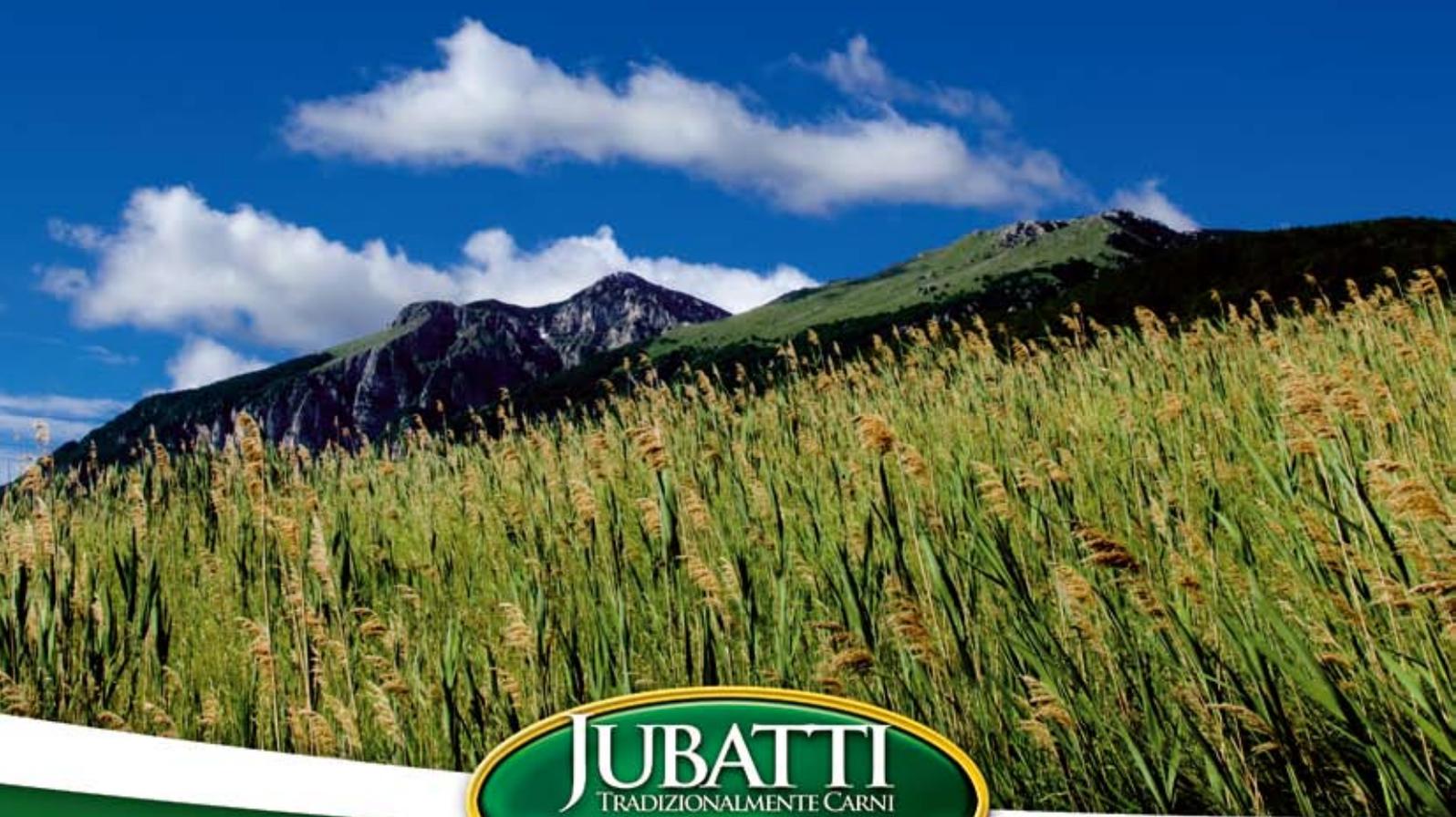


IL NOSTRO PUNTO DI VISTA SULLA QUALITÀ



TRADIZIONE



INNOVAZIONE

