



SPECIALISTI DELLA TRASFORMAZIONE
IN UN MERCATO CHE CAMBIA.

THE PROCESSING SPECIALISTS
IN A CHANGING MARKET.



Forti di una lunga e solida tradizione, guardiamo al futuro con un obiettivo importante: essere il primo confezionatore di carni fresche nel mercato italiano, nell'ambito di una macelleria evoluta di altissima qualità.

Lavoriamo già oggi per gli scenari di domani, con una grande innovazione di prodotto, di processo e di servizio, investendo fortemente in ricerca e sviluppo, con una pianificazione strategica che comprende tutta la filiera.

Questo per noi significa essere una moderna azienda di trasformazione delle carni. Un lavoro sempre più da specialisti.
Noi lo siamo da trent'anni.

Relying on our lengthy and deep-rooted tradition, we look at the future with an important target: being the leading packaging company of fresh meat in the Italian market of top quality and advanced butchery methods

We are working today to prepare tomorrow's scenarios through product, process and service innovations, and investing in research and development with a strategic planning for the entire production chain.

*This means being a modern meat processing company.
A job for Specialists.
We have been Specialists for thirty years.*

Il mercato è sempre più competitivo? La risposta è nella specializzazione.

Castelcarni, specialisti nella trasformazione delle carni. Una grande passione e l'esperienza di oltre trent'anni di attività, in uno stabilimento produttivo e una piattaforma logistica all'avanguardia in Europa. A Castelnuovo Rangone, in provincia di Modena, patria della lavorazione delle carni. Tradizioni e sapori di una volta, affidati alle tecnologie più avanzate per offrirvi una macelleria di altissima qualità.

Specialisti con la forza di un grande Gruppo: il Gruppo Ghinzelli Virgilio Bertana, del quale Castelcarni è partner dal 1996 e che oggi rappresenta il 30% delle carni suine nazionali.

Specialisti in un'azienda dinamica che investe sul futuro e immagina oggi i mercati e i consumi di domani.

Specialisti nella logistica e nella distribuzione avanzate: grazie a Service Group, la nuova società di servizi di logistica, stoccaggio, gestione ordini e consegne che vi mette a disposizione l'efficienza e la rapidità di infrastrutture totalmente automatizzate.

Diventare specialisti. In tutto quello che facciamo. Questa, da sempre, è la ricetta che ci sta più a cuore.

Confezionamento delle carni fresche: il sapore dell'unicità.

L'obiettivo di Castelcarni? Anch'esso è da specialisti, da "specialisti della differenza": essere il primo confezionatore di carni fresche nel mercato italiano, con una macelleria evoluta di altissima qualità. Con una capacità produttiva che si estende già ora, con versatilità, a preparazioni elaborate di quarta e quinta gamma e ai surgelati.

Una mission che nasce dalla nostra unicità.

Legata ad un assortimento vario e ampio, frutto di una selezione rigorosa delle carni, sempre di altissima qualità. Ad una struttura produttiva d'eccellenza, un servizio personalizzato e una logistica avanzata che garantisce rapidità di consegna e programmazione.

È la somma di questi valori che ci rende unici. In grado di soddisfare al meglio le diverse esigenze dei consumatori e dei canali distributivi, dalla GDO, all'HORECA, al Catering. In Italia e all'estero.

Is the market increasingly more competitive? The answer lies in specialisation.

Castelcarni, the meat processing specialists.

A great passion and thirty years' experience, in a production plant and a logistics platform that is at the vanguard in Europe.

In Castelnuovo Rangone, province of Modena, the home of meat processing. Traditions and flavours from the past, entrusted to state-of-the-art technology, to offer top quality meat products.

The specialists with the strengths of a Group: the Ghinzelli Virgilio Bertana Group, of which Castelcarni has been a partner since 1996, and that today accounts for 30% of the market of Italian pork.

Specialists in a dynamic company that invests in its future and imagines today the markets and consumptions of tomorrow.

The specialists of advanced logistics and distribution: thanks to Service Group, the new company specialised in logistic, storage, order management and delivery services that place efficiency and totally automated infrastructures at your disposal.

Becoming specialists. In all we do. This has always been our winning recipe.

Packaging of fresh meat: the flavour of uniqueness.

Castelcarni's objective? It is one for specialists, "specialists in making the difference": to be the leading packaging company of fresh meat in the Italian market of top quality and advanced butchery methods. With a production capacity that already includes fresh-cut, ready-to-use and frozen products.

A mission determined by our uniqueness.

Linked to a varied and wide assortment, which is the result of a rigorous selection of top quality meat. With an excellent production structure, a personalised service and an advanced logistics that guarantees speedy deliveries and planning.

Assortimento prodotti:

Fioccorosa

Gli elaborati, macinati e porzionati freschi. Prodotti di alta gamma, ottima qualità, tenerissimi e fortemente innovativi anche nel packaging.

Bontà Sincera

I confezionati di suino e bovino, il cuore dell'assortimento del fresco. Prodotti buoni, curati, di prezzo medio ed elevata rotazione. Tanta innovazione per un mercato che cambia. Elaborati disponibili anche nella versione surgelata.

Tradizionali Castelcarni

I prodotti destinati alla vendita assistita, dai tagli sfusi tradizionali, ai tagli sottovuoto, al congelato. Ottimo rapporto tra qualità e convenienza.

