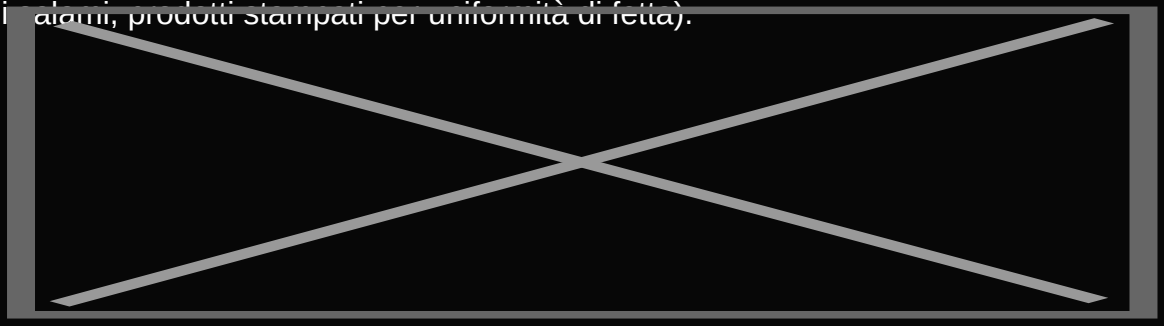
Salumificio Sant'Orso, Innovazione & Tradizione

salumificio-santorso-c6253c7e

Nel 1920 erano già attivi nel settore carni con la più importante **macelleria con laboratorio** del settore pedemontano vicentino. Durante le feste le carni e i salumi venivano appesi all'esterno del negozio per mostrare la freschezza e la quantità disponibile (siamo pur sempre nel primo dopoguerra e l'abbondanza era cosa rara).

I tempi cambiano, maturano, vengono sconvolte abitudini e consuetudini da ciò che viene de?nito "progresso" ma una costante sono le imprese italiane a conduzione familiare che riescono a coniugare innovazione e tradizione. Il **Salumi?cio Sant'Orso** coniuga la tradizione che ha nel proprio DNA con l' **innovazione in prodotti, packaging e servizio** che il cliente richiede per poter competere sul mercato. Alcuni semplici esempi sono la velocità di evasione dell'ordine (che oggi si attesta su una media di due giorni lavorativi), l'imballo in un cartone resistente al trasporto (nessun reclamo su imballi danneggiati ne attestano la bontà), confezionamento del singolo pezzo (nessun problema di muffe o calo peso), formati leggeri dei prodotti per semplicità d'uso e consumo (prosciutti cotti da 6 kg, tranci di salami, prodotti stampati per uniformità di fetta).



Tradizione:

utilizzo di materie prime esclusivamente italiane per prodotti, cotture e stagionature lente, scelta delle materie prime e selezione dei prodotti ?niti sono frutto dell'esperienza non di anni ma di generazioni. Quella del Salumi?cio Sant'Orso è la quarta generazione!

www.salumisantorso.it