

Charcuteries Aurora



La passion pour le *goût* depuis 1967





*Un savoir-faire transmis
de génération en génération*

C'est en 1967 que le Cavaliere Dino Dodi a fondé le Salumificio Aurora et depuis
lors, les préparations, les techniques et les trucs du métier n'ont guère changé.
Dégustez nos produits et vous le constaterez par vous-même.

Salumificio Aurora

La passion pour
le goût 1967

Si nous tenons à rappeler les **origines** de notre entreprise c'est qu'elles témoignent de valeurs qui distinguent aujourd'hui notre produit et notre manière de travailler.

Le Salumificio Aurora a été fondé en 1967 par la famille qui en est aujourd'hui encore propriétaire: **un gage de tradition, de continuité et de sérieux.**

Depuis lors, des changements importants sont intervenus à la fois au sein de l'entreprise et dans l'univers de la charcuterie.

Notre façon de relever les nouveaux défis du marché nous conduit à nous exposer personnellement, en nous engageant directement auprès des clients et des consommateurs.



Tradition authentique

Le meilleur pour nos consommateurs

Qualité. Traçabilité.
Service.

Tels sont les maîtres-mots qui nous guident depuis le premier jouret sont aujourd'hui indispensables à toute entreprise désireuse de se présenter comme un partenaire fiable de la distribution et de la restauration moderne.



La salle de transformation des pancettes

La qualité: c'est le principe avec lequel nous avons commencé *et que nous n'abandonnerons jamais.*

La qualité incontestée des charcuteries Aurora est due au soin apporté à chaque étape de la production, à commencer par le choix des matières premières: la viande d'excellente qualité provient d'élevages rigoureusement sélectionnés où l'alimentation et le soin des porcs font l'objet d'une attention particulière.

Des contrôles sévères, sur les plans à la fois sanitaire et vétérinaire, garantissent la qualité irréprochable des viandes. Des viandes mures et des normes hygiéniques et sanitaires très rigoureuses ont permis de réduire la quantité de sel de nos produits. La fabrication de charcuteries haut de gamme repose sur des techniques dites douces se traduisant par des traitements de longue durée à faible intensité, destinés à respecter la matière première et à sublimer ses qualités.

Développement et innovation pour une notion de goût *en perpétuelle évolution*

Au fil des ans, nous avons mis en place avec nos clients des synergies importantes qui nous ont permis de relever mutuellement des défis ambitieux. Nous avons ainsi développé et adapté des produits pour répondre aux attentes bien précises de nouveaux marchés, de nouveaux consommateurs et de nouvelles formes de distribution. En d'autres termes, nous avons placé le client au cœur de nos préoccupations.

Culatello

Fiocchetto

Coppa

Coppa Reale



Coppa Reale

Dolce Aurora
avec couenne
et os du quasi



Fiocchetto
de jambon



Charcuteries Aurora



Le large éventail des charcuteries Aurora propose des produits uniques comme la Coppa di Parma IGP dont les notes reconnaissables entre toutes font revivre la saveur d'antan d'un fleuron de la charcuterie locale. Tout aussi extraordinaire, la gamme des Culatelli et des Fiocchetti avec ou sans couenne décline toutes les nuances de ces chefs-d'œuvre de la tradition gastronomique. En dernier lieu, la Coppa Reale, une exclusivité Aurora, complète la gamme des excellences pour les gourmets les plus exigeants.

Dolce Aurora
avec couenne

Coppa di Parma IGP

Culatello

Fiocchetto de jambon
avec couenne



Pancetta

Ce n'est pas un hasard si nos pancettes sont si célèbres! Notre gamme répond aux goûts et aux préférences de nombreux consommateurs, en garantissant toujours la meilleure qualité, comme le confirment des enquêtes sensorielles récentes et le succès croissant de ces produits.

