NEGRI®

ALTA SALUMERIA ITALIANA

NEGRI®

ALTA SALUMERIA ITALIANA

NEGRI // ALTA SALUMERIA ITALIANA

Negri Salumi
Company profile

Salumi buoni e naturali, senza glutine
e senza polifosfati aggiunti.
Negri è sinonimo di alta qualità,
sicurezza e gusto.
Qualcuno di cui potersi sempre fidare.

Wholesome, tasty natural cold cuts, all gluten-free,
with no added polyphosphates.
Negri is synonymous with high quality,
safety and taste.
A company you can always trust

Storia
History

Eccellenze di gastronomia uniche per qualità e gusto.

Gastronomic delicacies that are unique both in quality and flavour.

Siamo nati nel 1982 come distributori di prodotti alimentari. Dopo esserci specializzati nella salumeria, nel 1990 decidiamo di diventare produttori e apriamo il nostro primo stabilimento a Novi di Modena, specializzato in prosciutti cotti.

I clienti aumentano e l'azienda cresce velocemente, affermandosi come una realtà conosciuta nel territorio, fino alla primavera del 2012, quando le due scosse di terremoto del 20 e 29 maggio rendono inagibili tutti i fabbricati.

La produzione si sposta così in un sito provvisorio a Salara, in provincia di Rovigo. 6 anni, fino all'inaugurazione della nuova unità produttiva di Novi di Modena, uno stabilimento high-tech costruito da zero in meno di due anni.

Oggi Negri opera con i principali player della grande distribuzione e **del settore ristorazione**, con una **vasta gamma** di prosciutti cotti, mortadelle, arrosti, salami e stagionati, tutti senza glutine.

It all began in 1982 when we started out as food product distributors. After specializing in cold cuts, in 1990 we decided to move into the production industry and opened our first production facility in Novi di Modena, specialized in cooked hams.

Our clientele increased and the company grew quickly, making a name for itself as a well-established business until disaster struck in the spring of 2012, when the two earthquake tremors of May 20th and 29th made all the buildings inaccessible.

This led to the production moving to a temporary site in Salara, in the province of Rovigo. 6 years passed before the new production unit in Novi di Modena was officially opened, a hi-tech plant built from scratch in less than two years.

Today Negri operates alongside the main players in the mass retail and catering markets, offering a **vast range** of cooked hams, mortadella, roasts, salame and cured meats, all gluten-free.

Valori
Values

Il nostro obiettivo: essere presenti dove le persone cercano qualità.

Non ci interessa arrivare ovunque a tutti i costi. **Il nostro obiettivo è essere presenti dove le persone cercano qualità**: in gastronomia, nel negozio di paese, nella bottega sotto casa o nel banco freschi del supermercato.

Come un salumiere di fiducia **vogliamo essere vicino alle persone, per offrire loro ogni volta qualcosa di più**, qualcosa di speciale.

Non abbiamo nulla da nascondere: dalla selezione delle materie prime alla lavorazione fino al confezionamento, **tutto è effettuato con la massima cura e precisione**.

Non è facile. Ci vuole tempo, fatica e tutto il nostro impegno, ma ne vale la pena.

A noi basta sapere che chi sceglie Negri lo fa perché si fida.

Our goal is : to be present where people look for quality.

We are not interested in getting anywhere at all costs. **Our goal is to be present where people look for quality**: in gastronomy, and in the village stores, in the shop under your apartment, or at the deli counter of the supermarket.

As a trusted food producer **we want to be close to people, to offer them something new every time,** and something special.

We have nothing to hide: from the selection of raw materials to the processing right up to the packaging, **everything is done with the utmost care and precision**.

It's not easy. It takes time, hard work and all our efforts, but it's worth it.

It is enough for us to know that those who choose Negri do so because they trust us.

**Tradizioni antiche che rivivono e si rinnovano giorno dopo giorno,
facendo di noi quello che siamo.
È così che nascono i nostri prosciutti cotti, le mortadelle,
gli arrosti e tutti gli altri prodotti.
Eccellenze di gastronomia uniche per qualità e gusto.
Tante specialità diverse, la stessa bontà di sempre.**

Ancient traditions, revived and renewed day after day,
make us what we are today.
This is the secret behind our cooked hams, mortadella,
roasts and all the other products in our range.
Excellent fine foods, unrivaled in the quality and taste stakes.
A host of different specialties, all with the same goodness offered since day one.

Negri oggi: piccoli artigiani, diventati grandi.

Negri today: small artisans, become big.

