





L'entreprise Dellavalle produit et commercialise du bétail, des viandes fraîches et de la charcuterie Biologiques et non biologiques.

Mission: *Être leader du marché verticalement intégré, centré sur agriculture, vendant des produits sains et respectueux des animaux.*

Vision: Travailler ensemble pour rendre les choses meilleures pour **Vous, Nous** et la **Planète**.

Le groupe dispose d'un système intégré de filière composé de trois sociétés chacune avec son propre rôle dans la chaîne agroalimentaire.

Le groupe



La Valle s'occupe principalement de l'élevage des cochons avec son personnel dédié et passionné au bien être animal. Notre gamme premium de charcuterie s'appelle d'après le nom de cette société.



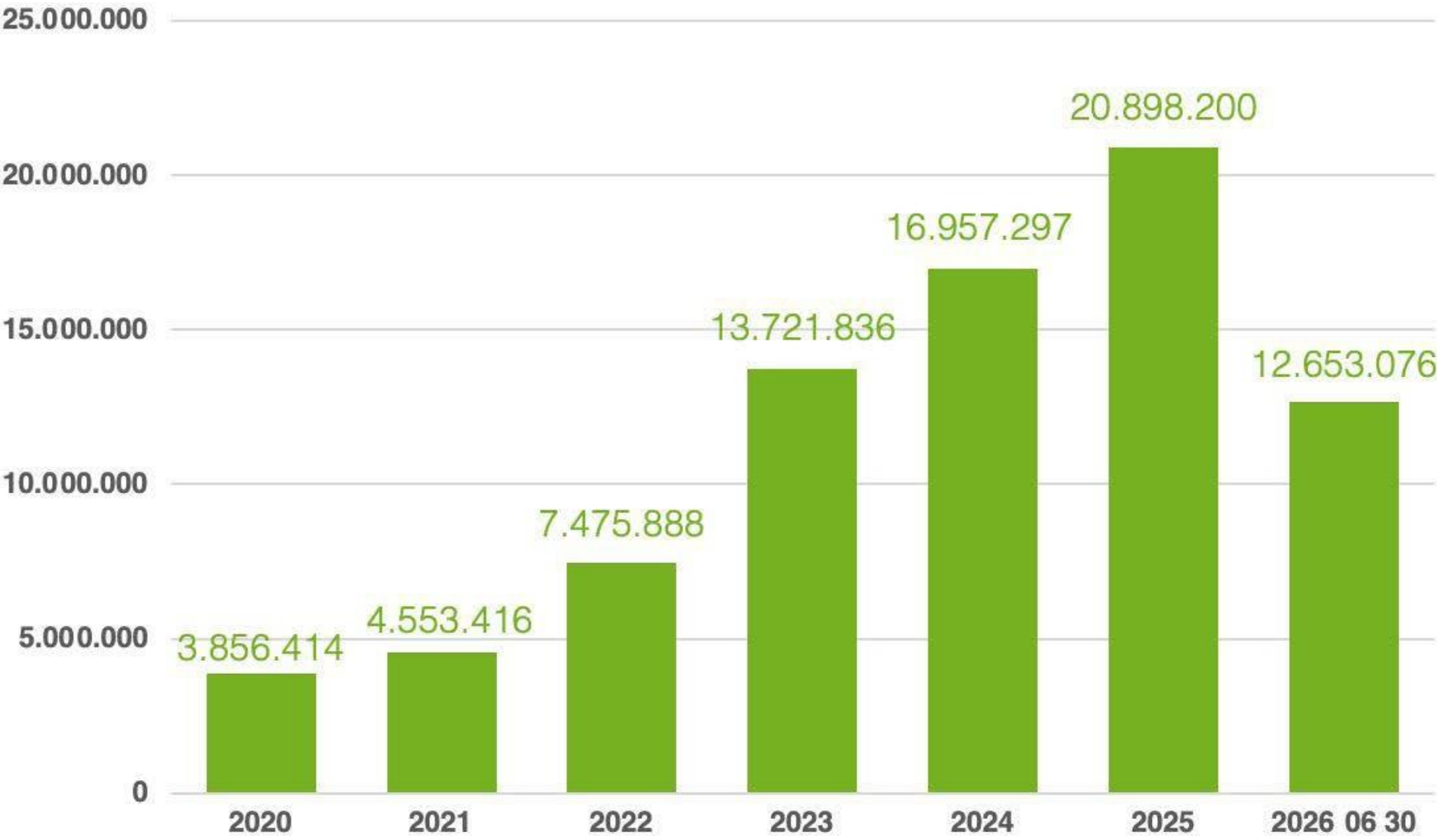
Langa Carni est axée sur la distribution de viande fraîche de porc de haute qualité aux industriels.



Dellavalle a obtenu les certificats de qualité suivants dans le site de Langhirano (Parma) : IFS , BIO , ISO14001, et ISO 45000 . La société s'occupe de la production et commercialisation de la charcuterie fine italienne soit entière et tranchée en barquette.



Chiffre d’Affaire





Nos sites



Sommariva Perno (CN)
élevage et bureaux



Isola di Bene Vagienna (CN)
élevage



Langhirano (PR)
Site de production

Certificats



Le **ISO 14001** garantie que la société a établi un système de gestion (EMS) particulièrement soucieux de l'environnement.



Le **ISO 45001** certifie la correcte gestion de la sécurité et le système de protection du personnel au sein de notre entreprise.



Le **IFS** reconnu par le GFSI assure la qualité la sécurité alimentaire et la conformité des processus de fabrication.

Certificats



Dellavalle est certifié BIO sous la direction de l'organisme de contrôle IT-BIO-005.