Pancetta coppata
dégraissée

Pancetta
coppata
maigre

Pancetta
coppata



Charcuteries Aurora



Des pancettes affinées, coppate, maigres, steccate, aromatisées et de la joue de porc: une gamme en perpétuelle évolution. La sélection intransigeante des matières premières et des aromates ainsi que l'unicité de ce produit, fruit du savoir-faire de nos maîtres-charcutiers, font de la gamme des pancettes Aurora un atout pour le comptoir charcuterie et la table des consommateurs.

Pancetta steccata
avec couenne

Joue de porc

Pancettes roulées
aromatisées



NOS VALEURS

Des produits sans gluten et sans lactose

Attentifs à la santé et à l'alimentation, nous tenons à ce que nos produits soient accessibles également aux intolérants alimentaires. C'est pourquoi nous fabriquons des charcuteries **sans gluten et sans lactose**, répertoriées dans le précis des aliments de l'Association italienne des maladies coéliquies (A.I.C.).



La valeur du terroir

Nos sites de production se trouvent dans une région dont la vocation agricole, la situation, l'altitude et le micro-climat favorisent un processus de maturation et d'affinage des charcuteries qu'il serait impossible de recréer ailleurs.

L'éthique de la qualité

Nous considérons la qualité comme un devoir et, pour le consommateur, c'est un droit inaliénable. Nous sélectionnons des pièces de viande qui se prêtent parfaitement aux différentes transformations du produit. Nos charcutiers chevronnés exécutent savamment les opérations manuelles que leur ont enseignées leurs maîtres. Chaque type de produit suit différentes étapes d'affinage dans des caves spéciales et dans le respect des délais de maturation.



Des valeurs qui *garantissent* qualité et crédibilité



Le respect des traditions

Au Salumificio Aurora on connaît la valeur de l'expérience des anciens, raison pour laquelle, **depuis 1967, nous produisons des charcuteries dans le respect des traditions transmises par les grands maîtres charcutiers de Parme.**



Recherche et développement

Nos outils de travail, nos idées et nos produits personnalisés nous permettent d'analyser et de répondre aux attentes en perpétuelle évolution du consommateur d'aujourd'hui.

Notre mission consiste à cerner au mieux le marché afin que les opérateurs de la chaîne de distribution voient en nous un partenaire toujours plus présent et **plus fiable.**



Protection de l'environnement

Nous respectons la Nature et favorisons l'utilisation de matériaux recyclables et à faible impact écologique.

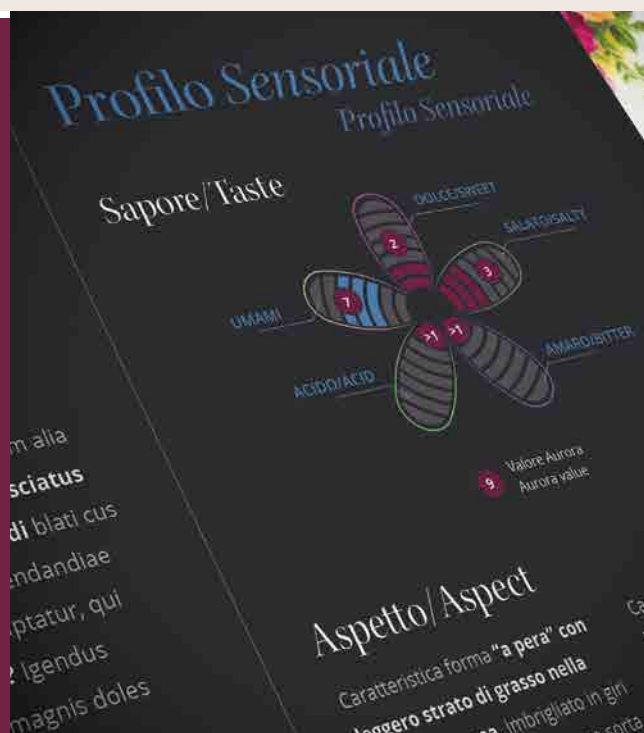


NOS VALEURS

RECONNAISSANCE

la garantie d'un nom
à valeur commerciale

Nous avons été parmi les premiers, dans le domaine de la charcuterie, à réaliser des études scientifiques sur les qualités sensorielles de nos produits en les soumettant à l'avis de groupes de dégustateurs professionnels. Nous avons ensuite transformé les résultats obtenus en outils que nos partenaires commerciaux utilisent avec succès.