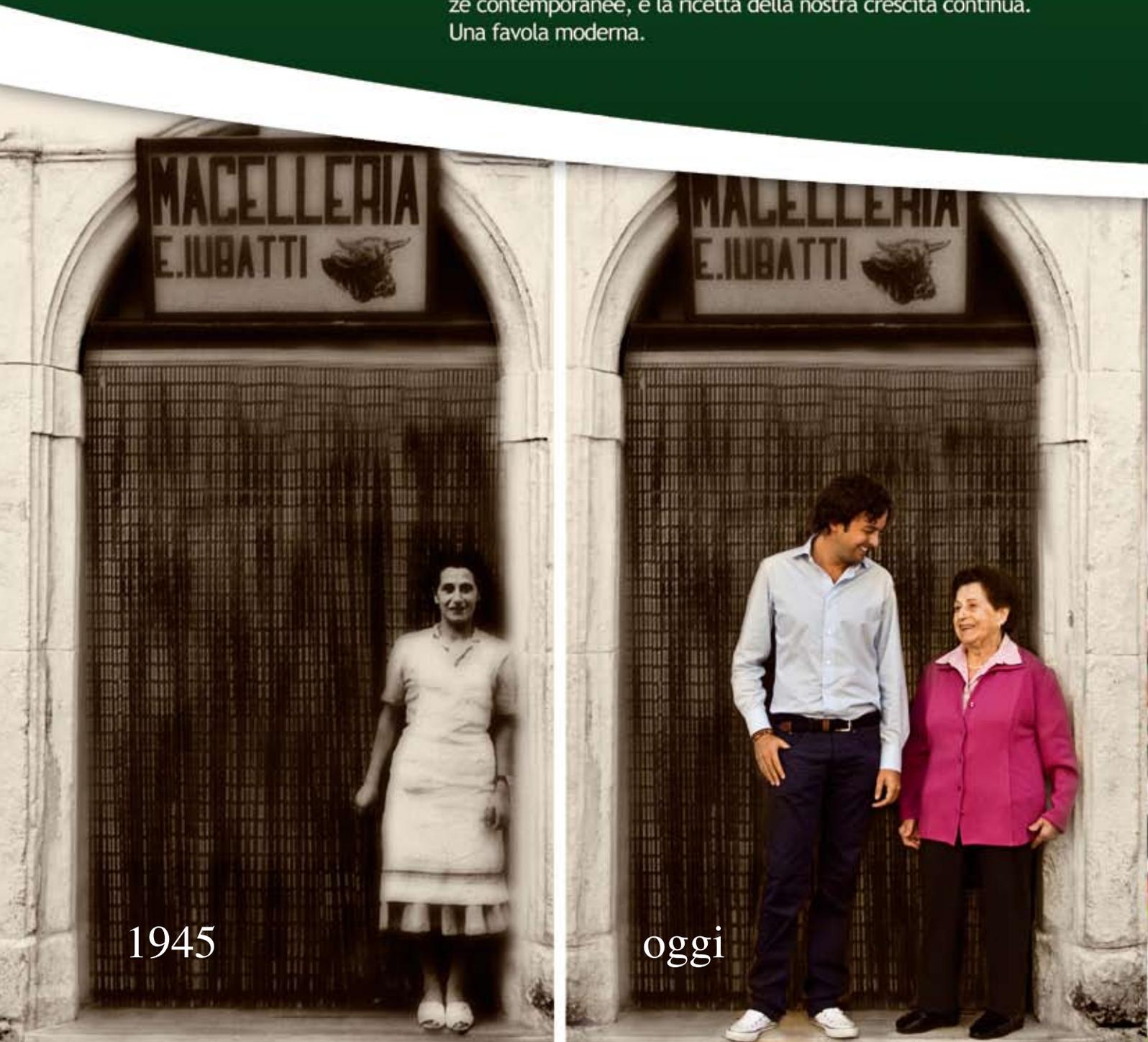


SERVIZIO



C'ERA UNA VOLTA E FORTUNATAMENTE C'È ANCORA.

