



*dal 1971*



**COMPANY PROFILE 2024**



Siamo sul mercato da oltre 50 anni e la filosofia della Scarlino è ancora sempre la stessa: trasferire nella qualità dei nostri prodotti tutta la nostra passione. E la storia continua...

*We have been on the market for over 50 years and Scarlino's philosophy is still the same: to transfer all our passion into the quality of our products. And the story continues...*



*dal 1971*

## UNA STORIA D'ECCELLENZA

Dal 1971, anno della sua fondazione, il Salumificio Scarlino produce esclusivamente wurstel.

Oggi, con una gamma di oltre 100 referenze, l'azienda può vantare nel settore una competenza specializzata, frutto di mezzo secolo di storia, che la conferma - ormai da anni - tra i primi produttori italiani per volume.

Grazie ad un ulteriore investimento che ha permesso un sostanziale ammodernamento della tecnologia disponibile, lo stabilimento di Taurisano, dove si realizza l'intera produzione Scarlino, raggiunge oggi una capacità produttiva giornaliera di 70 tonnellate.

Un risultato dovuto all'impegno costante nella ricerca della qualità che, insieme ai continui investimenti in tecnologie d'avanguardia, nelle innovazioni di prodotto e nella formazione delle risorse umane, configura la Scarlino come azienda d'alto livello, efficacemente proiettata verso la leadership, sia nell'ambito della produzione che a livello gestionale.

## SCARLINO: A HISTORY OF EXCELLENCE

*Scarlino has been exclusively producing frankfurters since 1971. With a range of more than 100 items on sale, the company can now boast a specialized competence in the sector, which makes it one of the top Italian producers in terms of quantity.*

*Thanks to a further investment that has allowed a substantial modernization of the available technology, the Taurisano plant, where the entire Scarlino production is carried out, now reaches a daily production capacity of 70 tons.*

*This result is due to the ongoing commitment to research into quality, which, together with investments in innovative technologies, product innovation and staff training, makes Scarlino a top-level company, effectively striving for leadership, both in terms of production and management.*





