

Felsineo Passione per la qualità



Nata negli anni cinquanta come salumificio Raimondi, Felsineo oggi rappresenta la realtà imprenditoriale della terza generazione della famiglia fondatrice, guidata dalla Dr.ssa Emanuela e dal Dr. Andrea, rispettivamente amministratore delegato e presidente della società. Da piccolo salumificio multiprodotto, negli anni settanta sceglie di dedicarsi con determinazione e passione alla produzione esclusiva di mortadella; diventa leader di mercato fin dai primi anni '90. Nell'assoluto rispetto della ricetta dell'antica gastronomia bolognese, Felsineo coniuga gli elementi tradizionali di questo unico salume con la più avanzata tecnologia. L'originale ricetta si è evoluta nel

tempo per soddisfare le esigenze dei consumatori, ma da sempre Felsineo, per la produzione della sua mortadella, utilizza solo tagli pregiati di suino ed aromi naturali e non utilizza né polifosfati, né caseinati, né glutammati, né emulsioni di grasso e/o di cotenna, né aromi di sintesi, né zuccheri, né latte in polvere. La sua mortadella non contiene fonti di glutine. Nella sua politica di qualità ha inoltre deciso di non utilizzare tra gli ingredienti organismi geneticamente modificati. Questo perché per Felsineo qualità è rispetto e difesa del consumatore, è portare in tavola una mortadella sana e sicura. Tutte le materie prime provengono da fornitori selezionati, approvati e controllati, che devono sottostare ai più elevati standard qualitativi di mercato. Tutto il processo produttivo è analizzato, controllato e verificato giorno per giorno da sistemi interni e da organismi di controllo indipendenti. Questo sofisticatissimo metodo di

lavoro ha permesso a Felsineo di ottenere le più elevate certificazioni di qualità, a livello europeo e mondiale: Vision 2000, BRC, IFS, ISO 22000 e ISO 14001. Attraverso la ISO 22000, norma fondamentale per i sistemi di gestione della sicurezza nel settore agroalimentare, concepita per essere compatibile e armonizzata con altre norme internazionali per i sistemi di gestione (come ad esempio la ISO 9001), Felsineo può valutare e dimostrare la conformità dei prodotti in termini di sicurezza alimentare, garantendo così un controllo più efficace dei fattori di rischio. Grazie a questa importante novità è dunque possibile monitorare la sicurezza agroalimentare lungo il corso dell'intero processo di produzione, a partire dalla materia prima, sulla base di parametri riconosciuti a livello internazionale da tutti gli operatori del settore. Attraverso la ISO 14001 (certificazione ambientale) Felsineo ha scelto di tutelare anche l'ambiente, unendo questo importante obiettivo ai tanti che ha nel rispetto del suo comportamento etico-sociale. Il risultato di questo connubio tra tradizione ed innovazione tecnologica, porta Felsineo ad una continua ricerca ed alla produzione di una mortadella sana, genuina e facilmente digeribile, che mantiene il profumo ed il



L'azienda

Previsione Fatturato 2008	50 milioni di euro
Core Business	produzione esclusiva di mortadella
Marchi	Antica Bologna, Amabile, La Sciccosa, Rustica, La Rossa di Felsineo, Ghiandine, Ghiand'oro, Vogliabella, La Nera di Felsineo
Incidenza sul fatturato	100%

Felsineo Spa
Via C.Masetti 8-10
40069 Zola Predosa - Bologna
Tel: +39(0)51 3517011
Fax: +39(0)51 3517101
www.felsineo.com
info@felsineo.com

Per incontrare il gusto di tutti i consumatori, Felsineo propone al mercato tre linee di prodotto: SCELTA TRADIZIONE, SCELTA BENESSERE e SCELTA FANTASIA.

dalla SCELTA TRADIZIONE

Antica Bologna

capostipite delle mortadelle Felsineo. Prodotta secondo l'originale e antica ricetta bolognese, è una mortadella gustosa, profumata, appetitosa. Disponibile sia per il banco gastronomia (da 5kg, 7kg, 13kg, fino ai 250kg) che per il libero servizio (nei formati da 100g a 1 kg)

Rustica

Mortadella impreziosita da cubetti di prosciutto e pistacchi, dalla forma originale rettangolare e schiacciata. Disponibile per il banco gastronomia (5kg) e per il libero servizio (400g)



dalla SCELTA BENESSERE

Amabile

Mortadella ricca di carne magra per ridurre l'apporto dei grassi. Disponibile per il banco gastronomia (dai 13kg fino ai 250kg) e per il libero servizio nel nuovo formato a mezza luna da 700g

Ghiand'oro

Mortadella biologica, prodotta esclusivamente con carni derivanti da suini allevati secondo il metodo biologico. Disponibile per il libero servizio nel formato da 350g

gusto della mortadella tradizionale ma moderna, attenta alla qualità della vita ed agli stili di vita dei consumatori. Proprio per la sua elevata specializzazione, per i suoi elevati standard qualitativi, per la sua capacità innovativa, per la sua flessibilità produttiva, per la sua garanzia di sicurezza per il consumatore e per la bontà dei suoi prodotti, Felsineo produce anche a Marchio Privato per le più importanti insegne della distribuzione moderna in Italia. Oggi Felsineo punta ad aumentare la notorietà del proprio marchio presso il consumatore, con il lancio di nuovi prodotti, con le correlate attività di sampling e con le varie attività di comunicazione quali sponsorizzazioni, eventi presso i punti vendita,

campagne stampa. Una delle priorità per i prossimi anni è l'affermazione di Felsineo anche sui mercati esteri, attraverso la diffusione della cultura della mortadella con l'utilizzo di politiche commerciali, di marketing e di prodotto su misura per ogni paese. Felsineo nutre grosse aspettative sul fatto che, anche all'estero, il made in Italy di qualità possa trovare grande apprezzamento.

Per Felsineo fare mortadella è ancora una passione. La più grande soddisfazione di Felsineo è il piacere di un consumatore che, davanti alla sua mortadella, ne possa sentire il profumo, ne possa apprezzare il colore naturale, ne possa assaporare il gusto unico e inconfondibile.

dalla SCELTA FANTASIA le ultime nate in casa Felsineo:

La rossa®

La prima mortadella con pistacchio aromatizzata da piccole scaglie di peperoncino, schiacciata e dalla particolarissima forma a fagiolo. Disponibile per il banco gastronomia nel formato da 5kg



La sciccosa®

L'unica mortadella di colore nero, prodotta solo ed esclusivamente con tagli pregiati di suino; il nome stesso evidenzia il suo aspetto elegante, il gusto ricercato e il profumo delicato, veramente "scic". Disponibile per il banco gastronomia nei formati da 7kg e 13kg



Ghiandine®

La sensazionale novità nel mondo della mortadella. Mini mortadelle senza pelle, di soli 3cm di dimensione ognuna, con la particolarità di non ungere le dita, in formato tascabile. Le Ghiandine sono disponibili in 4 diverse versioni: gusto classico, con pistacchio, con peperoncino, con rosmarino. Confezionate in pratiche e coloratissime bustine, le Ghiandine hanno un peso complessivo di 70 grammi, adatte a tutti e per tutte le età.



La nera®

Una mortadella esclusiva, destinata a consumatori esigenti in materia di gusto, che vede nella combinazione tra mortadella e scaglie pregiate di tartufo nero il giusto connubio tra innovazione e tradizione. Disponibile per il banco gastronomia nel formato da 5kg

