



italian *food* philosophy 

---

Edizione giugno 2019





Il Gruppo è operativo attraverso strutture produttive situate in aree dove la cultura gastronomica è fortemente radicata. In queste strutture lavorano oltre 300 dipendenti.

*The Group employs over 300 workers in production plants across a number of geographical areas, all of which are characterised by a deep-rooted attachment to their gastronomic traditions.*

## UNA TRA LE PIU' IMPORTANTI IMPRESE EUROPEE OPERANTI NEL COMPARTO ALIMENTARE

### ONE OF EUROPE'S MAIN FOOD-SECTOR OPERATORS



#### **Rivaltella, Reggio Emilia**

Stabilimento Produzione Prosciutti Cotti. Piattaforma logistica

#### **Rivaltella, Reggio Emilia**

Production plant cooked hams. Logistics platform

#### **Lesignano de' Bagni, Parma**

Stabilimenti Produzione Prosciutti Crudi stagionati/Parma, Affettati, Salami. Stabilimento Disosso

#### **Lesignano de' Bagni, Parma**

Production plant cured hams, Parma ham, salamis and pre-sliced cold cuts. Deboning facility



#### **Reggio Emilia**

Centri zootecnici

#### **Reggio Emilia**

Livestock centre

#### **Rivalta, Reggio Emilia**

Acetaia Produzione Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia e Aceto Balsamico di Modena

#### **Rivalta, Reggio Emilia**

Vinegar house producing Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia and Balsamic Vinegar of Modena

