



depuis 1971





Tommaso Scarlino - Fondateur de l'entreprise

Nous sommes en activité depuis 55 ans et la philosophie de Scarlino est toujours la même : mettre toute notre passion au service de la qualité de nos produits. Et l'histoire continue...

We have been on the market for 55 years and Scarlino's philosophy is still the same: to transfer all our passion into the quality of our products. And the story continues...



depuis 1971

UNE HISTOIRE D'EXCELLENCE

Depuis 1971, année de sa fondation, le Salumificio Scarlino produit exclusivement des saucisses.

Aujourd'hui, avec une gamme de plus de 100 produits, l'entreprise peut se prévaloir d'une expertise hautement spécialisée dans le secteur, fruit de plus d'un demi-siècle d'histoire, qui la confirme comme l'un des principaux producteurs italiens en termes de volume. Grâce à un nouvel investissement qui a permis une modernisation substantielle de la technologie disponible, l'usine de Taurisano, où a lieu toute la production de Scarlino, produit 70 tonnes de saucisses par jour. Un résultat dû à l'engagement constant en faveur de la recherche de qualité qui, avec des investissements continus dans les technologies de pointe, les innovations de produits et dans la formation des ressources humaines, configure Scarlino comme une entreprise de haut niveau, effectivement projetée vers la leadership, tant dans le domaine de la production que au niveau de la direction.

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 new investment that has substantially modernised the available technology, the Taurisano plant now produces 65 tonnes of sausage per day.

This result is the fruit of a constant commitment to the pursuit of quality which, together with continuous investment in cutting-edge technologies, product innovations and in the training of human resources, configure the Scarlino as a high-level company.





