



GRUPPO VERCELLI



L'ECCELLENZA DEL VITELLO ITALIANO
garantita dall'allevamento alla tavola.

SCEGLIERE IL GRUPPO VERCELLI

Per portare la qualità del vitello italiano sulle tavole di tutto il mondo.

Il Gruppo Vercelli è uno dei principali gruppi alimentari italiani e una delle più moderne industrie a livello europeo nel settore delle carni bovine.

La governance e le strategie di sviluppo del Gruppo trovano fondamento e stimolo nell'impegno e nell'esperienza della famiglia Vercelli. Oggi, i fratelli Alessandro e Gian Luca rinnovano **la tradizione e la passione familiare: l'eccellenza del vitello italiano garantita dall'allevamento alla tavola.**

Il Gruppo è organizzato mediante **strutture di allevamento che operano secondo una politica di filiera integrata con la struttura di macellazione:** si saldano così, sotto un'unica gestione, le risorse tecniche e le competenze professionali necessarie a rispondere alle richieste più esigenti del mercato, in termini di qualità e sicurezza, oltre che di prezzo, elasticità e flessibilità di fornitura.





LA NOSTRA GARANZIA

È l'integrazione della filiera che fa la differenza: gli allevamenti, il macello e la logistica operano sotto un'unica gestione, permettendo alla famiglia e al Gruppo Vercelli di poter **garantire personalmente sulla qualità dei prodotti.**

Giorno dopo giorno, ci impegniamo per offrire a tutti i nostri clienti e a ogni singolo consumatore carne di vitello sicura, di prima qualità e di provenienza certa.

Alessandro e Gian Luca Vercelli

SCEGLIERE IL VITELLO ITALIANO

Per riscoprire le naturali qualità della carne dei vitelli nati, allevati e macellati in Italia.

Non tutte le carni sono uguali. Il vitello italiano del Gruppo Vercelli assicura qualità nutrizionali e organolettiche di primissimo livello.

COMPOSIZIONE CHIMICA MEDIA

Valori per 100 g di carne di vitello

Energia	448 kJ / 107 kcal
Proteine	20,7 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Grassi totali	2,7 g
di cui grassi saturi	1,14 g
Sale	0,22 g



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

La qualità delle carni di vitello del Gruppo Vercelli è immediatamente percepibile.

- 1 Colore.** Il particolare colore del vitello a carne bianca del Gruppo Vercelli è determinato dalla giovane età degli animali e dall'utilizzo nella dieta dei bovini di foraggio secco, oltre che di latte.
- 2 Odore.** La freschezza e la salubrità delle carni del Gruppo è testimoniata dall'odore non forte, con sfumature delicate di erba e cereali.
- 3 Sapore.** Le carni di vitello italiano hanno un gusto delicato e un piacevole grado di succosità.
- 4 Consistenza.** Al tatto e al palato la carne di vitello italiano del Gruppo Vercelli si rivela vellutata e finissima.

Solo una filiera integrata come quella del Gruppo Vercelli può assicurare l'eccellenza di tutti questi fattori, su cui incidono elementi quali la selezione dei capi da destinare all'allevamento, la gestione del piano alimentare, il benessere degli animali in ogni fase del processo (allevamento, trasporto, macello).



SCEGLIERE UNA FILIERA INTEGRATA

Un Sistema di Rintracciabilità assicura l'origine, la qualità e la salubrità delle carni del Gruppo Vercelli.

La gestione della filiera inizia con la scelta dei capi da destinare all'allevamento e termina con il prodotto che arriva al consumatore, passando attraverso specifiche fasi, tutte sottoposte a **rigidi controlli di qualità** e tutte concepite per assicurare la **tracciabilità e la salubrità delle carni**:

- gestione, selezione e acquisto per singolo capo
- gestione di un passaporto per ogni capo di bestiame
- gestione piano alimentare e farmaci per ciclo/capo
- gestione macellazione e lavorazione per partita
- gestione della logistica



Il Gruppo Vercelli adotta un **Sistema di Rintracciabilità (certificato ISO 22005)** che documenta l'intera filiera produttiva: la selezione dei capi di bestiame e dei mangimi, ogni fase dell'allevamento, il momento del trasporto e tutte le attività di macellazione, fino all'arrivo del prodotto finito sugli scaffali di vendita.



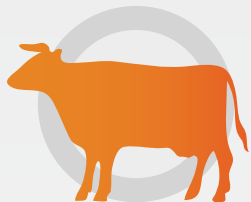
I NOSTRI NUMERI



200 ettari di terreni coltivati secondo le più moderne pratiche agronomiche e ambientali.



Più di 30 allevamenti, in Piemonte, Lombardia ed Emilia Romagna, tutti realizzati e condotti in conformità dei requisiti europei in materia di benessere animale e controlli sanitari.



Più di 50.000 vitelli allevati e macellati l'anno.



100.000 capi: potenzialità annua della struttura di macellazione di Formigliana (VC).

CERTIFICAZIONI



UNI EN ISO 9001 cert. n. 198
UNI EN ISO 9001 cert. n. 2724
UNI EN ISO 22005 cert. n. 35304



BRC GLOBAL STANDARD-FOOD cert. n. BRC-IS 6260



IFS cert. n. IFS-IS 6260

CONTATTI

Vercelli s.p.a.

S.S. 230 Vercelli-Biella, 15 - 13030 Formigliana (VC)

Tel. +39 0161 877811 - Fax +39 0161 877830

info@gruppovercelli.it

www.gruppovercelli.it

*This brochure is also available in other languages / Folleto multilingüe
Die Broschüre ist in mehreren Sprachen erhältlich / كتيب متوفر بعدة لغات*

www.gruppovercelli.it/it/brochures