

*Profilo
Aziendale*

*Company
Profile*



ALCARUNO

ALCAR UNO

*L'arte di lavorare
la carne Suina*

Alcar Uno considera la **qualità dei prodotti e del servizio** come la migliore offerta per i clienti. Per questo la missione del gruppo è di proteggere le tradizioni, coniugandole con la costante ricerca dell'innovazione. I miglioramenti tecnologici sono indispensabili per ottenere e garantire elevati standard qualitativi su tutti i prodotti. Eseguiamo controlli igienico-sanitari presso il nostro Laboratorio di analisi interno, dove personale specializzato monitora la sicurezza alimentare e la tracciabilità.

*Alcar Uno considers **service and products' quality** as the best offer to its customers.*

To achieve the best result, we combine traditional knowledge with constant innovation and technology improvements, in order to maintain high quality standards for all of our products. We carry out health and hygiene tests by means of an in-house analysis laboratory.

The Quality Department thoroughly checks and records meat origin, quality, processing, storage and transportation.

Storia / History



Alcar Uno nasce alla fine degli anni '50 nel cuore dell'Emilia Romagna.

Qui, l'arte della salumeria ha radici millenarie e la lavorazione della carne suina è una tradizione i cui valori sono tramandati di padre in figlio.

Il fondatore Sante Levoni, con la collaborazione dei figli, ha guidato la Società fino alla sua affermazione tra i più grandi gruppi alimentari italiani.

Alcar Uno was established in the late fifties in Emilia Romagna, a land where the art of producing cured meats dates back thousands of years. Here, pork meat processing is a traditional value handed down from father to son.

Founding pillar of the Company, Mr. Sante Levoni has run the Company since the beginning, becoming one of the most important Italian food groups with the help of his sons.



Il gruppo Alcar Uno è cresciuto negli anni diventando leader nel settore della carne suina. L'attività principale dell'azienda è la lavorazione dei quarti posteriori, provenienti da macelli selezionati.

Grazie alla nostra struttura flessibile, rispondiamo alle esigenze delle industrie salumiere offrendo una vera e propria personalizzazione sartoriale dei tagli.

La **Divisione Stagionati** di Alcar Uno è specializzata nella stagionatura e nel disosso di Prosciutti crudi, Prosciutti di Parma, Prosciutti di San Daniele e Speck non affumicati.

Stabilimenti produttivi innovativi e rispetto del sapere tradizionale sono garanzia di qualità e pregio del prodotto.

*Over the years, **Alcar Uno** has improved its facilities, technology and business network, gaining a leading role in pork meat industry. The core activity of the Company is the cutting of pork legs, purchased from selected slaughterhouses. A flexible and responsive production chain allows us to comply with cured meat industries demands, offering tailored services according to the client's specifications. Over the years, Alcar Uno has developed a high professional experience in **curing dry hams**, processing them in the highest technological plants while following the traditional know-how to achieve the typical taste of Italian cured ham, Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele and not smoked Speck.*



Consapevoli delle richieste del mercato per un prodotto italiano garantito e allevato secondo la tradizione, abbiamo ideato il progetto **Filiera Uno**. La gestione ed il controllo diretto dell'intera Filiera, dall'allevamento di suini leggeri nazionali alla lavorazione delle carni, sono garanzia di continuità qualitativa e affidabilità.

*Responsive to the markets' growing demand for a guaranteed Italian product, bred according to tradition, we conceived the **Filiera Uno** Project. Direct management of the entire chain, from domestic light pig breeding to meats processing, guarantees consistent quality and reliability.*



Allevamento suini / hog farming



AZIENDA AGRICOLA FILIERA UNO S.r.l.

Via della Pace, 10
41051 - Castelnuovo Rangone (MO)

100.000 maiali all'anno / hogs per year

Società per la gestione coordinata degli allevamenti del nostro Suino Nazionale Leggero, alimentato nel rispetto della tradizione italiana. Company for the coordinated management of our Light Domestic Pigs farms, where we raise our pigs according to the Italian tradition.

Aziende agricole situate nelle province di: / Farms located in northern Italy, Provinces of:
MODENA - REGGIO EMILIA - PARMA - VERONA - MILANO - LODI - MANTOVA - CREMONA

Porzionatura carne / meat slicing plant



PROGETTO FILIERA SI S.r.l.

