





dal 1963
il gusto delle cose
fatte con amore

Company profile

La Felinese offre un prodotto tradizionale, di qualità: il Salame di Felino, il Prosciutto crudo di Parma, il Culatello, la Coppa, la Spalla di San Secondo e le Pancette sono unici nel loro genere e nel tempo sono diventati famosi su tutto il territorio nazionale.



Salutello[®]

Le Freschefette

Fondata nel 1963 a Felino, in provincia di Parma, oggi La Felinese Salumi

S.p.A. è tra le principali aziende produttrici di salumi in Italia.

La Felinese produce un gamma completa di salumi in quattro stabilimenti, tutti in provincia di Parma, nel cuore della cosiddetta Food Valley: tre stabilimenti a Felino per la produzione di prosciutti cotti, mortadelle, salami, pancette, coppe, culatelli e affettati, e uno stabilimento a Sala Baganza per la produzione del prosciutti crudo.

Lo stretto legame con il territorio di Parma è rimarcato da un'offerta di prodotti tipici e tradizionali: il Salame Felino, il prosciutto crudo di Parma D.O.P., le Specialità di Parma quali la Coppa di Parma, il culatello, la Spalla San Secondo

o le pancette sono prodotti unici nel loro genere e nel tempo sono diventati famosi in tutto il territorio nazionale. A questi prodotti tipici si affiancano prosciutti cotti e mortadelle che rappresentano in volume oltre il 50% del mix di produzione e che l'azienda sostiene con una strategia di marketing e branding altamente competitiva.

La Felinese persegue una politica di valorizzazione della marca e si posiziona nella fascia alta del mercato offrendo un prodotto tradizionale e di qualità con

l'obiettivo di creare valore per i propri clienti, i consumatori finali, i propri collaboratori e fornitori.

L'azienda è presente sul mercato italiano con due brand: Felinese, destinato ai clienti della GDO e ai grossisti, e Tesori del Castello ®, una linea di salumi interi da taglio destinata ai clienti del normal trade/dettaglio tradizionale. Il grande successo che sta riscontrando questa linea dal posizionamento premium ha convinto l'azienda della necessità di insistere in una politica di qualità ed eccellenza per continuare a offrire ai propri clienti il meglio della tradizione della salumeria italiana.

Il portafoglio prodotti delle Felinese, tradizionalmente concentrato sui prodotti interi da taglio, si è recentemente arricchito con un'ampia gamma di prodotti pre-affettati, sui quali l'azienda sta investendo risorse convinta che il segmento degli affettati, e più in generale del libero servizio, sia destinato ad occupare un peso di rilievo sull'intero comparto dei salumi.

Il costante riferimento alla tradizione non impedisce di pensare all'innovazione e agli investimenti sulla ricerca che hanno portato alla creazione del salame

Salutello ®, una delle poche vere innovazioni nel mercato dei salumi in questi ultimi anni, soddisfacendo uno specifico target di consumatore attento ad alimenti salutari senza rinunciare al gusto e al piacere del palato.

Il Salutello ® è infatti l'unico prodotto a base di carne con l'aggiunta di fermenti probiotici e fibre alimentari presente oggi sul mercato italiano.

La costante attenzione per la qualità in un'ottica di total quality management e di miglioramento continuo è stata recentemente premiata con l'ottenimento della certificazione ISO 9001:2000: quest'ultima si affianca alla ormai consolidata politica ambientale che vede la Felinese tra le prime aziende alimentari in Italia ad aver ottenuto la prestigiosa registrazione EMAS.

Nonostante abbia raggiunto grandi dimensioni, La Felinese è a tutt'oggi un'azienda a conduzione familiare e i soci fondatori sono affiancati, nella gestione dell'azienda, dalla seconda generazione.

Gli stabilimenti

Via A. Moro
Felino (Pr)

- Produzione di Prosciutti Cotti, Mortadelle, Salami, Pancette, Precotti e Affettati.
- 15.000 mq coperti
- Certificazione ISO 9001:2000, ISO14000, registrazione EMAS

Via Garibaldi, 27
Felino (Pr)

- Produzione di Culatello e Fiocchetto
- 1.000 mq coperti
- Certificazione ISO 9001:2000

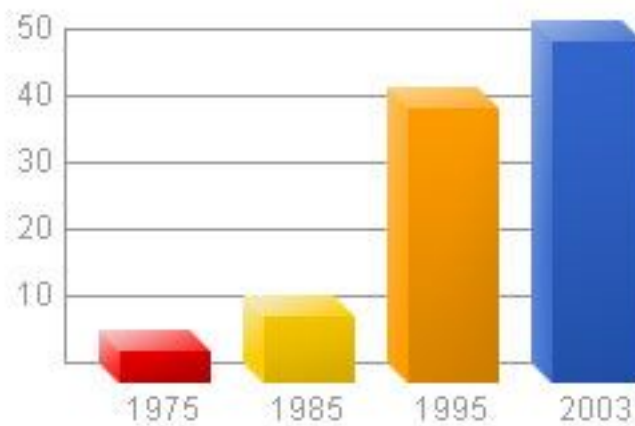
Via Garibaldi, 18
Felino (Pr)

- Stagionatura di Prosciutti e produzione di coppe
- 6.000 mq. coperti
- Certificazione ISO 9001:2000

Via Baganza
loc. Castellano, Sala Baganza (Pr)

- Produzione di Prosciutto di Parma D.O.P.
- 4.500 mq coperti
- Certificazione ISO 9001:2000 ISO14000, registrazione EMAS

Crescita del fatturato (In Milioni di €)



Breakdown fatturato per famiglia prodotti



Breakdown fatturato per canale di distribuzione



Breakdown fatturato per area geografica



Risorse umane





Via A.Moro, 4/A - 43035 Felino - Parma - Italy
Tel. +39 0521 837 711 - Fax. +39 0521 834 486
©Copyright La Felinese Salumi S.p.A. 2005. Tutti i diritti riservati