**Attilio Scarlino**  
CEO



**Tommaso Scarlino**  
Purchasing Director



**Stefano Scarlino**  
Plant Director



**Davide Scarlino**  
Management Control



**Claudio Leuzzi**  
Marketing Director



**Graziano Reho**  
Administration Director



**Elena Bichi**  
Head Quality Department



**Gabriele Lannocca**  
Quality Control



SUPERFICIE TOTALE  
Total surface  
**80 000 m<sup>2</sup>**

SUPERFICIE DI PRODUZIONE  
Production surface  
**11 500 m<sup>2</sup>**

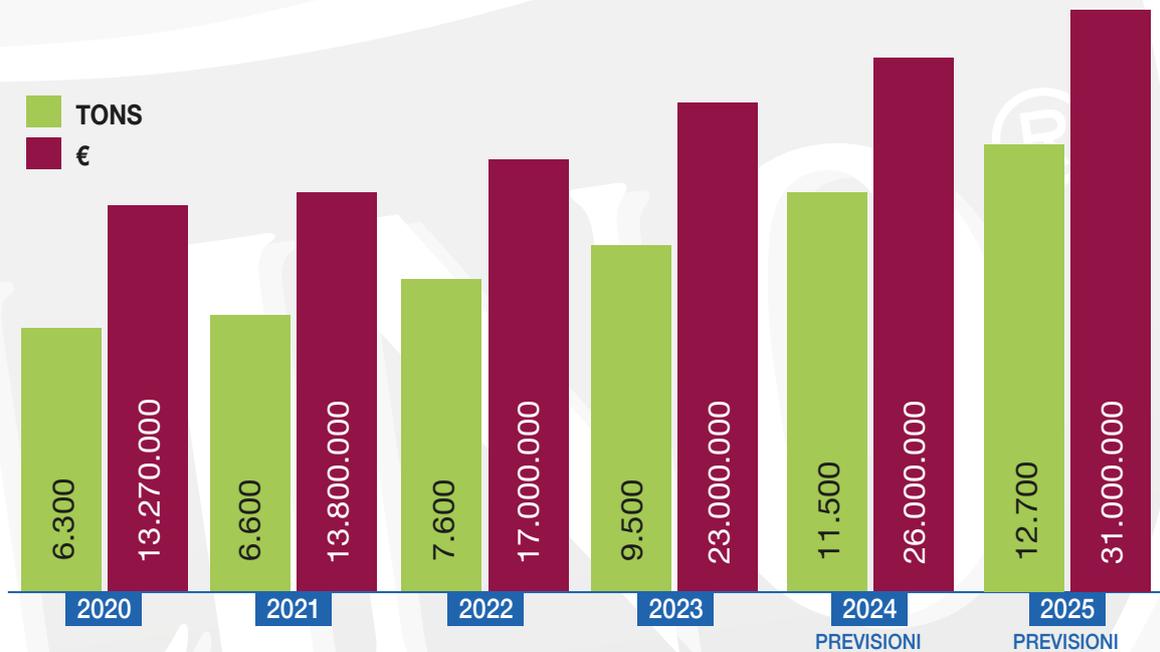


UNITÀ UTILIZZATE  
Employees  
**100**



CAPACITÀ PRODUTTIVA  
Current production capacity  
**70 tons al giorno**

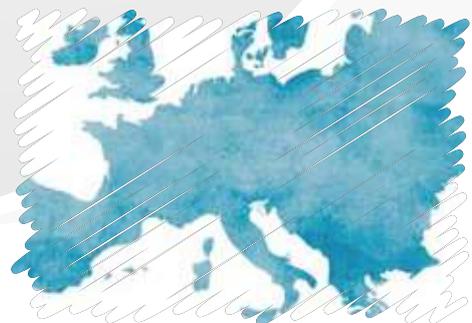
CAPACITÀ DI PRODUZIONE  
Maximum production capacity  
**90 tons al giorno**



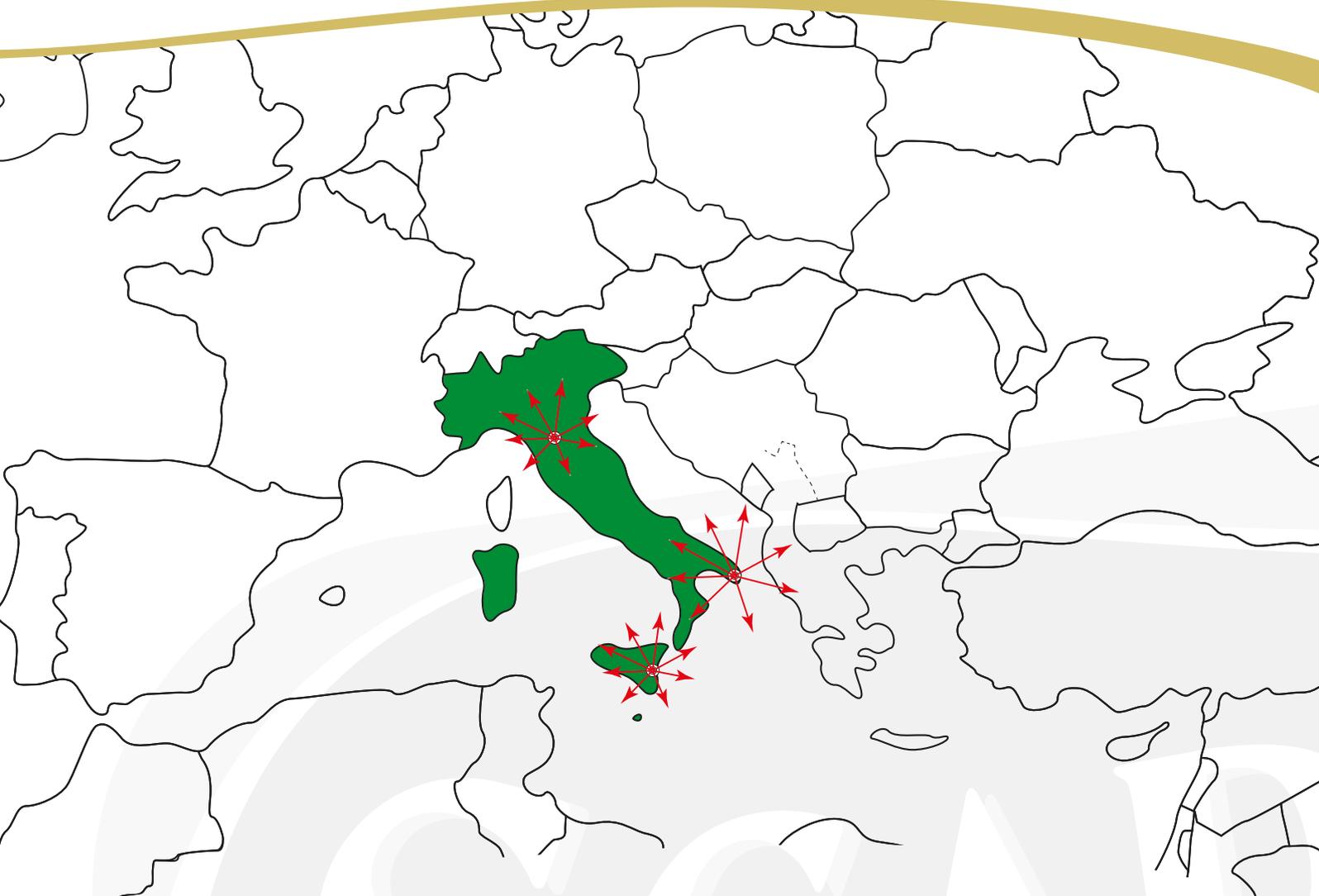
Volumi e fatturato / Quantity produced and turnover