The combination of these values renders us unique. We can fully meet the needs of consumers, distributors, large retailers and the hotel, restaurant and catering sectors.

In Italy and abroad.

Product areas:

Fioccorosa

Processed, minced and portioned fresh products. Top range, optimum quality, very tender and highly innovative products, including the packaging.

Bontà Sincera

Pork and beef packed products, which are at the heart of the fresh range. Good, well presented, averagely priced products with high turn-around rates. Innovation for a changing market. Available also as frozen products.

Tradizionali Castelcarni

Products for sale at the counter ranging from traditional to vacuum packed and frozen cuts. Excellent quality/price ratio.

Un'azienda unica, uno stabilimento unico per innovazione.

La "casa" di Castelcarni oggi è un grande stabilimento produttivo, all'avanguardia per tecnologia e automazione dei processi. Nel solco della tradizione di Modena, distretto italiano più importante del settore, qui si movimentano ogni giorno 1200 quintali di carni, pari ad oltre un milione di porzioni.

Il lay out dello stabilimento consente un flusso lineare di merci e materiali, senza intersezioni, per tutelare la salubrità dei prodotti. Con una cura estrema dell'aspetto igienico e sanitario. Con un'automazione estesa ad ogni reparto. Con il lavoro di personale esperto e qualificato. Con un occhio attentissimo al risparmio energetico. Tutto per garantire una Qualità Totale, qualità sempre certificata, a livello di prodotto, di processo, di rintracciabilità di filiera.

Per farvi avere un'idea concreta dell'eccellenza dello stabilimento Castelcarni, è un piacere per noi potervi mostrare da vicino tutte le fasi del processo produttivo nei singoli reparti, attraverso uno speciale "percorso visitatori". Nell'augurio di avervi presto nostri ospiti, vogliate intanto seguirci in una prima visita guidata. Nelle prossime pagine.

A unique company and a uniquely innovative plant.

Castelcarni's "home" is a large production plant with state-of-the-art technology and automated processes. In line with the tradition from Modena, which is Italy's most important area in this sector, we handle every day about one million portions of meat.

The plant layout guarantees a continuous and uninterrupted flow of goods and materials to safeguard our product safety. All this with the highest care for hygiene and safety. Fully automated areas. Skilled and expert staff. Always with an eye to saving energy. All this to guarantee Total Quality, a certified quality of product, process and production chain traceability.

To offer you a practical example of the excellence of the Castelcarni plant, we are pleased to show you all the production steps in the various areas through a special "visitors' journey". Hoping to welcome you soon as our guests, please follow us for a first guided visit. Over the next few pages.

Certificazioni Castelcarni.



Quality Management System.



Sistema di rintracciabilità.



Lavorazione e commercializzazione di carni suine, ovine e caprine fresche e congelate, macinate e preparazioni di carne con verdure.



Lavorazioni carni rosse fresche e congelate; prodotti e preparati a base di carne.



La lavorazione di carni rosse fresche e congelate; prodotti e preparati a base di carne.

Castelcarni's Certification

Quality Management System.

Traceability System.

Processing and marketing of pork, mutton and goat meat, fresh and frozen, minced, and preparations of meat with vegetables.

Processing of fresh and frozen red meat; meat-based products and preparations.

The processing of fresh and frozen red meat; meat-based products and preparations.

Igiene e tecnologia, bontà che prende forma.

Benvenuti nello stabilimento Castelcarni, tra i più innovativi in Europa nella lavorazione e nella trasformazione della carne suina.

Eccoci nell'area rossa, al piano terra. Accoglie tutte le lavorazioni che richiedono un contatto diretto con la carne, ed è un'area ad altissima protezione igienico-sanitaria per la presenza di carni non confezionate.

La sicurezza igienica è assoluta, garantita da scrupolosi accorgimenti: controllo totale di temperatura e umidità, reparti con atmosfera in sovrappressione, guidovie per la movimentazione aerea, accesso del personale solo dopo sanificazione forzata di mani e calzature, uso di speciali indumenti con 6 ricambi settimanali per operatore con mascherine, appositi copricapo o caschi e, dove possibile e necessario, guanti.

L'area rossa si compone dei reparti di ricevimento delle carni, di disosso, di produzione salsiccia e macinati, di produzione spiedini ed elaborati e di produzione porzionati.

Nel piano interrato, sempre all'interno dell'area rossa, troviamo un impianto completamente automatizzato per il lavaggio delle casse e delle attrezzature ed un reparto per il caricamento vassoi.

L'area rossa è la prima tappa del nostro tour nella qualità totale Castelcarni: ora ne attraverseremo i singoli reparti.

Hygiene and technology: taste taking shape.

Welcome to the Castelcarni plant, one of Europe's most innovative for processing pork.

We are now in the red zone on the ground floor. This area is dedicated to operations requiring a direct contact with the meat, which is subject to a very high hygiene and safety protection since meat is not packed.

Hygiene and safety are guaranteed by strict and scrupulous measures: constant temperature and humidity control, positive pressure rooms, rails for suspended racks, access of staff only after sanitisation of hands and footwear, use of special clothing with 6 weekly changes of clothing for each operator consisting of face masks, hair covers or helmets and gloves (if applicable).