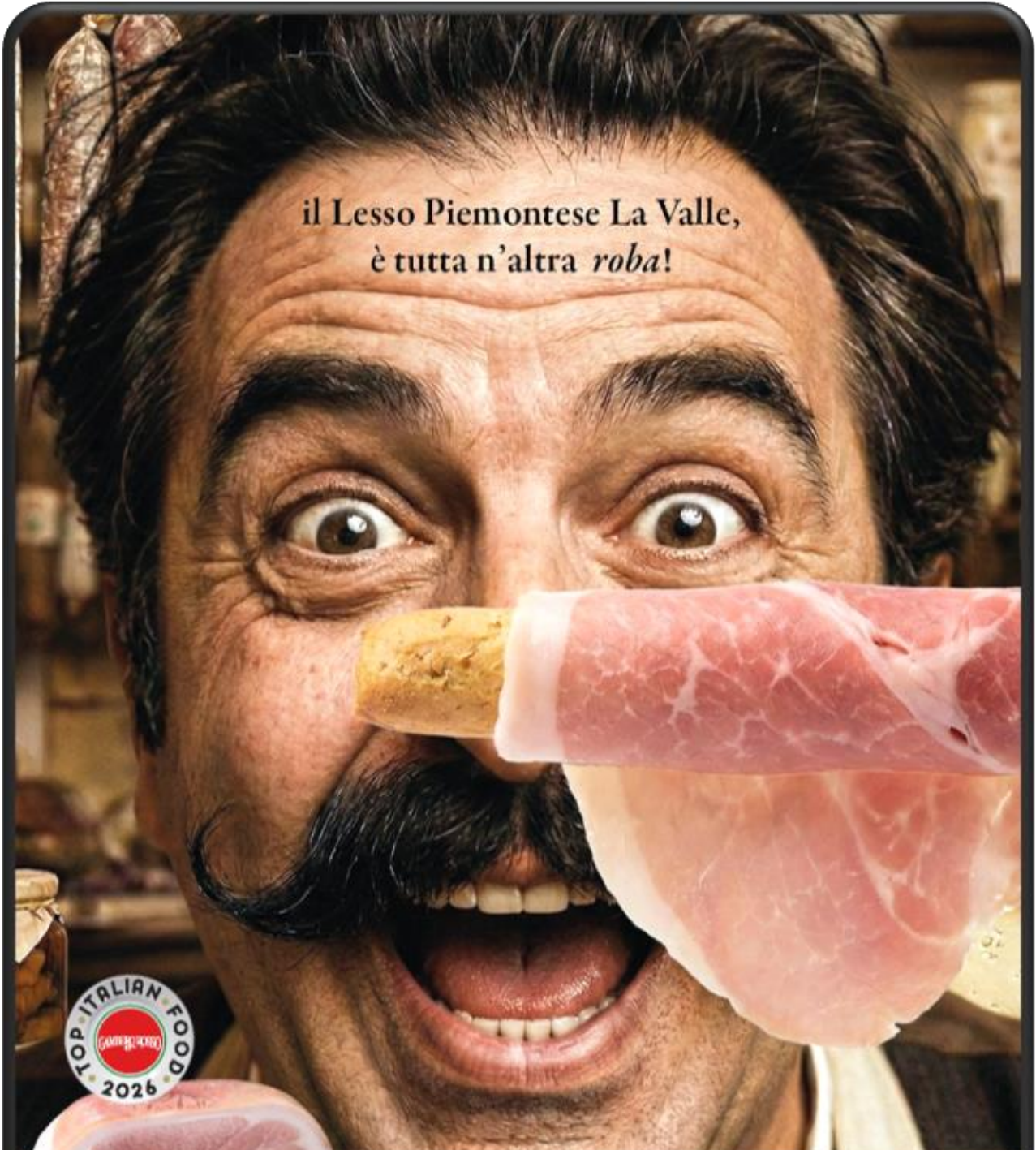
Les animaux sont élevés KM 0 dans des sites basés au Nord-Ouest de l'Italie en utilisant des méthodes qui respectent le bien être animal et une alimentation biologique.



Awards

De 2025 à 2027, la Mortadella Nazionale et le Prosciutto Cotto Lesso ont été récompensés par le prix **Top Italian Food**.

il Lesso Piemontese La Valle,
è tutta n'altra *roba*!





La maturazione in salamoia delle migliori cosce dei suini La Valle e una lavorazione esclusiva, donano grande solubilità e speciale dolcezza al nostro Lesso Piemontese. Un prosciutto delicatissimo, dal finale sorprendente.

Allevamento,
carni pregiate,
salumi di qualità.

www.dellavallesalumi.com

Non voglio mica la luna.
Voglio la *mortadella*!



PRODUITS PRINCIPAUX
Rayon Traiteur



***Prosciutto di Parma
DOP***



***Prosciutto San Daniele
DOP***



Prosciutto di Cuneo DOP



***Salame di Varzi DOP
Salame Felino IGP
Finocchiona IGP***



Lardo di Colonnata IGP



PRODUITS PRINCIPAUX
Rayon Traiteur



Carne Salada IGP



Culatello di Zibello DOP



Mortadella with Pistacchio Verde di Bronte DOP



Prosciutto Cotto Lesso



PRODUITS PRINCIPAUX
Rayon Traiteur



Porc Noir Prosciutto



Speck avec Fleurs



Speck avec Foin



Bresaola GranTaglio®



PRODUITS PRINCIPAUX
Libre Service



PROFESSIONAL



TAKE AWAY





MERCI !

Dellavalle Salumi
Via Nenni 1 • 43013 Langhirano (PR) Italia
Località Volpe 10 • 12040 Sommariva Perno (CN) Italia



info@dellavallesalumi.com • Tel +39 0172 46494