RICO CARNI

BONTÀ PRODOTTE PER PASSIONE

UNTERNEHMENSPROFIL

marcopolo

UNTERNEHMEN GESCHICHTE

Rico Carni wurde 1936 geboren, als Enrico Boscolo seine Metzgerei in Sottomarina (Ve) eröffnete.

1973 wurde die Firma RICO CARNI S.r.l .: gegründet, die Tätigkeit ist von hier aus nicht mehr auf den Einzelhandel oder die Lieferung von Restaurants beschränkt, sondern erstreckt sich auch auf den großflächig organisierten Vertrieb (Großhändler, Supermärkte usw.) In dieser Zeit gibt es einen weiteren wichtigen Wendepunkt, nämlich die Herstellung von gekochtem Fleisch für den Großvertrieb, angefangen mit Roastbeef und anderen hochwertigen Produkten.

Auf diese Weise behauptet sich RICO CARNI S.r.l als führendes Unternehmen auf dem Markt, was auch durch die Auszeichnung der EU Stempel aus dem Jahr 1991, einer europäischen Anerkennung für die Herstellung von Lebensmitteln auf Fleischbasis, belegt wurde.

VISION UND MISSION

Rico Carni ist eine völlig italienische Realität, die die ehrgeizige Mission hat, eine "Esskultur" zu schaffen, denn Qualität bedeutet vor allem Güte.

Die Vision beinhaltete immer die Spezialisierung auf die Verarbeitung / das Kochen von Fleisch sowie hochwertige gastronomische Spezialitäten, GLUTENFREI - LAKTOSEFREIE UND MILCHDERIVATEFREIE - OHNE HINZUGEFÜGTE POLYPHOSPHATE und hergestellt nach einem Herstellungsprozess, der von unserem internen Qualitätsmanager befolgt wird, der genau folgt die durch die IFS-Zertifizierung vorgeschriebenen Vorschriften mit der Höchstpunktzahl erhalten.

Das Fleisch wird sowohl unter der Marke Rico Carni als auch in Handelsmarken (auf Kundenwunsch) behandelt.

WARUM RICO CARNI WÄHLEN?

Leidenschaft · Konstanz · Evolution · Sicherheit · Innovation · Flexibilität ·

Qualität · Spezialisierung

Seit 1936...

Ohne die Vergangenheit und die Gegenwart zu vergessen, haben wir die 4. Generation erreicht, auf der wir unsere Aktivitäten zur Planung unserer Zukunft aufbauen.

Leidenschaft

Wir haben immer Liebe und Leidenschaft auf das gelegt, was wir tun. Grundlegende Elemente, auf denen unsere Produktionen basieren

Konstanz

Wir garantieren unseren Kunden das ganze Jahr über ein konstantes und sicheres Produkt, um ihre Endverbraucher noch mehr zu binden

Evolution

Mit der Erhöhung der Produktionskapazität und des kommerziellen Netzwerks können wir näher an unseren Kunden sein

Sicherheit

Wir bearbeiten das Fleisch bei niedriger Temperatur und überprüfen die Bakterienbelastung und den pH-Wert des Fleisches

RICO CARNI

BONTÀ PRODOTTE PER PASSIONE

Innovation

Mit modernen Technologien, aber ohne auf Handwerkskunst zu verzichten, schaffen wir Produkte mit hohem Serviceinhalt und einzigartigem und unverwechselbarem Geschmack. Dank der Innovation werden unsere Produkte auch hervorragend in der Mikrowelle erhitzt

Flexibilität

Wir können auf verschiedene Bedürfnisse reagieren und daher die Produkte vom Rohmaterial bis zur Endverpackung anpassen. Auf diese Weise produzieren wir auch für Handelsmarken

Qualität

Wir wählen die besten Rohstoffe und die besten Gewürze ohne Kompromisse. In diesem Zusammenhang verwenden wir nur Fleisch zertifizierten Ursprungs, das in Italien geschlachtet wurde