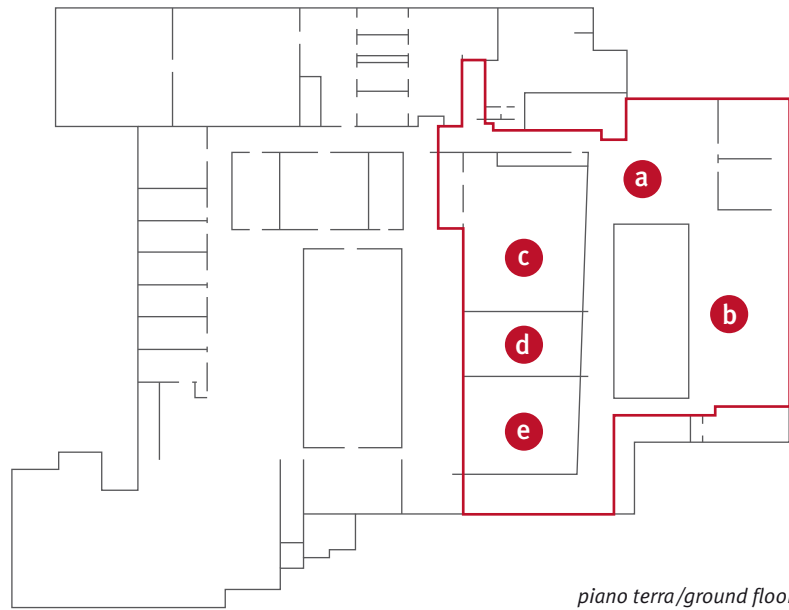
The red zone is made up of the areas dedicated to meat intake, deboning, sausage and minced meat production, skewers and processed products, and portioned products.

The basement of the red zone is dedicated to bin and equipment washing, and to tray loading.

The red zone is our first stop during the journey into Castelcarni's total quality: now let us enter each individual plant area.



Zone lavorative area rossa *Red zone processing areas*



- a.** reparto ricevimento merci e stoccaggio
intake and storage area
- b.** reparto disosso
deboning area
- c.** reparto salsiccia e macinati
sausage and minced meat area
- d.** reparto spiedini ed elaborati
skewer and processed product area
- e.** reparto porzionati
portioned product area

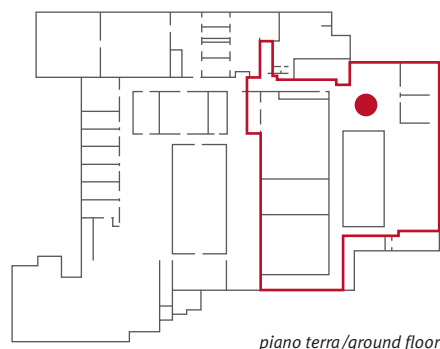


Reparto ricevimento merci e stoccaggio

Qui giungono le carni appena macellate e gli ingredienti per la lavorazione. Il reparto è suddiviso in due aree: ricevimento carne e ricevimento vegetali ed aromi. All'arrivo, a garanzia della qualità di tutta la filiera produttiva, le carni e gli altri ingredienti vengono controllati, codificati e stoccati. Una volta raggiunta la temperatura ideale, sono subito inviati alla lavorazione.

Per ottenere un prodotto sempre standardizzato, i tagli di carne vengono a questo punto disposti su una linea, collegata ad appositi selezionatori automatici che li suddivideranno e classificheranno in base al peso.

La tracciabilità all'interno dello stabilimento è totale: la movimentazione di ogni singolo lotto, qui e nei reparti di lavorazione, è registrata di volta in volta da sensori collegati al sistema informatico.



piano terra/ground floor

Intake and storage area

This is the area where the freshly slaughtered meat and the processing ingredients arrive.

The area is subdivided into two sections: intake of meat and intake of vegetables and flavourings. To guarantee the quality of the entire production chain, meat and other ingredients are inspected, codified and stored at arrival. As soon as the ideal temperature has been reached, products are sent to the processing area.

To obtain a standard product, meat cuts are then placed on a line that is connected to automatic sorting machines that will subdivide and classify them by weight.

Full traceability is in place: the handling of each individual lot is recorded by sensors connected to a computerised system for tracing the product throughout the plant.



Reparto disosso

Ed eccoci nel reparto disosso, dove la mano e l'esperienza dei nostri addetti sono fondamentali e fanno la differenza per garantire l'efficienza e gli standard di qualità.

Qui si lavorano tagli freschi per le esigenze giornaliere.

Il reparto si compone di due linee di lavorazione, dove si disossano i tagli anatomici in modo da prepararli per la vendita diretta, sfusi o sottovuoto, oppure per i reparti interni.

Deboning area

The deboning area is where the skill and expertise of our staff is fundamental and makes the difference in guaranteeing efficiency and high quality standards. Here the fresh cuts are prepared for the daily requirements.

The area is equipped with two lines where the meat cuts are deboned to prepare them for sale at the counter, pre-packed or vacuum packed, or for subsequent steps inside the plant.



piano terra/ground floor



Sausage and minced meat area

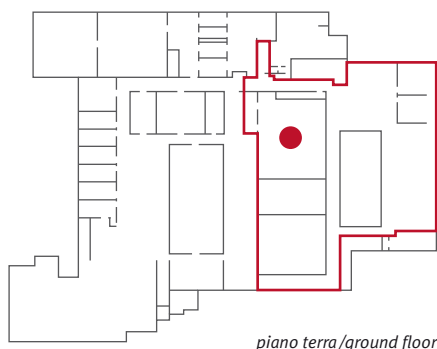
This is the sausage and minced meat area where all sorts of sausages are produced. Sausages range from the famous Luganega to the traditional sausage strings and regional recipes. The flexibility and layout of the area make it suitable for producing hamburgers and other fresh minced-meat products.

