



Dal 1951 diamo forma ai sagori!

Company profile



Un buon prodotto non fa una buona
azienda, bensì una buona azienda può
certamente fare dei buoni prodotti.

P. Drucker

A good product does not make a good
company, but a good company can
definitely make good products.

P. Drucker



60 anni di salumi...
60 years making cold meat products...

C'era una volta...

Once upon a time...



Dal 1951 diamo forma ai sagori!

Way back in 1951, when Mario Brugnolo da Perarolo di Vigonza, aged 19, opened his first meat sales outlet in Peraga of Vigonza, he relied on his intuition. He based his convictions on a seven year apprenticeship in butchery, spent in the countryside stores around Padua and on his passion for the work that he feels is "his" and that led him to abandon the family farming tradition.

Quando nel lontano 1951, all'età di 19 anni, Mario Brugnolo da Perarolo di Vigonza apre il suo primo punto vendita di carne, a Peraga di Vigonza, si affida ad un'intuizione. Ripone le sue convinzioni sui sette anni di garzonato in macelleria, trascorsi nelle botteghe della campagna padovana e sulla passione per quel lavoro che sente "suo" e che lo spinge ad abbandonare la tradizione contadina famigliare.

Aged 22, Mario Brugnolo already owned two shops in Padua and it was there in the Holy City that he met Mirella, who became his lifelong partner. Mother to his five children and a constant point of reference, Mario's wife is the natural complement to his entrepreneurial spirit. "She was the counterweight to my exuberance and my insecurities, my critical conscience and the voice of reason when making important decisions.

A 22 anni Mario Brugnolo è già titolare di due negozi a Padova e proprio nella Città del Santo incontra Mirella che diviene sua compagna di vita. Madre dei suoi cinque figli e costante punto di riferimento, la moglie di Mario rappresenta il naturale complemento al suo spirito imprenditoriale. "È stata il contrappeso alle mie esuberanze e alle mie insicurezze, la mia coscienza critica e la voce della ragione nel momento delle decisioni importanti.

So it was in 1975 when we decided to open a workshop on the ground floor of the family farm for the production of ancillary specialties of Veneto salami, sausage and Sopressa.

So it was also a few years later, when we decided to go ahead with construction of a modern industrial plant, in full compliance with EU health and sanitation legislation to meet the market's growing demand for quality."

Così è stato quando nel 1975 decidemmo di aprire un laboratorio artigianale al piano terra della fattoria paterna per la produzione di specialità legate alla produzione salumiera veneta, come salame e sopressa. Così è stato, anche qualche anno dopo, quando decidemmo di procedere alla costruzione di un moderno impianto industriale, in piena rispondenza alle normative comunitarie di carattere igienicosanitario ed alla crescente richiesta di qualità proveniente dal mercato".





Dal 1951 diamo forma ai sagori!

in una regione
unica... in a unique region...

Alongside its natural, artistic qualities of beauty, the Veneto can also add those of its culinary traditions and even just one weekend is enough to discover the flavours and wines of our region. From the mountains to the sea, from the lake to the plains, voyages dedicated to flavour wind through landscapes of rare beauty. This is the environment in which you will find the Wine and Traditional Fare Trail.

Alle bellezze naturali e artistiche, il Veneto aggiunge anche quelle della tradizione enogastronomica e basta anche solo un weekend per scoprire i sapori e i vini della nostra terra. Dalla montagna al mare, dal lago alle pianure, gli itinerari del gusto si snodano tra paesaggi di rara bellezza. In questo contesto si inseriscono le Strade del Vino e dei Prodotti Tipici.



scegliere
solo le carni
migliori...
choose only the best meats ...



Dal 1951 diamo forma ai sagori!

The reliability of our sausages originates with the use of carefully selected ingredients; we only use strictly Italian pork!

Traditional Venetian spices and aromas, which when combined with 60 years of experience in the art of charcuterie, make up the recipe that we bring to our customers' tables every day.

L'affidabilità dei nostri salumi nasce dall'impiego di ingredienti selezionati con cura, scegliamo solo carni di suino rigorosamente italiane!

Spezie e aromi della tradizione veneta che uniti a 60 anni di esperienza nell'arte dei salumi sono la ricetta che portiamo tutti i giorni sulle tavole dei nostri clienti.