#### **Puianello e Castelnuovo ne' Monti, Reggio Emilia**

Caseificio Matricola n°106 e n°110

#### **Puianello and Castelnuovo ne' Monti, Reggio Emilia**

Cheese dairy, reg. nos. 106 and 110

#### **Viano, Reggio Emilia**

Vigneti

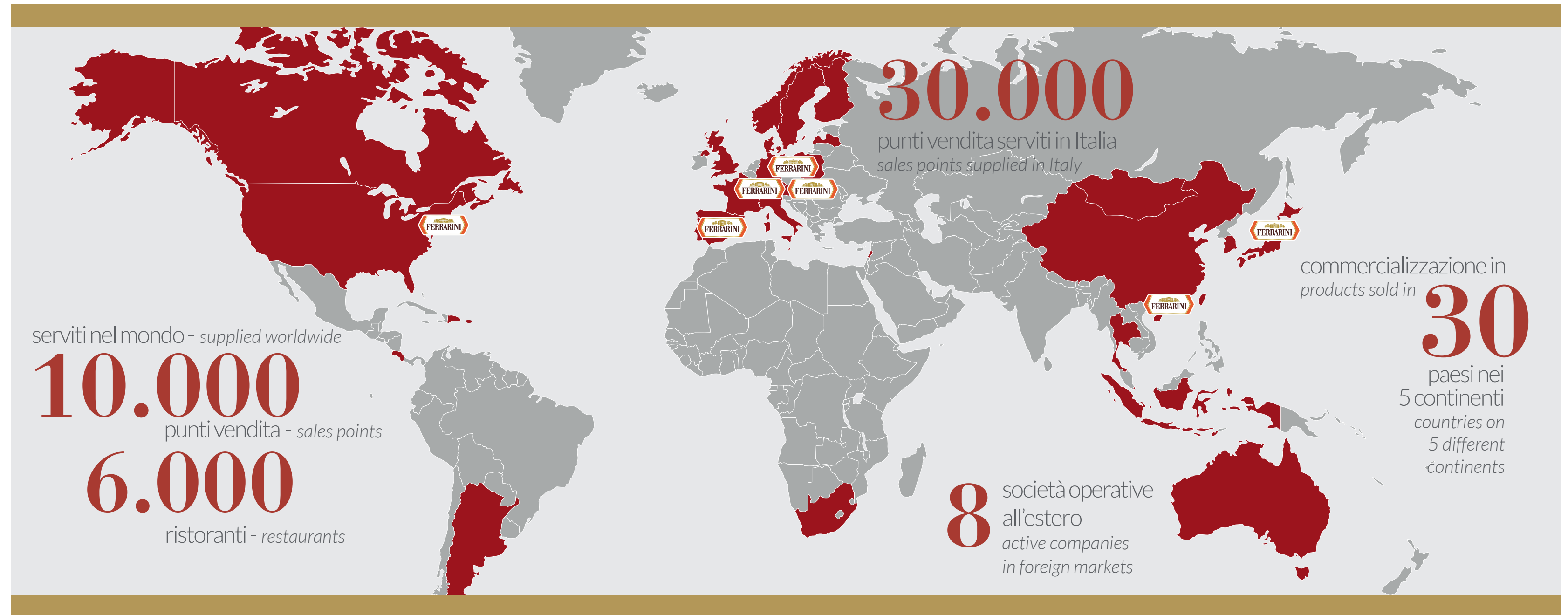
#### **Viano, Reggio Emilia**

Vineyards



**PORTARE IN TUTTO IL MONDO I VALORI E I PRODOTTI  
DELLA CULTURA GASTRONOMICA ITALIANA**

**FLYING THE FLAG FOR ITALY'S FOOD PRODUCTS AND CULINARY  
CULTURE ALL OVER THE WORLD**



**Società commerciali all'estero - Operating companies**

- FERRARINI JAPAN ASAHI GRANT - Tokyo
- FERRARINI PACIFIC - Hong Kong
- EMPORIO GOURMET - Hong Kong
- FERRARINI USA - New Jersey
- FERRARINI SUISSE - Lugano, Chiasso
- FERRARINI ESPANA - Madrid, Toledo
- FERRARINI Sp.z.o. - Warsaw, Sierakow





Una salamoia con ben 21 erbe aromatiche ed una lentissima cottura a vapore che arriva fino al cuore del prodotto: ecco i segreti del nostro prosciutto cotto dal profumo inconfondibile.

*Brining with 21 different herbs and steaming slowly to allow the flavours to penetrate right through the meat: this is the secret to the unmistakable taste and aroma of our famous cooked ham.*

## IL PRIMO PROSCIUTTO COTTO SUL MERCATO SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

**THE FIRST COOKED HAM ON THE MARKET  
PREPARED WITHOUT ADDED POLYPHOSPHATES**



**Villa Rivalentella, Reggio Emilia** - Stabilimento di Produzione del Prosciutto cotto  
**Villa Rivalentella, Reggio Emilia** - Production plant for cooked hams

- Superficie - 16.000 mq
- Dipendenti - 225
- Produzione - 1.000.000 pezzi/anno  
8.000 tons/anno
- Floor area - 16.000 mq
- Employees - 225
- Output - 1.000.000 units/year  
8.000 tons/year

