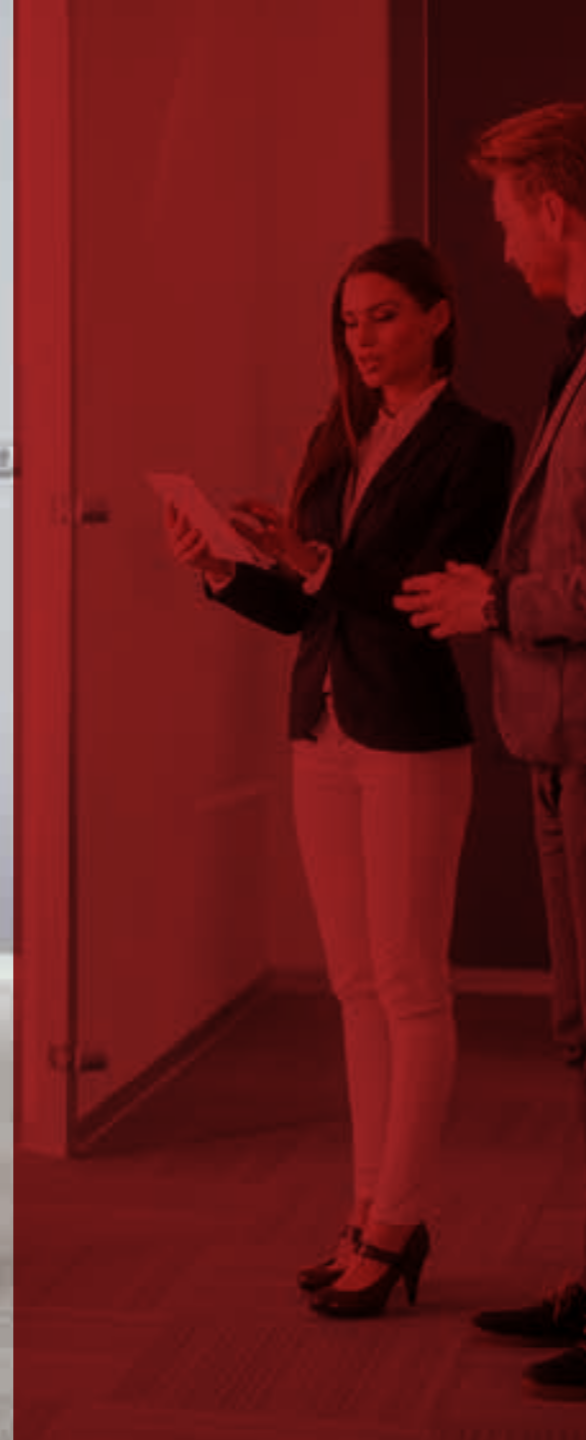




SOLO BUONA CARNE



Da generazioni selezioniamo le migliori carni.  
Garantiamo un elevato standard produttivo  
attraverso una continua ricerca.  
Qualità e sicurezza all'avanguardia ci rendono  
un'azienda conosciuta a livello internazionale,  
leader nella lavorazione delle carni.



# L'AZIENDA

## STORIA

Il Sole srl è un'azienda italiana che nasce dalla passione di una Famiglia nel tramandarsi, da padre in figlio, l'arte della lavorazione delle carni.

Anni di esperienza a servizio di un'impresa i cui pilastri sono passione, dedizione e monitoraggio costante.



## MISSION

L'arte della lavorazione della carne è la nostra missione.

Un mestiere a cui ci dedichiamo con estrema cura per garantire ai nostri partner un prodotto di elevata qualità.

**Offriamo un servizio al dettaglio sia per il mercato B2B che per il B2C creando linee di prodotti personalizzati e sempre attenti al gusto che soddisfino i trend di mercato e le esigenze del cliente.**



# I VALORI

Mani sapienti ed esperte selezionano le migliori tipologie di carne per realizzare tutti i nostri prodotti. Dopo un'attenta verifica dei parametri di qualità, la carne viene magistralmente scelta per essere poi lavorata e formata da macchinari specializzati.

