CATALOGO GENERALE SALUMIFICIO LANZARINI

Lanzarini
Salumificio
DAL 1961

Bontà e Qualità dal 1961

50°

CATALOGO GENERALE

Qualità:

Da sempre vicina alle esigenze della clientela, il salumificio Lanzarini Giovanni ha scelto di certificare il proprio Sistema Qualità secondo quanto stabilito dagli standard UNI EN ISO 9001:2008, GSFS e IFS, no OGM.

ISO 9001 : 2008

Con la sigla ISO 9000 si identifica una serie di normative e linee guida, da utilizzare all'interno di una struttura aziendale, sviluppate dall'Organizzazione Internazionale per la Normazione. Esse definiscono i requisiti per l'implementazione di un sistema di gestione della qualità, al fine di:

1 condurre i processi aziendali secondo standard certificato,
2 migliorare l'efficacia e l'efficienza nella realizzazione del prodotto,
3 migliorare l'erogazione del servizio,
4 ottenere ed incrementare la soddisfazione del cliente.

BRC Food

Lo standard "BRC Global Standard - Food", nato nel 1998 per garantire che i prodotti a marchio siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti minimi, uno dei piu' diffusi strumenti internazionali attraverso cui gli operatori della filiera alimentare qualificano i propri fornitori per rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.
Il "British Retail Consortium", organismo che rappresenta tutti i maggiori retailer britannici, ha sviluppato questo Standard Tecnico per aiutare i retailer a soddisfare pienamente i loro obblighi legali e a proteggere il consumatore.
L' adozione di questa metodologia di lavoro permette, in particolare, di rispondere alle esigenze dei clienti di tutto il mondo anglosassone.
Le aziende, come Salumificio Lanzarini che già applicano un sistema di gestione per la qualità secondo le norme ISO 9000 e utilizzano la metodologia HACCP, hanno la possibilità di sfruttare il BRC creando delle sinergie tra gli elementi comuni che si vengono a creare tra le varie certificazioni.

IFS Food

Lo Standard IFS ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacit di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.
Riconosciuto sia in Europa che nel resto del Mondo. L'IFS uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare accettato dal Global Food Safety Initiative (GFSI), il cui scopo principale quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura. Lo standard individua gli specifici elementi di un sistema di gestione focalizzato sulla qualit e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, prendendo come riferimento per la pianificazione e implementazione la metodologia HACCP.
La riconoscibilità internazionale dello Standard permette di rispondere prontamente e in modo efficace a tutte le richieste dei clienti provenienti da tutta Europa.

NO Ogm

La mortadella NO OGM del Salumificio Lanzarini Giovanni srl, è prodotta con carne ottenuta da animali alimentati con l'esclusione di mais, soia e derivati geneticamente modificati. Proviene da una filiera di produzione chiara e rintracciabile e delineata secondo le regole fissate dalla norma DTP 030 e secondo le prerogative stabilite dal Reg. CE 178/02.
Lo scopo della certificazione consiste nell'identificazione dell'allevamento (a carico del fornitore esclusivo), nell'identificazione dei processi di macellazione (a carico del fornitore esclusivo), nel sezionamento (a carico del fornitore esclusivo), macinatura, impastatura, confezionamento e vendita per lotti di produzione.
L'obiettivo della certificazione è la possibilità di ricostruire in forma documentata, il ciclo di vita del prodotto carne dalle sue origini nell'allevamento di nascita e crescita dei suini utilizzati per escludere l'utilizzo di OGM (mais, soia e derivati geneticamente modificati).

Produzione

La nostra azienda, fondata nel 1961, produce articoli di salumeria ed insaccati, 50 anni di conoscenza delle carni e dei loro metodi di lavorazione ci permettono oggi di offrire dei prodotti di alta qualità, continuando a seguire una tradizione centenaria, ad un prezzo altamente concorrenziale, con una produzione settimanale di circa 80.000 Kg.

Mortadella

Con una vasta gamma di pezzature che variano dalla mortadella da 15 Kg fino alla mortadellina da 150gr intera, passando per la famosa Mortadella di Bologna Igp, siamo in grado di offrire un prodotto di grande qualità, buono genuino e facilmente digeribile, sia per il banco assistito che per il libero servizio.

Salami

Salame tipo Milano, Nostrano e Ungherese in formati variabili dai 3 Kg fino ai 180gr. Salamini Italiani alla Cacciatora nei comodi formati da 180/200gr in atmosfera modificata.

Speck

Un prodotto tipico dal gusto unico e inimitabile, leggermente affumicato e poco salato prodotto seguendo la tradizione artigiana, solo così nasce il nostro speck. Pezzature variabili dallo speck intero al 1/6 s/v.