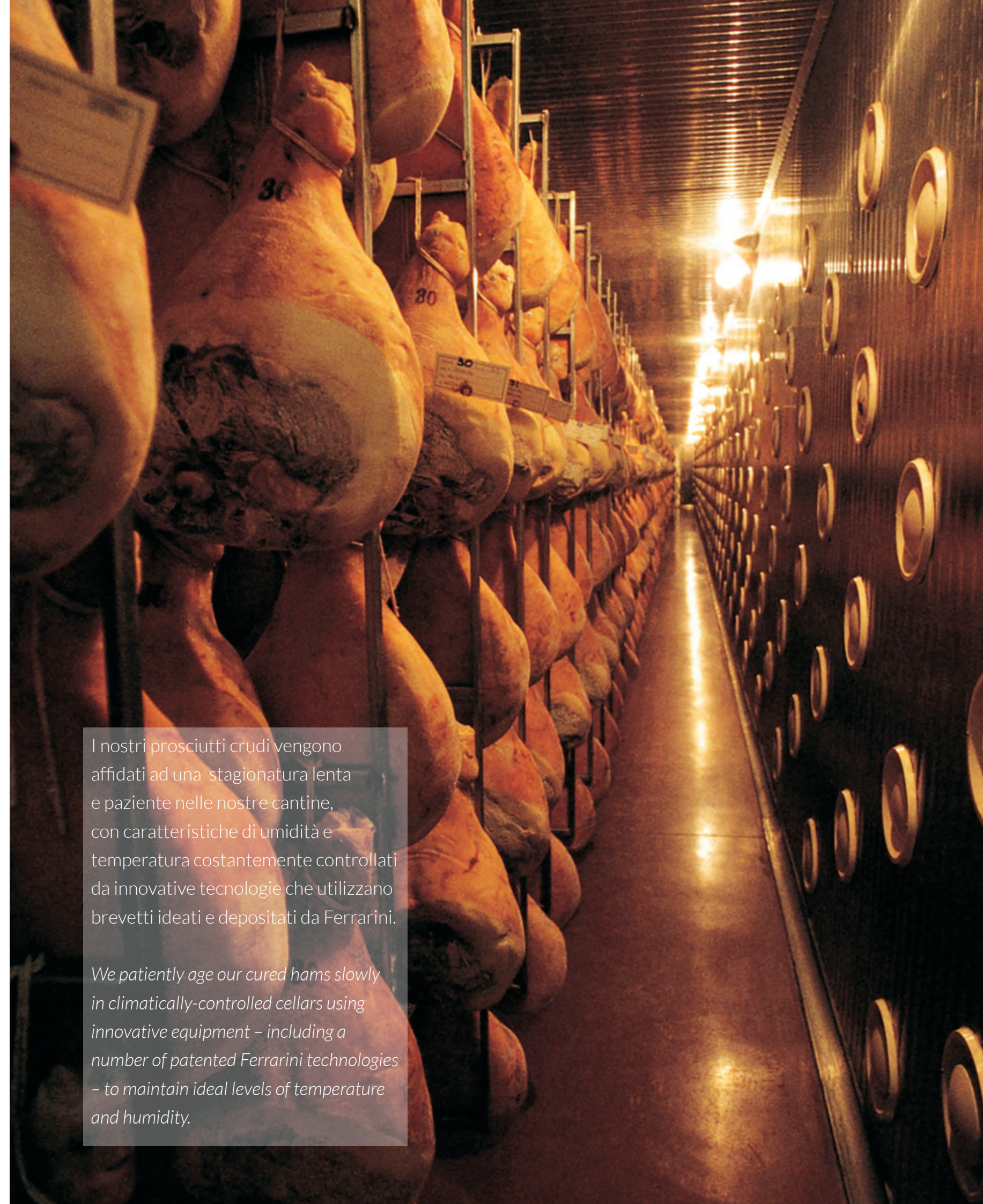


## QUASI UN MILIONE DI PROSCIUTTI CRUDI ALL'ANNO NEARLY A MILLION CURED HAMS PRODUCED EVERY YEAR



**Lesignano de' Bagni, Parma** - Centro di stagionatura, disosso e affettatura  
**Lesignano de' Bagni, Parma** - Curing, deboning and slicing production plant

- Superficie - 25.000 mq
- Dipendenti - 75
- Produzione - 800.000 pezzi/anno  
9.700 tons/anno
- Produzione affettati - 2.000.000 pezzi/anno
- Floor area - 25,000 mq
- Employees - 75
- Output - 800.000 units/year  
9.700 tons/year
- Pre-sliced cold cuts output - 2,000,000 units/year



I nostri prosciutti crudi vengono affidati ad una stagionatura lenta e paziente nelle nostre cantine, con caratteristiche di umidità e temperatura costantemente controllati da innovative tecnologie che utilizzano brevetti ideati e depositati da Ferrarini.