Equipped with three packaging lines, the area always guarantees excellent product standards: the computerised mincer accurately calls the different cuts based on the recipe.

Reparto salsiccia e macinati

Entriamo ora nel reparto salsiccia e macinati, dove si producono salsicce di tutte le tipologie. Dalle più conosciute come la luganega e la tradizionale a nodi, alle salsicce tipiche regionali. La versatilità e il layout del reparto permettono inoltre di realizzare altri prodotti, come gli hamburger e i macinati freschi.

Dotato di tre linee di confezionamento, il reparto garantisce sempre un eccellente standard del prodotto: l'impianto di macinazione carni, gestito dal sistema informatico, richiama infatti con precisione i diversi tagli in funzione della ricetta.



Reparto spiedini ed elaborati

Passiamo al reparto spiedini ed elaborati, suddiviso in due linee dedicate alla produzione di spiedini ed elaborati di carne: involtini e rollini.

Queste linee di produzione, attualmente semiautomatiche, si avvalgono del lavoro attento e preciso degli operatori, che consentono così di ottenere prodotti con un impeccabile livello di presentazione.

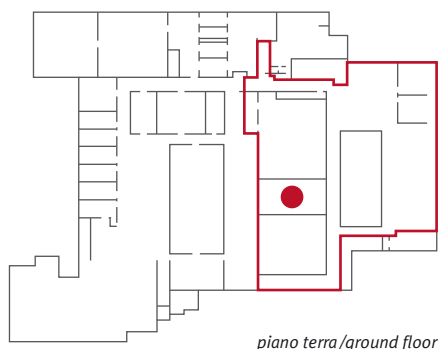
Per facilitare il lavoro degli addetti e consentire loro di concentrarsi al meglio sul posizionamento del prodotto nei vassoi, questi ultimi vengono distribuiti in automatico da un sistema di nastri trasportatori aerei.

Skewer and processed product area

This is the area dedicated to skewers and processed products with two separate lines: rolls and roulades.

These semi-automatic production lines are run by skilful and careful operators to obtain impeccably presented products.

To favour the work of operators in placing the product on the trays correctly, trays are automatically fed via an overhead system of conveyors.



piano terra/ground floor



Reparto porzionati

Ed eccoci al termine della nostra visita nell'area rossa, nel reparto porzionati. Qui entrano i tagli anatomici, provenienti dalla sala disosso o direttamente dal ricevimento.

Con l'ausilio di macchine automatiche da taglio, le carni vengono ora porzionate per il confezionamento.

La precisione è massima: tutto è predisposto per ottenere sempre un prodotto ideale per la presentazione e per il consumo, regolare, standardizzato nel peso e nella dimensione.

Anche qui la disposizione dei vassoi è automatica, grazie al sistema di nastri trasportatori aerei che li distribuisce direttamente sulle tre linee di confezionamento.

Castelcarni: alta tecnologia, al servizio dell'alta qualità.

Portioned product area

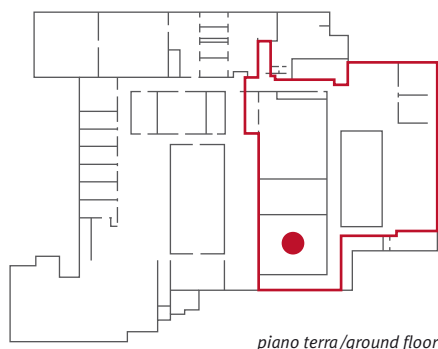
The portioned product area is the end of our tour of the red zone. The joints of meat arrive here from the deboning or intake areas.

With the help of automatic cutting machines, meat is cut into portions for packaging.

Operations are very accurate: everything is arranged to obtain products that are ideal in terms of presentation and consumption, i.e. regular and standardised weight and size.

Also here the product is placed on the trays automatically thanks to overhead conveyors feeding the trays to the three packaging lines.

Castelcarni: high technology at the service of high quality.



piano terra/ground floor



Automazione e rapidità, una piattaforma logistica all'avanguardia.

Il nostro tour prosegue ora nell'area verde, anch'essa collocata al piano terra. È dedicata al prodotto confezionato, fresco o congelato.

Qui si trovano le celle di stoccaggio e stazionamento del prodotto finito, il reparto di etichettatura, il magazzino dinamico ed il reparto spedizioni. Tutto completamente automatizzato, con metodologie all'avanguardia nel mondo della carne suina. Come l'evoluto sistema di preparazione ordini, pensato per soddisfare al meglio le esigenze di servizio della moderna distribuzione.