No OGM

La cura dell'alimentazione è essenziale: Chiara la Mortadella che non ti nasconde nulla è prodotta con carni di suini alimentati con l'esclusione di mais, soia e derivati geneticamente modificati. L'unica filiera certificata dal Csqa. Disponibile nei formati da 13kg, 7 Kg e nell'innovativa confezione astuccio da 700/500gr.

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

DPT n. 030 PRODOTTO CERTIFICATO CERT. N.21930 CSQA

Storia: dal 1961 passione per la qualità..

Fondazione: Era il 1961 quando Giovanni Lanzarini, carico dell'esperienza maturata in anni di lavoro presso un salumificio della zona di Varese, decide di lasciare la città e di trasferirsi stabilmente a Bassano del Grappa. Qui, con l'aiuto della moglie, decide di mettersi in affari in proprio e fonda così un piccolo salumificio. All'inizio della sua storia il salumificio disponeva di un piccolo macello che permetteva una lavorazione completa degli animali, che subivano tutte le necessarie fasi di produzione, fino a diventare un prodotto finito.

Anni 80': L' impresa a conduzione familiare vede presto assunti i primi dipendenti, per far fronte alle crescenti esigenze di mercato, e in modo particolare, alle richieste dei numerosi consumatori che continuavano ad apprezzare la produzione del salumificio: cotechini, salami e le salsicce, hanno permesso nel corso degli anni, di aumentare il giro d'affari, facendo crescere il bisogno di modernizzare e ampliare l'impianto produttivo.

1991 Vengono ottenuti I bolli CEE in concomitanza con l'ultimazione dei lavori del primo ampliamento dello stabilimento e l'entrata in funzione di un nuovo reparto di produzione, dotato di macchinari all'avanguardia. Il salumificio Lanzarini si focalizza sulla produzione della mortadella e dello speck.

2003 viene ottenuta l'autorizzazione per la produzione della Mortadella Bologna Igp.

2004 Con l'entrata in funzione del secondo ampliamento l'estensione dell'azienda raddoppiata. Di fondamentale importanza l'attivazione di una nuova linea di produzione, progettata direttamente dal titolare, unendo la tecnologia attuale a oltre 50 anni di esperienza e dando vita a un impianto interamente dedicato alla produzione di Mortadella e Preparati di carne. Sempre dal 2004, l'azienda ha attivato un nuovo deposito congelato, nuovi forni di cottura, nuove celle frigo e nuove stagionature, che hanno permesso di aumentare la produzione pur continuando a garantire l'elevata qualità e genuinità che, da sempre, hanno contraddistinto i prodotti a marchio Lanzarini.

2005 sempre attento alla qualità del prodotto e delle metodologie di lavorazione, ottiene le certificazioni brs, ifs, no ogm ; iso 9001

2007 il Salumificio Lanzarini snc diventa Salumificio Lanzarini Giovanni srl

2010 Il costante aumento della produzione ha portato alla realizzazione del terzo ampliamento con nuovi uffici e l'estensione del magazzino.

2011 Il Salumificio Lanzarini festeggia i primi 50 anni dalla fondazione.

Mortadella Buongustaio

Bontà e Qualità dal 1961

Mortadella Regina

Bontà e Qualità dal 1961

Mortadella IGP

Bontà e Qualità dal 1961

Lanzarini Salumificio DAL 1961

Mortadella Paesanella

50° Bontà e Qualità dal 1961

Mortadella Paesanella

Bontà e Qualità dal 1961

Lanzarini Salumificio DAL 1961

Chiara la Mortadella NO OGM

50° Bontà e Qualità dal 1961

Lanzarini
Salumificio
DAL 1961

Salame Milano
Nostrano Ungherese

50°
Bontà e qualità dal 1961

Lanzarini Salumificio DAL 1961

Salame tipo Napoli Piccante

50° Bontà e qualità dal 1961

Lanzarini Salumificio DAL 1961

Sopressa, Coppa, Pancetta

50° Bontà e qualità dal 1961

Lanzarini DAL 1961

Speck dell'Alpino

50° Bontà e Qualità dal 1961

Lanzarini Salumificio
DAL 1961

Chiara la mortadella NO OGM

50°
Bontà e Qualità dal 1961

Mortadella IGP

Bontà e Qualità dal 1961

Lanzarini Salumificio DAL 1961

Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

50° Bontà e Qualità dal 1961

Mortadella Paesanella

Bontà e Qualità dal 1961

Lanzarini
Salumificio
DAL 1961