Spezialisierung

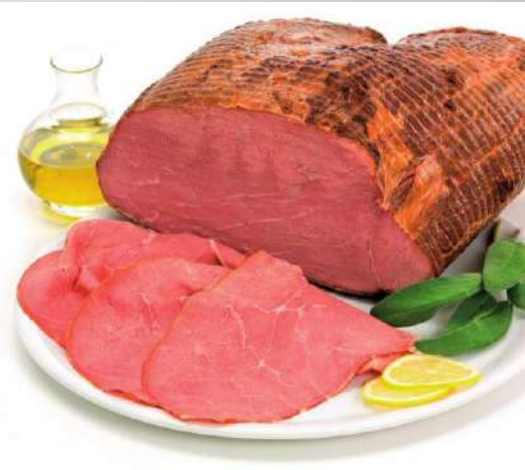
Wir sind spezialisiert auf geröstete und geräucherte Fleischprodukte mit SKIN Technologie

KATEGORIEN

Die Referenzen, durch die wir Konstanz und Sicherheit garantieren, sind in vier Kategorien unterteilt:

1. **Produkte für die Theke**, einschließlich englisches Roastbeef (Spitzenprodukt), Carpaccio aus natürlichem oder geräuchertem Rindfleisch, Honig-Putenbrust, Rindfleisch und Putenpastrami usw.
2. **Linie "Gekocht und gegessen"(Cotto e Mangiato)** mit hohem Servicegehalt, gekocht im langsamen Vakuumkochen sowohl für die Abteilung für warme Lebensmittel als auch für die verarbeitete Metzgerei (gebratene Schweineschenkel, Schweinerippchen, Rindfleischwange, pulled pork, Hühnerbrust usw. .)
3. **Skin Pack**: produkte, die in mikrowellengeeigneten Hautpackungen mit hohem Servicegehalt gekocht werden (Schweinekotelett und Schweinelende, geräuchert mit Buchenholz, Honig-Putenbrust).
4. **ATP-Salumi** wird in praktischen und gebrauchsfertigen Tabletts mitgenommen.

PRODUKTE FÜR DIE THEKE



NEUE LINIE

Cotto e Mangiato

Gekocht und gegessen

RICO CARNI

BONTÀ PRODOTTE PER PASSIONE

DIE ITALIENISCHE TRADITION

Innovation
Flexibilität
Qualität
Spezialisierung
Leidenschaft
Konstanz
Evolution
Sicherheit

SENZA GLUTINE NO GLUTEN FREE

SENZA LATTOSIO NO LACTOSE FREE

PFANNE

GRILL

MIKROWELLE

BACKOFEN

HAUTPAKETPRODUKTE (SKIN PACK)

Bringen Sie Qualität auf den Tisch! Frische und Geschmack in sehr bequemen Tabletts! Unsere vorgefertigten Hautpackungen garantieren Ihnen ein italienisches Produkt von höchster Qualität.

ATP SALUMI ZUM MITNEHMEN (TAKE AWAY)

Salumi werden in praktischen ATP-Schalen aufbewahrt, die recycelbar und gebrauchsfertig sind.

