



dal 1971





Dopo oltre 45 anni di storia, la nostra filosofia è ancora sempre la stessa:
trasferire nella qualità dei nostri prodotti tutta la nostra passione.
E la storia continua...

*After over 45 years of history, our philosophy is still the same:
to transfer all our passion in the quality of our products.
And the story continues...*



dal 1971

UNA STORIA D'ECCELLENZA

Dal 1971, anno della sua fondazione, il Salumificio Scarlino ha prodotto esclusivamente wurstel, raggiungendo nel segmento una competenza specializzata che lo conferma - ormai da anni - tra i primi produttori italiani per quantità, con un potenziale di oltre 30.000 tonnellate all'anno, grazie all'insediamento del nuovo polo produttivo in Polonia.

Un risultato dovuto all'impegno costante nella ricerca della qualità che, insieme ai continui investimenti in tecnologie d'avanguardia, nelle innovazioni di prodotto e nella formazione delle risorse umane, configura la Scarlino come azienda d'alto livello, efficacemente proiettata verso la leadership, sia nell'ambito della produzione che a livello gestionale.

Nel gennaio 2017, grazie all'esperienza maturata sul campo, il Salumificio Scarlino è entrato nel mondo dei prosciutti cotti con una gamma caratterizzata dall'impiego esclusivo di cosce intere di suino fresche, in grado di soddisfare ampiamente le esigenze del mercato.

SCARLINO: A HISTORY OF EXCELLENCE

Scarlino has been exclusively producing frankfurters since 1971.

With a range of more than 100 items on sale, the company can now boast a specialized competence in the sector, which makes it one of the top Italian producers in terms of quantity with over 30,000 tons per annum, thanks to the potentiality of its two manufacturing locations that Scarlino has available which one in Italy and one in Poland.

This result is due to the ongoing commitment to research into quality, which, together with investments in innovative technologies, product innovation and staff training, makes Scarlino a top-level company, effectively striving for leadership, both in terms of production and management.

In January 2017, thanks to the experience gained during over 45 years of history, Salumificio Scarlino has entered the world of cooked hams with a range characterized by the exclusive use of whole fresh pork thighs, able to satisfy extensively market needs.



