
COMPANY
PROFILE



MONTEARCI
SALUMIFICIO

I NOSTRI BRAND



Forza, unicità, eleganza: una gamma di prodotti preziosa e tagliente dedicata ai palati più fini ed esigenti.



Passione per le tradizioni e profonda dedizione al mestiere: passato e presente della nostra grande famiglia.



Brio e spensieratezza in una proposta spiritosa e innovativa dedicata ai momenti di ritrovo dei giovani consumatori.



LA STORIA

Da oltre 25 anni il Salumificio Monte Arci racconta i segreti dell'arte salumiera per lungo tempo custoditi in questo incantevole territorio, grazie alla passione per le tradizioni e alla profonda dedizione al mestiere.

Salumificio Monte Arci è un'azienda italiana con sede in Sardegna specializzata nella produzione di salumi di qualità.

Fondata nel **1990** dalla seconda generazione di una famiglia di macellai per passione, da sempre l'azienda si è distinta per la **lavorazione artigianale della carne di maiale** da parte di esperti mastri salumai, nel massimo rispetto delle ricette tradizionali locali.

Oggi la nuova generazione porta avanti questa tradizione e la arricchisce grazie all'uso di nuove tecnologie e di macchinari all'avanguardia.

I prodotti **Monte Arci** sono presenti sul mercato da oltre 25 anni con l'omonimo marchio, al quale oggi si affiancano i nuovi marchi *Salumi Salsard* e *Ossidiana - Linea Gourmet*.



L'AZIENDA OGGI

L'azienda dispone di uno **stabilimento di 1800 mq** di superficie coperta ed ha una capacità produttiva pari a **4000 quintali** di salumi all'anno.

Lo stabilimento è organizzato in specifici settori grazie ai quali è possibile svolgere in loco **tutte le fasi del processo produttivo**, dalla macellazione delle carni al confezionamento dei salumi.

Monte Arci propone sul mercato **3 linee di produzione** con tre marchi distinti (*Salumi Monte Arci, Salumi Salsard e Ossidiana - Linea Gourmet*), più una nuova linea di salumi preaffettati. Inoltre, offre ai suoi partner commerciali una linea personalizzata con private label.

Salumificio Monte Arci lavora solo **carni nazionali fresche** non congelate, rigorosamente scelte e selezionate. A garanzia della genuinità e del gusto dei suoi salumi, il salumificio produce secondo elevati standard di qualità e sicurezza. L'azienda è in fase di acquisizione delle **certificazioni IFS e BRC**.

Il Monte Arci è un massiccio roccioso isolato di origine vulcanica situato nel Campidano nord-orientale: con la sua folta vegetazione di lecci, sughere, roverelle e macchia mediterranea rappresenta un'importante ricchezza dal punto di vista naturalistico e costituisce l'unico giacimento di ossidiana dell'isola, nonché il più grande del Mediterraneo.



I VALORI

I prodotti del Salumificio Monte Arci si distinguono per la cura della produzione, la scelta delle materie prime e la naturalità della lavorazione.

Il risultato è un prodotto sano, genuino e dal gusto autentico.

Produzione Artigianale

- Lavorazione manuale
- Produzione secondo ricette tradizionali
- Condimento manuale con miscela di spezie (concia), la cui preparazione è segreta

Materie prime selezionate

- Solo lavorazione di carne suina 100% italiana
- Solo carni fresche e non congelate
- Sale marino delle saline di Sardegna
- 38 aromi e spezie selezionate e certificate

Prodotti naturali

- Rispetto della naturale stagionatura del prodotto
- Basso apporto di conservanti
- No utilizzo di farine o altri sostegni chimici
- No OGM
- No derivati del latte
- No presenza di glutine

Con un'altissima percentuale di ultracentenari, la Sardegna comprende la prima delle cinque aree più longeve al mondo, denominate *zone blu*. Secondo recenti studi, gli stili di vita salubri e la corretta alimentazione mediterranea diffusi sull'isola incidono significativamente su questo fenomeno.



