





DAL 1959 AD OGGI

SINCE 1959

SOLCHI NELLA STORIA

La cultura della carne, tra Mantova e Parma, è una tradizione radicata nella terra.

La nostra famiglia, sessanta anni fa, veniva chiamata nelle corti di tutta la provincia per la capacità di macellare i suini.



TRACES IN HISTORY

In the Mantova and Parma area, meat culture is a deeply rooted tradition.

Sixty years ago, our family was called to farmyards throughout the province due to its expertise in slaughtering pigs.

LE ORIGINI

Occhio, cuore e mano del nostro bisnonno Geminiano Martelli e dei suoi figli Antonio, Mario, Marino, Redento e Ulderico rappresentavano l'eccellenza della tradizione contadina: erano in grado di vedere i migliori tagli di carne nascosti nella materia prima e, con il saper fare tipico della sa-pienza di un tempo, portarli alla luce.

OUR ORIGINS

The eyes, heart and hands of our great-grandfather Geminiano Martelli and his sons Antonio, Mario, Marino, Redento and Ulderico represented the excellent rural tradition: they identified the best cuts of meat hidden within raw materials and brought them to light with their knowledge and expertise typical of those bygone days.



OGGI

Oggi il nostro spirito è lo stesso: siamo artigiani appassionati, che selezionano materia prima di alta qualità italiana per estrarne solo il meglio.

Portiamo avanti la storia della nostra terra, con un'attenzione e una cura d'altri tempi.

TODAY

Today, we still have the same spirit: we are passionate artisans, who select Italian high-quality raw materials in order to extract only the best.

We continue the history of our land, with the same care and attention given in the past.







TERRA NOSTRA

La terra tra Mantova e Parma è fertile di storia e agricoltura.

Nei suoi solchi si muove la tradizione secolare della macellazione, sulle sue zolle si allevano da sempre i migliori suini italiani, sui suoi campi lavorano da sempre persone appassionate e competenti, sulle sue tavole si mangiano da sempre salumi di altissima qualità.

OUR LAND

The land between Mantova and Parma is steeped in history and agriculture.

The centuries-old tradition of slaughtering pigs is carried out on its land, the best Italian pigs have always been reared on its turf, passionate and skilled people have always worked in its fields, and high-quality cold cuts have always been eaten on its meal tables.



LA TERRA TRA MANTOVA E PARMA

THE LAND BETWEEN MANTOVA AND PARMA



È FERTILE DI STORIA E AGRICOLTURA.

IS STEEPED IN HISTORY AND AGRICULTURE.

**CONOSCIAMO LA NOSTRA TERRA PALMO PER PALMO:
SAPPIAMO COSA MANGIANO I NOSTRI ANIMALI,
SAPPIAMO COME LAVORANO I NOSTRI UOMINI.**

Le culture della macellazione e della salumeria camminano di fianco alla qualità delle materie prime, per darvi percorsi che uniscono saperi e sapori in un equilibrio perfetto.

***WE KNOW EVERY LITTLE PIECE
OF OUR LAND: WE KNOW WHAT
OUR ANIMALS EAT, WE KNOW
HOW OUR MEN WORK.***

*The cultures of slaughtering and
meat curing go hand-in-hand with
quality raw materials to offer you
products with a perfect balance of
traditions and tastes.*





DAL 1959

ALTA QUALITÀ

Selezioniamo i nostri suini con attenzione maniacale, dalla genetica alla provenienza, dalle condizioni dell'allevamento all'alimentazione: vogliamo essere sicuri che rappresentino sempre il meglio che la nostra terra può dare.

HIGH QUALITY

We select our pigs with meticulous attention, from their genetics to their origin, rearing conditions and nutrition: we want to be sure that they always represent the best our land has to offer.

—
14
—

DALLA NOSTRA TERRA, I MIGLIORI PRODOTTI

THE BEST PRODUCTS FROM OUR LAND









NUOVE RADICI

Siamo esploratori di terre nuove: dalla fondazione dell'azienda nel 1959 abbiamo fatto molta strada, piantando nuove radici a Padova, Parma e San Daniele.

Oggi Martelli vanta sette unità produttive e macella 700 mila capi l'anno per creare la gamma completa dei nostri affettati, garantiti da numerosissimi controlli sanitari, disciplinari DOP e certificazioni.

I nostri prodotti sono esportati e apprezzati anche in terre lontane come Giappone e Stati Uniti.