*We patiently age our cured hams slowly in climatically-controlled cellars using innovative equipment – including a number of patented Ferrarini technologies – to maintain ideal levels of temperature and humidity.*

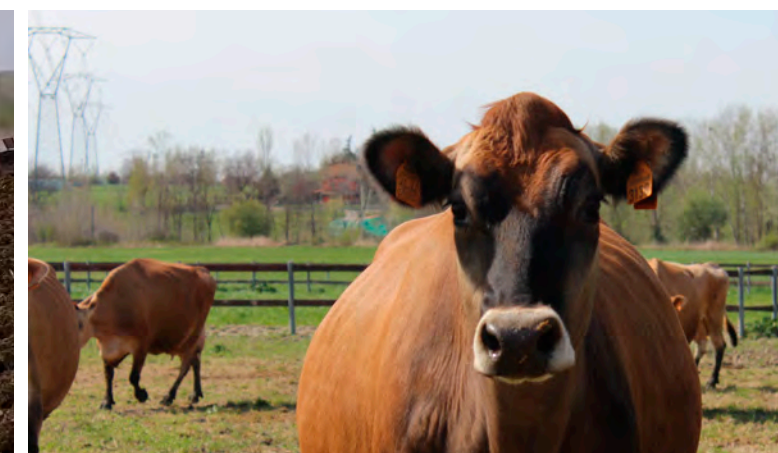


E' lo speciale abbinamento di latte ottenuto da mucche di razza Frisona e Jersey, allevate nelle nostre aziende agricole, a donare al nostro Parmigiano Reggiano una particolare morbidezza di gusto che lo rende unico.

*What gives our Parmigiano Reggiano its unique, rounded flavour? The secret lies in the special blend of Holstein and Jersey milk, all of which comes from cows raised on our own farms.*

## IL CONTROLLO COMPLETO DI TUTTA LA FILIERA PRODUTTIVA DEL NOSTRO PARMIGIANO REGGIANO

### THE COMPLETE CONTROL OF ENTIRE PRODUCTION LINE OF OUR PARMIGIANO REGGIANO



**Puianello, Reggio Emilia** - Caseificio matricola 106

**Puianello, Reggio Emilia** - Cheese Dairy, reg. no. 106

- Terreni in conduzione - 1.954 ettari
- Dipendenti aziende agricole - 110
- Centri zootecnici - 6
- Capi bovini - 3.000
- Produzione latte - 43,5 tons/gg
- Caseifici - 2
- Produzione - 30.000 forme all'anno

**Berzana, Reggio Emilia** - Caseificio matricola 110

**Berzana, Reggio Emilia** - Cheese Dairy, reg. no. 110

- Total land area - 1,954 hectares
- Farm and agriculture employees - 110
- Livestock centres - 6
- Head of cattle - 3,000
- Milk production - 43.5 tons/day
- Cheese production plants - 2
- Output - 30,000 wheels/year

Certificazione "Formaggio Parmigiano Reggiano prodotto con latte ottenuto da alimentazione NON OGM"  
Certification "Parmigiano - Reggiano cheese produced with milk from NON-GMO animal feed"



**NON TUTTI GLI ACETI BALSAMICI SONO UGUALI.  
QUELLI FERRARINI INVECCHIANO MOLTO A LUNGO NELLE  
ACETAIE DI PROPRIETA'**

**NOT ALL BALSAMIC VINEGARS ARE THE SAME. FERRARINI'S  
BALSAMIC VINEGARS ARE AGED EXTRA SLOWLY IN OUR  
VINEGAR HOUSES**



**Quattro Castella, Reggio Emilia** – Acetaia del Più Bello



**Albinea, Reggio Emilia** – Acetaia Conte Re



**Vezzano sul Crostolo, Reggio Emilia** – Acetaia Ca' del Lupo

- Aceto Balsamico di Modena IGP - 10.000 lt
- Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP - 300 lt
- Acetaie - 3

- PGI-certified "Balsamic Vinegar of Modena"- 10,000 litres
- PDO-certified "Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia"- 300 litres
- Vinegar houses - 3

Ferrarini produce sia l'Aceto Balsamico di Modena IGP che l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP. Nella produzione controlla tutta la filiera produttiva, dal vigneto (utilizza solo il mosto cotto delle uve raccolte nei vigneti delle Tenute Ferrarini) all'invecchiamento.

*Ferrarini produces both PGI-certified Balsamic Vinegar of Modena and PDO-certified Balsamic Vinegar of Reggio Emilia, overseeing the entire chain of production from the vine (the vinegar is produced from the cooked must of grapes that are grown exclusively in Ferrarini's own vineyards) to the ageing rooms.*







Un particolare sistema di coltivazione ed una gestione eco-compatibile dei vigneti hanno portato a valorizzare al massimo i vitigni autoctoni e ad inserire vitigni internazionali.