I nostri numeri
Our numbers

1

Unità produttiva
Production unit

Unità produttiva di ultima generazione che ospita i reparti di lavorazione freschi, trasformazione prodotto, confezionamento e logistica.

A state-of-the-art production unit that hosts the fresh production, processing, packing and logistics departments.

25 ml m²

Stabilimento
Plant

Stabilimento di 25 mila m² di superficie di cui 11 mila di area produttiva in ambiente refrigerato.

A plant spanning 25,000 square meters of surface area, including 11,000 occupied by the refrigerated production facilities.

50

Tipologie di prodotto
Product types

50 specialità diverse interamente senza glutine in diverse tipologie, tra prosciutti cotti, mortadelle, arrosti, porchette e barre da affettamento.

50 different specialties, all 100% gluten-free, in different formats, including hams, mortadella, roasts, porchetta and bars for slicing.

2

Certificazioni
Certifications

Certificazioni presenti nel sito di produzione Comal a Novi di Modena: BRC Food e IFS Food.

Certifications in force in the Comal production site in Novi di Modena: BRC Food and IFS Food.

I nostri punti di forza
Our strengths

Innovazione tecnologica
Technological innovation

Impianti automatizzati ad elevato contenuto tecnologico e layout dei reparti progettato nei minimi particolari in base alle diverse esigenze produttive.

Automated, hi-tech systems and department layouts designed with the painstaking attention to detail based on the various production requirements.

Logistica e spedizione
Logistics and shipping

Prodotti smistati e imballati e suddivisi per tipologia d prodotto, grazie ad un robot di ultima generazione.

The products are sorted, packed and divided by product type thanks to a cutting edge robotic system.

Rete commerciale
Sales network

Rete commerciale capillare in tutta Italia e all'estero (Svezia, Inghilterra, Germania, Malta, Danimarca, Grecia, Belgio, Bulgaria, Spagna, Polonia).

Widespread sales network throughout Italy and abroad (Sweden, UK, Germany, Malta, Denmark, Greece, Belgium, Bulgaria, Spain, Poland).

Sostenibilità
Sustainability

Sostenibilità per l'ambiente e le persone. Attenzione dedicata allo studio di nuovi metodi per ridurre l'impatto delle nostre attività produttive.

Sustainability for the environment and for people. We focus on researching new methods for reducing the environmental footprint of our production activities.

Produzione
Production

Produrre salumi
è il nostro mestiere.
Non ci basta che siano
buoni al palato.
Devono essere buoni in tutto.

Producing cold cuts
is our craft.
It is not enough for our products
to be good on the palate.
They must be good in all senses.

Buoni come le materie prime, le migliori cosce suine e carni scelte dei tagli più pregiati, provenienti da allevamenti certificati e rigidamente selezionati.

Good in their raw materials, the best pork thighs and the most prized cuts of selected meats, coming from certified and carefully selected farms.

Buoni come gli ingredienti, gli aromi e le spezie impiegati nelle nostre ricette, tutti senza glutine, senza polifosfati aggiunti, senza lattosio e senza derivati del latte.

Good in their ingredients, aromas and spices used in our recipes, all without gluten, without added polyphosphates, and lactose free and without milk derivatives.

Buoni come i nostri metodi di lavorazione, frutto dell'esperienza di tradizioni antiche che rivivono e si rinnovano giorno dopo giorno, facendo di noi quello che siamo.

Good in our processing methods, the result of the experience of ancient traditions that are revived and renewed day after day, making us what we are.

È così che nascono i nostri **prosciutti cotti**, **le mortadelle**, **gli arrosti e tutti gli altri prodotti**. Eccellenze di gastronomia uniche per qualità e gusto.: tante specialità diverse, la stessa bontà di sempre.

This is how our **cooked hams**, **mortadelle**, **roasts and all other products are created**. Gastronomic delicacies that are unique both in quality and flavour: many different specialties, the same goodness as ever.

I prodotti, vengono stoccati nel nostro magazzino interno, imballati e preparati per la spedizione. Ogni operazione si svolge rigorosamente in ambienti refrigerati e a temperatura costante, per non compromettere la qualità e la sicurezza del prodotto.

The products are stored in our own internal warehouse, packed and prepared for shipment. Every operation is carried out with the utmost care in refrigerated environments and at a constant temperature, so as not to compromise the quality and safety of the product.

Prodotti
Products

La scelta migliore al banco gastronomia.

Da quasi 40 anni operiamo nel settore alimentare con un solo obiettivo: **offrire ai nostri clienti il miglior prodotto possibile**, per portare sulle tavole dei consumatori **qualità** e **sicurezza**.