Dal 1951 diamo forma ai sagori!

People are the heart of our business. Each individual has their own role, each their own character. The wonderful thing is that everyone does their best each day to improve our business. When all is said and done, we enjoy making our business work together.

In business since 1951 the organisation combines the more traditional production of typical Venetian specialties with a wider selection of consumer goods intended for retail and catering.

Le persone sono il cuore della nostra azienda. Ognuno con il suo ruolo, ognuno con il suo carattere. La cosa bella è che ognuno di noi ci mette del suo per migliorare ogni giorno il nostro lavoro. E tutto sommato ci divertiamo a far andare avanti assieme la nostra azienda.

Attivo dal 1951 lo stabilimento coniuga la produzione più tradizionale di specialità tipiche venete con la produzione di prodotti di più largo consumo destinati alla grande distribuzione e alla ristorazione.

fare bene... do it well ...





Dal 1951 diamo forma ai sagori!

saper aspettare...
know how to wait ...

The delicate aging process takes place in storerooms equipped with individual sophisticated, computerized, air-circulation units, which provide constant monitoring of all the various stages of product maturation.

La delicata fase della stagionatura avviene in celle dotate di sofisticati sistemi di circolo dell'aria e controllate da singole unità computerizzate che permettono una verifica costante di tutte le diverse fasi di maturazione del prodotto.



dare le giuste
attenzioni...
pay close attention ...



Dal 1951 diamo forma ai sagori!

As a total guarantee for the end consumer each item carries a label containing all the relevant information; a daily commitment to transparency as a guarantee of the quality of our products.

A totale garanzia per il consumatore finale ogni referenza è vestita con un'etichetta che riporta tutte le informazioni utili. Un impegno quotidiano per la trasparenza a garanzia della qualità dei nostri prodotti.



ed essere
puntuali... be on time ...



Dal 1951 diamo forma ai sagori!

To us, quality means delivering our products quickly anywhere in Italy. Shopkeepers, restaurateurs and large-scale retailers know our deliveries will always be absolutely punctual. Supported by a modern, highly efficient logistics management system and a fleet of refrigerated vans, we despatch our customers' orders within 24 hours.

Qualità per la nostra azienda significa consegnare i nostri prodotti in modo tempestivo in ogni parte d'Italia. Negozianti, ristoratori e distribuzione moderna sanno di poter contare sulla massima puntualità delle nostre forniture. Forti di un moderno ed efficiente sistema di gestione della logistica e di un parco mezzi composto da numerosi camion frigo siamo in grado di evadere gli ordini della clientela entro 24 ore dal loro ricevimento.



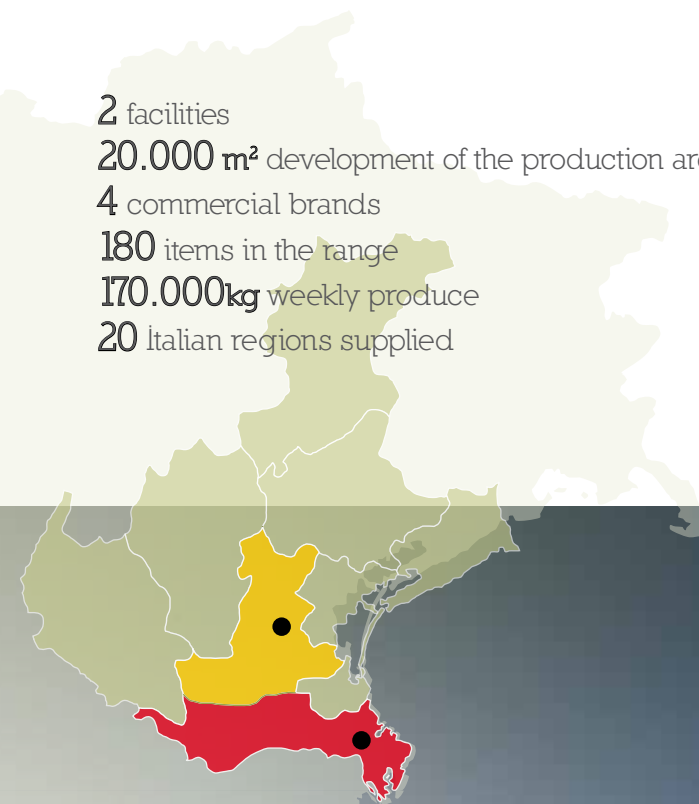


Dal 1951 diamo forma ai sagori!

per diventare
1° gruppo veneto!
to become the premier group in Veneto!

