



*Prosciutti
Stagionati*

*Dry Cured
Hams*

ALCAR UNO

*L'arte di lavorare
la carne Suina*

Stabilimenti di produzione / Dry cured ham production plants



www.alcaruno.it



ALCAR UNO S.p.A.
Solignano di
Castelvetro (MO)

IT
677 - L
CE



SAN GEMINIANO
PROSCIUTTI S.p.A.
Guiglia (MO)

IT
180 - L
CE

Alcar uno è stata fondata negli anni '50 in Emilia Romagna, una terra dove l'arte della stagionatura del prosciutto ha radici millenarie. Qui la lavorazione della carne suina riveste un ruolo importante ed è un valore che si tramanda di padre in figlio. Stagioniamo e disossiamo Prosciutto Crudo, Prosciutto di Parma, San Daniele e Speck Dolci.

*"Seguendo la tradizione
e semplici regole: coscia suina,
sale, tempo e passione"*

Consideriamo la qualità del servizio e dei prodotti come la migliore risposta per soddisfare le richieste dei nostri clienti. La sicurezza alimentare ed il costante monitoraggio della nostra catena produttiva sono per noi di fondamentale importanza.

Alcar Uno was founded in the late fifties in Emilia Romagna, a land where the art of producing cured meats has been improved over thousands of years. Here, the pork meat processing plays a very important role, since it's a value, a tradition handed down from father to son. We cure and debone Italian Ham, Parma Ham, San Daniele Ham and non smoked Speck.

*"Following old heritage
and simple rules: fine pork
meat, salt, time and passion"*

Alcar Uno considers services and products' quality as the best offer to customers and consumers' demands. Food safety and constant monitoring of our own chain of pork production are pivotal to us. Our main goal has always been protecting traditions, while pursuing innovation and technology improvements, in order to obtain high quality standards for all of our products, granting at the same time a full tracking of meat's origin.





**PROSCIUTTIFICIO
IL CONTE S.r.l.**
Neviano degli Arduini (PR)

IT
2086 - L
CE



**BORGO
ANTICO S.r.l.**
Sala Baganza (PR)

IT
588 - L
CE



ALCAR UNO S.p.A.
Sala Baganza (PR)

IT
357 - L
CE



**FILIERA UNO
PROSCIUTTI S.r.l.**
San Daniele Del Friuli (UD)

IT
683 - L
CE

Seguendo questi principi abbiamo conseguito la posizione di leader di mercato del prosciutto crudo con una produzione annuale superiore a **3.000.000 di unità.**

*Following these values we achieved the leading position in the dry cured ham market with an annual production capacity of more than **3.000.000 pieces.***



Certificazioni / Certifications



Food Safety

CERTIFICATED



I costanti miglioramenti in termini di infrastrutture e standard qualitativi ci hanno permesso di ottenere le principali certificazioni internazionali (IFS, BRC) e le autorizzazioni necessarie per le esportazioni nei seguenti paesi.



**Worldwide
export to:**

Consistent improvements on infrastructures and quality standards allowed us to obtain the main international certifications (IFS, BRC) and the necessary authorisations to export in the following countries.



USA



CANADA



ARGENTINA



BRAZIL



SOUTH AFRICA



EU



CHINA



JAPAN



HONG KONG



AUSTRALIA



TAIWAN

Stagionato con osso / Cured Ham bone in

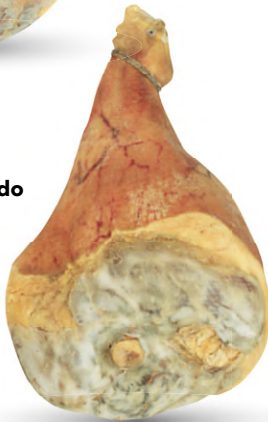


Prosciutto Crudo
Cured Ham



Prosciutto Crudo di Parma
Cured Parma Ham

Prosciutto Crudo Nazionale
Cured Italian Ham



Prosciutto Crudo di San Daniele
Cured San Daniele Ham



Specialità Stagionate / Cured Specialties

Culatta



Sgambato



Gran Speck



Scopri anche le nostre linee: / Discover our special assortments:



Prosciutto Crudo disossato / Deboned cured Ham

PULITO A COLTELLO / **KNIFE-CLEANED**

Pressato
Pressed



Addobbo
Rounded



**Tagliato
a 1/2**
Cut in half



LAVATO / WASHED

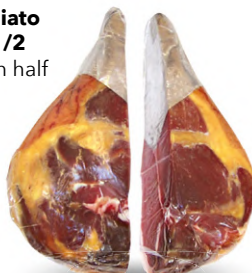
Pressato
Pressed



Addobbo
Rounded



**Tagliato
a 1/2**
Cut in half



PULITO O LAVATO / CLEANED OR WASHED

**Tagliato
in tranci 1/4**
Cut in
pieces 1/4



**Tagliato
in tranci 1/5**
Cut in
pieces 1/5



Pelatello



Bauletto



Culatta



Animal Welfare
& Antibiotic Free



Biologico



Antibiotic Free
& NO-OGM

Prosciutto Crudo disossato / Deboned cured Ham -Deli Counter Ready

MATTONELLA

Mattonella



Bauletto



Pulita
Cleaned



Sgrassata e svenata
Without fat and veins



Forma Ovale
Oval Shape

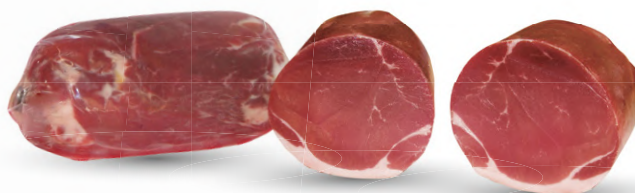
PROSCIUTTELLO E PICCOLINO

**Intero, forma tonda
ø 15 cm**
Whole, round
shape ø 15 cm



**Taglio a metà
ø 15 cm**
Cut in half
ø 15 cm

**Intero, "Mini"
ø 9 cm**



**Taglio a metà
ø 9 cm**
Cut in half
ø 9 cm

Prosciutto Crudo affettato / Sliced cured Ham

PROSCIUTTO CRUDO / CURED HAM



Mini o Maxi mosso
Mini or Maxi wavy



Mini o Maxi steso
Mini or Maxi flat



**Maxi
Cartene**



Maxi vassoio
Maxi tray



Ovale steso
Oval flat



Oval mosso
Oval wavy

PROSCIUTTELLO E PICCOLINO



Ø 15 cm



Ø 9 cm

Mini o Maxi

CULATTA



Ovale steso
Oval flat



Oval mosso
Oval wavy

I PROSCIUTTI DOP / DPO CURED HAM

PROSCIUTTO DI PARMA / CURED PARMA HAM



Mini o Maxi mosso
Mini or Maxi wavy



Mini o Maxi steso
Mini or Maxi flat



Ovale steso / Oval flat



Oval mosso / Oval wavy

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE / CURED SAN DANIELE HAM



Mini o Maxi mosso
Mini or Maxi wavy



Mini o Maxi steso
Mini or Maxi flat



Ovale steso / Oval flat



Oval mosso / Oval wavy



*Produzione annuale del Gruppo
Yearly Company figures*

Suini allevati / Raised hogs

100.000

Carne fresca lavorata / Processed fresh meat

Kg 300.000.000

Quartini lavorati / Processed hind legs

15.000.000

Prosciutti stagionati / Dry cured hams

3.000.000



S.p.A. / Sede legale, uffici commerciali e amministrativi
Headquarters, commercial and administration offices

Via della Pace, 10 | 41051 Castelnovo Rangone (MO) Italy

Tel. +39 (0)59 534711 | Email: info@alcaruno.it

P.I. 1534410368 | Pec: alcaruno@pec.it | www.alcaruno.it |   