AGENZIE DI VENDITA ITALIA / Italian sales agencies: **34**  
AGENZIE DI VENDITA ESTERO / Foreign sales agencies: **6**



MERCATI ESTERI / Export markets  
**Albania, Bosnia, Spagna, Francia, Kosovo, Malta, Ucraina, Venezuela.**



**Magazzini e piattaforme logistiche a Taurisano, Catania e Parma.**

*Logistics platforms in Taurisano, Catania, Parma*



## ATTENZIONE PER LA QUALITÀ

L'applicazione per la ricerca della qualità si registra in ogni fase del processo produttivo, dalla cura nella scelta degli ingredienti, all'attenzione ad individuare le migliori metodologie di cottura ed affumicatura; dalle tecniche di confezionamento e pastorizzazione, alla notevole flessibilità produttiva che garantisce una maggiore scelta al cliente, in grado di soddisfare anche la più ampia gamma di esigenze. In quest'ottica tutti i wurstel Scarlino sono prodotti senza glutine e senza lattosio.



## FOCUS ON QUALITY

The focus on quality features is in every step of the production process, from the care taken in selecting the ingredients to the attention paid to identifying the best cooking and smoking methodologies; from the packaging and pasteurization techniques to the considerable production flexibility that guarantees a wide selection to the customer, capable of satisfying even the widest range of needs. In this perspective all Scarlino frankfurters are gluten free and lactose free and milk derivatives.

### CERTIFICAZIONI Certifications



### SISTEMA QUALITÀ Quality system

- TEAM DI QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE  
*Internal team of quality*
- LABORATORIO INTERNO  
(5.000 controlli ogni anno)  
*Internal laboratory  
(5.000 checks every year)*
- LABORATORIO ESTERNO DI SUPPORTO (Accreditato)  
*External laboratory support  
(accredited)*

### CONTROLLO E SICUREZZA PRODUTTIVA Controlled and assured production

- ALTA TECNOLOGIA DI PASTORIZZAZIONE  
*High technology pasteurisation*
- TRACCIABILITÀ  
*Traceability*
- LEAD TIME RIDOTTO  
*Reduced lead time*
- ACCURATA SELEZIONE DEI FORNITORI  
*Strict supplier selection*





Da sempre la più conosciuta della produzione Scarlino, la linea BOYS di puro suino comprende un gran numero di formati, tutti confezionati sottovuoto e pastorizzati, ottimi per soddisfare sia le esigenze del canale retailer, sia quelle del catering. I wurstel BOYS sono assolutamente adatti anche per l'alimentazione di consumatori intolleranti al glutine ed al lattosio.

*Having always been the best-selling Scarlino product, the pure pork BOYS range includes a large number of formats, all packaged in vacuum packs and pasteurised, excellent for satisfying both the needs of the retailer and catering channels. Wurstel Boys are gluten and lactose free.*



Grazie al rapporto qualità prezzo decisamente vantaggioso, i prodotti della Linea CLASSICI con suino raggiungono facilmente i favori del mercato. Una gamma ricca e completa li rende particolarmente adeguati a soddisfare le esigenze del canale retailer e degli specialisti del catering.

