



QUI TI VOGLIO



IT

QUI TI VOGLIO

Qui Ti Voglio è la filiera Martelli di salumi da suini Italiani nati e allevati nel rispetto del Benessere Animale.

La nostra filiera controllata segue standard migliorativi rispetto alla normativa vigente e aderisce ai livelli più alti dello schema Classyfarm per il Benessere Animale. Grazie a tutto ciò è inoltre possibile vietare l'uso di antibiotici negli ultimi 4 mesi e promuovere un utilizzo responsabile dei farmaci.

EN

QUI TI VOGLIO

Qui Ti Voglio is the Martelli supply chain of cold cuts from Italian pigs born and reared with respect for animal welfare.

Our controlled supply chain follows standards that exceed current legislation, complying with the highest levels of the Classyfarm animal welfare system. This also allows a ban on the use of antibiotics in the last 4 months of the life of pigs while promoting the responsible use of drugs.





IT

SENZA ANTIBIOTICI

L'aumento dell'antibiotico-resistenza rappresenta una sfida critica per la sanità pubblica. L'abuso e l'uso improprio di antibiotici, sia in ambito medico che veterinario, contribuiscono a questo problema.

Qui Ti Voglio affronta questa sfida promuovendo un uso responsabile del farmaco nei primi mesi e vietando la somministrazione di antibiotici negli ultimi 4 mesi di vita degli animali.

Questa scelta si basa sull'esperienza Martelli, che ha studiato un periodo di sospensione più che sufficiente per permettere agli animali di smaltire completamente gli antibiotici in modo da non avere residui nelle carni.

EN

ANTIBIOTIC FREE

The increase in resistance to antibiotics is a critical public health challenge. This problem is aggravated by the abuse and misuse of antibiotics, in the medical and veterinary field.

The Qui Ti Voglio line addresses this challenge by promoting responsible drug use in the first months and banning antibiotics in the last 4 months of the life of pigs.

Martelli has based its choice on experience, having researched a more than adequate withdrawal period that allows antibiotics to be completely eliminated from its pigs so that no trace of them is left in its meat.



IT

BENESSERE ANIMALE

I suini Qui Ti Voglio sono allevati senza l'utilizzo di antibiotici negli ultimi 4 mesi grazie anche all'allevamento rispettoso del Benessere Animale in base agli standard migliorati rispetto alla normativa in vigore e allineati ai massimi livelli dello schema Classyfarm.

Gli animali beneficiano di spazi più ampi e arricchiti di stimoli per ridurre lo stress e migliorare la qualità della vita, di un'adeguata gestione degli ambienti tramite il riciclo continuo dell'aria e un sistema avanzato di pulizia, nonchè di un'alimentazione sana, integrata ed equilibrata, esclusivamente vegetale.

Queste informazioni sono indicate sulle confezioni degli affettati tramite un codice QR, che consente di ottenere facilmente e immediatamente dettagli sulla provenienza del suino, garantendo al consumatore un'informazione accurata.

