



Sapori e Tradizioni

La qualità di un'azienda artigianale, la sicurezza di una moderna industria



1925



1935



1968



1982



1993



oggi

La storia del salumificio Veroni inizia a Correggio, nel cuore dell'Emilia, in un piccolo negozio di alimentari gestito dai cinque fratelli Veroni. Nel 1925, Fiorentino, Francesco, Paolo, Adolfo e Ugo Veroni decidono di ampliare l'attività e dedicarsi alla produzione di salumi.

Oggi, la quarta generazione della famiglia è alla guida di un'azienda che continua ad investire nella realizzazione di progetti caratterizzati dal continuo miglioramento, dalla ricerca dell'eccellenza qualitativa, dal costante equilibrio fra tradizione e innovazione tecnologica.

“La famiglia, infatti, è la vera depositaria dei valori storici e tradizionali dell'impresa e l'artigianalità è una sintesi di valori, non di dimensioni.” Questo il credo del salumificio Veroni, un'azienda moderna e tecnologicamente all'avanguardia, ma che affonda le proprie radici nel “saper fare artigianale” e nelle antiche ricette di una volta. Un connubio perfetto tra expertise e innovazione, artigianalità e industrializzazione, modernità e tradizione.

Le mortadelle giganti



Veroni è stato il primo salumificio in Italia a produrre le mortadelle di grandi dimensioni, già negli anni 30. I formati sono da 80, 100, 200 e 350 kg. Le famose “Guinness” invece, non hanno limite: 600, 800, 900 kg fino ad arrivare alla maxi mortadella da oltre 20 quintali che viene proposta ad ogni edizione della Fiera Alimentare Cibus a Parma.

La lavorazione è molto particolare e rigidamente controllata secondo antiche ricette, perfezionate nel tempo. È il risultato di un mix di impasto di puro suino lavorato con tempi precisi e specifiche modalità di cottura. I budelli sono accuratamente selezionati e cuciti a mano da sarte esperte.

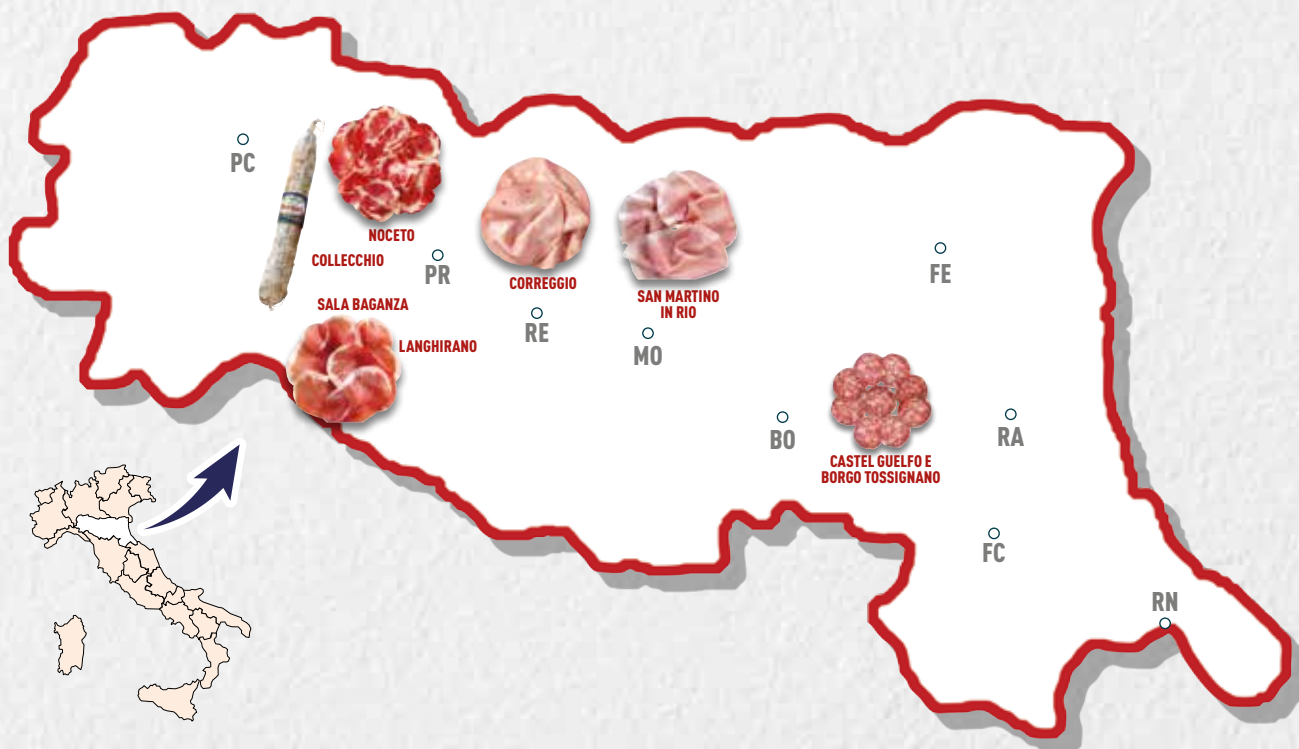
Il gusto delicato e il gradevole profumo, fragrante e persistente al momento del taglio, ne fanno un richiamo apprezzato da ogni consumatore.



