





Siamo presenti sul mercato da 50 anni e la nostra filosofia è ancora sempre la stessa: trasferire nella qualità dei nostri prodotti tutta la nostra passione. E la storia continua...

Almost 50 years after its foundation, our philosophy is still the same: to transfer all our passion in the quality of our products.

And the story continues...



## **UNA STORIA D'ECCELLENZA**

Dal 1971, anno della sua fondazione, il Salumificio Scarlino produce esclusivamente wurstel.

Oggi, con una gamma di oltre 100 referenze, l'azienda può vantare nel settore una competenza specializzata che la conferma - ormai da anni - tra i primi produttori italiani per quantità.

Grazie ad un ulteriore investimento che ha permesso un sostanziale ammodernamento della tecnologia disponibile, lo stabilimento di Taurisano, dove si realizza l'intera produzione Scarlino, raggiunge oggi una capacità produttiva giornaliera di 70 tonnellate.

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 leadesrship, sia nell'ambito della produzione che a livello gestionale.

# SCARLINO: A HISTORY OF EXCELLENCE

Scarlino has been exclusively producing frankfurters since 1971.

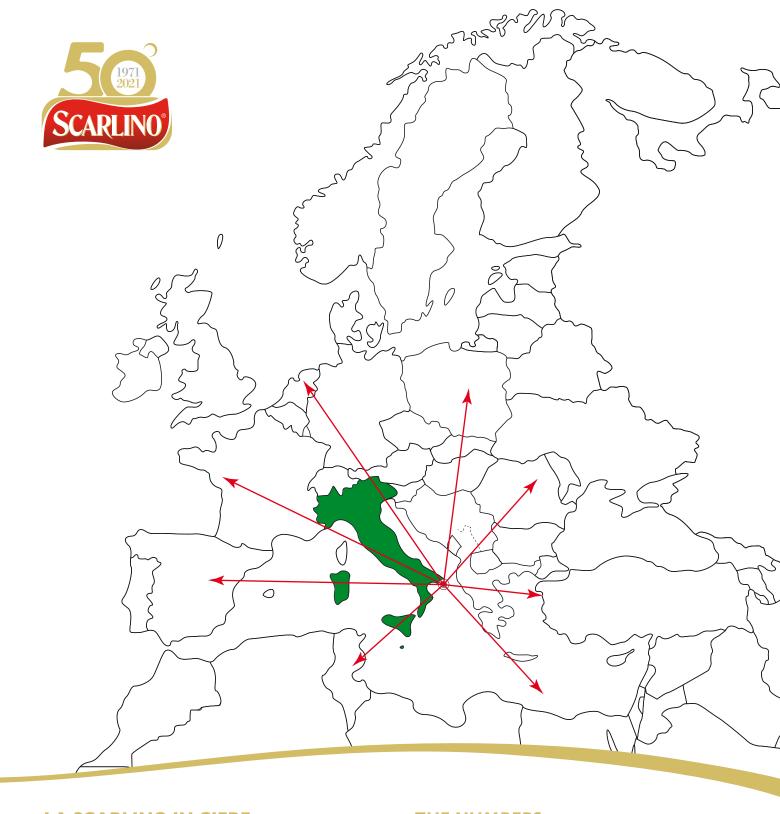
With a range of more than 100 items on sale, the company can now boast a specialized competence in the sector, which makes it one of the top Italian producers in terms of quantity. Thanks to a further investment that has allowed a substantial modernization of the available technology, the Taurisano plant, where the entire Scarlino production is carried out, now reaches a daily production capacity of 70 tons.

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.









# LA SCARLINO IN CIFRE

- SUPERFICIE TOTALE: 80.000 m<sup>2</sup>
- AREA PRODUTTIVA: I 1.500 m²
- CAPACITA' PRODUTTIVA: 70 tons al giorno
- UNITA' UTILIZZATE: 100
- AGENZIE DI VENDITA ITALIA: 35
- AGENZIE DI VENDITA ESTERO: 2
- MERCATI ESTERI: Albania, Croazia, Francia, Grecia, Inghilterra, Malta, Montenegro, Kosovo, Polonia, Serbia, Slovenia.

# **THE NUMBERS**

- TOTAL SURFACE: 80.000 m<sup>2</sup>
- INDOOR SURFACE AREA: 11.500 m²
- PRODUCTION CAPACITY: 70 tons per day
- EMPLOYEES: 100
- FOREIGN EXCLUSIVE AGENCIES: 2
- EXPORT COUNTRIES: Albania, Croatia, England, France, Greece, Kosovo, Malta, Montenegro, Poland, Serbia, Slovenia.



# ATTENZIONE PER LA QUALITÀ

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. In quest'ottica tutti i wurstel Scarlino sono prodotti senza glutine e senza lattosio.

# **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. In this perspective all Scarlino frankfurters are gluten free and lactose free and milk derivatives.

## **CERTIFICAZIONI** / Certifications







# SISTEMA QUALITÀ / Quality system

- TEAM DI QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE Internal team of quality
- LABORATORIO INTERNO (5.000 controlli ogni anno) Internal laboratory - (5.000 checks every year)
- LABORATORIO ESTERNO DI SUPPORTO (Accreditato)
   External laboratory support - (accreditated)

#### CONTROLLO E SICUREZZA PRODUTTIVA

Controlled and assured production

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



# ALTA QUALITÀ HIGH QUALITY

Nella vasta gamma di prodotti del Salumificio Scarlino non potevano certamente mancare i più tipici Servelade e Wiener, realizzati seguendo i canoni delle antiche ricette originali austriache e tedesche. Il risultato è quello di avere prodotti di altissima qualità, caratterizzati dal mancato utilizzo di carne separata meccanicamente, senza lattosio e senza glutine e affumicati in maniera naturale con legno di faggio.