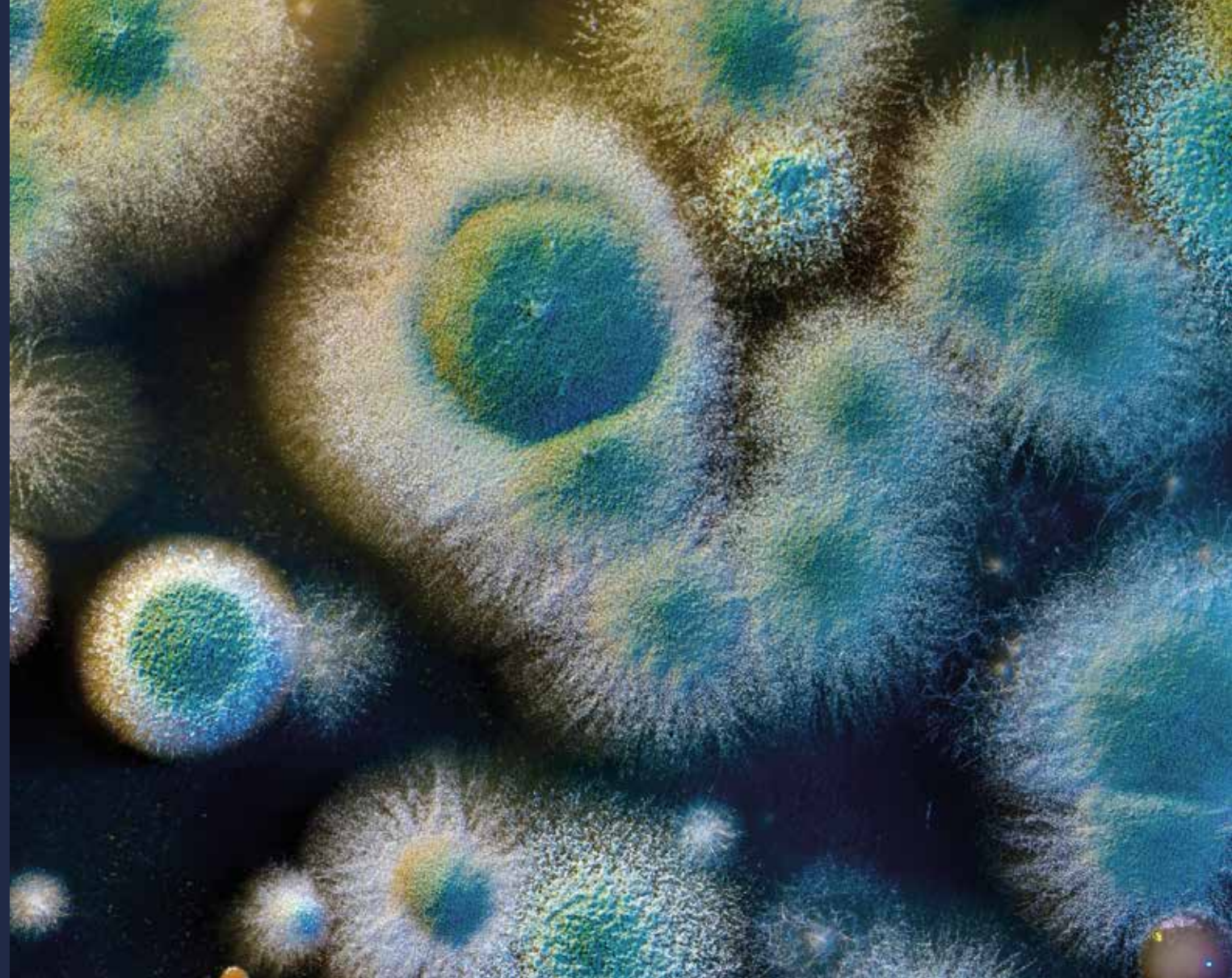
EN

ANIMAL WELFARE

Qui Ti Voglio pigs are reared without using antibiotics in the last 4 months as a result of animal welfare-friendly rearing in compliance with standards that exceed current legislation, and in accordance with the highest levels of the Classyfarm system.

The pigs benefit from larger spaces with plenty of stimuli to reduce stress and improve their quality of life. Their environment is appropriately managed by means of continuous recycling of air and a cutting-edge cleaning system, as well as a healthy, integrated and balanced purely plant-based diet.

This information is printed on the packaging of our sliced meats in a QR code, which makes it easy to obtain instant details on the origin of the pig, thereby guaranteeing accurate information for consumers.





IT

FILIERA CONTROLLATA, CERTIFICATA E SOSTENIBILE

Martelli garantisce il **controllo totale della filiera dalla fattoria alla tavola** e per una maggiore garanzia e trasparenza, la linea Qui Ti Voglio, comprendente un'ampia gamma di carni e salumi, è certificata da un ente esterno accreditato.

I salumi Qui Ti Voglio provengono da salumifici che assicurano la sostenibilità energetica attraverso l'utilizzo di energie rinnovabili. Gli stabilimenti sono dotati di impianti fotovoltaici che consentono di ridurre le emissioni, optando per un'energia pulita e rinnovabile come quella solare.

Ci piace pensare di aver unito la storia di ieri con l'industria del futuro.