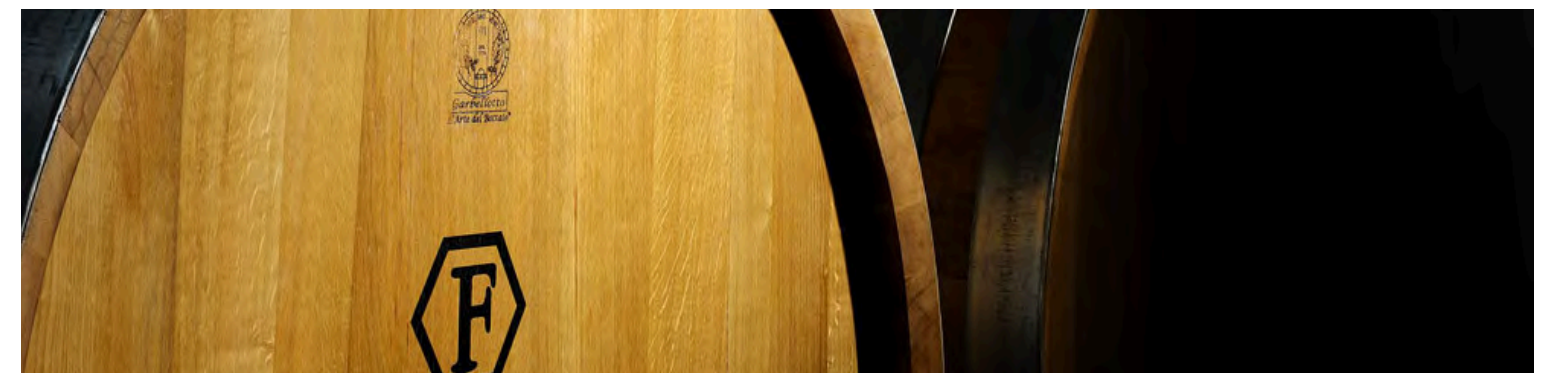
*Using a unique cultivation process, and an environmentally-sustainable system to manage the vineyards, Ferrarini has been able both to bring out the best in the autochthonous grapes, and successfully introduce international varieties.*

## IL CONTROLLO COMPLETO DELLA PRODUZIONE DEI NOSTRI VINI, DALLA VENDEMMIA ALLA PIGIATURA

### THE COMPLETE CONTROL OF PRODUCTION OF OUR WINES, FROM HARVESTING TO PRESSING



**Viano, Reggio Emilia** - Vigna Ca' del Lupo  
**Viano, Reggio Emilia** - Vineyard Ca' del Lupo



**Viano, Reggio Emilia** - Cantina  
**Viano, Reggio Emilia** - Winery

- Vigneti di proprietà - 35 ettari
- Vitigni autoctoni - Lambrusco Montericco, Lambrusco Grasparossa, Malbo Gentile, Spergola
- Vitigni internazionali - Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot

- Total extent of company's vineyards - 35 hectares
- Indigenous grape varieties - Lambrusco Montericco, Lambrusco Grasparossa, Malbo Gentile, Spergola
- International grape varieties - Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot



## TUTTA LA BONTA' E LA FRESCHEZZA DEI SALUMI APPENA AFFETTATI

**ALL THE TASTE AND QUALITY OF PRE-SLICED COLD CUTS**



Reparto affettatura  
Repartro affettatura

Con l'ampia gamma di prodotti a libero servizio, gli affettati Ferrarini fanno parte della quotidianità degli italiani e sono sempre più simbolo del "buon" Made in Italy nel mondo.