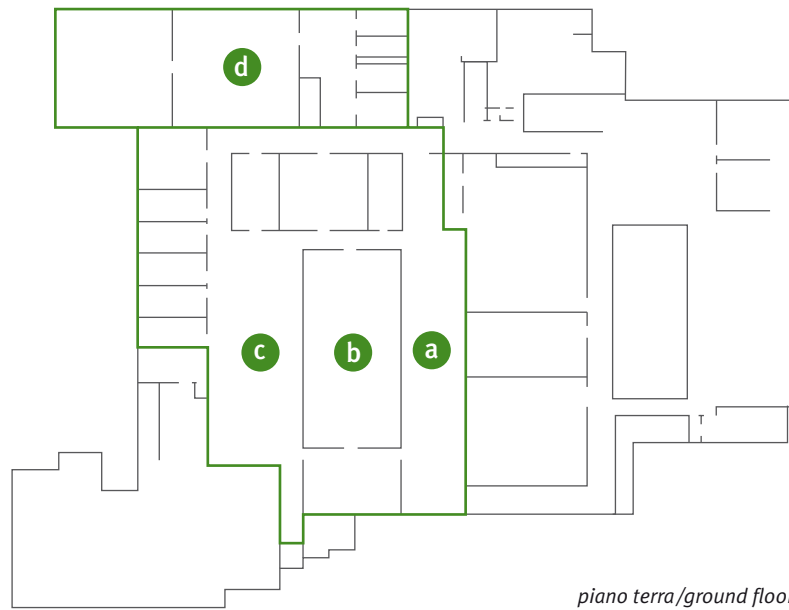
Automation and speed, a vanguard logistics platform.

Our tour continues to the green zone on the ground floor. It is dedicated to fresh or frozen packed products.

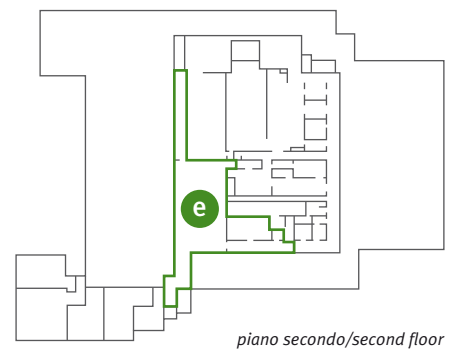
Here there are the cold rooms for storing finished products, labelling area, dynamic warehouse and shipping area. It is fully automated with vanguard technology in the pork meat sector. Also the sophisticated order tracking system is designed to fully meet the requirements of modern distribution.



Zone lavorative area verde *Green zone processing areas*



- a.** reparto etichettatura
labelling area
- b.** magazzino dinamico
dynamic warehouse
- c.** reparto spedizioni
shipping area
- d.** magazzino congelato
frozen warehouse
- e.** reparto incartonamento
boxing area



Reparto etichettatura

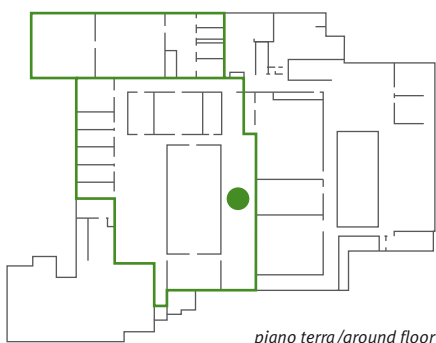
L'area verde inizia qui, nel reparto etichettatura. Confinante con l'area rossa e in collegamento diretto con i singoli reparti di produzione e confezionamento, ospita attualmente nove linee di etichettatura allineate.

Le linee di etichettatura, completamente automatiche, sono dotate di metal detector, bilance e prezzatrici.

Dopo l'applicazione dell'etichetta sulla singola confezione, direttamente in linea, i vassoi vengono inseriti in casse o cartoni e subito inviati al magazzino dinamico.

Reparto incartonamento

Siamo nel reparto incartonamento, il terminale di arrivo di tutti gli altri reparti. Dove i prodotti sono posti nel loro imballo secondario e preparati per la spedizione.



piano terra/ground floor



piano secondo/second floor

Labelling area

The labelling area marks the beginning of the green zone. Bordering with the red zone and directly connected to the individual production and packaging areas, it currently houses nine labelling lines.

The fully automated labelling lines are equipped with metal detectors, weighing scales and pricing machines.

After applying the label on each pack on the line, the trays are placed in bins or boxes and forwarded to the dynamic warehouse.

Boxing area

The boxing area is the end point for all other areas. This is where products are placed in their external packaging and prepared for shipment.



Dynamic warehouse

Magazzino dinamico

Spostiamoci ora nel magazzino dinamico, la parte in assoluto più innovativa dello stabilimento. Si tratta di una cella, dotata di scaffalature, in cui tutto avviene automaticamente: dall'approvvigionamento della cassa, alla sua fuoriuscita per la formazione del pallet.

La capacità di stoccaggio del magazzino è di ben 14.000 casse.

Lettori ottici acquisiscono, con il sistema di codici a barre, le singole casse o cartoni e li destinano prima allo stoccaggio e poi alla preparazione dell'ordine.

Tutto con la massima precisione e rapidità: siamo di fronte ad una vera e propria piattaforma logistica del fresco.

Accanto al magazzino dinamico del fresco, inoltre, vi è un magazzino dinamico del congelato con le stesse caratteristiche. Qui, ed è l'unica differenza, vengono gestiti solo pallet completi.

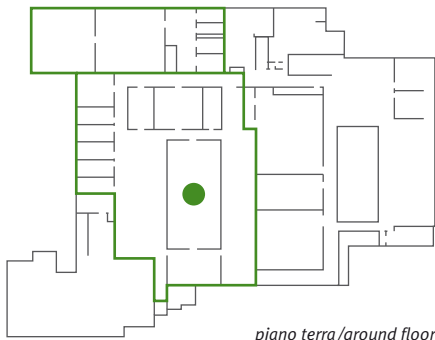
We are now moving to the dynamic warehouse, the plant's most innovative section. In this room fitted with storage shelves, every operation is performed automatically. from supplying the box to palletising.
The storage capacity of the warehouse is 14,000 bins.

