



SALUMIFICIO GERINI S.P.A

VIALE HANOI, 50 - 50065 PONTASSIEVE (FI) ITALIA
TEL. (+39) 055 8368559 - (+39) 055 8315207
FAX. (+39) 055 8368397

WWW.GERINISPA.COM - INFO@GERINISPA.COM



UNA STORIA DI SUCCESSO

Tutto nasce nel 1700 nel centro storico di Pontassieve con la bottega che ancora oggi porta il nome di famiglia.

Al 1882 risale il primo marchio commerciale "Gerini Carni e Salumi".

Il grande salto arriva intorno al 1960 quando Fernando Gerini ha l'intuizione di affiancare alla bottega storica una realtà più strutturata. Realizza così uno dei primi stabilimenti della zona industriale di Pontassieve, il nucleo originario dell'azienda.

Oggi la gestione della società - una S.p.A. strutturata e flessibile - è tutta declinata al femminile: Antonella e Alessandra, figlie di Fernando, oltre ad esserne le proprietarie si trovano infatti alla testa del management.



L'AZIENDA OGGI

Il Salumificio Gerini è una miscellanea di storia e innovazione.

Le attività dell'azienda sono suddivise tra carni, selezione, acquisto, lavorazione e commercializzazione e produzione di salumi.

Si lavorano all'anno oltre due milioni e mezzo di chili di carne e si producono circa cinquecentomila chili di salumi, tra cui quindicimila prosciutti.

I punti di forza dell'azienda sono l'attenta selezione delle carni, da cui la qualità della materia prima, il servizio personalizzato per ogni cliente e l'affidabilità della consegna, rapida e certa. Si coniuga così la dimensione di industria alimentare - moderna, concreta ed efficiente - con la tradizione, la flessibilità e una dimensione più artigiana del mestiere che deriva dalla lunga esperienza della "bottega".

MERCATI

I prodotti **Gerini** sono presenti soprattutto in Toscana ma anche in Inghilterra, Francia, Germania, Lussemburgo, Ungheria, Svizzera, Irlanda, Polonia, Estonia e Vietnam.

CLIENTI

Macellerie
Ristoranti
Mense aziendali, scolastiche e ospedaliere
Catene di grande distribuzione
Negozi alimentari specializzati



I NOSTRI PRODOTTI

- Carni di bovino, vitello, suino e ovino
- Carni biologiche
- Chianina IGP
- Cinta senese DOP
- Suino Nero Brado dell'Aspromonte
- Prosciutti crudi stagionati
- Prosciutto Toscano DOP
- Prosciutto di Norcia IGP
- Spalle stagionate
- Lonzino aromatizzato al vino
- Salame toscano
- Salamino a grana fine
- Salumi di cinghiale
- Finocchiona IGP
- Sbriciolona
- Anello Napoli
- Salame al tartufo
- Pancetta tesa e arrotolata
- Coppa
- Gota
- Filetto stagionato
- Lardo aromatizzato
- Tarese
- Porchetta e Arrostiti di maiale
- Carne salmistrata
- Salsiccia
- Luganega
- Bardiccio della Valdisieve
- Soprassata (ricetta del 1700)
- Ragù di Chianina IGP e Suino Nero Brado dell'Aspromonte