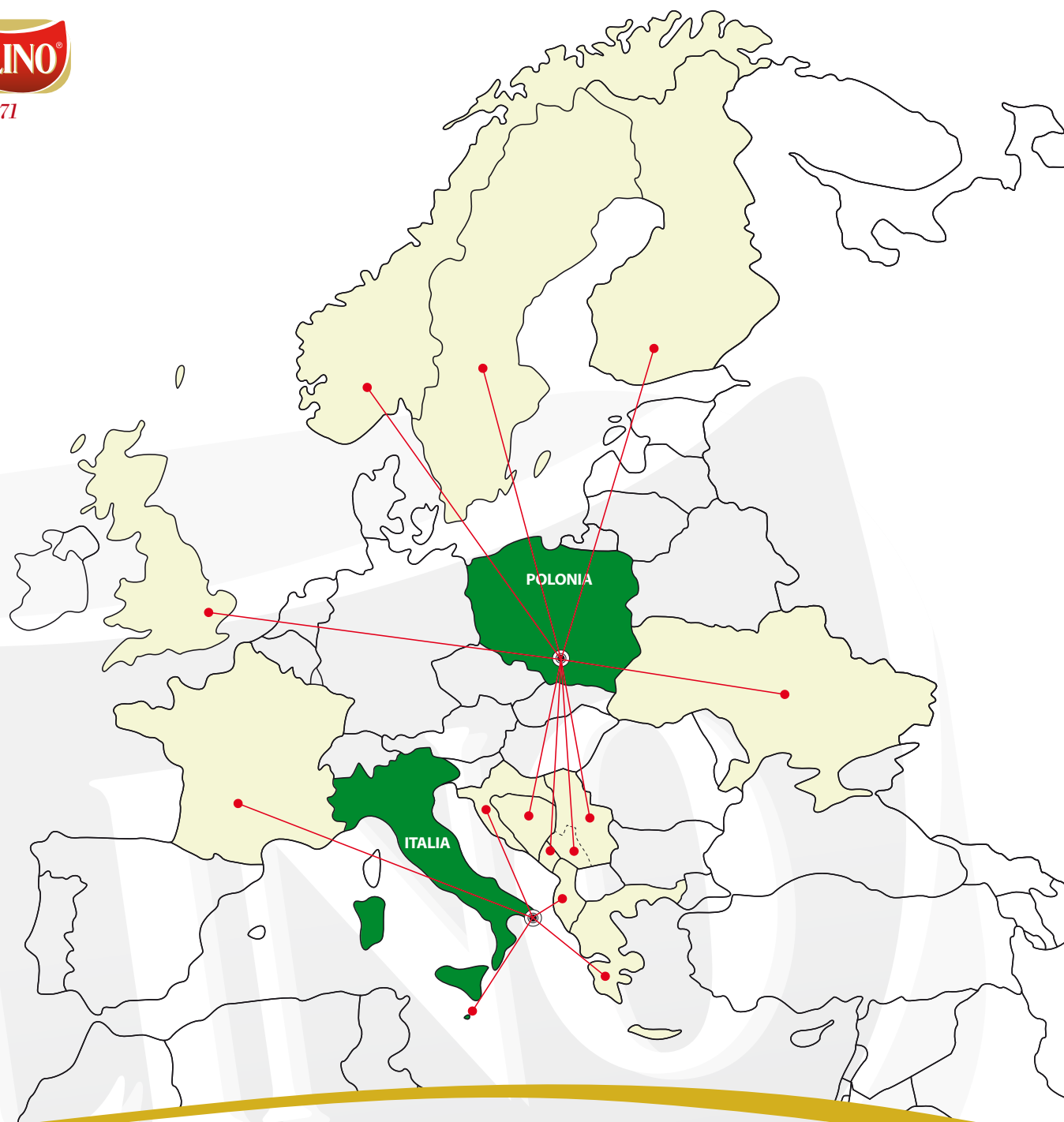


dal 1971





dal 1971



LA SCARLINO IN CIFRE

- SUPERFICIE TOTALE: 100.000 m²
- AREA PRODUTTIVA: 15.000 m²
- CAPACITA' PRODUTTIVA: 30.000 tons/anno
- UNITA' UTILIZZATE: 220
- CLIENTI ATTIVI: 3.500
- AGENZIE DI VENDITA ITALIA: 35
- AGENZIE DI VENDITA ESTERO: 2
- MERCATI ESTERI: Albania, Croazia, Francia, Grecia, Inghilterra, Malta, Montenegro, Kosovo, Polonia, Serbia, Slovenia, Svezia, Ukraina

THE NUMBERS

- TOTAL SURFACE: 100.000 m²
- INDOOR SURFACE AREA: 15.000 m²
- PRODUCTION CAPACITY: 30.000 tons/year
- EMPLOYEES: 220
- FOREIGN EXCLUSIVE AGENCIES: 2
- EXPORT COUNTRIES: Albania, Croatia, England, France, Greece, Kosovo, Malta, Montenegro, Poland, Serbia, Slovenia, Sweden, Ukraine



dal 1971





dal 1971

ATTENZIONE PER LA QUALITA'

L'applicazione per la ricerca della qualità si registra in ogni fase del processo produttivo, dalla cura nella scelta degli ingredienti, all'attenzione ad individuare le migliori metodologie di cottura ed affumicatura; dalle tecniche di confezionamento e pastorizzazione, alla notevole flessibilità produttiva che garantisce una maggiore scelta al cliente, in grado di soddisfare anche la più ampia gamma di esigenze.

FOCUS ON QUALITY

The focus on quality features is in every step of the production process, from the care taken in selecting the ingredients to the attention paid to identifying the best cooking and smoking methodologies; from the packaging and pasteurization techniques to the considerable production flexibility that guarantees a wide selection to the customer, capable of satisfying even the widest range of needs.

CERTIFICAZIONI / Certifications



SISTEMA QUALITA' / Quality system

- TEAM DI QUALITA' INTERNO
Internal team of quality
- LABORATORIO MICROBIOLOGICO INTERNO
(5.000 controlli ogni anno)
Internal laboratory - (5.000 checks every year)
- LABORATORIO ESTERNO DI SUPPORTO
(Accreditato)
External laboratory support - (accredited)

CONTROLLO E SICUREZZA PRODUTTIVA *Controlled and assured production*

- ALTA TECNOLOGIA DI PASTORIZZAZIONE
High technology pasteurisation
- TRACCIABILITA'
Traceability
- LEAD TIME RIDOTTO
Reduced lead time
- ACCURATA SELEZIONE DEI FORNITORI
Strict supplier selection



ALTA QUALITA'
HIGH QUALITY

dal 1971

Nella vasta gamma di prodotti del Salumificio Scarlino non potevano certamente mancare i tipici "wurst". Nasce così una linea di cinque referenze, in sette formati differenti, prodotte seguendo i canoni delle antiche ricette originali delle tradizioni tedesche ed austriache. Il risultato è quello di avere wurstel di altissima qualità, caratterizzati dall'utilizzo esclusivo di carni fresche di suino.

La diversa consistenza nella lavorazione della grana, le caratteristiche particolari dei budelli in cui sono insaccati e soprattutto i diversi legni utilizzati per la loro affumicatura conferiscono ad ogni wurstel Scarlino il suo inconfondibile gusto.