Through a bar code system, optic readers record the individual bins or boxes and send them first to storage and then to order tracking.

All this is done with accuracy and speed: it is a true logistics platform for fresh products.

Furthermore, the dynamic warehouse for fresh products is sided by a dynamic warehouse of frozen products with similar characteristics.

The only difference is that the latter only deals with complete pallets.



Reparto spedizioni

Dal magazzino dinamico passiamo al reparto spedizioni: un'ampia e moderna superficie dedicata all'allestimento dell'ordine e alla preparazione dei pallet. Qui ogni pallet viene preparato in maniera completamente automatizzata, in base all'ordine gestito dal sistema informatico.

Per assicurare la conservazione ideale dei prodotti, in Castelcarni la catena del freddo è garantita ovunque, anche nella fase di carico degli automezzi. Il reparto spedizioni è dotato di otto bocche di carico, ed ognuna di esse è di fatto una cella "polmone", mantenuta ad un'adeguata temperatura di refrigerazione.

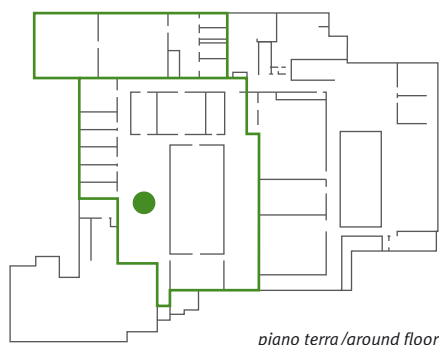
Termina qui la prima parte del tour nella qualità Castelcarni. C'è ancora molto da scoprire, tra innovazione e tecnologia: tutto al servizio dell'efficienza. Dalla parte della bontà.

Shipping area

From the dynamic warehouse, we move on to the shipping area: a wide and modern area dedicated to the preparation of orders and pallets. Every pallet is prepared in a completely automated way according to the computerised order.

For ideal product preservation, Castelcarni guarantees the maintenance of the cold chain throughout the production process, including during the loading of trucks. The shipping area has eight loading stations, which are actually storage cold rooms that can maintain the refrigeration temperature of products.

This is the end of the first part of a tour around quality in Castelcarni. There is much more to discover about innovation and technology: all to foster efficiency. With quality in mind.



piano terra /ground floor



Un cuore high-tech, per una qualità a ritmo continuo.

Il viaggio nello stabilimento Castelvanni continua, si scende al piano interrato. Qui si trova l'area blu, la zona tecnologica dell'azienda: tecnologica perché accoglie le centrali che fanno funzionare gli impianti di tutta l'azienda.

Tecnologica perché ospita inoltre l'officina, il magazzino imballaggi, il depuratore per le acque reflue, oltre alla sala lavaggio attrezzature e alla sala caricamento vassoi.

Un vero cuore pulsante, sempre in movimento.

A high-tech heart for constant quality.

The tour of the Castelvanni plant continues in the basement.

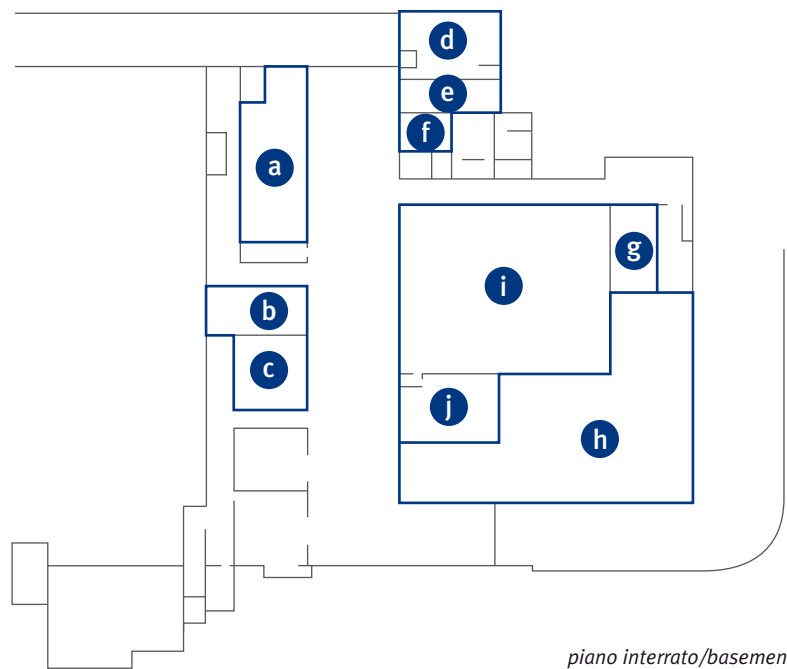
This is where the blue zone, the technological area is located: technological because it houses the units that operate all the equipment.

Technological because it also contains the workshop, the storage area for packaging materials, the purification plant, as well as the equipment washing room and the tray loading room.

This is the plant's unstoppable beating heart.