La vendita delle mortadelle giganti è sempre un momento di grande attrazione nei punti vendita di tutta Italia. Un vero e proprio “evento” che contraddistingue da sempre il marchio Veroni.

Gli stabilimenti

Veroni è strutturata in quattro società controllate e otto stabilimenti produttivi, ognuno con la propria specializzazione.



HPP fa la differenza

A marzo 2015, Veroni ha aperto un proprio stabilimento negli USA, con l'obiettivo di offrire al mercato americano salumi 100% italiani. Sono, infatti, prodotti in Italia, trattati HPP e spediti negli Stati Uniti dove vengono affettati, per garantire la massima freschezza.

Il trattamento HPP (High Pressure Processing) è un metodo grazie al quale il prodotto, confezionato sottovuoto, viene inserito in una "camera" e sottoposto per alcuni minuti (3/5) ad una elevatissima pressione idrostatica (6.000 bar).

Questo procedimento distrugge tutti i batteri eventualmente presenti, in particolare la lysteria e la salmonella, e consente di offrire un prodotto salubre al 100%, con una maggiore shelf life, ma che mantiene intatte tutte le proprietà organolettiche e qualitative.



COLLECCHIO - PARMA - STABILIMENTO DEDICATO AL TRATTAMENTO HPP



VERONI USA Inc - Logan Township NJ - IMPIANTO DI AFFETTAMENTO

Una sicurezza per voi e i vostri clienti

Da anni Veroni utilizza un sistema di certificazioni riconosciuto a livello internazionale, con l'intento di garantire la sicurezza alimentare e l'alta qualità della produzione. Una ricerca d'eccellenza che si riflette nel continuo studio di nuovi prodotti in linea con le tendenze di mercato e in grado di soddisfare la clientela più attenta.



Per lo storico stabilimento di Correggio Veroni applica un SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE CERTIFICATO e possiede la registrazione EMAS secondo il regolamento CE n. 1221/2009. L'adesione volontaria a tali sistemi HA LO SCOPO DI RIDURRE COSTANTEMENTE L'IMPATTO AMBIENTALE dello stabilimento, con particolare attenzione alle aree residenziali circostanti.

Per gli stabilimenti di Correggio e Gazzata si utilizza un SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE, certificato da un ente esterno, che verifica che l'azienda mantenga le promesse fatte al cliente in termini di qualità e sicurezza. Questa scelta di aderire ad un sistema di certificazione volontario internazionale sottolinea la volontà di GARANTIRE IL COSTANTE LIVELLO QUALITATIVO DELLA PRODUZIONE.

Veroni rispetta i severi standard volontari internazionali BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard), che prendono in esame tutti gli aspetti igienico-sanitari della produzione alimentare. L'adesione volontaria a questi standard internazionali evidenzia l'impegno a GARANTIRE UN ELEVATO PROFILO DELLA SICUREZZA alimentare e dell'igiene dei prodotti.



Rilasciato per i siti di Gazzata (RE) e Langhirano (PR)



Veroni USA Inc.

is registered as meeting the requirements of the Level 2: Certified HACCP Based Food Safety Plans

Rilasciato per il sito di Logan Township (NJ)

Le ricette classiche della tradizione sempre al passo con i tempi



Prosciutti crudi, di Parma e San Daniele, prosciutti cotti e arrostiti, salami, coppe e pancette, specialità regionali e le mortadelle, punta di diamante dell'azienda: una gamma completa di prodotti che rispettano le ricette tradizionali e originali, ma sempre al passo con le più moderne tendenze nutrizionali.