NEW ROOTS

We are explorers of new lands: since the company was founded in 1959, we have come a long way, establishing new roots in Padua, Parma and San Daniele.

Today, Martelli has seven production units and slaughters 700,000 pigs a year in order to produce a complete range of cold cuts, which are guaranteed thanks to numerous hygiene checks, DOP regulations and certifications.

Our products are also exported and appreciated in distant lands such as Japan and the USA.

IL GRUPPO MARTELLI IN ITALIA

THE MARTELLI GROUP IN ITALY

IL GRUPPO MARTELLI IN ITALIA

Stabilimenti, capacità produttiva e certificazioni internazionali raccontano solo una parte del nostro lavoro. Perché la forza del gruppo Martelli non è solo questione di numeri, ma soprattutto di cultura, tradizione e sicurezza alimentare.

I nostri elevati standard, l'impegno continuo verso la qualità e l'assoluto controllo dell'intera filiera fanno del gruppo Martelli un punto di riferimento per la macellazione italiana.

THE MARTELLI GROUP IN ITALY

Production units, production capacity and international certifications reveal only part of our work. Because the strength of the Martelli Group is not only a question of numbers but also, and above all, one of culture, tradition and food safety.

Our high standards, constant commitment to quality and total control of the entire supply chain make the Martelli Group a benchmark in the slaughtering industry in Italy.

07

UNITÀ PRODUTTIVE

PRODUCTION UNITS

700.000

CAPI ALL'ANNO

PIGS PER YEAR



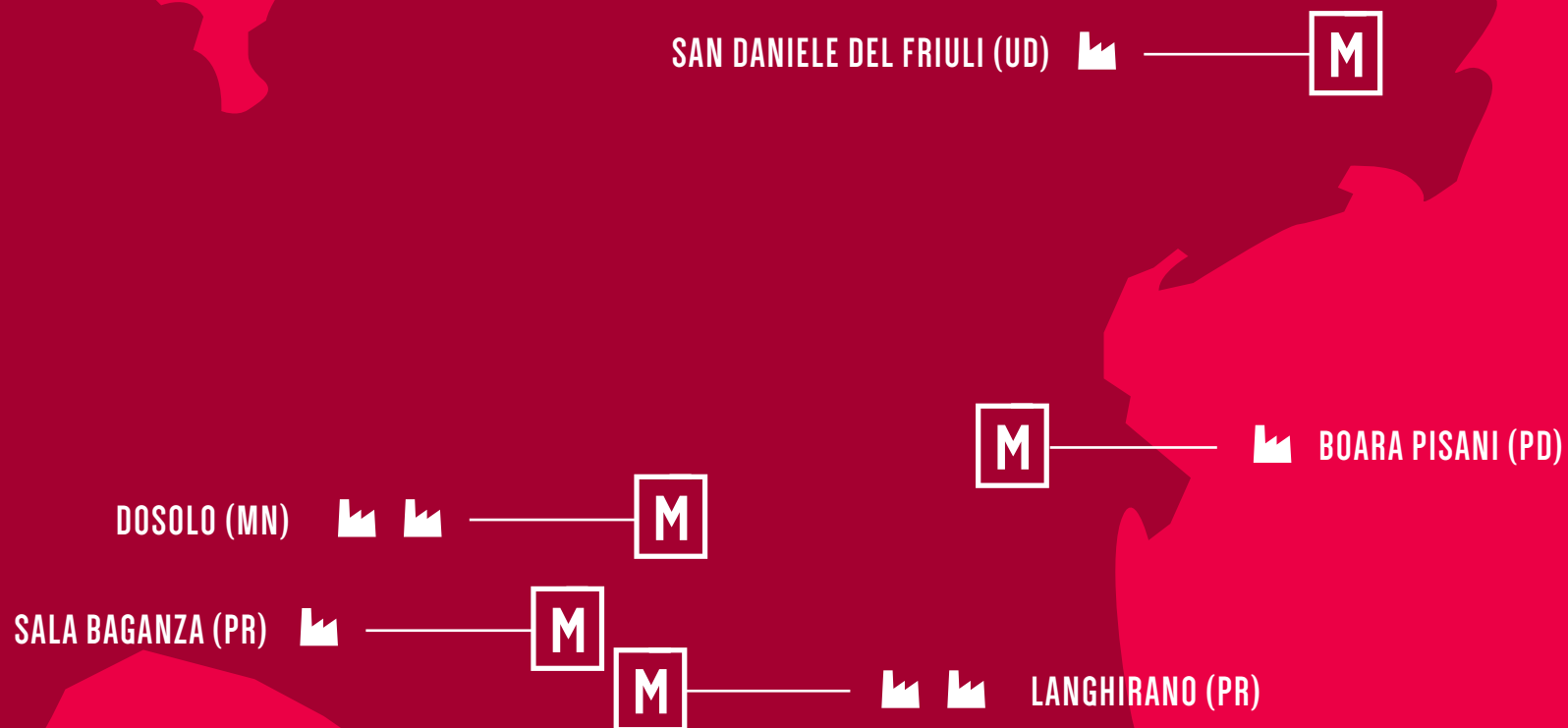
Lo Stabilimento di Dosolo (MN)