Zone area blu *Blue zone areas*



- a.** centrale frigorifera
refrigeration unit
- b.** centrale elettrica
electrical unit
- c.** officina
workshop
- d.** centrale termica
heat production unit
- e.** centrale idrica
water unit
- f.** centrale aria compressa
compressed air unit
- g.** depuratore
purification plant
- h.** magazzino imballaggi
storage room for packaging materials
- i.** lavaggio attrezzature
equipment washing room
- j.** caricamento vassoi
tray loading room



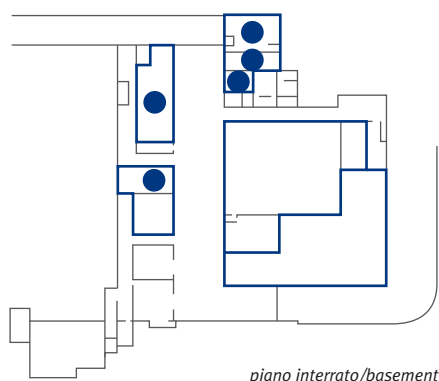
Centrali energetiche

Questa area è detta tecnologica anche perché è il cuore dell'impiantistica aziendale: ospita infatti le centrali energetiche che alimentano e garantiscono il perfetto funzionamento di tutti i processi.

Vi si trovano una centrale frigorifera, una elettrica, una termica, una idrica e una per l'aria compressa.

Power units

This area is called "technological" because it is the heart of the plant equipment. In fact, it contains the power units supplying power for the perfect operation of all the processes. Refrigeration, electrical, heat production, water and compressed air units are all located here.



Sala lavaggio attrezzature

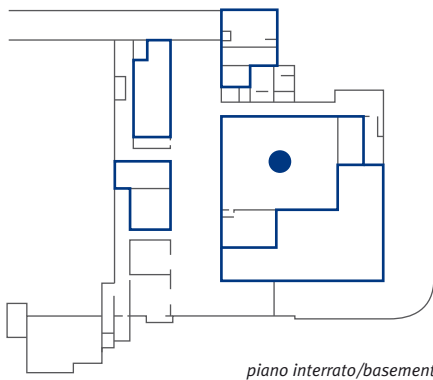
Fra un utilizzo e l'altro, le attrezzature impiegate nell'area rossa scendono qui nella sala lavaggio attrezzature.

Così si garantisce sempre l'alto livello igienico e sanitario della struttura, rimettendo in circolo casse, bilancelle, giostre e roll perfettamente sanificati.

Equipment washing room

After every use, the equipment employed in the red zone is moved to the equipment washing room.

This is the only way to guarantee high hygiene and safety levels within the plant since bins, racks and rolls are re-used only when perfectly sanitised.



Sala caricamento vassoi

Il magazzino imballaggi, come abbiamo detto, si trova al piano interrato. Al suo interno vi è anche la sala caricamento vassoi, che comunica con l'area rossa di confezionamento al piano superiore.

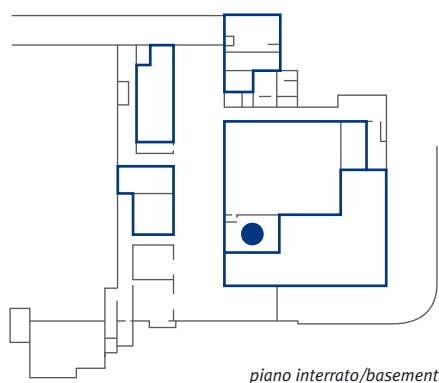
Quattro disimpilatori alimentano in automatico otto nastri trasportatori aerei, che vanno a servire direttamente le linee di confezionamento dei reparti.

Tray loading room

The storage room for packaging materials is in the basement.

This storage room also houses the tray loading room, which is classified as part of the red zone, since it leads directly to the packaging area on the ground floor.

Four unstacking units automatically feed eight overhead conveyors that deliver trays to the packaging lines in the various areas.



I gusti e gli stili di vita cambiano, il prodotto si evolve.

Saliamo ora al secondo piano: eccoci nell'area arancio, di recente realizzazione, pensata per prodotti elaborati di quarta e quinta gamma, in particolare surgelati.

L'area si divide fra zona rossa e verde. Nella prima troviamo il reparto lavorazione carni, dedicato alla preparazione degli impasti e dei semilavorati per i prodotti finiti, il reparto prodotti cotti, il reparto specialità gastronomiche, dedicato alla produzione di piatti pronti, ed infine una camera bianca che accoglie il reparto affettamento. La zona verde, invece, è dedicata all'incartonamento dei prodotti.

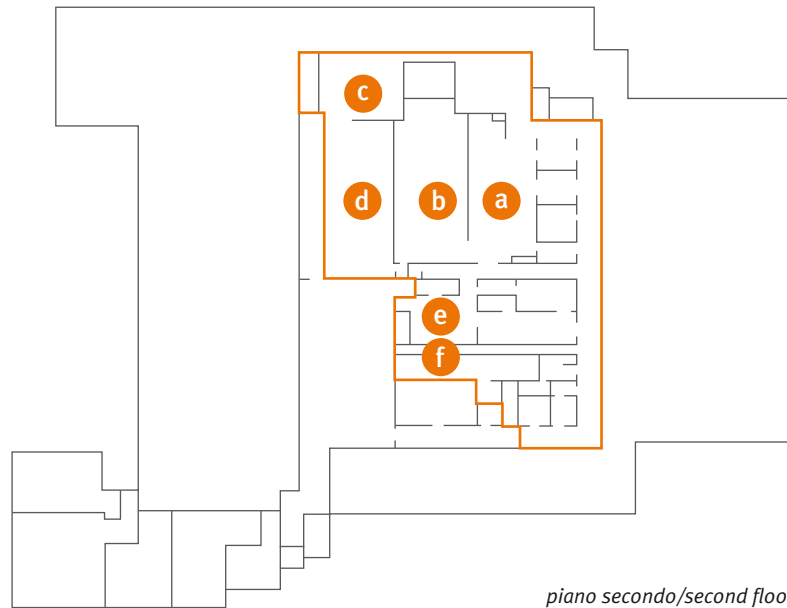
Tastes and lifestyles change, products evolve.