Nella sala disosso, interna all'azienda, personale altamente qualificato differenzia le tipologie di lavorazione da effettuare in funzione del prodotto finito che si desidera ottenere.



## SELEZIONE MATERIA PRIMA

Nella **Sala dedicata al Disosso** scegliamo solo materia prima di alta qualità, della quale possiamo raccontarvi ogni passaggio: ogni movimento viene perfettamente tracciato.



## LAVORAZIONE ARTIGIANALE

Lavoriamo la nostra materia prima con grande cura. Solo personale specializzato, dotato di **grande abilità manuale**, per trasformare le **parti più nobili della carne** nei nostri prodotti.



# L'INNOVAZIONE

Attraverso tecnici specializzati, tecnologie innovative e un controllo sistematico delle condizioni igienico-sanitarie garantiamo una supervisione costante dell'intero ciclo produttivo.

Nella fase che precede la lavorazione della materia prima viene accertata ed inserita, nel sistema informatico dell'azienda, la tracciabilità della carne al fine di poterne seguire l'intero ciclo fino alla trasformazione in prodotto finito.

Garantiamo, inoltre, che la catena del freddo non venga mai interrotta a salvaguardia del prodotto, del consumatore e del gusto.



## FILIERA CONTROLLATA

Grazie al **supporto di avanzate ed innovative tecnologie**, al controllo sistematico delle condizioni igienico-sanitarie e alla costante attività di monitoraggio garantiamo grande attenzione in ogni passaggio.



## CATENA DEL FREDDO

La costante attività di **monitoraggio della temperatura** su tutta la filiera e la perfetta catena del freddo mantenuta nel nostro stabilimento di produzione permettono di garantire un prodotto di altissima qualità, sicuro e sempre gustoso.

## CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

L'azienda ha ottenuto negli anni le più importanti certificazioni di qualità del settore alimentare.



HO.RE.CA.



# HO.RE.CA.

Siamo in grado di soddisfare ogni esigenza. I nostri prodotti sono distribuiti surgelati o freschi, disponibili crudi, precotti e pregrigliati, senza glutine se non espressamente indicato.

Facili e veloci da preparare. Disponibili in pratiche confezioni ideate per Hotel, ristoranti, catering e bar.



## CUSTOMIZZAZIONE DEL PRODOTTO

Creiamo prodotti ad hoc per rispondere ai bisogni di ogni singolo professionista del settore. Seguiamo la **regola del "come tu mi vuoi"** nelle percentuali di ingredienti selezionati, nella tipologia di spezie utilizzate e nella forma del prodotto da realizzare.



## PRODOTTI COMPLEMENTARI

Offriamo tutti gli alimenti complementari per ottenere un prodotto unico e completo.



## UTENSILI DI SUPPORTO

Forniamo gli utensili necessari per ottenere la miglior resa dei nostri prodotti.

# CUSTOMIZZAZIONE DEL PRODOTTO PER HO.RE.CA.

Una vasta gamma di prodotti per gli amanti della carne, grandi e piccini, pronti a soddisfare gusti ed esigenze per chi desidera assaporare un qualcosa di nuovo e personalizzato.

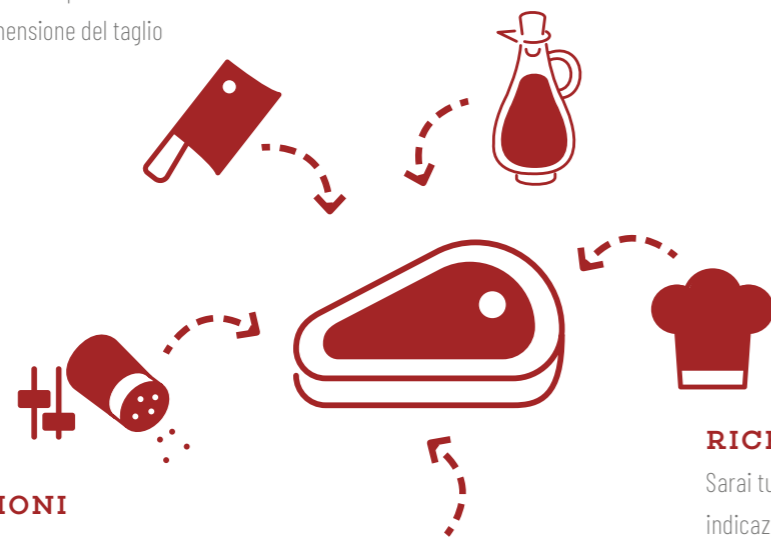
Sempre e solo ingredienti di qualità perché per i nostri clienti desideriamo il meglio. **La ricetta la crei tu.**

