



**BONTÀ E QUALITÀ
DAL 1961**



BONTÀ E QUALITÀ DAL 1961



OLTRE 60 ANNI DI ATTIVITÀ

Il **Salumificio Lanza** si trova a San Lazzaro, una frazione di Bassano del Grappa, città famosa in tutto il mondo per le sue bellezze storiche e per il celebre "Ponte degli Alpini" sul fiume Brenta. **Oltre 60 anni di attività ci guidano nella selezione delle carni migliori.** La lavorazione e la stagionatura naturale seguono i criteri di una tradizione centenaria che ci permette di creare un prodotto della massima qualità per una scelta sicura.



DAL 1961 PASSIONE PER LA QUALITÀ

Fondazione: 1961. Era il 1961 quando Giovanni Lanza, carico dell'esperienza maturata in anni di lavoro presso un salumificio della zona di Varese, decide di lasciare la città e 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 di numerosi consumatori che continuavano ad apprezzare la produzione del salumificio: cotechini, salami e 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 Lanza 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 raddoppia. 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 Lanza.

2005. Sempre attento alla qualità del prodotto e delle metodologie di lavorazione, ottiene le certificazioni BRC, IFS, NO OGM, ISO 9001.

2007. Il Salumificio Lanza snc diventa Salumificio Lanza 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 Lanza festeggia i primi 50 anni dalla fondazione.

2015. Ampliamento con nuovi forni di cottura per le mortadelle e stagionature per speck e salami.

2021. Il Salumificio Lanza festeggia il 60 anniversario dalla fondazione con un nuovo ampliamento che raddoppia la zona produttiva e il deposito congelato.

LANZARINI PER L'AMBIENTE



Nel 2024 il **Salumificio Lanza** estende l'impianto fotovoltaico arrivando a:

377 KWP

Evitando emissioni di CO2 pari a:

349.756 KG

E alberi equivalenti piantati pari a:

10.439

Dati aggiornati al 02/09/2024

"OGNI INDIVIDUO HA IL POTERE
DI FARE DEL MONDO
UN POSTO MIGLIORE."



MORTADELLE

Con una vasta gamma di pezzature che variano dalla mortadella da 15 kg fino alla mortadellina da 150 gr 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.

MORTADELLA BOLOGNA IGP



Prodotto a marchio IGP

Disponibile nei formati:

- 500 gr trancio 22 pezzi per collo
- 3 kg trancio 5 pezzi per collo
- 7 kg trancio 1 pezzo per collo
- 13 kg trancio 1 pezzo per collo



MORTADELLA REGINA



Con e senza pistacchio

Disponibile nei formati:

- 3 kg trancio 5 pezzi per collo
- 7 kg trancio 1 pezzo per collo
- 13 kg trancio 1 pezzo per collo

MORTADELLA REGINA



Con tartufo e pistacchio

Disponibile nei formati:

- 13 kg trancio 1 pezzo per collo



SPECK

Un prodotto 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 ¼ sottovuoto.

MORTADELLA BUONGUSTAIO



Con e senza pistacchio

Disponibile nei formati:

- 3 kg trancio 5 pezzi per collo
- 7 kg trancio 1 pezzo per collo
- 13 kg trancio 1 pezzo per collo

MORTADELLA PAESANELLA



Con e senza pistacchio

Disponibile nei formati:

- 150 gr intera 50 pezzi per collo
- 700 gr trancio 22 pezzi per collo
- 900 gr intera 12 pezzi per collo
- 3 kg trancio 5 pezzi per collo

SPECK DELL'ALPINO



Disponibile nei formati:

- INTERO da kg 5 in cartoni da 3 pezzi
- TRANCIO (1/2) da kg 2,5 in cartoni da 6 pezzi
- QUARTINO (1/4) da kg 1,2 in cartoni da 12 pezzi

SALAMI

Salami tipo Milano, Ungherese e Napoli Piccante prodotti secondo la tradizione artigianale.

SALAME TIPO MILANO



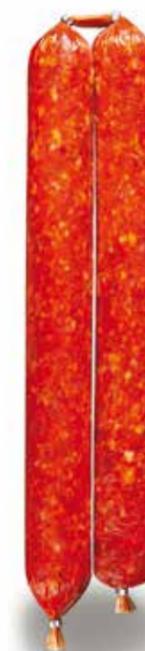
Disponibile nei formati:
• 2,5 kg in cartoni da 6 pezzi

SALAME TIPO UNGHERESE



Disponibile nei formati:
• 2,5 kg in cartoni da 6 pezzi

SALAME TIPO NAPOLI PICCANTE



Disponibile nei formati:
• 1,5 kg in confezione da 2 pezzi,
10 confezioni per cartone



BONTÀ E QUALITÀ DAL 1961



OLTRE 60 ANNI DI ATTIVITÀ CI GUIDANO NELLA SELEZIONE DELLE CARNI MIGLIORI.

SALUMIFICIO LANZARINI - Strada San Rocco, 47 - 36061 Bassano del Grappa (VI) - ITALIA
Tel. 0424 566478 - 0424 566233 - www.lanzarini.it - Mail: info@lanzarini.it