Un prosciutto non è solo un prosciutto. È il risultato di un lungo lavoro, fatto di fatica, di esperienza e di passione.
Un'eccellenza del nostro territorio e uno dei simboli della salumeria italiana.
Per questo chi fa il nostro mestiere deve **operare con coscienza e responsabilità**, **nella selezione delle materie prime**, **nel rispetto delle tradizioni e nel processo di lavorazione**.

Servono impegno e investimenti costanti in ricerca e sostenibilità, senza mai dimenticare il lato umano.
Perché **per noi fare impresa vuol dire anche pensare al benessere delle persone**.

The best choice at the deli counter.

For almost 40 years, we have been operating in the food sector with a single objective: **offering our customers the best possible product**, so that they deliver **quality** and **safety** to the consumer's table.

A ham is not just a pig's leg. It's the result of a long process, founded on hard work, experience and passion.
A local excellence and one of the symbols of the Italian cold meat industry.
This is why those **who practice our trade must work conscientiously and responsibly, when selecting the raw materials, complying with tradition and during the production process**.

Commitment and constant investments in research and sustainability are key to our endeavors, without ever forgetting the human aspect of our activities.
Because **for us, doing business also means thinking about people's wellness**.

Linee di prodotto
Product lines

Negri propone **una completa linea di prodotti** ben differenziati ma omogenei negli standard qualitativi, adatti ad ogni esigenza: dai delicati prosciutti cotti ai salami stagionati della tradizione italiana, dalle profumate mortadelle passando per le specialità gastronomiche più richieste.

I prosciutti cotti **Negri** nascono dalla selezione delle migliori cosce suine: carni nazionali o estere dei migliori macelli europei che vengono delicatamente cotte al vapore per ottenere un prosciutto cotto di altissima qualità, arricchito da miscele di aromi e spezie da ricette originali.

Puro è un prodotto di nicchia dei cotti **Negri**: realizzato con Sale Rosa dell'Himalaya e con soli conservanti naturali. L'accurata selezione degli ingredienti, solo naturali, l'attenta lavorazione e l'alta qualità della carne sono alla base del **Puro**, la coscia di suino intera cotta al vapore, sana e buona.

Oltre ai prosciutti cotti, **Negri** offre anche una gamma di **mortadelle di qualità superiore**, tra cui la **Mortadella Bologna IGP** e la **Centenaria Sale e Pepe**, una vera delizia per il palato. Non mancano poi i **Prosciutti di Parma**, **San Daniele**, **Gran Fumé Praga**, speck, porchette arrosto, bresaola e salami stagionati.
Una novità che sta ottenendo innumerevoli consensi è **Emilia**, fesa di tacchino intera sapientemente lavorata, leggermente speziata, cotta ed arrostita in appositi forni per garantirne il gusto tipico, con elegante rifinitura in spago. Prodotto ideale per diete a base di carni bianche, è indicato per ristorazione e alta gastronomia.

Tutti i prodotti Negri sono senza glutine e derivati del latte.

Negri offers **a full line of very diverse products** designed to suit all requirements, all with one thing in common: high quality standards: from delicate cooked hams to cured salame products made in line with Italian tradition and our fragrant mortadella range, not to mention the most popular gastronomic specialties.

Negri cooked hams are made by selecting the finest Italian or foreign pork thighs from the best European slaughterhouses and gently steam-cooking them to obtain a top quality product. They are then enriched by adding blends of aromas and spices according to original recipes.

Puro is a niche product in the **Negri** cooked meat range: made with Pink Himalayan salt and only natural preservatives. Carefully selected 100% natural ingredients, skilled processing and the finest quality meat come together to produce **Puro**, a steam-cooked hind leg of pork that is healthy and delicious.

In addition to cooked hams, **Negri** also offers a range of superior quality mortadellas, including **Mortadella Bologna IGP** and **La Centenaria Sale e Pepe**, a real delight for the palate. Not forgetting our **Parma**, **San Daniele** and **Gran Fumé Praga** hams, speck, roast porchetta, bresaola and cured salame.
One new product currently finding considerable favor with customers is **Emilia**, a whole turkey crown, skilfully cut and delicately seasoned, cooked and roasted in specific ovens to ensure its particular flavor, then elegantly trimmed with string.
The ideal product for diets based on white meats, it is suitable for use in restaurants and high-end delis.

All Negri products are gluten and dairy-free.

Negri, la scelta migliore al banco gastronomia.
The best choice at the deli counter.