In the wide range of Scarlino's products, the typical "wurst" could not be missed.

Thus, a range of five references is born, in seven different sizes, produced following the ancient recipes of the German and Austrian traditions.

The result is to have wurstel of the highest quality, characterized by the use of fresh pork meat.

The different consistency of the meat, the particular characteristics of the natural cases in which they are cooked, and especially the different woods used for the natural smoking, give every wurstel Scarlino its unmistakable taste.



Savelade 2x200 gr - Ø 25
in budello naturale



Wiener 4x200 gr - Ø 21
in budello naturale



Rostbratwurst 2x200 gr - Ø 25
in budello naturale



Knacker
3x250 gr - Ø 34



Meraner
3x200 gr - Ø 22



dal 1971

LINEA WÜAO! PREMIUM DI PURO SUINO

WÜAO! PREMIUM LINE OF PURE PORK

Certificati per la presenza di spalla magra, i wurstel WÜAO! di puro suino - prodotti senza polifosfati aggiunti, senza proteine del latte e privi di fonti di glutine - rappresentano il top della produzione Scarlino.

Certified for the presence of lean shoulder, the pure pork WÜAO! frankfurters, which are produced without the addition of any polyphosphates, milk protein, caseinates, lactose and gluten, represent the very best of Scarlino production.



Wüao! Puro Suino 4x100 gr - Ø 18



Wüao! Puro Suino 3x250 gr - Ø 25



dal 1971





dal 1971

LINEA BOYS DI PURO SUINO

BOYS LINE OF PURE PORK

Da sempre la più conosciuta della produzione Scarlino, la linea BOYS di puro suino comprende un gran numero di formati, tutti confezionati sottovuoto e pastorizzati, ottimi per soddisfare sia le esigenze del canale retailer, sia quelle del catering. Prodotti senza glutine, con "spiga barrata", i wurstel BOYS sono assolutamente adatti anche per l'alimentazione dei celiaci.

Having always been the best-selling Scarlino product, the pure pork BOYS range includes a large number of formats, all packaged in vacuum packs and pasteurised, excellent for satisfying both the needs of the retailer and catering channels. Wurstel Boys are gluten-free and ideal for celiacs.



Boys 4x100 gr - Ø 18



Boys 3x200 gr - Ø 23



Boys 6x420 gr - Ø 23



Boys 10x250 gr - Ø 18



Boys 3x250 gr - Ø 25



Boys 10x1000 gr - Ø 27



dal 1971

LINEA CLASSICI DI SUINO

CLASSICI LINE OF PORK

Grazie al rapporto qualità prezzo decisamente vantaggioso, i prodotti della Linea CLASSICI di suino raggiungono facilmente i favori del mercato. Una gamma ricca e completa li rende particolarmente adeguati a soddisfare le esigenze del canale retailer e degli specialisti del catering.

Due to the obviously favourable price-quality ratio, the products of the CLASSIC PORK range easily satisfy the market needs. A complete and wide range makes it suited to satisfying the needs of the retailer channel and catering specialists.



Classici 4x100 gr - Ø 18



Classici 3x200 gr - Ø 23



Classici 3x250 gr - Ø 25



Classici 6x420 gr - Ø 23



Classici 10x1000 gr - Ø 27



LINEA LE COCK DI POLLO LE COCK LINE OF CHICKEN

dal 1971

I wurstel LE COCK della linea di pollo con il loro gusto delicato risultano particolarmente indicati per coloro che ricercano la leggerezza, senza rinunciare al piacere della buona tavola. Adatti all'alimentazione dei celiaci, anche i wurstel LE COCK, come tutta la produzione Scarlino, presentano la "spiga barrata" del senza glutine.

With their delicate flavour, LE COCK frankfurters in the chicken range are especially recommended for those seeking lightness without renouncing the pleasure of eating. Just as the rest of the Scarlino productions, the wurstel of the "Le cock" selection are gluten-free



Le Cock 4x100 gr - Ø 18



Le Cock 3x250 gr - Ø 25



Le Cock 6x500 gr - Ø 25



Le Cock 10x250 gr - Ø 18



Le Cock 10x500 gr - Ø 20



Le Cock 10x1000 gr - Ø 27



dal 1971





dal 1971

LINEA HALAL CERTIFICATA HALAL LINE CERTIFIED

Scarlino ha lanciato, primo in Italia, il wurstel di pollo certificato Halal.

Tante nuove proposte per inventare in cucina originali ricette dal fascino tutto orientale.

Ai due formati da 3 pz. x gr 250 - ORIGINAL e KEBAB - si è aggiunto recentemente il pack da 10 pezzi da gr 250 ed il Salame Cotto tipo Pariser da gr 350.

