Valtidone Salumi, ricerchiamo l’eccellenza

valtidone-57f0a6e3

Negli anni 50 viene fondato il laboratorio artigiano “Valtidone Industria Salumi” a Vicobarone, una frazione di Ziano Piacentino, zona ricca di vigneti e famosa per la tradizione contadina nella lavorazione delle carni. L’idea di trasformare in chiave industriale la passione per la produzione di coppe e di pancette, ha portato al trasferimento dello stabilimento a Rovescala, paese confinante dell’Oltrepò Pavese. È qui che la Valtidone produce da oltre 60 anni le pancette e le coppe che hanno permesso al suo brand di affermarsi sia in Italia che all’estero.

_4668941_origAlla Valtidone Salumi siamo orgogliosi della nostra storia e guardiamo verso il futuro, coniugando le più moderne tecnologie alla tradizione. Oggi il Gruppo Valtidone commercializza più di 5 milioni di kg di pancette e coppe stagionate all’anno. I siti produttivi, per un totale di 12 mila metri quadrati di aree coperte dedicate a stagionature e lavorazione, sono tre: due in provincia di Piacenza (a Vicobarone e a Pontenure) oltre a quello storico di Rovescala (PV).

Siamo produttori associati al Consorzio della Coppa Parma IGP, al Consorzio della Coppa Piacentina DOP ed a quello della Pancetta Piacentina DOP. I nostri marchi commerciali sono “Valtidone” e “Il Colle”; molto importanti sono anche i volumi dei prodotti confezionati a marchio privato dei clienti distributori. Grazie all’esperienza maturata nel tempo, alla spiccata specializzazione, al continuo sforzo nella ricerca dell’eccellenza, all’ampio assortimento ed allo scrupoloso e quotidiano controllo della qualità, possiamo considerarci leader del mercato delle coppe e delle pancette. Nel nostro comparto, rappresentiamo un punto di riferimento della gustosa e raffinata salumeria italiana.

www.valtidonesalumi.com