La famiglia Iubatti e le carni. Da una generazione all'altra, il cammino prosegue nel confronto quotidiano con gli operatori professionali, il trade, i consumatori. Nel bagaglio valori come il rispetto delle tradizioni, la qualità e la salubrità del cibo, i profumi di una terra ricca di buoni sapori. Gli ambienti incontaminati del Parco Nazionale della Majella, l'aria tersa e pulita di questi luoghi sono i nostri ingredienti principe. E la capacità di adattare le specialità di sempre a gusti ed esigenze contemporanee, è la ricetta della nostra crescita continua. Una favola moderna.



1945

oggi

SAPORI DI SEMPRE CONIUGATI AL FUTURO.

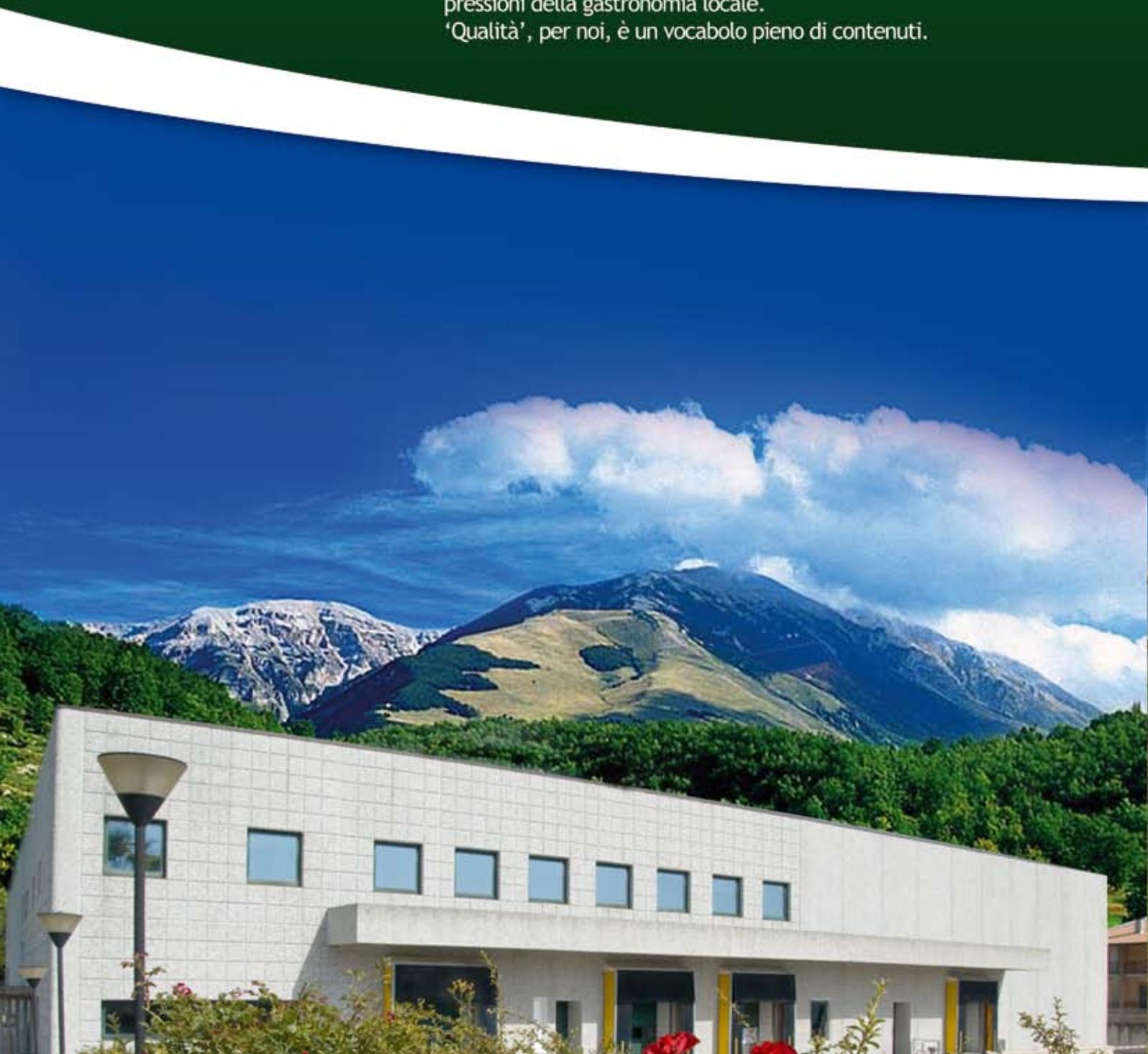
Abitudini alimentari e stili di vita evolvono. Ritmi frenetici e nuovi modi di stare a tavola non devono però intaccare la qualità, tutt'altro: per noi mangiare buono e sano è una regola d'oro, sempre e comunque. Per questo accanto ai classici prodotti della macellazione, l'offerta Jubatti abbraccia una vasta gamma di specialità che mettono d'accordo bontà e rapidità, lunga conservazione e fragranza di sapori, innovazione e tradizione. Che si pranzi di fretta o si ceni prendendosi tutto il tempo, la qualità non è mai in discussione. Passato, presente e futuro con noi corrono in parallelo.