2 facilities
20.000 m² development of the production area
4 commercial brands
180 items in the range
170.000 kg weekly produce
20 Italian regions supplied

2 stabilimenti
20.000 m² sviluppo dell'area produttiva
4 brand commerciali
180 referenze di gamma
170.000 kg prodotti settimanalmente
20 regioni italiane servite



Seconda
sede produttiva
Second production site



Prima
sede produttiva
First production site





Dal 1951 diamo forma ai sagori!

“il successo è frutto
delle persone”
“success comes from people”

It is hard to imagine what Mario Brugnolo thought his own future would bring when he began his entrepreneurial adventure 60 years ago.

Today, undoubtedly thanks to the daily hard work of his daughter Emily, her husband Giancarlo and the director Filippo, along with all the staff, Salumificio M. Brugnolo has become a vibrant entrepreneurial reality!

Driven by a family who believed in a dream and made it a reality!

È difficile immaginare cosa Mario Brugnolo pensasse del proprio futuro 60 anni fa quando iniziò la sua avventura imprenditoriale.

Di certo oggi grazie al duro lavoro quotidiano della figlia Emanuela, del marito Giancarlo e del socio Filippo insieme a tutto lo staff di collaboratori, Salumificio M. Brugnolo è diventata una realtà imprenditoriale vivace!

Guidata da una famiglia che ha creduto in un sogno e ne ha fatto una realtà!



Filippo Marangon
Responsabile commerciale
Sales Manager



Giulia Bettio
Responsabile Marketing
Marketing Manager



Marina Brugnolo
Responsabile Contabilità
Accounting Manager



Emanuela Brugnolo
Responsabile Finanza
Financing Manager



Giancarlo Bettio
Presidente
President

Qualità & Sicurezza

Quality & Safety



Dal 1951 diamo forma ai sapori!

The checks carried out at every stage of production, care in manufacturing and a business organization run according to specific protocols all provide Certified Quality. The Quality & Safety Department, thanks to the efforts and constant commitment of the owners and active participation of their employees, has made it a certified UNI EN ISO 9001:2008, IFS and UNI EN ISO 22000:2005 company for over a year. Through constant verification monitoring of the scrupulous appropriateness of hygienic health standards and respect for precise quality standards regarding the products contained in the technical data sheets.

I controlli eseguiti in ogni fase della produzione, la cura nelle lavorazioni, l'organizzazione aziendale sottoposta a precisi protocolli garantiscono una Qualità Certificata. Il reparto Qualità & Sicurezza, grazie alla volontà e all'impegno costante della proprietà ed alla partecipazione attiva dei propri dipendenti, è da anni un'azienda certificata UNI EN ISO 9001:2008, IFS e UNI EN ISO 22000:2005. Attraverso costanti controlli di verifica della scrupolosa attinenza delle norme igienicosanitarie e del rispetto dei precisi standard qualitativi di prodotto definiti nelle schede tecniche.

No added Genetically Modified Organisms.



Senza Organismi Geneticamente Modificati aggiunti.

No lactose and/or derivatives from the added milk. Suitable for those who are allergic to and have an intolerance of certain components of milk.



Senza lattosio e/o derivati del latte aggiunti. Adatto per chi è allergico ed intollerante ad alcune componenti del latte.

No added monosodium glutamate.



Senza glutammato monosodico aggiunto.

No sources of added gluten.



Senza fonti di glutine aggiunte.

We use only pure bred pigs in Italy.



Utilizziamo solo puro suino allevato in Italia.