*Due to the obviously favourable price-quality ratio, the products of the CLASSIC with pork range easily satisfy the market needs. A complete and wide range makes it suited to satisfying the needs of the retailer channel and catering specialists.*





I wurstel LE COCK della linea di pollo e tacchino con il loro gusto delicato risultano particolarmente indicati per coloro che ricercano la leggerezza, senza rinunciare al piacere della buona tavola. Gli intolleranti al glutine ed al lattosio possono tranquillamente gustare in sicurezza i wurstel LE COCK.

*With their delicate flavour, LE COCK frankfurters in the chicken and turkey range are especially recommended for those seeking lightness without renouncing the pleasure of eating. Just as the rest of the Scarlino productions, the wurstel of the "Le cock" selection are gluten and lactose free.*



Nel corso degli anni l'esperienza di Scarlino ha dato vita a tanti nuovi prodotti che hanno ampliato gli orizzonti del mercato dei salumi. Particolarmente degni di nota a questo proposito sono i wurstel farciti con formaggio emmental, il Servalade di suino e bovino, il BEEFWURST, preparato con carne di manzo, ed il Salame cotto Pariser di pollo, nei formati da g 350 e g 500.

*Over the years, Scarlino's experience has given rise to many new products that have broadened the horizons of the sausages market. Particularly noteworthy in this regard are the frankfurters stuffed with Emmental cheese, the pork and beef Servalade, the BEEFWURST, prepared with beef, and the Pariser cooked chicken salami, in 350 g and 500 g formats.*





Il private label rappresenta un ambito di assoluta eccellenza dell'azienda da cui i partner possono trarre vantaggio in totale fiducia. La vasta esperienza di Scarlino in questo settore sempre più importante per i marchi della distribuzione garantisce qualità, eccellenza, totale flessibilità ed efficienza del servizio grazie a tempi di consegna ridotti e alla pratica del "Just in Time". L'accordo di partnership con il cliente si estende dalla ricerca della ricetta finale alla progettazione del prodotto. Data la forte crescita del mercato dei prodotti a marchio del distributore in Italia (circa il 38% nel segmento dei beni deperibili) e in Europa, dove il trend è ancora più forte, Scarlino si è ben posizionata in questo mercato. Dei circa 11.500.000 chilogrammi che verranno prodotti quest'anno, il 45% sono in Private Label e il 55% a marchio Scarlino.

*Private label represents an area of absolute excellence for the company from which partners can take advantage with complete confidence. Scarlino's vast experience in this increasingly important sector for distribution brands guarantees quality, excellence, total flexibility and efficiency of service thanks to reduced delivery times and the practice of "Just in Time". The partnership agreement with the customer extends from the search for the final recipe to the design of the product. Given the strong growth of the private label market in Italy (about 38% in the perishable goods segment) and in Europe, where the trend is even stronger, Scarlino has positioned itself well in this market. Of the approximately 11,500,000 kilograms that will be produced this year, 45% are Private Label cured meats and 55% are Scarlino branded.*



Nel 2021 il Salumificio Scarlino ha raggiunto l'importante traguardo dei 50 anni di attività, sempre accompagnato dal suo caratteristico marchio che ne ha interpretato fedelmente l'evoluzione.

*In 2021, Salumificio Scarlino reached the important milestone of 50 years in business, always accompanied by its characteristic brand that has faithfully interpreted its evolution.*

**ROSTICCERIA  
SCARLINO**

1971



1976



1980



1984

**SCARLINO®**  
*La Qualità Parte da Lontano*

1997



2000

**SCARLINO®**  
CERTEZZA DI QUALITÀ.

2005

**SCARLINO®**  
dal 1971

2015



*dal 1971*

SALUMIFICIO SCARLINO S.r.l.  
73056 Taurisano (LE) - S.P. 360 per Casarano, 30 - ITALY - Tel. +39 0833.6271  
[www.scarlino.it](http://www.scarlino.it) [info.scarlino@scarlino.it](mailto:info.scarlino@scarlino.it)