Mortadelle



● Senza Glutine
 ● Senza Glutammato Monosodico Aggiunto
 ● Senza Lattosio e Derivati del Latte
 ● Senza Polifosfati Aggiunti

N.	ARTICOLO	ANNOTAZIONI	PEZZATURE	CODICE	VARIANTI	NOTE
MORTADELLE CILINDRICHE						
3 - 15	La Tua Veroni	Con sale rosa, in sintetico, cilindrica, metà, s.v.	7 14	V20MG	V26MG Con pistacchio	✓ ✓ ✓ ✓
16 - 4 - 2	Esselusso	IGP, in sintetico, cilindrica, metà, s.v.	7 14 20	210MG	216MG Con pistacchio	✓ ✓ ✓ ✓
10	Esselusso	IGP, in budello naturale, cilindrica, metà, s.v.	17	230MG	236MG Con pistacchio	✓ ✓ ✓ ✓
14	La Ginestra	IGP, in sintetico, cilindrica, metà, s.v.	14	520MG	526MG Con pistacchio	✓ ✓ ✓ ✓
5 - 7	Alta Tradizione	IGP, in sintetico, cilindrica, metà, s.v.	7 14	610MG	616MG Con pistacchio	✓ ✓ ✓ ✓
17	Esselusso	In sintetico, cilindrica, metà, s.v.		25 212MG	218MG Con pistacchio	✓ ✓ ✓ ✓
MORTADELLE OVALI						
12 - 1	Esselusso	IGP, in sintetico, ovale, metà, s.v.	5 10	220I	220M Metà	✓ ✓ ✓ ✓
11	Esselusso	IGP, in vescica, ovale, intera	2 5 12 16	2400		✓ ✓ ✓ ✓
18 - 9	Esselusso	IGP, in vescica, ovale, intera, s.v.	2 5 12 16	240I		✓ ✓ ✓ ✓
8	Esselusso	IGP, in vescica, ovale, metà, s.v.	2 6 9	240M		✓ ✓ ✓ ✓
6	Esselusso con pistacchio	IGP, in vescica, ovale, intera, s.v.		12 16 246I		✓ ✓ ✓ ✓
13	Esselusso con pistacchio	IGP, in vescica, ovale, metà, s.v.		6 9 246M		✓ ✓ ✓ ✓

MORTADELLE CILINDRICHE		
PESO INTERO	DIAMETRO	LUNGHEZZA
50 kg sintetico	29	46
40 kg sintetico	27	84
35 kg naturale	24	78
28 kg sintetico	23	78
14 kg sintetico	22	50

MORTADELLE OVALI		
PESO INTERO	DIAMETRO	LUNGHEZZA
18 kg vescica	26	46
16 kg vescica	23	43
12 kg vescica	22	40
10 kg sintetico	20	40
5 kg vescica	18	26
5 kg sintetico	15	26

Prosciutti Crudi



● Senza Glutine
 ● Senza Glutammato Monosodico Aggiunto
 ● Senza Lattosio e Derivati del Latte
 ● Senza Polifosfati Aggiunti
 ● Senza Conservanti