EN

CERTIFIED AND SUSTAINABLE CONTROLLED SUPPLY CHAIN

Martelli guarantees **full control of the supply chain from farm to table**. For further assurance and transparency, the Qui Ti Voglio line, including a wide range of meats and cold cuts, is certified by an accredited external body.

The cold cuts in the Qui Ti Voglio line come from production units that ensure energy sustainability by using renewable energy sources. Our production units are fitted with photovoltaic systems to reduce harmful emissions, thus opting for clean, renewable energy such as solar power.

We like to think that we have combined our history with the industry of the future.

IT

GUSTO E SICUREZZA

Ogni volta che scegli Martelli per la tua tavola, hai la sicurezza della vera genuinità italiana.

La prova è nell'assaggio: i nostri prosciutti cotti e crudi, la nostra mortadella, i salumi e le carni sono il meglio che la terra può dare, senza trucchi né sofisticazioni.

EN

TASTE AND SAFETY

Every time you choose Martelli for your meal table, you can be guaranteed true Italian genuineness.

The proof is in the tasting: our cooked and raw hams, mortadella, cold cuts and meats are the best that the earth can provide, without tricks or sophistication.





IT

PROSCIUTTO CRUDO

Ci vuole più di un anno per preparare il Prosciutto Crudo Qui Ti Voglio, e noi seguiamo tutte le fasi con amore e dedizione: salatura, riposo e stagionatura avvengono sotto l'occhio vigile dei nostri maestri affinatori. Solo coscia suina 100% italiana e sale: questi sono gli unici ingredienti, insieme all'aria della zona di produzione tipica.



EN

CURED HAM

It takes over a year to produce Qui Ti Voglio cured ham, and we follow all phases with love and dedication: salting, resting and curing take place under the watchful eye of our master curers. Only 100% Italian pork legs and salt: these are the only ingredients together with air from the typical production area.



IT

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto Qui Ti Voglio viene cotto al vapore per oltre un giorno con la sola aggiunta degli ingredienti indispensabili per esaltarne il classico gusto morbido che solo le carni mature possono dare. L'esclusivo utilizzo di cosce di suino italiane della nostra filiera, il massaggio delicato e la lunga cottura, fanno di questo prosciutto cotto il prodotto più nobile della salumeria. Premiato dalla Guida Salumi d'Italia.

EN

COOKED HAM

Qui Ti Voglio cooked ham is steam-cooked for more than one day with the addition of only the essential ingredients to enhance the classic soft taste that only mature meats can provide. The exclusive use of Italian pork legs from our supply chain, delicate massage and a slow cooking process make this cooked ham the finest charcuterie product. Awarded by the Guida Salumi d'Italia





IT

MORTADELLA

La mortadella Qui Ti Voglio è cotta a lungo in sacchi di cotone per esaltarne gli autentici aromi naturali. Questa versione tradizionale incarna l'autenticità e l'appetitoso fascino di un tempo passato con un tocco elegante. La sua fetta presenta un colore rosa, mentre il profumo e il sapore nascono dalla carne suina di qualità 100% Italiana. In bocca, si apprezza la sapidità e la dolcezza, con una consistenza succosa che invita alla masticazione e prolunga il piacere gustativo.



EN

MORTADELLA

Qui Ti Voglio mortadella is slow-cooked in cotton bags to enhance its genuine natural aromas. This traditional version captures the authenticity and appetising appeal of bygone days with a touch of elegance. Sliced mortadella is pink in colour, and its aroma and flavour are the result of 100% Italian high-quality pork. On the palate, you can appreciate its savouriness and sweetness. Its juicy texture invites you to chew and prolongs the pleasure of taste.





CONTATTI / CONTACTS

MARTELLI F.LLI S.P.A.

Via Fratelli Martelli, 2/4 46030 Dosolo (MN) ITALY
Tel. +39 0375 838000 | Fax +39 00375 899909

MARTELLI SALUMI S.P.A.

Via dell'Industria, 11 35040 Boara Pisani (PD) ITALY
Tel. +39 0425 4858 | Fax +39 0425 485812

martellisalumi@martelli.com - www.martelli.com