## TIPO E TAGLIO DI CARNE

Scegli la carne che preferisci e decidi la dimensione del taglio

## CONDIMENTO

Decidi quali spezie utilizzare seguendo il tuo gusto



## PROPORZIONI TRA GLI INGREDIENTI

Definisci i rapporti quantitativi degli ingredienti scelti

## COTTURA

Una fase delicata che determinerà il risultato finale, stabilisci quella più adatta alle tue esigenze

## RICETTAZIONE

Sarai tu lo chef che darà indicazioni sul prodotto da realizzare

## SELEZIONE



BOVINO



SUINO



CONIGLIO



POLLO



TACCHINO



CAPPONE



FARAONA



ANATRA



VEGETARIANO

Proponiamo una vasta selezione di carni rosse (bovino e suino), carni bianche (pollo, tacchino, cappone, faraona, anatra, coniglio) e carni nere (cinghiale).

Assicuriamo sempre un elevato standard qualitativo e tutta la professionalità di uno staff che da anni opera nel settore.

## GAMME

Ogni prodotto può essere realizzato per rispondere ad ogni esigenza del cliente.

HAMBURGER

KEBAB

STRACCETTI

SCALOPPINE

POLPETTE

POLPETTONE

BACON

ALETTE

COSCETTE

COSTINE

LONZA

PANCETTA

SALTIMBOCCA

SPIEDINI

STINCO

NODINO

BRACIOLE

OSSOBUCCO

FIorentINA

ARROSTO

SPEZZATINO

MACINATA

COSTATE

FETTINE

FILETTO

SOTTOFILETTO

ROLLATINE

... Scopri le novità!



Tutti i nostri prodotti sono senza glutine se non espressamente indicato



## RETAIL

Tutti i nostri prodotti surgelati sono disponibili per la grande distribuzione. Siamo presenti nei migliori supermercati in Italia e Europa.

Preparati gustosi e di qualità pronti per la tavola in pochi minuti. Ogni prodotto è senza glutine se non espressamente indicato.



### PRONTO IN POCCHI MINUTI

I nostri prodotti sono il perfetto binomio tra qualità tempo.



### TREND

Linea di prodotti ricercati e gustosi, già pronti e completi per rispondere alle esigenze di mercato. Il gusto segue la moda e noi amiamo soddisfare i desideri dei nostri clienti.



### PACKAGING

L'immagine, dall'impatto accattivante e convincente è la significativa espressione del valore dei nostri prodotti.



## SELEZIONE



BOVINO



SUINO



POLLO



TACCHINO



VEGETARIANO

Solo le migliori carni di bovino, suino, pollo e tacchino per soddisfare ogni esigenza.

Appagare i gusti dei nostri clienti è, per noi, fondamentale. Proprio per questo, proponiamo inoltre, una gamma di prodotti attenta anche alle esigenze di chi necessita un'alimentazione vegetariana.

Qualità e professionalità sono la garanzia della nostra azienda.

## GAMME

Scegliamo solo ingredienti di primissima qualità per realizzare prodotti gustosi sempre in linea con le necessità dei nostri clienti.

**HAMBURGER**

**KEBAB**

**STRACCETTI**

**TAGLIATA**

**MINI BURGER**



Tutti i nostri prodotti sono senza glutine se non espressamente indicato





## IL SOLE SRL

Via G. Cherchi  
loc. Montale - 29122 Piacenza  
tel. 0523 575411 - fax 0523 575451  
info@ilsolesrl.com  
www.ilsolesrl.com