N.	ARTICOLO	ANNOTAZIONI	PESO MEDIO INTERO	CODICE	VARIANTI	NOTE
PROSCIUTTI CRUDI STAGIONATI						✓ ✓ ✓ ✓ ✓
4	Parma "Selezione"	DOP, con osso	10	A80		✓ ✓ ✓ ✓ ✓
12 - 20	Parma "Selezione"	DOP, disossato, s.v.	7,8	A811 Addobbo	A871 Pressato	✓ ✓ ✓ ✓ ✓
2	Rosalto	Solo cosce nazionali, con sale rosa, con osso	10	A90		✓ ✓ ✓ ✓ ✓
14	Rosalto	Solo cosce nazionali, con sale rosa, disossato, s.v.	7,5	A911 Addobbo		✓ ✓ ✓ ✓ ✓
18 - 21	Parma "Gran Gusto"	DOP, disossato, s.v.	7	A641 Addobbo	A651 Pressato	✓ ✓ ✓ ✓ ✓
6	Parma	DOP, con osso	9,5	A02		✓ ✓ ✓ ✓ ✓
9 - 23	Parma	DOP, disossato, s.v.	7	A161 Addobbo	A061 Pressato	✓ ✓ ✓ ✓ ✓
25	Parma Mattonella	DOP, disossato, pressato, s.v.	5,5	A231	A23M Metà	✓ ✓ ✓ ✓ ✓
19	Parma Pelatello	DOP, disossato, pressato, s.v.	5	A241	A24M Metà	✓ ✓ ✓ ✓ ✓
7	San Daniele	DOP, con osso	10	A20		✓ ✓ ✓ ✓ ✓
22	San Daniele	DOP, disossato, s.v.	7,2	A211 Addobbo	A221 Pressato	✓ ✓ ✓ ✓ ✓
16	Smeraldo	Disossato, s.v.	6	A421 Addobbo		✓ ✓ ✓ ✓ ✓
15	Rubino	Con osso	8	A40		✓ ✓ ✓ ✓ ✓
10	Rubino	Disossato, s.v., pulito a coltello	6	A411 Addobbo	A471 Pressato	✓ ✓ ✓ ✓ ✓
13	Corallo	Con osso	6 - 8	A30		✓ ✓ ✓ ✓ ✓
17	Corallo	Disossato, s.v.	6	A311 Addobbo	A371 Pressato	✓ ✓ ✓ ✓ ✓
	Corallo Pelatello	Disossato, pressato, s.v.	4,6	A281	A28M Metà	✓ ✓ ✓ ✓ ✓
26	Corallo Mattonella	Disossato, s.v.	5,2	A341	A34M Metà	✓ ✓ ✓ ✓ ✓
CULA						
3	Cula della Tradizione	Legato con spago, in vescica	4	A14		✓ ✓ ✓ ✓ ✓
5 - 8	Cula con Cotenna	Intero	5,5	A25	A261 Disossato, s.v., pulito a coltello	✓ ✓ ✓ ✓ ✓
COSCE SUINE STAGIONATE						
1 - 11	Lo Sgambato	Senza osso	6	A35	A36 Con pepe	✓ ✓ ✓ ✓ ✓
24	Dolce&Lode Più	Senza osso, s.v., rifilata, pulita a coltello	5	A441		✓ ✓ ✓ ✓ ✓

Prosciutti Cotti



● Senza Glutine
 ● Senza Glutammato Monosodico Aggiunto
 ● Senza Lattosio e Derivati del Latte
 ● Senza Polifosfati Aggiunti

N.	ARTICOLO	ANNOTAZIONI	PESO MEDIO INTERO	CODICE	VARIANTI	NOTE
	PROSCIUTTI COTTI ALTA QUALITA'					● ● ● ●
12	Il Gran Casale	Cosce nazionali	9+	B571		✓ ✓ ✓ ✓
11	Il Casolare	Cosce nazionali	9	B501		✓ ✓ ✓ ✓
8	Il Rustico		8	B371	B37M Metà	✓ ✓ ✓ ✓
18	La Corte		9	B361		✓ ✓ ✓ ✓
	PROSCIUTTI COTTI SCELTI					
10	Il Portico	Cosce nazionali	9,5	B511		✓ ✓ ✓ ✓
1	Il Sentiero		8,5	B541		✓ ✓ ✓ ✓
6	La Perla	Con latte intero di alta qualità, ad alto contenuto di proteine, fonte di vitamina B2 e B12, fosforo e ferro	8	B601		✓ ✓ ✓
2	Il Canaletto		8,5	B521	B52M Metà	✓ ✓ ✓
17	Il Boschetto		8	B321	B32M Metà	✓ ✓ ✓
9	Boschetto Selezione		8	B311		✓ ✓ ✓
7	Il Bellavalle		8,5	B341		✓ ✓ ✓
3	Il Fontanile		7,5	B291	B29M Metà s.v.	✓ ✓ ✓
14	Il Focolare - Prosciutto Arrosto alle Erbe		7,5	B231	B23M Metà	✓ ✓ ✓
	PROSCIUTTI COTTI					
5	La Collina	Ad alto contenuto di proteine, contenuto di grasso inferiore al 5%, s.v.	9+	B301	B30M Metà	✓ ✓ ✓ ✓
13	Alta Resa		8	B461	B46M Metà	✓ ✓ ✓
16	L'Agreste		8,5	B451	B45M Metà s.v.	✓ ✓ ✓
4	L'Appetitoso - Affumicato		7,5	B331		✓ ✓ ✓
15	Più Gusto		9	B271	B27M Metà	✓ ✓ ✓

Salami



● Senza Glutine
 ● Senza Glutammato Monosodico Aggiunto
 ● Senza Lattosio e Derivati del Latte
 ● Senza Polifosfati Aggiunti

