

IN OGNI FETTA  
UNA STORIA ITALIANA





**SALICCE STAGIONATE**

I salumi tipici popolari a ferro di cavallo.



**SALAMINI SNACK**

I bocconcini di salame a macina dal gusto delicato.



**BRESAOLE**

Il salume di bovino tipico della Valtellina.



**LOMBI STAGIONATI**

Salume nutriente dal profumo...



...ro estivo e Classi...

**PIANATE**

salame tipico schiacciato e leggermente curvo.





#Patrizia – Turbanti di Prosciutto Crudo CLAI



#Annamaria – Insalata alla provenzale



#Elisa – Risotto alla birra



#Patrizia – Insalata ai mirtilli



#Angela – Garganelli con salsiccia passita e pesto di rucola



#Patrizia – Ragù di salumi



Le nostre Ricette:  
<http://www.clai.it/ricetta/>

€ 235  
MIL.€ FATTURATO

470  
DIPENDENTI

20%  
QUOTA EXPORT

2+1  
STABILIMENTI

A Sasso Morelli di Imola (BO) dedicato alla produzione dei salumi e a Faenza (RA) quello di trasformazione e sezionamento dei bovini e dei suini. CLAI è inoltre proprietaria dello storico prosciuttificio Zuarina di Langhirano.

OLTRE  
15  
MILIONI DI EURO  
INVESTITI NEGLI  
STABILIMENTI



## Our certifications



QUALITY MANAGEMENT SYSTEM  
CERTIFICATION  
(standard: UNI EN ISO 9001:2015)  
Sasso Morelli and Faenza factories



COMPLIANCE WITH THE  
REQUIREMENTS OF THE RULES FOR  
THE GRANT OF USE OF THE «SPIGA  
BARRATA» BRAND  
(salami and sausages)



ENVIRONMENTAL MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFICATION  
(standard: UNI EN ISO 14001:2015)  
Sasso Morelli plant and breeding



SUPPLY CHAIN TRACEABILITY  
SYSTEM from the breeding  
phase to the end product.  
(standard: UNI EN ISO  
22005:2008)



ORGANIC PRODUCT in  
compliance with Reg. EC 834/07  
and EC 889/08  
Pork, beef, salami



BRC (British Retail Consortium) –  
GLOBAL STANDARD FOR FOOD  
SAFETY  
Sasso Morelli factory



ISO 22000:2005 CERTIFICATION  
Food safety and hygiene  
management system  
Sasso Morelli factory



IFS FOOD standard certification.  
Sasso Morelli factory



CATTLE LABELLING RULES:  
Optional information on beef within  
the label