Scarlino has launched as its first in Italy the Halal Certified Chicken Wurstel. With their delicate flavour, the Halal Frankfurters are produced into a dedicated Area of the plant and with raw materials from slaughterhouses approved according to Islamic ritual. The two pack sizes of 250 grams - Original and Kebab - have recently been added to the pack of 10 pieces 250 grams and the 350 grams Pariser type salami.



Hot Dog Original Halal 3x250 gr - Ø 25



Hot Dog Kebab 3x250 gr - Ø 25



Le Cock Halal 10x250 gr - Ø 18



Salame cotto di pollo - gr 350
Cooked salami of chicken



dal 1971

LE SPECIALITA'
THE SPECIALITY

NUOVI PRODOTTI

Dall'esperienza Scarolino sono nati nuovi prodotti che ampliano l'orizzonte del mercato del wurstel.

L'attenzione alle nuove tendenze dei consumatori ha portato l'azienda a lanciare sia il wurstel **vegetariano**, sia il wurstel prodotto al **100% di coscia di pollo**, senza carne separata meccanicamente.

Presenti ormai da anni tra le specialità dell'assortimento Scarolino sono, infine, il **Granfresco**, prodotto in budello e confezionato in ATM, e il wurstel al **formaggio Edamer**, nella pratica confezione da gr. 200

NEW PRODUCTS

From the Scarolino experience, new products were born that expand the horizon of the wurstel market.

Attention to new consumer trends has led the company to launch both **vegetarian** wurstel and **100% wurstel with chicken thighs**, without mechanically separated meat.

For years now, among the specialties of the Scarolino assortment, they are finally **Granfresco**, produced in gut and packed in ATM, and **Edamer cheese wurstel**, in the practical 200 grams packages.



100% Coscia di pollo 3x200 gr - Ø 23
100% Chicken thigh



Vegetariano 3x200 gr - Ø 23
Vegetarian sausage



Con formaggio Edamer 3x200 gr - Ø 23
With Edamer cheese



Granfresco in budello kg 3
produced with casing



LINEA PARTY PARTY LINE

dal 1971

Il nostro assortimento di würstel si completa con i prodotti a marchio di fantasia Party, che da vita ad una linea quanto mai completa con 3 ricette differenti di puro pollo, di suino e mista pollo/suino.

Our würstel range is complemented with fancy party products, from a line that is never complete with 3 different recipes, pure chicken, pork and mixed chicken/pork.



Party Misto 4x100 gr Ø 18



Party di Pollo 4x100 gr Ø 18



Party di Suino 4x100 gr Ø 18



Party Misto 3x250 gr - Ø 25



Party di Pollo 3x250 gr - Ø 25



Party di Suino 3x250 gr - Ø 25



Party Misto
10x1000 gr - Ø 27



Party di Pollo
10x1000 gr - Ø 27



Party di Suino
10x1000 gr - Ø 27



dal 1971

PRIVATE LABEL: Partnership Agreement

Il Private Label Service rappresenta un'area di assoluta eccellenza dell'azienda che i Partner di mercato possono mettere a profitto con sicurezza. La vasta esperienza di Scarlino in questo business di crescente importanza per le insegne della distribuzione garantisce qualità, eccellenza, flessibilità totale ed efficienza nel servizio con ridotto LeadTime e pratica del Just inTime.

Il partnership Agreement con il Cliente spazia dallo studio di ricette e formati personalizzati all'accordo di filiera, fino allo sviluppo della grafica e del packaging e, ove richiesto, di logotipi e brand naming.

THE BEST SCARLINO RESOURCES FOR YOUR BUSINESS.

The Private Label Service is an area for excellence of the company that market partners can safely turn to their advantage. The vast experience of Scarlino in this business of growing strategic importance for the Distribution Labels guarantees quality, excellence, total flexibility and efficient service with reduced Lead Time and Just in Time procedure. The Partnership Agreement with the customer ranges from the research of recipes and formats customised for the supply chain agreement to the development of graphic design and packaging and, where required, logos and brand naming.





L'EVOLUZIONE DEL MARCHIO

BRAND EVOLUTION

dal 1971

**ROSTICCERIA
SCARLINO**

1971



1976



1980



1984

SCARLINO®
La Qualità Parte da Lontano

1997



2000

SCARLINO®
CERTEZZA DI QUALITÀ.

2005

SCARLINO®
dal 1971

2015



dal 1971

SALUMIFICIO SCARLINO S.r.l.
73056 Taurisano (LE) - S.P. 360 per Casarano, 30 - ITALY - Tel. +39 0833.6271
www.scarlino.it info.scarlino@scarlino.it