N.	ARTICOLO	ANNOTAZIONI	PESO MEDIO INTERO	CODICE	VARIANTI	NOTE
	SALAMI					● ● ● ●
6	Tradizionale "Selezione"	Budello naturale	1 - 1,2	D80		√ √ √ √
5	Milano "Selezione"	In sintetico	4,5 - 5	D81		√ √ √ √
3	Ungherese "Selezione"	In sintetico	4	D82		√ √ √ √
7	Felino	IGP, bud. naturale, flow pack	1	D40FP	N40FP Calibrato (0,9 kg)	√ √ √ √
13	Felino Filzetta	IGP, bud. naturale, flow pack	0,5	D41FP	N41FP Calibrato	√ √ √ √
2	Felino Gigante	IGP, bud. naturale, flow pack	3,5	D53FP		√ √ √ √
9	Tipo Milano	In sintetico, flow pack	1,5	D28FP		√ √ √ √
10	Tipo Milano	In sintetico, flow pack	3,5	D46FP		√ √ √ √
8	Tipo Ungherese	In sintetico, flow pack	3,5	D36FP		√ √ √ √
14	Tipo Napoli	In sintetico, dolce, flow pack	1,5	D31FP		√ √ √ √
1	Tipo Napoli	In sintetico, piccante, flow pack	1,5	D51FP		√ √ √ √
12	Zia	Budello naturale, con aglio	1,5	D20		√ √ √ √
15	Al Finocchio	In sintetico, flow pack	2	D23FP		√ √ √ √
11	Spianata Romana	In sintetico, dolce, flow pack	1,6	D21FP	D21M Metà s.v.	√ √ √ √
17	Spianata Romana	In sintetico, piccante, flow pack	1,6	D22FP	D22M Metà s.v.	√ √ √ √
4 - 16	Salamella Stagionata	In sintetico, curva, flow pack	0,6	E12FP		√ √ √ √

Coppe-Pancette-Speck-Bresaole



● Senza Glutine
 ● Senza Glutammato Monosodico Aggiunto
 ● Senza Lattosio e Derivati del Latte
 ● Senza Polifosfati Aggiunti

N.	ARTICOLO	ANNOTAZIONI	PESO MEDIO INTERO	CODICE	VARIANTI	NOTE
	COPPE STAGIONATE					● ● ● ●
5	Parma "Selezione"	IGP, Intera	2 - 2,5	C80		√ √ √ √
4	Parma	IGP, Intera	1,8 - 2,2	C01		√ √ √ √
6	Magra	Intera	1,5 - 2	C07		√ √ √ √
	PANCETTE					
3 - 12	Arrotolata	Senza cotenna	3,5	H03	H03M Metà	√ √ √ √
1	Arrotolata	Con cotenna	3 - 4	H04		√ √ √ √
27 - 28	Tesa	Affumicata, s.v.	2 - 2,5	H051	H05M Metà	√ √ √ √
9 - 16	Coppata Dolcemagra	Arrotolata, senza cotenna, s.v.	4	H101	H10M Metà	√ √ √ √
17	Coppata Dolcemagra Lusso	Arrotolata, senza cotenna, metà, s.v.	2 - 2,5	H11M		√ √ √ √
7	Arrotolata Mini	Senza cotenna	1,5 - 2	H13		√ √ √ √
8	Rustica	Con cotenna, steccata	3 - 4	H23		√ √ √ √
10 - 11	Stufata	Metà, s.v.	2,5	H27M	H28M Doppia (4 kg)	√ √ √ √
	LARDI					
26	Lardo Pancettato Stagionato	Doppio, metà, s.v.	4	H181		√ √ √ √
2	Guanciale Stagionato	Con cotenna, intero	1,2	H20		√ √ √ √
20	Del Santerno Stagionato	Aromatizzato, trancio, s.v.	2 - 2,5	H401		√ √ √ √
	SPECK					
24	Speck	IGP, metà, s.v.	2,5	U05M		√ √ √ √
23	Alta Resa	s.v.	5	U351		√ √ √ √
25	Alto Speck	s.v.	5	U251	U25M Metà	√ √ √ √
	BRESAOLE					
14 - 15	Punta d'Anca	IGP, pelata, s.v.	4	U291	U29M Metà	√ √ √ √
13	Punta d'Anca	Metà, s.v.	2	U31M		√ √ √ √
	CICCIOLI					
19	Frolli	In formelle, s.v.	0,6	U011		√ √ √ √
18	Sbriciolati	In vaschetta	1	U21		√ √ √ √
	GASTRONOMIA					
22	Arrosto di Tacchino	s.v.	2	U43		√ √ √ √
21	Porchetta Rustica	s.v.	3,5	U47		√ √ √ √