GAMMA
PRODOTTI





OSSIDIANA LINEA GOURMET

Un nuovo marchio che rappresenta i **prodotti più esclusivi** dell'intera gamma. Ottenuti con meticolosi processi di lavorazione e caratterizzati da un gusto del tutto singolare, i salumi di questa linea sono **pensati per soddisfare i palati più fini**: le ricette tradizionali sono arricchite con ingredienti che rendono il prodotto unico e raffinato, ideale per il settore dell'alta gastronomia. Comprende **18 referenze** con ricette della tradizione sarda e italiana.



- 10 **insaccati** (**Salsicce**: Gourmet; Affumicata; Al Mirto; Al Finocchietto; Al Peperoncino; Cannacca. **Salamini**: Dolce Cacciatore nelle varianti Affumicato, Al Mirto, Al Tartufo, Al Peperoncino)



- 2 **stagionati** (Lonza stagionata; Filetto stagionato)



- 4 **prosciutti** (Crudo sgambato; Crudo con zampa; Crudo con osso; Crudo disossato)



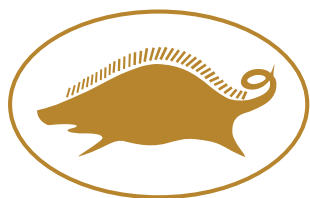
- 2 **sempre pronti** (Bocconcini Salame Dolce Cacciatore; Salame dolce Sardegna gigante)

L'ossidiana è una preziosa roccia vulcanica dall'aspetto nero e vetroso: diffusa sul Monte Arci a partire dal VI millennio a.C., per via della sua resistenza e della sua precisione di taglio venne raccolta per oltre tre millenni e impiegata dai nostri antenati per la costruzione di armi e utensili. Definita *l'oro nero del Neolitico*, ha attratto numerosi popoli divenendo una delle più ambite merci di scambio nel Mediterraneo e viaggiando per centinaia di chilometri.



MONTE ARCI
OSSIDIANA
linea gourmet
SALSICCIA
AL PEPERONCINO

MONTE ARCI
OSSIDIANA
linea gourmet
SALSICCIA
AL FINOCCHETTO



MONTE salumi **ARCI**

SALUMI MONTE ARCI

Marchio storico del salumificio, rappresenta una linea conosciuta e apprezzata dalla clientela. Pensata per soddisfare le più svariate esigenze, da decenni è distribuita nel canale **Ho.re.ca**, nel **Retail** e nella **GDO** a livello regionale e nazionale.

Comprende **28 referenze** con ricette della tradizione sarda e italiana.



- 8 **insaccati (Salsicce:** della Nonna; del Contadino; senza Aglio e al Finocchietto. **Salami:** Dolce Cacciatore; Dolce Sardegna; Grana grossa; Milano)



- 8 **stagionati** (Lonza Campagnola; Pancetta, disponibile nelle varianti Tesa, Steccata e Affumicata; Guancia Campagnolo; Coppa Nostrana; Speck Montanaro; Lardo teso dolce)



- 1 **cotto** (Testa in cassetta)



- 2 **prosciutti** (Crudo disossato; Crudo Mattonella)



- 5 **sempre pronti** (Ciccioli; Strutto; Salsiccia cubettata; Salsiccia fresca; Costine)



- 4 **preaffettati** (Pancetta; Prosciutto crudo; Coppa; Testa in cassetta)

Il taglio dei salumi è un atto di fondamentale importanza: un taglio corretto permette di esaltare le proprietà organolettiche ed estetiche del prodotto al momento della degustazione e, per questa ragione, ad ogni prodotto corrisponde uno diverso spessore delle fette. In Sardegna si predilige il taglio a mano con un coltello dalla lama molto affilata, come quella del tradizionale coltello pieghevole.



Prodotto nel 1975
Via Sardegna n. 14
09124 Cagliari (CA)
Tel. 0705 682207

MONTE ARCI
100%
Arca Sella di Monteferrato
www.salumimontearci.it

**GUANCIALE
CAMPAGNOLO**
- SPECIALITÀ SARDE -

MONTE ARCI
GUANCIALE CAMPAGNOLO

PRODOTTO IN ITALIA	100%
CONTIENE	100%
PRODOTTO IN ITALIA	100%
CONTIENE	100%





S A L U M I S A L S A R D

Una linea nuova nella veste, una **proposta innovativa** rivolta ad una **clientela giovane** che insieme alla qualità cerca un'immagine briosa e accattivante. Pensata per accompagnare momenti di **relax e ritrovo**, include i salumi più saporiti da offrire in composizioni vivaci e originali.