AUSGEWÄHLTE PRODUKTE

RINDERFILET GEKOCHT MIT ROASTBEEF

RINDFLEISCHBRUST AUF ENGLISCH GEKOCH

AUSGEWÄHLTE PRODUKTE

GEBRATENE SCHWEINEFLEISCHRIPPE GERÄUCHERTE UND GEKOCHTE RIPPE

EINE HALBE BRATHÄHNCHENBRUST

AUSGEWÄHLTE PRODUKTE

TÜRKEI IN PORCHETTA

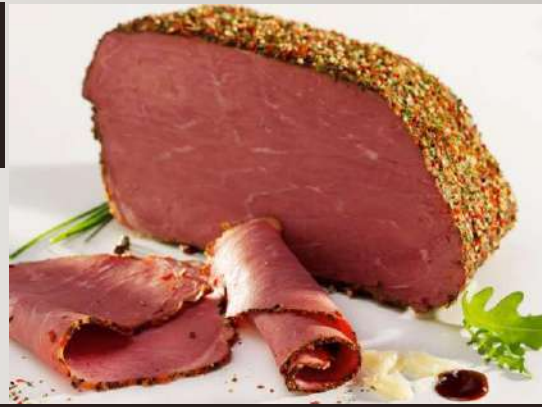
GEBRATENE PUTENBRUST MIT HONIG

AUSGEWÄHLTE PRODUKTE

RINDFLEISCH PASTRAMI

SENZA GLUTINE NO GLUTEN FREE

SENZA LATTOSIO NO LACTOSE FREE



AROMATISIERTES RINDFLEISCH-CARPACCIO

SENZA GLUTINE NO GLUTEN FREE

SENZA LATTOSIO NO LACTOSE FREE

RICO CARNI
BONTÀ PRODOTTE PER PASSIONE

2020 NACHRICHTEN

TRILOGY

UMWELTFREUNDLICHKEIT

Rico Carni verpflichtet sich täglich, die Umweltauswirkungen seiner Produktionen zu reduzieren…Weil gesundes Essen und gesundes Leben verbessern die Lebensqualität.

WO WIR SIND

Das Unternehmen befindet sich in der Cavarzere Stadt in der Provinz Venedig.

Das Produktionswerk hat eine Fläche von 5.000 Quadratmetern, davon 1.400 Quadratmeter für die Produktion und 300 Quadratmeter zu Verwaltungsbüros.

UNSERE KUNDEN

Unsere Auftraggeber gehören zu den Branchen:

- HoReCa
- Organisierten Großvertriebs
- Einzelhandel

ZERTIFIZIERUNGEN

Der IFS-Standard (International Food Standard) zielt darauf ab, die effektive Auswahl von großen Lebensmittellieferanten unter der Marke GDO auf der Grundlage ihrer Fähigkeit zu fördern, sichere Produkte bereitzustellen, die den vertraglichen Spezifikationen und gesetzlichen Anforderungen entsprechen.

Es ist ein anerkanntes Modell sowohl in Europa als auch im Rest der Welt.

CSQA

IFS Food

Audit annunciato

Herewith the certification body

CSQA Certificazioni S.r.l., Via San Gaetano, 74 36016 THIENE (VI) ITALY

Being an accredited certification body for IFS certification and having signed an agreement with the IFS owner, confirms that the processing activities of

Rico Carni S.r.l.

Via Enzo Ferrari, 3 30014 CAVARZERE (VE), Italia.

COID: 41451

for the audit scope:

Lavorazione (rifilatura, siringatura, zangolatura, insacco, cottura, affumicatura, taglio) di prodotti a base di carne bovina (cotti e crudi), suina e avicola cotti; confezionati SV in sacco poliaccoppiato in alluminio, in film termosaldato e in vaschette skin. Esclusioni: Salumi, insaccati, formaggi, prodotti surgelati e pesci surgelati, carni fresche e congelate (a marchio proprio).

Processing (trimming, syringing, churning meat, bagging, cooking, smoking, cutting) and packaging under vacuum (in polylaminated aluminum bag, heat-sealed film or in skin-tray) of bovine meat based products (cooked and raw), and of cooked pork and cooked poultry products. Exclusions: Salami, cold meats, cheeses, frozen products and frozen fish, fresh and frozen meats (own brand).

1 - Carni rosse e bianche, pollame e prodotti a base di carne
C, D, E, F
meet the requirements set out in the

IFS Food

Version 6.1, November 2017
and other associated normative documents

at Higher level

Certificate number:	IFS 2018-35255
Audit Date:	11/12/2018 & 12/12/2018
Certificate Issue date:	24/01/2019
Re-audit due date:	from 17/10/2019 to 26/12/2019
Certificate expiry date:	05/02/2020

For CSQA Certificazioni S.r.l.
Thiene, 24/01/2019
The Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

ACCREDIA

This certificate remains the property of: CSQA Certificazioni S.r.l. - Via S. Gaetano, 74 36016 Thiene (VI) ITALY
For verification of validity, call: ++39 (0)445 31 30 11

KONTAKTE

Adresse

Via Enzo Ferrari, 3 30014
Cavarzere Venedig – Italien

Website

http://www.ricocarni.it/it/

E-mail

export@ricocarni.it

LinkedIn

https://it.linkedin.com/company/rico-carni---s.r.l

Facebook

https://www.facebook.com/ricocarni/