Attilio Scarlino
Administrateur unique



Tommaso Scarlino
Responsable des achats



Stefano Scarlino
Directeur d'usine



Davide Scarlino
Contrôle de gestion



Claudio Leuzzi
Responsable marketing



Graziano Reho
Responsable administratif



Elena Bichi
Responsables qualité



Gabriele Lannocca
Responsable du contrôle qualité



SUPERFICIE TOTALE
80 000 m²

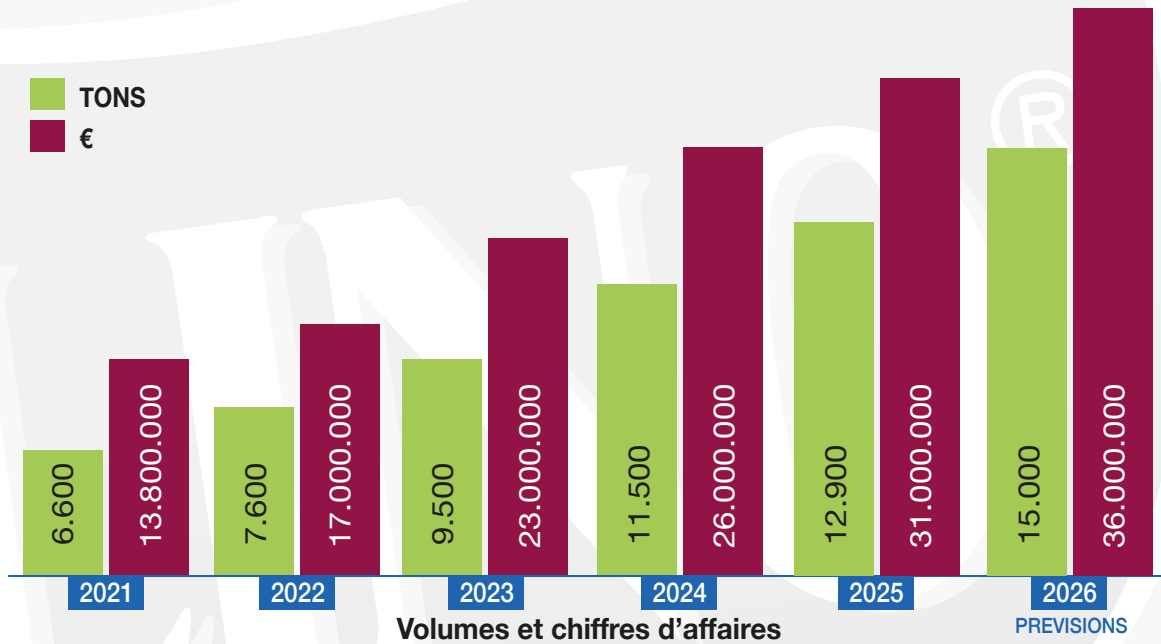
SUPERFICIE DE PRODUCTION
11 500 m²



UNITÉS TRAVAILLEURS UTILISÉS
130



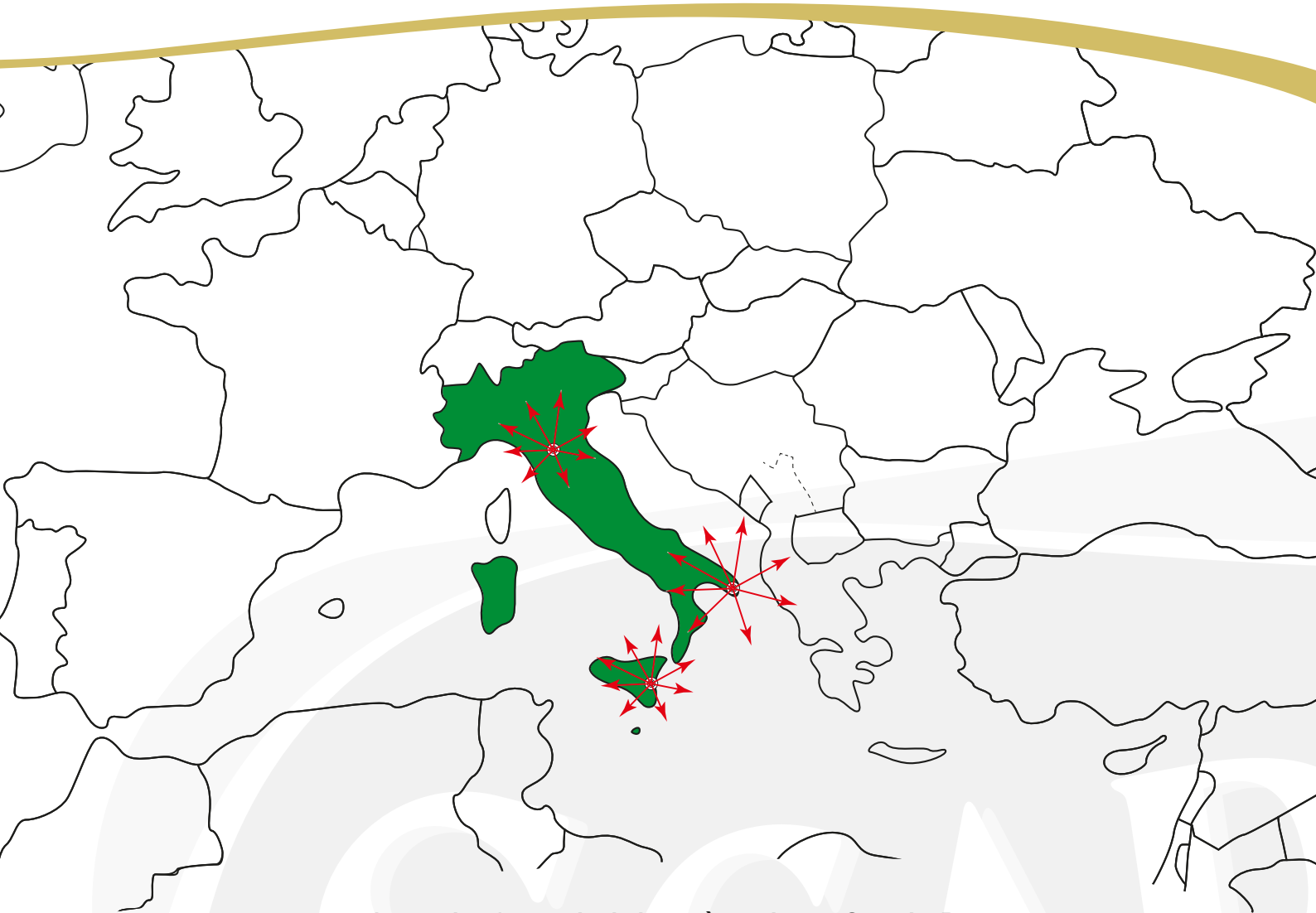
PRODUCTION ACTUELLE
70 tonnes par jour
CAPACITÉ DE PRODUCTION
90 tonnes par jour



AGENCES DE VENTE EN ITALIE : 34
AGENCES DE VENTE A L'ETRANGER : 6



MARCHÉS ÉTRANGERS
Albanie, Bosnie, Espagne, France,
Kosovo, Malte, Ukraine, Venezuela.



Entrepôts et plateformes logistiques à Taurisano, Catania, Parma.