Comprende **12 referenze** con ricette della tradizione sarda e italiana:



- 5 **insaccati** (**Salsicce**: La Sarda; La Sottile. **Salamini**: Dolce Aperitivo disponibile nelle varianti Classico, Affumicato e Al Peperoncino)



- 2 **stagionati** (Lonza – Mustela La Nobile; Guanciale - Il Prelibato)



- 1 **cotto** (Testa in cassetta – La Gustosa)



- 4 **preaffettati** (Pancetta; Prosciutto crudo; Coppa: Testa in cassetta)

Il momento dell'aperitivo in Italia è una tradizione dalle origini antiche e rappresenta un'abitudine irrinunciabile per milioni di italiani. Nato come un rito con la funzione di preparare le papille gustative alla successiva cena, costituisce oggi un importante momento di relax e aggregazione, in particolar modo tra i giovani dai 25 ai 40 anni. In Sardegna l'aperitivo consiste generalmente nell'accompagnare un bicchiere di vino o di birra a un tagliere di salumi e formaggi.






SALSICCIA

la sarda

INGREDIENTI:

carne suina, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali e spezie, antiossidante E300, conservante E252 E250

-  **PRODOTTO IN SARDEGNA**
-  **CON CARNI FRESCHE ITALIANE**
-  **SENZA GLUTINE E DERIVATI DEL LATTE**



P R E A F F E T T A T I

Servizio disponibile per le linee *Salumi Monte Arci* e *Salumi Salsard*, ideato per rispondere alle richieste di un mercato sempre più frenetico ed esigente. Include **4 tipologie** di salumi a fette sottili confezionati in vaschette da 100g in atmosfera modificata. Ideale per coloro che amano la **praticità** ma non vogliono rinunciare alla **qualità**. Comprende:

- Prosciutto crudo
- Pancetta tesa
- Coppa
- Testa in cassetta

L I N E A P E R S O N A L I Z Z A T A

Una linea apposita creata su richiesta del cliente, con prodotti caratterizzati da **ingredienti, packaging e etichettatura personalizzati**. Un servizio che rappresenta l'estrema flessibilità dell'azienda nel soddisfare le necessità e i desideri della clientela.

L'intera gamma del Salumificio Monte Arci è disponibile con prodotti interi o porzionati e con pezzature differenti. Il confezionamento è disponibile in **atmosfera modificata** o **sottovuoto** con codifica **EAN13** e imballo personalizzabile con codifica **EAN128**.



SERVIZIO ALLA CLIENTELA E POSIZIONAMENTO

Il salumificio Monte Arci si posiziona sul **segmento medio alto del mercato**. L'azienda opera a livello **regionale e nazionale** con distribuzione nel canale **Ho.re.ca.**, nel **dettaglio specializzato** e nella **distribuzione organizzata**. Il Salumificio Monte Arci intende **sviluppare la sua presenza internazionale** e si rivolge ad importatori e distributori esteri che operano nel settore Food o nei salumi, con distribuzione nel dettaglio specializzato e nel settore Ho.re.ca.

Salumificio Monte Arci intende stabilire rapporti di **partnership continuativi con i suoi clienti** offrendo i seguenti servizi:

- Selezione di prodotti affini o complementari ai salumi per completamento gamma
- Creazione di prodotti su richiesta e personalizzazione della gamma
- Creazione di una linea con private label

Servizi a **supporto della promozione:**

- Partecipazione a fiere ed eventi
- Organizzazione di incoming destinati agli importatori ed ai clienti
- Affiancamento alla forza vendita del distributore per formazione tecnica e visite congiunte ai clienti dettaglio.



Direttore commerciale Ufficio export
Francesco Falsarone **Silvia Marrocu**
commerciale@salumimontearci.it export@salumimontearci.it
Tel. 0783 862007 Tel. 0783 862007



GFG Srl
Sede legale
Via Bologna, 14
09094 Marrubiu (OR)
Sardegna – Italia

Sede operativa
Via case sparse - Loc. Is Bangius
09094 Marrubiu (OR)
Sardegna - Italia
Tel. 0783 862007