OPPORTUNITÉ

muscler les ventes et améliorer la qualité pour le consommateur

Nous sommes toujours plus proches de nos entreprises clientes grâce à des services, des initiatives et des activités de co-marketing. Nous développons ainsi des synergies destinées à accroître la valeur de notre compétence pour séduire le consommateur de la bonne manière, au bon moment et au bon prix.



Chaque étape de notre processus de fabrication respecte des normes de qualité rigoureuses



SAVOIR-FAIRE

la transformation traditionnelle
et l'art du savoir-faire manuel

Notre objectif premier consiste à obtenir l'approbation des clients et des consommateurs les plus exigeants.

La charcuterie traditionnelle fait partie du patrimoine gastronomique de l'Italie que nous entendons bien préserver.



RESPECT

une filière moderne et certifiée pour
pérenniser *les règles artisanales d'autrefois*

On ne peut pas tricher. Une charcuterie n'est bonne que si elle est préparée selon des règles bien précises, transmises au fil du temps. Chaque acteur de la filière est appelé à garantir et à préserver les moindres aspects de la qualité. C'est pourquoi la filière est toute entière soumise à des vérifications constantes de la part d'organismes de contrôle spécialisés. La sécurité est assurée par des protocoles rigoureux qui assurent la traçabilité du produit de A à Z.



L'OASIS DU GOÛT



Afin d'épauler **notre site historique de Felino** nous avons inauguré un **nouvel établissement à Collecchio** (près de Parme). Avec le département logistique, cette structure accueillera des bureaux et des espaces destinés aux activités de support de nos partenaires commerciaux et de leur clients. C'est donc ici que nous allons proposer l'Oasis du Goût, un voyage qui retrace notre histoire tout en accompagnant le visiteur à la découverte de la charcuterie et de toutes ses nuances sensorielles.

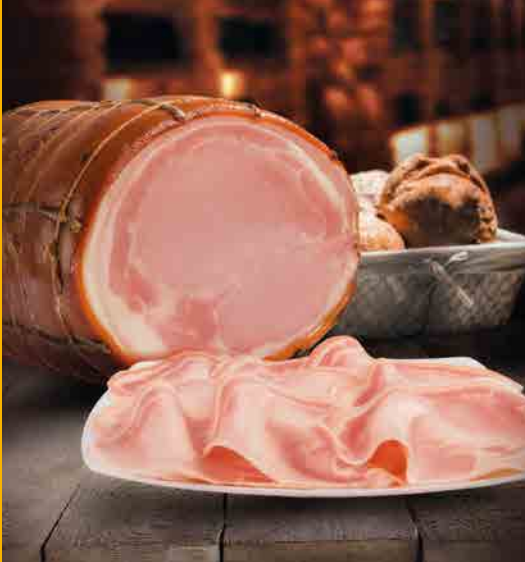


Une nouvelle expérience sensorielle destinée à découvrir les charcuteries Aurora et à apprécier leur qualité



L'**Oasis du Goût est** une structure qui accueille quiconque - client, partenaire, consommateur - souhaite apprendre et rencontrer des experts à la découverte de la charcuterie de qualité. Nous avons créé un **parcours sensoriel** mettant en valeur les arômes, les saveurs, les couleurs et la personnalité des trésors de la gastronomie traditionnelle que sont les **charcuteries Aurora**.





La passion pour le *goût* depuis 1967

www.salumificioaurora.it

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