The Production Unit in Dosolo (MN)





DAL 1959
MARTELLI





DOSOLO (MN)



MARTELLI F.LLI S.P.A.
INDUSTRIA MACELLAZIONE
Slaughterhouse

.....



MARTELLI F.LLI S.P.A.
PREPARATI DI CARNE
Meat preparations



SALA BAGANZA (PR)



MARTELLI F.LLI S.P.A.
PROSCIUTTI DI PARMA E
PROSCIUTTI CRUDI
NAZIONALI
Parma ham & Italian Cured Ham



LANGHIRANO (PR)



MARTELLI F.LLI S.P.A.
4 STAGIONI
PROSCIUTTI DI PARMA
Parma ham

.....



MARTELLI F.LLI S.P.A.
DOCG
PROSCIUTTI DI PARMA E
PROSCIUTTI CRUDI
NAZIONALI
Parma ham & Italian Cured Ham



BOARA PISANI (PD)



MARTELLI SALUMI S.P.A.
PROSCIUTTI COTTI,
SPECIALITÀ COTTE E
AFFETTATI
*Cooked hams, Specialty and
Sliced Deli Meats*



SAN DANIELE (UD)



MARTELLI IL 27 S.R.L.
PROSCIUTTI DI SAN
DANIELE
San Daniele ham



NEW YORK (USA)



MARTELLI BROS. INC.



BUCHHOLZ (DE)



MARTELLI
DEUTSCHLAND
GMBH & CO. KG.



ARTIGIANI CONTEMPORANEI

Il nostro cuore e le nostre mani, però, restano quelli di un artigiano: amiamo la nostra terra, le materie prime di qualità, la grande competenza e i saperi d'altri tempi — tanto quanto la gestione tecnologica dei processi, i controlli automatizzati e l'elevata capacità produttiva.

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

Scriviamo oggi la tradizione di domani.

CONTEMPORARY ARTISANS

Our heart and hands, however, remain those of artisans: we love our land, quality raw materials, great expertise and the skills of the past as much as the technological management of processes, automated controls and high production capacity.

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

Today, we are creating the traditions of tomorrow.

COLTIVIAMO SAPERI

Il nostro è un mestiere antico, fatto di persone: da sempre coltiviamo saperi, consapevoli che il cuore degli uomini e delle donne possono fare la differenza anche in una moderna industria tecnologica con centinaia di dipendenti.

Crediamo nella cultura trasmessa da una generazione alla successiva; sappiamo che passione, competenze e conoscenze si possono insegnare, perché restino vive nel lavoro quotidiano; promuoviamo un ambiente di lavoro sano, che collabori al mantenimento di una tradizione che da noi significa famiglia, terra, casa — tanto quanto industria, tecnologia, futuro.

Chi lavora con noi lo sa: è per questo che molti dei nostri dipendenti sono in Martelli da tutta una vita.

WE CULTIVATE KNOW-HOW

Our ancient trade is built on people: we have always cultivated knowledge, aware that the hearts of men and women can make a difference even in a modern technological industry with hundreds of employees.

We believe in culture handed down from one generation to the next; we know that passion, skills and knowledge can be taught so that they remain alive in our daily work. We promote a healthy working environment, which helps to maintain a tradition based on the family, the land and the home as much as on industry, technology and the future.

Those who work with us know this: this is why many of our employees have worked for Martelli all their life.







I FRUTTI DEL NOSTRO LAVORO

THE OUTCOME OF OUR WORK





PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ QUI TI VOGLIO

Dalla nostra filiera controllata, scegliamo le migliori cosce dei nostri suini 100% italiani, allevati in condizioni di benessere e sicurezza talmente elevate da non aver bisogno di antibiotici in nessuna fase della vita.