PROGETTO QUALITÀ: ALLE SPALLE C'È IL PARCO.

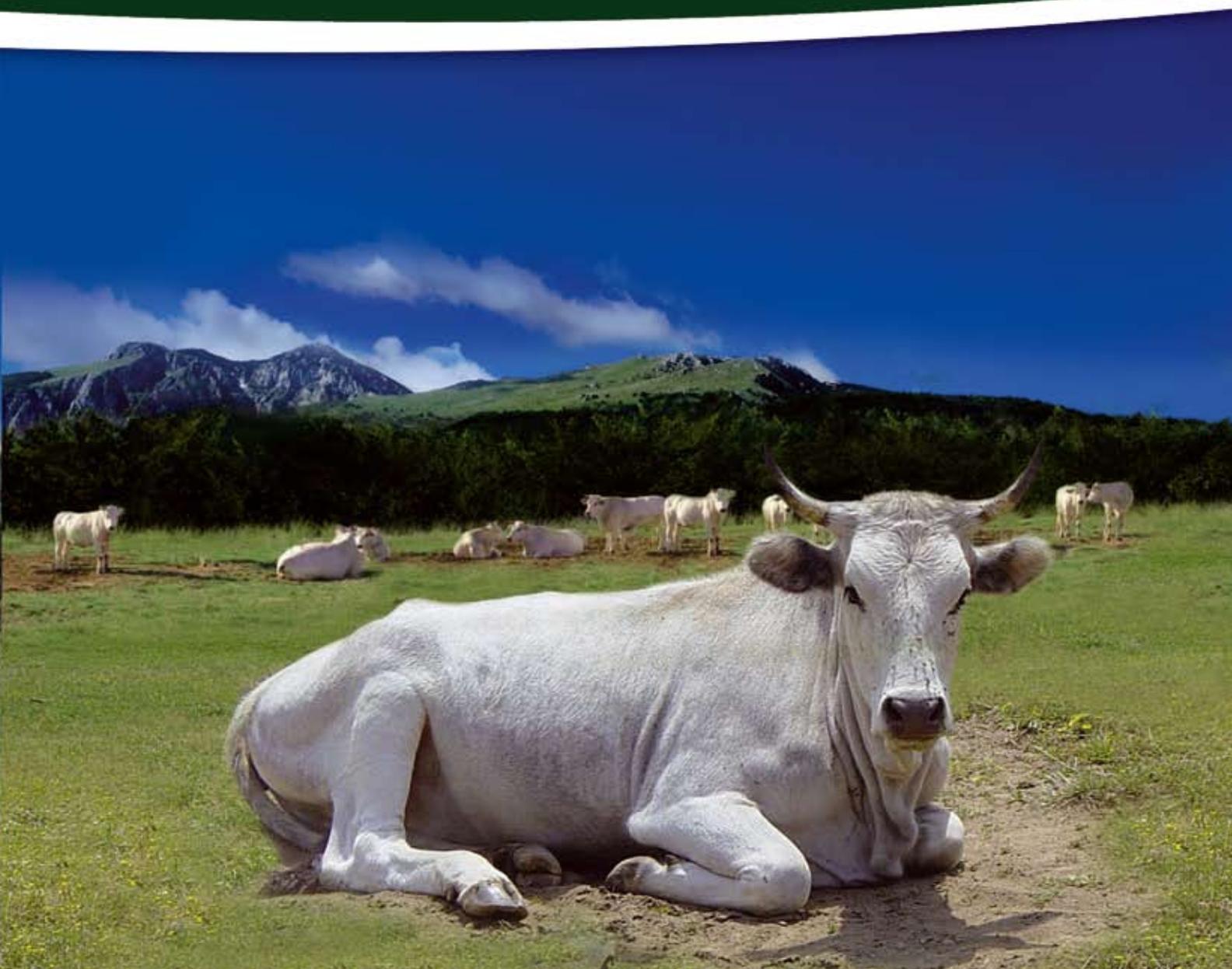


La sede è evocativa del nostro modo di 'fare impresa'. Sui prati che ci attorniano, nella natura incontaminata dei Parchi d'Abruzzo, nasce e cresce in condizioni ideali una grossa fetta dei capi che trasformiamo in prodotti finiti. Questa forma di 'rispetto' per l'ambiente e gli animali, l'abbiamo nel dna. Per