



Созданный в 1975 году, завод по производству ветчины Сан Микеле с.р.л., и представленный на рынке под маркой «Тэррэ Дукали», является одной из более динамических компаний, представленных на рынке мясных продуктов. Большое внимание уделяется вопросам, связанным с заботой об окружающей среде, нормативам санитарного контроля, мониторинга и прослеживаемости продукта (как подтверждают престижные сертификаты, полученные в последние годы), и представляют собой основные факторы успеха в утверждении и роста нашей компании. Мы предлагаем большой ассортимент копченых мясных изделий, ставших синонимами превосходства и качества, и не содержащих клейковину, молочных производных, как лактозу, и полифосфатов.

Также мы проявляем заботу об окружающей среде, используя биоразлагаемые материалы и продукты, как знаменитая упаковка из кукурузной бумаги вторичной переработки на 100 %, используемая в производстве наших копченых колбасок (ministrolghini)

Мы поставляем копченые мясные продукты высочайшего качества.

Наше отношение и пристрастие к производству копченостей, позволило нам достичь многочисленных международных наград и сертификатов:

- Регистр EMAS
- Разрешение на экспорт продуктов в страны : РОССИЯ, США, КАНАДА, ЯПОНИЯ, АВСТРАЛИЯ, ГОНГ-КОНГ, БРАЗИЛИЯ.
- Биосертификат, выданный Консорциумом за Контролем Биологически чистых Продуктов (ССРВ), для производства мясных копченых продуктов биоагрикультуры.
- IFS (Международный стандарт производства пищевых продуктов)
- BRC (Британский Розничный Консорциум) Глобальный пищевой Стандарт
- UNI EN ISO 22000: 2005 Системы управления безопасностью пищевых продуктов
- BSE OHSAS 18001: 2007 Системы менеджмента профессионального здоровья и безопасности

Благодаря инновациям и постоянному вниманию к вопросам исследований и развития, мы добились престижных международных наград как «salumi e consumi awards 2010», «sial innovation 2010» и другие.



TERREDUCALI.IT

zero **0** milk
allergens
gluten

100% ITALIAN MEAT

ТЕРРЕ ДУКАЛИ всегда ориентировались на производство мясных копченостей без содержания клейковины, аллергенов и лактозы.

Все наши продукты представлены с товарным знаком ZERO, кроме продуктов DOP и IGP, поскольку оба товарных знака Европейского Сообщества являются сами по себе гарантией качества продукта для потребителей.

Товарный знак ZERO был принят и оценён потребителями также, поскольку все больше и больше населения страдает непереносимостью глютена, лактозы и имеющих многочисленные пищевые аллергии, и поэтому должны иметь возможность приобретать и потреблять продукты, пригодные для собственного питания.

В настоящее время продукты нашего производства пригодны для населения с наиболее распространёнными пищевыми аллергиями.

На сегодняшний день промышленность использует ингредиенты и/или добавки, содержащие аллергены, с целью увеличения выхода продукции, наш выбор, напротив, направлен на качество продукта. Наша цель - производить копчёные мясные изделия «как в домашних условиях», т.е. с хорошим вкусовыми качествами и натурального сырья, отдавая себе отчёт в необходимости дополнительных затрат.

Избежать наличие аллергенов в продуктах можно с первых шагов, исключив использование сырья, добавок и других ингредиентов, имеющих уже аллергенные характеристики, - такова политика нашей компании.

Отсутствие аллергенов не влияет на органолептические характеристики копченостей, напротив, использование ингредиентов высокого качества подчёркивает настоящий и типичный вкус наших продуктов.

Этикетка наших продуктов отражает ясно и конкретно отсутствие аллергенов, глютена, лактозы, не вводя в заблуждение потребителя.

За рубежом отношение такого типа является более распространённым, но и в Италии начинают придавать большое значение аспектам здоровья, посвящая информацию и отводя важное место.

zero milk
allergens
gluten

100% ITALIAN MEAT