We now go up to the second floor: this is the orange area, which has been built recently and designed for ready-to-use and ready-to-eat products, in particular frozen ones.

The area has red and green zones. The red zone includes the meat processing area dedicated to the preparation of meat mixes and semi-processed products, the area for cooked products, the area for speciality foods – dedicated to the preparation of ready-to-eat products – and a white room for the slicing facilities. Instead, the green zone is dedicated to product boxing.



Zone lavorative area arancio *Orange zone processing areas*



- a.** reparto preparazione impasti
preparation of mixes area
- b.** reparto prodotti cotti
cooked products area
- c.** reparto surgelazione
freezing area
- d.** reparto confezionamento
packaging area
- e.** reparto specialità gastronomiche
speciality foods area
- f.** reparto affettamento
slicing area



Preparazione prodotti cotti, freschi o surgelati

Il primo reparto che incontriamo nella zona rossa dell'area arancio è il reparto lavorazione carni.

Dedicato alla preparazione degli impasti e dei semilavorati per i prodotti finiti, è dotato di una linea per l'intenerimento e di un impianto per la preparazione degli impasti.

Da qui passiamo al reparto prodotti cotti, dove si realizzano preparazioni a base di carne, siano esse crude, cotte, fresche o surgelate.

Qui sono inoltre disposte due linee di lavorazione per la produzione dell'hamburger al cordon bleu. La linea principale si sviluppa con una formatrice, una pastellatrice, una friggitrice di oltre 7 metri, fino al forno che permette in breve tempo di portare il prodotto a cottura ideale. Una volta cotto, il prodotto può essere subito confezionato per la vendita nel reparto confezionamento, oppure procedere, direttamente in linea, all'immediata surgelazione.

Il reparto surgelazione permette infatti di surgelare e stoccare il prodotto nel breve tempo di un'ora.



Preparation of cooked, fresh or frozen products

Our first encounter is the meat processing red area in the orange zone. Dedicated to the preparation of mixes and semi-processed product, it is equipped with a meat tenderiser and a mix preparation line.

From here, we move into the area dedicated to cooked products, where all meat preparations are made: be they raw, cooked, fresh or frozen. Two processing lines are designed for the production of hamburgers and even cordon bleus. The main line consists of a moulding machine, a batterer, a fryer of over 7 metres, and an oven for an ideal cooking in very short times. After cooking, products can be packed in the packaging area then shipped, or they can be frozen directly along the same processing line.

The freezing area guarantees freezing and storage of the products in less than one hour.



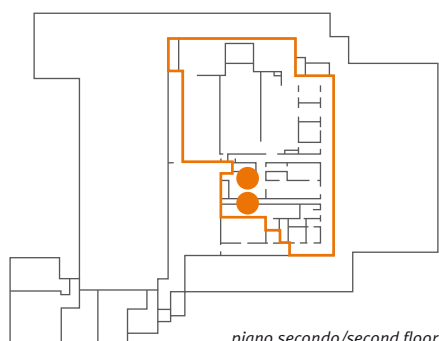
Specialità gastronomiche fresche o surgelate

Eccoci ora nel reparto specialità gastronomiche, allestito con impianti e macchinari ad alta tecnologia per la produzione di piatti pronti completi e finiti.

Prodotti che offrono al consumatore la qualità ed il servizio di un piatto pronto, da riattivare semplicemente al forno, in padella o a microonde.

Affettamento

Afianco troviamo il reparto affettamento, all'interno di un'area bianca dotata di un impianto di trattamento dell'aria: ciò consente di operare in condizioni tra le più restrittive dal punto di vista igienico e sanitario. Qui si affettano e si confezionano prodotti crudi e cotti, carni stagionate e salumi.



Fresh or frozen speciality foods

We have reached the speciality food area which is equipped with high technology machines designed to produce ready-to-use dishes.

These products offer consumers the quality and convenience found in ready-to-eat dishes, which will simply have to be finished in the oven, frying pan or microwave.

Slicing

Then to the slicing area. It is housed in a white room equipped with an air treatment system. This ensures compliance with the strictest hygiene and safety regulations in force. This is where raw and cooked products, dry-cured meats and salamis are sliced and packed.



Area rossa, verde, blu e arancio: ci avete appena seguito nel percorso dell'alta qualità Castelvani. Tappe visibili del nostro impegno quotidiano a fornirvi solo il meglio della bontà, con il massimo del servizio e dell'efficienza. Vi aspettiamo per farveli conoscere ancora più da vicino.

Red, green, blue and orange zones: you have just joined us in a journey through Castelvani's high quality.

Visible steps of our daily commitment to offer only the best in taste, service and efficiency.

We look forward to letting you experience all this personally.



Castel Carni S.p.A.
Via della Pace 6/C 41051 Castelnuovo Rangone (MO)
Tel. 059 533 3311 Fax 059 533 3210
info@castelcarni.it www.castelcarni.it