questo selezioniamo allevamenti e fornitori con coscienza e responsabilità, lavoriamo le carni con un'attenzione maniacale garantendo l'assoluta sicurezza, osserviamo con zelo i canoni della tradizione e le più pure espressioni della gastronomia locale. 'Qualità', per noi, è un vocabolo pieno di contenuti.



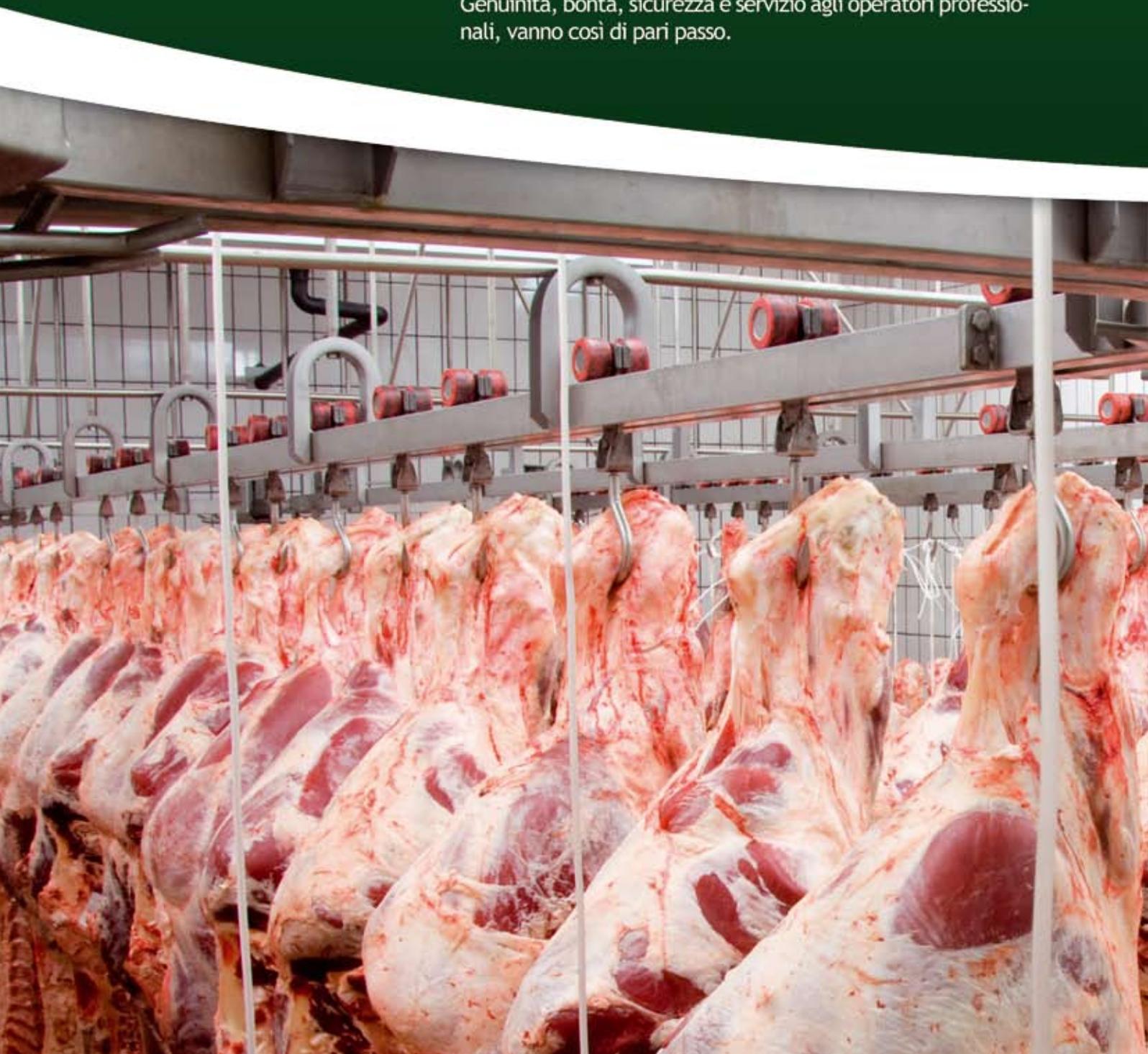
JUBATTI SELEZIONA, LA NATURA GARANTISCE.