Grazie alla lunga cottura nel forno a vapore le cosce cuociono ad alta temperatura per più di ventiquattro ore; con l'aggiunta di pochissimi aromi selezionati la carne resta soda e strutturata, rivelando il vero sapore di questo capolavoro della salumeria.

Infine, è garantito Martelli: ogni singolo prosciutto è accompagnato da un'etichetta che ne traccia la provenienza. Dolce, saporito e sicuro.

QUI TI VOGLIO HIGH-QUALITY COOKED HAM

From our controlled supply chain, we select the best legs from our 100% Italian pigs bred according to such high conditions of welfare and safety that they do not need antibiotics at any stage of their life.

Thanks to a long cooking time in a steam oven, legs of pork are cooked at a high temperature for more than 24 hours; with the addition of very few selected flavours, the meat remains firm and well-structured, revealing the true flavour of this masterpiece of charcuterie.

Finally, the ham is guaranteed by Martelli: every single ham is accompanied by a label that indicates its origin. Sweet, tasty and safe.

SELEZIONIAMO LE MIGLIORI CARNI

WE SELECT THE BEST MEAT





PROSCIUTTO DI PARMA

Lavoriamo solo cosce provenienti da suini certificati allevati nel rispetto delle norme stabilite dal Consorzio del Prosciutto di Parma, con la giusta salatura e senza alcun additivo.

La nostra forza è la flessibilità: siamo in grado di gestire e garantire l'intera filiera, anche per pezzature o stagionature diverse, senza mai cedere sulla qualità.

Se non bastasse, poi, le nostre tecnologie all'avanguardia sanno farsi da parte: il controllo finale dei nostri Prosciutti di Parma avviene infatti a mano, pezzo per pezzo, grazie ai nostri esperti macellai.

PARMA HAM

We only process legs from certified pigs reared in compliance with the standards established by the Parma Ham Consortium, with the right salting and without any additives.

Our strength is our flexibility: we manage and can guarantee the entire supply chain, also for different cuts and curing phases, never forgoing quality.

And if that is not enough, our cutting-edge technologies also step aside: the final inspection of our Parma Ham is done by hand, piece by piece, thanks to our expert butchers.

PROSCIUTTO SAN DANIELE

Il disciplinare DOP del Prosciutto San Daniele è molto severo: richiede di usare solo cosce di maiali italiani selezionati, sale e il prezioso microclima di San Daniele del Friuli.

Noi di Martelli ci permettiamo una sola aggiunta: la passione.

Serve più di un anno per preparare il Prosciutto San Daniele perfetto, e noi seguiamo tutte le fasi con amore e dedizione: salatura, riposo e stagionatura avvengono sotto l'occhio vigile dei nostri maestri stagionatori.

Per questo il nostro Prosciutto San Daniele è così dolce, morbido e profumato.

SAN DANIELE HAM

The DOP (PDO) regulations for Prosciutto San Daniele are very strict: they require the use of only selected legs of Italian pork, salt and the precious microclimate of San Daniele del Friuli.

At Martelli, we only allow ourselves one addition: passion.

It takes over a year to produce the perfect Prosciutto San Daniele, and we follow all phases with love and dedication: salting, pressing, resting and curing take place under the watchful eye of our master curers.

This is why our Prosciutto San Daniele is so sweet, soft and fragrant.





LE NOSTRE CARNI

Dodici ore: è questo il tempo medio che passa dalla macellazione del suino alla produzione del taglio di carne.

Possiamo farlo perché macelliamo e lavoriamo le carni sempre qui, nel nostro stabilimento, senza necessità di trasporto o lavorazioni di terzi: solo così possiamo garantirvi la massima freschezza e qualità del prodotto.

E non è tutto: selezioniamo e controlliamo con la massima attenzione la materia prima suini 100% italiani e aggiungiamo solo ingredienti naturali: niente nitriti, nitrati, glutine né coloranti. Perché la nostra carne sia sempre il meglio che la terra può dare.

OUR MEAT

Twelve hours: this is the average time between slaughtering a pig and producing a cut of meat.

We can do this because we slaughter and process meat here, on our premises, without the need for transport or processing by third parties: this is the only way we can guarantee the utmost freshness and quality for our products.

In addition, we carefully select and control raw materials, 100% Italian pigs, and add only natural ingredients: no nitrites, nitrates, gluten or colourings. So that our meat is always the best that the land can offer.





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

info@martelli.com | www.martelli.com

Design: **TheBrand Company**



www.martelli.com