- ✔ **Linea Nazionale**
  National line
- ✔ **Linea Superiore**
  Superior line
- ✔ **Linea Gastronomia**
  Deli line
- ✔ **Linea Catering**
  Catering line

LA CENTENARIA SALE E PEPE
è il fiore all'occhiello delle mortadelle Negri prodotta con carne di puro suino nazionale.

Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.

LA CENTENARIA SALE E PEPE
is the pride and joy of the Negri mortadella range, made with pure Italian pork.

Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.

NEGRI // ALTA SALUMERIA ITALIANA

Certificazioni
Certifications

Sicurezza e qualità sono al centro di ogni attività.

Siamo produttori di beni alimentari.
Per questo **sicurezza e qualità sono al centro di ogni attività**.
I nostri suini provengono da macelli Italiani rigorosamente selezionati e da macelli certificati dell'Unione Europea, per garantire totale tracciabilità delle carni e del prodotto finito.

Ogni fase della lavorazione è sottoposta a controlli costanti, dall'arrivo delle materie prime fino alla spedizione; un impegno ribadito e avvalorato anche dalle certificazioni **BRC** e **IFS**.

Inoltre ad ogni fine lavorazione la nostra squadra di sanificazione si occupa della pulizia di tutti i reparti e di tutti i macchinari, per azzerare i rischi di contaminazione.

Ma vogliamo fare di più. **Per noi la vera sfida è la ricerca, per realizzare prodotti sani, buoni e adatti a tutti.** Per questo i nostri salumi **sono tutti senza glutine**.
Perché se una cosa ci piace vogliamo condividerla con quante più persone possibili.

* Le certificazioni si riferiscono allo stabilimento di produzione Comal srl di Novi di Modena

Safety and quality are at the center of every activity.

We produce food products.
That's why **safety and quality are the cornerstones of everything we do**.
Our pigs come from carefully selected slaughterhouses in Italy and others certified by the European Union, to ensure the full traceability of the meat, and of the end product.

Each production phase is subject to constant checks, from the arrival of the raw materials to the shipment of the finished product; a commitment also reiterated and confirmed by the plant's **BRC** and **IFS** certifications.

Then, at the end of each production, our sanitization team sets to work, cleaning all the departments and machinery to eliminate all risks of contamination.

But we want to do even more. **For us the real challenge is research, which we pursue with a view to making products that are healthy, tasty and suitable for everyone**.
This is why **all our cold meats are gluten-free**.
Because if we like something, we want to share it with as many people as possible.

* The certifications refer to the Comal srl production plant in Novi di Modena

Il Consorzio del Prosciutto di Parma

The Parma Ham Consortium

Il Consorzio del Prosciutto di Parma, nasce nel 1963 per tutelare e valorizzare in tutto il mondo il Prosciutto di Parma. L'inconfondibile marchiatura a fuoco (Corona Ducale) offre ai consumatori garanzie e sicurezze sulla qualità del prodotto.

The Parma Ham Consortium, was founded in 1963 to protect and promote Parma Ham worldwide. The unmistakable firebrand (Ducal Crown) offers consumers guarantees and ensures their confidence in the product quality.

Sostenibilità
Sustainability

Abbiamo l'abitudine di guardare avanti.

Nel nostro settore **la tradizione è importante**.
Ma lo è anche **la capacità di evolvere**,
migliorando in termini di sicurezza, efficienza,
qualità e rispetto per l'ambiente.

Abbiamo scelto di puntare sulla ricerca, sull'innovazione e sulla sostenibilità:
produciamo salumi di altissima qualità
e lo facciamo con tecnologie all'avanguardia,
con l'obiettivo di ottimizzare il lavoro
e creare prodotti sempre migliori.

Ogni giorno lavoriamo per elevare i nostri standard, senza mai perdere di vista
le nostre origini e la nostra identità,
che sono il nostro vero tesoro.

Perché non esiste crescita senza cultura.

We have the habit of looking ahead.

Tradition is important in our sector.
But so is **the ability to evolve**,
improving in terms of safety, efficiency, quality
and respect for the environment.

We have chosen to focus on research, innovation and sustainability:
we produce high quality cold cuts and
do so with cutting-edge technologies,
with the aim of optimising the work
and creating better products.

Every day we work to raise our standards,
without ever losing sightof
our origins nor our identity,
which are our true treasures.

Because there is no growth without culture.

NEGRI // ALTA SALUMERIA ITALIANA

NEGRI®
ALTA SALUMERIA ITALIANA

NEGRI SALUMI
ALTA SALUMERIA ITALIANA

Sede Operativa
Operating Office

via Napoli, 11 - 41016 Novi di Modena (MO) - Italy
Tel +39 0425 1666183 - info@negrisalumi.it
www.negrisalumi.it