Niente sigle né nomi di fantasia. Nell'attività di famiglia ci mettiamo nomi e volti perché crediamo in quel che facciamo. I nostri prodotti, i nostri partner, si sono guadagnati il 'bollino Jubatti', qualcosa che per gli addetti ai lavori ha un valore quanto e forse più di una certificazione. Abituati come siamo a vivere accanto alla natura, ci viene spontaneo trasferire tutti i suoi valori nell'attività di ogni giorno.



OGNI SCELTA È UNA PRIMA SCELTA.

Nello stabilimento non giungono carni qualunque. Provengono da allevamenti selezionati e la stima che ci lega agli allevatori è un valore aggiunto che fa la differenza. Nel nostro impianto di Pretoro, la carne subisce un'accurata valutazione di idoneità prima di procedere alle fasi di lavorazione. Per garantire ad ogni fornitura gli stessi, elevati standard qualitativi, a monte della filiera le caratteristiche della materia prima sono individuate anche in funzione del tipo di confezionamento finale. Genuinità, bontà, sicurezza e servizio agli operatori professionali, vanno così di pari passo.



SIETE IN BUONE MANI.

Buonsenso e maestria del macellaio di paese di un tempo: ecco altri valori forti che ci ispirano. Selezionare, lavorare le carni, richiede la perizia e l'esperienza di un mestiere antico, quello che la tecnologia aggiunge è sicurezza e assoluta igiene. Il nostro personale sa tradurre le esigenze dei clienti, individuando ogni volta la fornitura più indicata, che si tratti di tagli di carne o appetitosi elaborati preparati a regola d'arte. Un processo rapido e accurato per garantire freschezza e qualità senza pari.



COMPAGNI DI VIAGGIO.



Dipendenti, collaboratori, ricercatori, allevatori. Insieme viaggiamo in avanti mossi dalla stessa determinazione, dalla stessa passione spiccatamente abruzzese per il lavoro svolto con diligenza. Un team che unisce ogni giorno la competenza di un mestiere antico alle esigenze di un mercato che continua a premiare il fattore qualità. Quelle umane per noi sono vere risorse, fedeli a una filosofia aziendale, e di vita, sempre attuale. In questo clima sereno e propositivo, l'inserimento di forze nuove avviene nel più naturale dei modi.