In the wide range of Scarlino's products, the typical Servelade and Wiener could not be missed, made following the ancient recipes of the German and Austrian traditions. The result is to have products of the highest quality, characterized by non-use of mechanically separated meat, lactose-free and gluten-free and naturally smoked with beech wood.



Servelade di Puro Suino 2 pz. g 200 - Ø 27



## **LINEA PREMIUM** PREMIUM LINE

I wurstel della linea Premium rappresentano ovviamente il top della produzione le chicche del Salumificio Scarlino, caratterizzate sia per la tipologia di carni utilizzate – non separate meccanicamente – sia per la ricetta, senza lattosio, senza glutine e senza polifosfati aggiunti, sia per la loro delicata affumicatura naturale con legno di faggio.



Wüao! Puro Suino 3x250 g - Ø 25



Beef Wurst 3x250 g - Ø 25



Wurstel di Tacchino 3x250 g - Ø 25







## 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. I wurstel BOYS sono assolutamente adatti anche per l'alimentazione di consumatori intolleranti al glutine ed al lattosio.

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 and lactose free.



Boys 4x100 g - Ø 18



Boys 6x420 g - Ø 23



Boys 3x250 g - Ø 25



Boys 3x200 g - Ø 25



Boys 10x250 g - Ø 18



Boys 10x1000 g - Ø 27



# LINEA CLASSICI CON SUINO CLASSICI LINE WITH PORK

Grazie al rapporto qualità prezzo decisamente vantaggioso, i prodotti della Linea CLASSICI con 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 with 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 g - Ø 18



Classici 3x200 g - Ø 25



Classici 3×250 g - Ø 25



Classici 6x420 g - Ø 23



Classici 10x1000 g - Ø 27



## LINEA LE COCK DI POLLO E TACCHINO LE COCK LINE OF CHICKEN AND TURKEY

I wurstel LE COCK della linea di pollo e tacchino con il loro gusto delicato risultano particolarmente indicati per coloro che ricercano la leggerezza, senza rinunciare al piacere della buona tavola. Gli intolleranti al glutine ed al lattosio possono tranquillamente gustare in sicurezza i wurstel LE COCK.

With their delicate flavour, LE COCK frankfurters in the chicken and turkey 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 and lactose free.



Le Cock 4x100 g - Ø 18



Le Cock 3x250 g - Ø 25



Le Cock 6x500 g - Ø 25



Le Cock 10x500 g - Ø 19



Le Cock 10x1000 g - Ø 27



### **LE SPECIALITÀ** THE SPECIALITY

#### **NUOVI PRODOTTI**

Dall'esperienza Scarlino sono nati nel tempo tanti nuovi prodotti che hanno ampliato l'orizzonte del mercato del wurstel. L'attenzione alle nuove tendenze dei consumatori ha portato l'azienda a lanciare il wurstel **vegetariano**, il cui consumo cresce costantemente, ed il wurstel al **formaggio Emmental**, naturalmente privo di lattosio.

Da segnalare, infine, il wurstel prodotto secondo il rito **halal** nel pack da 3 pz. x g 250 ed il Salame Cotto tipo Pariser nei formati da g 350 e da g 500.



#### **NEW PRODUCTS**

The Scarlino experience has given rise to new products that broaden the horizon of the sausage market.

The attention to new consumer trends has led the company to launch vegetarian frankfurters, whose consumption is constantly growing, and emmenthal cheese frankfurters.

Finally, it is worth mentioning the sausage produced according to the halal ritual in the pack of 3 pcs. x g 250 and the Pariser Cooked Salami in 350 g and 500 g sizes.



Vegetariano 3x200 g - Ø 25 Vegetarian sausage



Halal Original 3×250 g - Ø 25 Halal sausage



Con formaggio Edamer 3x200 g - Ø 25 With Edamer cheese



Halal Pariser 350 g / 500 g Halal Pariser Salami



## **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.



















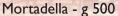
# LE NOVITÀ 2021

In occasione del 50° Anniversario dalla fondazione, Scarlino allarga la sua gamma ad una serie di prodotti che partendo dalla tradizione salumiera italiana vanno incontro ai gusti ed agli utilizzi del mercato moderno. Mortadella, un prodotto di puro suino, il cui sapore viene esaltato dal profumo che si sente fetta dopo fetta. Tacchinella, un gustoso petto di tacchino intero, sapientemente speziato e cotto a vapore. Cottarella uno sfizioso preparato a base di prosciutto cotto da gustare a fette o a cubetti. Infine, l'assoluta novità della Manzotella, una bontà che, rosolata a fette, diventa un secondo leggero e nutriente.



Tacchinella - kg 3







Tacchinella - g 500



Cottarella - g 500



Manzotella - g 500



## **LINEA PARTY PARTY LINE**

Il nostro assortimento di würstel si completa con i prodotti a marchio di fantasia Party, che dà 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 g Ø 18



Party di Pollo 4x100 g Ø 18



Party di Suino 4x100 g Ø 18



Party di Suino 3x250 g - Ø 25



Party di Suino 10×1000 g - Ø 27







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