI DEL GUSTO



In affiancamento alla **sede storica di Felino** abbiamo inaugurato **il nuovo stabilimento di Collecchio (Parma)**. Congiuntamente al comparto logistico questa struttura ospiterà uffici e spazi dedicati per attività di supporto ai partner commerciali e ai loro clienti. Questa sarà quindi la sede dell'Oasi del Gusto, un viaggio che partendo dal racconto della nostra storia accompagna il visitatore alla scoperta del salume e di tutte le sue sfumature sensoriali.

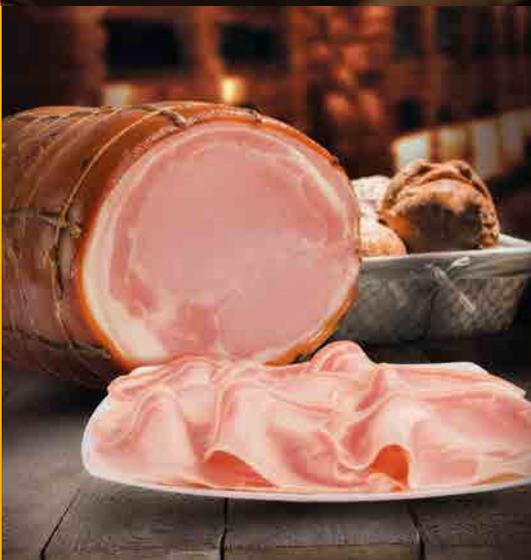
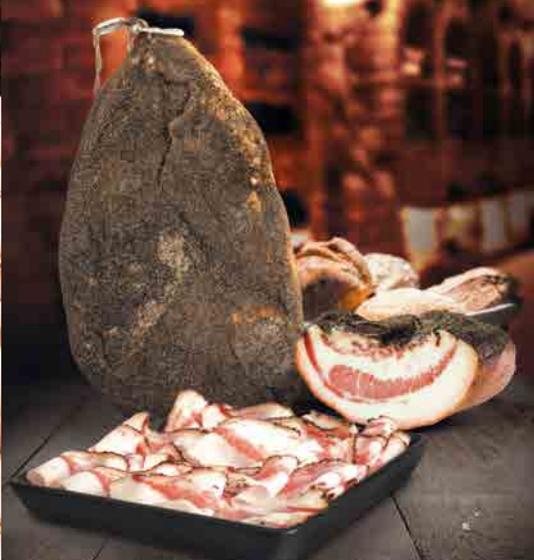


*Una nuova esperienza sensoriale: per conoscere
i salumi Aurora e apprezzarne la qualità*



L'**Oasi del Gusto** è una struttura che abbiamo dedicato a tutti, clienti, partner, consumatori che vogliono imparare e confrontarsi con esperti alla scoperta del salume di qualità. Abbiamo creato **un percorso sensoriale** per coloro che desiderano imparare gli aromi, i sapori, i colori e le infinite note distintive di quelli che sono autentici gioielli della gastronomia tradizionale: **i salumi Aurora**.





Passione per il *gusto* dal 1967

www.salumificioaurora.it

Salumificio Aurora S.r.l.
Via Giuseppe Verdi, 15 43035 Felino (Parma) Italia
Tel. 0521/831149 Fax 0521/831164 • info@salumificioaurora.it