*With their wide range of pre-packaged products, Ferrarini's pre-sliced products have become household names in Italy, and an increasingly important symbol of Italian quality in the world.*



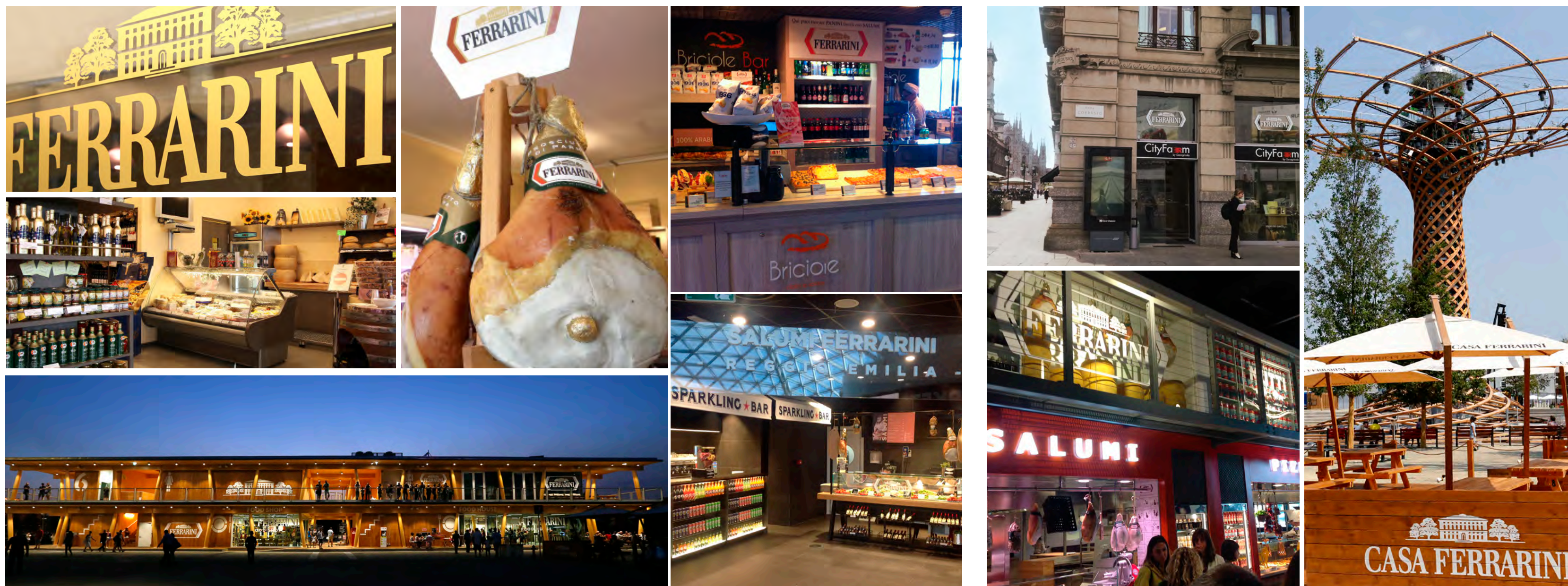


## COMUNICARE IL BRAND LADDOVE IL CONSUMATORE VIVE UN'ESPERIENZA DIRETTA CON IL PRODOTTO

### SHOWCASING THE BRAND WHEREVER CONSUMERS ARE BROUGHT FACE TO FACE WITH THE PRODUCTS THEY BUY

Nelle principali aree di transito, nei negozi monomarca e in canali speciali si sviluppa la comunicazione del Gruppo, tutta orientata a trasmettere la cultura, l'esperienza e la passione che sta dietro alla bontà di ogni prodotto.

The Group's marketing strategy targets areas of elevated footfall as well as its own dedicated stores and other special channels, focusing on communicating the ethos, experience and enthusiasm that lie behind every one of its quality products.



Canali alternativi per una visibilità di qualità:

- Punti vendita diretti Ferrarini Shop - 3
- Aeroporti - 13
- Aree di servizio - 16
- Duty Free - 8

Alternative channels for elevated visibility:

- Ferrarini Shop: direct sales points - 3
- Airports - 13
- Service areas - 16
- Duty Free - 8





---

Via Lauro Ferrarini, 1 - 42123 Reggio Emilia (Italy) - Tel. (0039) 0522 9321



[www.ferrarini.com](http://www.ferrarini.com)