Porzionati



● Senza Glutine
 ● Senza Glutammato Monosodico Aggiunto
 ● Senza Lattosio e Derivati del Latte
 ● Senza Polifosfati Aggiunti

N.	ARTICOLO	ANNOTAZIONI	PESO MEDIO INTERO	CODICE	VARIANTI	NOTE
MORTADELLE						
34 - 29	Esselusso	IGP, in sintetico, ovale, s.v.	1-2	220IP		✓ ✓ ✓ ✓
16	Le Piccole	In sintetico, calibrata	0,15	N23I		✓ ✓ ✓ ✓
15 - 17	Le Piccole	In sintetico, calibrata	0,3	N24I	N34I Con pistacchio	✓ ✓ ✓ ✓
31 - 33	Le Piccole	IGP, in sintetico, metà, s.v.	0,45	N25M	N35M Con pistacchio	✓ ✓ ✓ ✓
32	Le Piccole	IGP, in sintetico, intera, s.v.	0,6	N26I		✓ ✓ ✓ ✓
30	Le Piccole	IGP, in sintetico, intera, s.v.	0,9	N27I		✓ ✓ ✓ ✓
28	Le Piccole	IGP, in sintetico, metà, s.v.	1	N28M		✓ ✓ ✓ ✓
PROSCIUTTI CRUDI STAGIONATI						
24	Parma	DOP, senza conservanti, disossato, pressato, metà, s.v.	3 - 3,5	A06M	A06T Trancio (1,5 kg)	✓ ✓ ✓ ✓
23	Corallo	Disossato, pressato, metà, s.v.	2,5 - 3	A37M	A37T Trancio (1,5 kg)	✓ ✓ ✓ ✓
PROSCIUTTI COTTI						
14	Prosciutto Cotto	Confezionato a quarti, s.v.	1,7	B46T		✓ ✓ ✓
SALAMI						
26	Tipo Alpino	In sintetico, metà, s.v.	0,5	D15M		✓ ✓ ✓ ✓
25	Felino	IGP, pelato, metà, s.v.	0,5	D41M	N41M Calibrato (0,4 kg)	✓ ✓ ✓ ✓
20 - 22	Napoli	In sintetico, dolce, flow pack	0,2	N61FP	N62FP Piccante	✓ ✓ ✓ ✓
21	Veronetto	In sintetico, flow pack	0,2	N12FP		✓ ✓ ✓ ✓
COPPE E PANCETTE						
18	Parma	IGP, metà, s.v.	0,8	C01M		✓ ✓ ✓ ✓
19	Magra	Metà, s.v.	0,8	C07M		✓ ✓ ✓ ✓
12 - 13	Pancetta	Affumicata, a cubetti	2 x 80 g	N05C	N06C Dolce	✓ ✓ ✓ ✓
VARI						
7	Zampone di Modena "Selezione"	IGP, con astuccio	1	N20I		✓ ✓ ✓
6	Cotechino di Modena "Selezione"	IGP, con astuccio	0,5	N21I		✓ ✓ ✓
8	Stinco Arrosto "Selezione"	Con astuccio	0,65	P20I		✓ ✓ ✓ ✓
10	Zampone di Modena "Più"	IGP, con astuccio	1	N30I		✓ ✓ ✓ ✓
11	Cotechino di Modena "Più"	IGP, con astuccio	0,5	N31I		✓ ✓ ✓ ✓
9	Zampone	A fette, s.v.	0,18 - 0,2	M04F		✓ ✓ ✓ ✓
3	Zampone	Senza astuccio	1	N15I		✓ ✓ ✓ ✓
5	Cotechino	Senza astuccio	0,5	N17I		✓ ✓ ✓ ✓
4	Stinco Arrosto	Senza astuccio	0,65	P13I		✓ ✓ ✓ ✓
1 - 2	Würstel	4 pezzi, s.v.	0,10	N41I	N43I 3 pezzi (0,250 g)	✓ ✓ ✓
27	Ciccioli Sbriciolati	In vaschetta	0,25	N46I		✓ ✓ ✓

Affettati di vari formati e grammature



Libero servizio in vaschetta rettangolare



Libero servizio in vaschetta ovale



Mortadella sottovuoto Ø24 cm in busta rotonda



Take away in vaschetta rettangolare di diverse dimensioni



Prosciutto crudo e di Parma interfogliato in vaschetta rettangolare



F.lli Veroni fu Angelo S.p.A.
Viale Saltini, 15/17
42015 Correggio - RE
P.IVA e C.F. IT00678520354



www.veroni.it