IFS standard



Standard IFS

Institute of Quality Assurance Certification



Certiquality: Istituto di certificazione della qualità

Certified: Management System



Certified: Management System

linea **Brugnolo**



*L'inconfondibile
Pancetta fiocco!
con il*



Maccheroni alla Mario



ingredienti per 4 persone
350 gr di maccheroni
250 gr di pancetta stufata in fetta spessa
1 scamorza affumicata
1 scalogno
3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
un pizzico di peperoncino

Preparazione: mentre la pasta cuoce, grattugiate a lamelle la scamorza.
In una padella fate imbiondire lo scalogno con l'olio. Aggiungete la pancetta tagliata a listarelle, un pizzico di peperoncino e fate rosolare. A pasta cotta spadellate per qualche minuto aggiungendo anche parte della scamorza. Disponete sui piatti e spolverate con il resto del formaggio...

...e Buon appetito!



Che gamma!

Una ricca gamma di specialità venete con il cotto in pole position tra i prodotti più apprezzati dai consumatori. Salumificio M. Brugnolo ne presenta una vasta gamma, capace di soddisfare ogni palato.

Completano la linea prodotti appetitosi, complici indiscussi di allegre tavolate, come la porchetta, la pancetta e i würstel.

I prodotti del Salumificio M. Brugnolo hanno un sapore inconfondibile poichè conservano, grazie alla modernizzazione dei processi, tutto il gusto e la genuinità che vogliono i consumatori di oggi.

What a range!

An extensive range of Venetian specialties, topping the polls amongst the products most appreciated by consumers; Salumificio M. Brugnolo presents a vast range capable of satisfying every palate.

Completing the line of appetizing products, we present undisputable accompaniments like pork, bacon and würstel sausages for joyous mealtime celebrations.

Salumificio M. Brugnolo products have a unique, unmistakable taste, which, thanks to their modernized processes, preserve all the flavour and authenticity demanded by consumers today.

linea **Mario**

MARIO

MASTRO SALUMIERE dal 1951

il nuovo pack
Salvagusto!



SALAME
de casa

New
resealable
pack

Mastro Salumiere...
Master Butchers...



Ancora una novità da MARIO
con un pack innovativo e ricco di vantaggi
per la GDO e il consumatore:

- estrema pulizia sul banco frigo e nel carrello,
- nessun contatto del prodotto con le mani,
- migliora la presentazione del prodotto,
- si conserva più a lungo nel frigorifero.

Another new product from MARIO, a cutting-edge new pack with a host of advantages for mass retailers and consumers:

- *extremely clean on refrigerated counters and shopping carts,*
- *no hand contact with products,*
- *better product presentation,*
- *keeps longer in the refrigerator.*

Quando nel lontano 1951, all'età di 19 anni, mio padre Mario apre il suo primo punto vendita di carne, a Peraga di Vigonza, si affida ad un'intuizione. Ripone le sue convinzioni sui sette anni di garzonato in macelleria, trascorsi nelle botteghe della campagna padovana e sulla passione per quel lavoro che sente "suo" e che lo spinge ad abbandonare la tradizione contadina famigliare. A 22 anni è già titolare di due negozi a Padova e proprio nella Città del Santo incontra Mirella che diviene sua compagna di vita. Madre dei suoi cinque figli e costante punto di riferimento, oltre a rappresentare il naturale complemento al suo spirito imprenditoriale. Di lei diceva: "È stata il contrappeso alle mie esuberanze e alle mie insicurezze, la mia coscienza critica e la voce della ragione nel momento delle decisioni importanti". Così è stato quando nel 1975 decisero di aprire un laboratorio artigianale e qualche anno dopo di procedere alla costruzione di un moderno impianto industriale che ancora oggi io porto avanti con la stessa passione di mio padre Mario!



Way back in 1951, when my father, Mario Brugnolo Perarolo Vigonza, aged 19, opened his first butcher shop in Peraga di Vigonza, he trusted his instincts. He based his convictions on a seven year apprenticeship in butchery, spent in the countryside stores around Padua and on his passion for the work that he feels is "his own" and that led him to abandon the traditional family farming tradition. Aged 22, he already owned two shops in Padua and there in the Holy City he met Mirella, who became his lifelong partner; mother to his five children and a constant point of reference, as well as the natural complement to his entrepreneurial spirit. He said of her; "She was the counterbalance to my exuberance and my insecurities; my critical conscience and the voice of reason when making important decisions." So it was that in 1975 they decided to open a workshop and a few years later moved on to the construction of a modern industrial unit, which I still manage today, with the same passion as my father Mario!



linea **Tesori del Delta**



Gusto, bontà e genuinità!
Taste, goodness and purity!