Via dell'Artigianato, 6
46033 - Castel d'Ario (MN)

**Stabilimento di porzionatura
e preparazione carne.**
Processed and slicing fresh meat plant.



Impianto di produzione proteine e grassi alimentari / food protein and fat production plant



ALCAR UNO S.p.A.

Via Alcide de Gasperi 6/A
41051 - Castelnuovo Rangone (MO)

**Impianto di produzione proteine
e grassi alimentari** / Food protein
and fat production plant



L'arte di lavorare la carne suina

Stabilimenti lavorazione fresco / fresh meat cutting plants



ALCAR UNO S.p.A.

Via della Pace, 10
41051 - Castelnuovo Rangone (MO)

IT
669 - S
CE

Uffici direzionali e impianto di sezionamento, disosso e rifilo di quarti posteriori per le industrie italiane.

Company's headquarters and cutting plant, the main activities are deboning and trimming of hind pork legs.

170.000 quarti a settimana / hind legs per week



GENERALFRIGO S.r.l.

Viale Germania, 40 - 20066 - Melzo (MI)



Stabilimento di sezionamento con stoccaggio congelato, specializzato nella lavorazione dei quarti posteriori.

Cutting plant with high frozen stock capacity, specialized in deboning and trimming of hind pork legs.

IT
217 - S
CE

40.000 quarti a settimana / hind legs per week



GLOBALCARNI S.p.A.

Via Sardegna, 98 - 41057 - Spilamberto (MO)



Stabilimento di sezionamento specializzato in quarti posteriori e tagli da mezzena.

Cutting plant specialized in hind pork legs and others carcasses cuts.

IT
362 - S
CE

10.000 mezzene a settimana / carcasses per week
60.000 quarti a settimana / hind legs per week



MC S.r.l.

Via Aldo Moro, 1
43037 - Lesignano De' bagni (PR)



IT
681 - S
CE

Stabilimento di sezionamento specializzato nella lavorazione di quarti per prosciuttifici.

Cutting plant specialized in hind pork legs cut for dry curing processing.

30.000 quarti a settimana / hind legs per week

Stabilimenti di produzione prosciutto crudo / dry cured ham production plants



ALCAR UNO S.p.A.

Via Montanara, 48
41014 - Solignano di Castelvetro (MO)

Disosso e confezionamento
/ Deboning and Packaging



Modena



SAN GEMINIANO PROSCIUTTI S.p.A.

Via Varrobbie, 213 - 41052 - Guiglia (MO)

**Prosciutto di Modena DOP, Prosciutto Crudo,
Sgambati e Gran Speck dolci - Stagionatura**
/ DPO Modena dry Cured Ham, dry Cured Ham,
Sgambati & sweet Gran Speck - Curing.



Modena



PROSCIUTTIFICIO IL CONTE S.r.l.

Via Sant'Ambrogio, 4
43024 - Neviano degli Arduini (PR)

**Prosciutto di Parma DOP e Prosciutto
Crudo - Stagionatura e Disosso**
/ DPO Parma dry Cured Ham,
dry Cured Ham - Curing - Deboning.



Parma



BORGH ANTICO S.r.l.

Via S. Vitale, 31
43038 - Sala Baganza (PR)

**Prosciutto di Parma DOP e
Prosciutto Crudo - Stagionatura**
/ DPO Parma dry Cured Ham,
dry Cured Ham - Curing.



Parma



ALCAR UNO S.p.A.

Via S. Vitale, 35
43038 - Sala Baganza (PR)

**Prosciutto di Parma DOP e
Prosciutto Crudo - Stagionatura**
/ DPO Parma dry Cured Ham and
dry Cured Ham - Curing.



Parma



FILIERA UNO PROSCIUTTI S.r.l.

Via Jacopo Pirona, 15
33038 - San Daniele Del Friuli (UD)

**Prosciutto di San Daniele DOP e Prosciutto
Crudo - Stagionatura - Disosso - Affettamento**
/ DPO San Daniele dry Cured Ham, dry Cured
Ham - Curing - Deboning - Slicing.



San Daniele

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



Energia rinnovabile

8 Stabilimenti dotati di impianto fotovoltaico per un totale di 4.5 Mw di energia pulita per prevenire l'emissione in atmosfera di circa 1700 t di CO₂ annui.

Renewable Energy

8 Facilities equipped with 4.5 Mw solar panels generating clean energy and preventing the emission of 1700 ton CO₂ year.



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 |