ATTENTION POUR LA QUALITÉ

La recherche de la qualité est présente à chaque étape du processus de production, du choix des ingrédients à l'attention portée à l'identification des meilleures méthodes de cuisson et de fumage, des techniques de conditionnement et de pasteurisation à la remarquable flexibilité de la production qui garantit un plus grand choix pour le client, capable de satisfaire les besoins les plus divers. Dans cette optique toutes les saucisses Scarlino sont des produits sans gluten et sans lactose.



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.

CERTIFICATIONS Certifications



SYSTÈME DE QUALITÉ Quality system

- ÉQUIPE CHARGÉE DE LA QUALITÉ ET DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
Internal team of quality
- LABORATOIRE INTERNE (5 000 contrôles par an)
Internal laboratory (5.000 checks every year)
- LABORATOIRES EXTERNES (accrédités)
External laboratory support (accredited)

CONTRÔLE DE LA PRODUCTION ET SÉCURITÉ Controlled and assured production

- PASTEURISATION DE HAUTE TECHNOLOGIE
High technology pasteurisation
- TRAÇABILITÉ
Traceability
- RÉDUCTION DES DÉLAIS DE LIVRAISON
Reduced lead time
- SÉLECTION RIGOUREUSE DES FOURNISSEURS
Strict supplier selection





La ligne BOYS pur porc, toujours la plus connue de la production de Scarlino, comprend un grand nombre de formats, tous emballés sous vide et pasteurisés, excellents pour répondre aux besoins de tous les secteurs du marché. Les saucisses BOYS, produites sans lactose, conviennent également parfaitement aux consommateurs intolérants au gluten.

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. Würstel Boys are gluten-free.



Grâce à leur rapport qualité/prix résolument favorable, les saucisses de la ligne CLASSICI, produites avec viande de porc et de poulet, atteignent facilement les faveurs du marché. Une gamme riche et complète les rend particulièrement adaptés pour répondre aux besoins du canal de distribution organisée et pour les spécialistes de la restauration.

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.





Les saucisses LE COCK, avec leur recette de poulet et de dinde, au goût délicat sont particulièrement adaptées à ceux qui recherchent la légèreté sans renoncer au plaisir de la bonne nourriture. Comme tous les produits Scarlino, aussi les saucisses LE COCK conviennent également au régime des personnes souffrant d'une intolérance au gluten.

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.



L'expérience de Scarlino a donné naissance au fil du temps à de nombreux nouveaux produits qui ont élargi l'horizon du marché des knacks. On notera en particulier la knack de poulet farcie à l'emmental, la Savelade de porc, la Beefwurst de bœuf et le salami cuit de type Pariser en format de 350g.

Over the years, Scarlino's experience has given rise to many new products that have broadened the horizon of the sausage market. Particularly noteworthy in this respect are the frankfurters with cheese emmental, the Savelade and the Pariser cooked sausage in g 350 and g 500 formats.





Le marque du distributeur représente un domaine d'excellence absolue de l'entreprise dont les partenaires peuvent profiter en toute confiance. La vaste expérience de Scarlino dans ce secteur de plus en plus important pour les marques de détail garantit la qualité, l'excellence, la flexibilité totale et l'efficacité du service grâce à des délais de livraison réduits et à la pratique du "Just in Time". L'accord de partenariat avec le client s'étend de la recherche de la recette fin à la conception du produit.

Compte tenu de la forte croissance du marché des produits MDD en Italie (environ 38% dans le segment des denrées périssables) et en Europe, où la tendance est encore plus forte, Scarlino s'est bien positionné sur ce marché. Sur les quelque 15 000 000 de kilogrammes qui seront produits cette année, 55% sont des saucisses de Private Label et 45% des saucisses de marque Scarlino.

The Private Label Service represents an area of absolute excellence within the company that partners can enjoy with complete confidence. Scarlino's vast experience in this increasingly important sector for retail brands Scarlino's vast experience in this increasingly important sector for retail brands guarantees quality, excellence, total flexibility and efficient service, thanks to short delivery times and the practice of "Just in Time". The partnership agreement with extends from the search for the final recipe to the design of the product.



En 2021, le Salumificio Scarlino a franchi le cap important des 50 ans d'activité, toujours accompagné de sa marque caractéristique qui a fidèlement interprété l'évolution.

In 2021 Salumificio Scarlino reaches the important milestone of 50 years of activity, always accompanied by its characteristic brand that has faithfully interpreted its evolution.



**ROSTICCERIA
SCARLINO**

1971



1976



1980



1984



SCARLINO®
La Qualità Parte da Lontano

1997



2000



SCARLINO®
CERTEZZA DI QUALITÀ.

2005



SCARLINO®
dal 1971

2015



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