TECNOLOGIA
A REGOLA
D'ARTE.



Sbagliato credere che alta tecnologia e artigianalità non possano convivere. Nell'insediamento produttivo di Pretoro il nostro background di macellai e le esigenze della moderna produzione s'incontrano nel punto più alto. Sul terreno della ricerca sposiamo progetti tanto innovativi da farci somigliare alle grandi industrie, ma con la reattività e il pensiero giovane di strutture più snelle. Le fasi di preparazione dei prodotti avvengono alla vecchia maniera ma avvalendosi di macchinari di ultima generazione. La sapiente opera dei nostri esperti si coniuga con stoccaggio e cicli di lavorazione separati per ogni tipo di prodotto, nel laboratorio i preparati vengono realizzati con maestria praticamente in tempo reale. Che si traduce in maggiore freschezza, conservazione, sicurezza, completa personalizzazione della fornitura: dalla pezzatura al taglio, dal tipo di preparazione e confezionamento alla modalità di consegna.



RAPIDITÀ, UN PUNTO FERMO.

Essere competitivi vuol dire assecondare ritmi e richieste dei singoli clienti. In termini di efficienza e reattività. Oltre ad un'ampia personalizzazione della fornitura, in Soalca adottiamo una procedura interna di smistamento degli ordini finalizzata alla riduzione dei tempi. L'ottimale organizzazione e gestione è confermata da un rigido disciplinare interno di produzione, un adempimento volontario che va oltre le norme di legge prevedendo, ad esempio, informazioni più dettagliate e precise in etichetta sulla filiera, un patto di fedeltà con i nostri clienti basato su anni di collaborazione: chi preferisce il marchio Jubatti sa sempre cosa aspettarsi.



PRECEDENZA ALLA QUALITÀ.

Freschezza, bontà e genuinità non hanno tempo da perdere. Per questo mettiamo in campo una munita flotta aziendale che spazia dai bilici ai furgoni, per consegne rapide e capillari in tutta Italia. Per il cliente Soalca i vantaggi sono evidenti: approvvigionamento costante, certezza dei tempi di consegna, arrivo di carne ancora più fresca che ne prolunga la shelf-life e di conseguenza utilizzo e commercializzazione. Tenendo fede alle promesse, continuiamo a farci strada.



GRANDE DISTRIBUZIONE, MACELLERIE, RISTORAZIONE. IL PIATTO È SEMPRE RICCO.

Nei supermercati, dal macellaio di fiducia, al ristorante, le aspettative dei consumatori variano. Per questo prodotti e modalità di servizio firmate Jubatti sono orientate ai singoli canali distributivi. Tagli, porzioni, preparazioni ed elaborazioni delle carni, ricette ed ingredienti, confezionamenti, nascono dal confronto quotidiano e dal buonsenso che ci portiamo dietro. Con un occhio attento al mercato, lanciamo prodotti e linee ma il richiamo all'antica sapienza è sempre netto: la nostra formula di sempre.



LA QUALITÀ SALTA AGLI OCCHI.

L'aspetto conta e questo ci spinge a vestire i nostri prodotti con attenzione e buongusto, per attirare gli sguardi e confermare in efficaci sintesi visive i nostri valori di marca. Ogni linea con le sue caratteristiche vive in confezioni che lanciano messaggi di raffinata semplicità. Anche ai materiali promozionali dedichiamo importanti risorse. Nelle grandi superfici come nei piccoli punti di vendita, ci piace far respirare l'atmosfera dei Parchi d'Abruzzo con i suoi colori e la sua natura rigogliosa. Tutto questo affinché più buono sia anche sinonimo di più bello e più genuino.





Soalca Srl
Industria Lavorazione Carni

Località Cerrani, 13/B 66010 Pretoro (Ch).
tel: 0871.898521 fax: 0871.898135

www.soalca.it
soalca@soalca.it