A wide range of products, branded Tesori del Delta, which combine several lines to meet the food requirements of every modern consumer.

Taste, goodness, wholesomeness and quality are the common denominator of these salami, sausages, crude and cooked hams, along with fine specialties such as Polesana sausages, Sopressa Delta or "el culet".

Salamino and sopressa are cured meats and characteristic peasant food. They are delicious and very nutritious, yet also "light" food because the maturing process makes the meat highly digestible. They are particularly good when cut into quite thick slices and eaten as is or grilled and served with grilled polenta.

Also excellent in the winter eaten with a side dish of pickled vegetables and all kinds of grilled seasonal vegetables. Sopressa is ideal for any time of day and any occasion, especially when accompanied by a glass of good red wine.

Una vasta gamma di prodotti a marchio Tesori del Delta che riuniti in diverse linee soddisfano le esigenze alimentari di ogni moderno consumatore. Gusto, bontà, genuinità e qualità sono il denominatore comune di salami, salsicce, cotechini, ma anche di prosciutti cotti e crudi e di pregiate specialità come la salsiccia polesana, la sopressa del Delta o "el culet". Il salamino e la sopressa sono alimenti tipici della gastronomia contadina ad alto valore nutritivo, gustosissimi, digeribili, poiché le carni per effetto della stagionatura hanno subito trasformazioni che le rendono facilmente assimilabili. Trovano la loro esaltazione se tagliati a fette abbastanza alte e gustati sia crudi che cotti alla griglia, serviti con della polenta abbrustolita. Degustati con un contorno di sottaceti, sono ottimi, nei periodi più freddi, abbinati a tutte verdure di stagione grigliate. Ideali in ogni momento della giornata e in ogni occasione, specialmente se accompagnati da un calice di buon vino rosso.

Gastronomia contadina del Delta

Delta peasant food



linea **Specialità tipiche venete del Delta**



Park of the Po Delta: a unique area with unique products.

Lagoons and creeks, fossil dunes, reed beds and flood plains: this is the fascinating region known as Polesine. In this gentle, unpolluted area (now a nature park) the zesty fragrance of the sea air mingles with the perfumes of inland crops. Polesine - the offspring of the river Po's still waters and the population's endless toil - has fertile soil and a unique microclimate, making it the ideal habitat for numerous bird species and the invaluable, irreplaceable partner of the finest gastronomy.

The fine traditions and solid values of the population translate into distinctive, authentic flavours, producing unique, sublime products for those who seek the best.

Parco del Delta: un territorio unico per prodotti unici.

È fatto di lagune e di sacche, di dune fossili, di canneti e di golene questo straordinario territorio che è il Polesine. In questo paesaggio dolce ed incontaminato, oggi parco naturale, il profumo della salsedine si confonde con quello delle colture dell'entroterra. Figlio delle acque chete del Po e del duro lavoro dell'uomo il Polesine si caratterizza per la sua terra fertile e il microclima unico che ne fanno l'habitat ideale di innumerevoli specie di uccelli ed il prezioso ed insostituibile alleato dei più gustosi insaccati.

Dalla tradizione e dai valori della sua gente nascono, infatti, sapori marcati e genuini che da sempre donano agli amanti della buona tavola prodotti tipici di sublime bontà.

linea **Faccia di Maja**



≈ *Salami per palati golosi* ≈

≈ *Salami for discerning tastebuds* ≈



The latest product from Brugnolo and that's why it's the fiercest in the team. The most popular products on the market, packed in handy resealable micro-perforated bags that are ideal for in-store displays.

L'ultima nata in casa Brugnolo e per questo si distingue come la più grintosa del team. I prodotti più richiesti dal mercato confezionati in pratici sacchetti microforati e salvagusto, l'ideale per una corretta esposizione nel punto vendita.

linea **La Riviera dei Sapori**



Che prosciutti!
Such tasty ham!



Una vasta gamma di prosciutti cotti a marchio La Riviera dei Sapori ciascuna referenza con diverse caratteristiche per soddisfare le moderne esigenze del consumatore. Amati dai bambini per il loro sapore dolce e delicato, scelti dagli adulti per la loro grande digeribilità e ricchezza nutrizionale, i prosciutti cotti sono tra i prodotti più apprezzati.

Oggi la linea La Riviera dei Sapori è capace di soddisfare sia chi preferisce sapori meno marcati, sia coloro che amano diversi gradi di affumicatura. Questa gamma di prosciutti cotti è una vera prelibatezza per tutti i palati.

A huge range of cooked "Riviera dei Sapori" hams; many items with various characteristics designed to meet today's consumer needs. Loved by children for their sweet, delicate flavour, chosen by adults for their ease of digestion and nutritional richness, cooked hams are amongst our most popular products. Today the "The Riviera dei Sapori" range manages to satisfy both those who prefer less pronounced flavours and those who enjoy various strengths of smoking. This range of cooked ham is a real treat for all palates.



a fianco di giovani campioni!

supporting young champions!

Salumificio M. Brugnolo have always been active supporters of deserving sporting initiatives, such as the Pallavolo Padova volleyball team, which plays in the top Superlega A1 and is a well-established part of the local community. We are very happy to be able to continue to share such a stimulating journey. In sport, as in life, we believe in the importance of values such as tenacity, solidarity and a sense of belonging to the area – concepts that Pallavolo Padova shares with all of its fans and with Salumificio M. Brugnolo.

Salumificio M. Brugnolo è da sempre sensibile e attivo nei confronti delle iniziative sportive più meritevoli, come appunto quelle del team Pallavolo Padova categoria Superlega A1, una realtà ben radicata nel tessuto locale. Siamo molto contenti di poter continuare a condividere un percorso così stimolante. Nello sport come nella vita crediamo nell'importanza di valori quali la tenacia, la solidarietà ed il senso di appartenenza al nostro territorio, concetti che accomunano il Pallavolo Padova con tutti i suoi tifosi e il Salumificio M. Brugnolo.

In conjunction with Martin Racing Technology, we are proud to offer our support to Michele Cervellin, born in Valdagno, province of Vicenza on 5 July 1996.

Since 2006 he has been winning a whole lot of races in the Italian championship and in 2012 he won the Top Rider MX2. In 2013-14 he won the Italian Motocross MX2 championship as well as the European Supercross SX2. A great promise at world level and we are proud to support him on his race towards even more ambitious achievements.

In collaborazione con il Martin Racing Technology sosteniamo orgogliosamente Michele Cervellin nato a Valdagno in provincia di Vicenza il 5 luglio 1996.

Dal 2006 colleziona una serie di primi posti nel campionato italiano e nel 2012 è al primo posto della Top Rider MX2. Nel 2013-14 conquista il titolo di campione italiano Motocross MX2 oltre al titolo di campione europeo di Supercross SX2. Una grande promessa di livello mondiale e noi siamo felici di sostenerlo nella sua corsa verso traguardi ancora più ambiziosi.



**CAMPIONE ITALIANO 2013-2014
MOTOCROSS MX2
CAMPIONE EUROPEO 2013-2014
SUPERCROSS SX2**





In queste pagine abbiamo voluto raccontarvi una storia fatta di impegno e passione per le cose fatte bene, sane... le buone cose italiane!

In this article we wanted to tell you a story born of commitment and passion for healthy things done well... the good things of Italy!

concept: *Catia Massaro* ADV
photo: archivio fotografico interno

Made in Italy / December 2014

Tutti i diritti sono riservati. È vietata la riproduzione anche parziale dell'opera, in ogni forma e con ogni mezzo, inclusi la fotocopia, la registrazione e il trattamento informatico, senza l'autorizzazione di Salumificio M. Brugnolo srl.
All rights reserved. Reproduction even partial of the work, in any form or by any mean, including photocopying, recording and processing information, without the permission of Salumificio M. Brugnolo srl is not allowed.



Salumificio M. Brugnolo srl

Sede e stabilimento

35010 Perarolo di Vigonza (PD) Italy
Via Venezia, 15
T +39 049 8934222
F +39 049 725320
info@salumificiobrugnolo.it

II stabilimento

45014 Porto Viro (RO) Italy
Via F. Rismondo, 131/A
T +39 0426 631450
F +39 0426 631958

www.salumificiobrugnolo.it



Resta in contatto con noi anche sui social media!