



il mondo della tradizione salumiera
TERREDUCALI.IT

PARMAFOOD GROUP



Territorio. Innovazione. Sostenibilità.

La nostra forza viene dal territorio da cui proveniamo, una **tradizione** capace di conquistare il mondo. Terre Ducali é in possesso delle più importanti certificazioni di processo ed ambientali oltre che delle abilitazioni alla produzione ed **export** per tutti i principali mercati del mondo.

CERTIFICAZIONI



EXPORT. INFINITE POSSIBILITÀ





il mondo della tradizione salumiera
TERREDUCALI.IT

PARMAFOOD GROUP

Crediamo in un futuro in cui il cibo sia sano, naturale e che susciti emozioni uniche nelle persone.

Mettiamo al centro l'innovazione grazie all'esperienza e al *know-how* frutto della nostra tradizione.

Costruiamo progetti ambiziosi, in una logica di fiducia verso tutti i nostri collaboratori, per essere protagonisti insieme di un domani migliore.



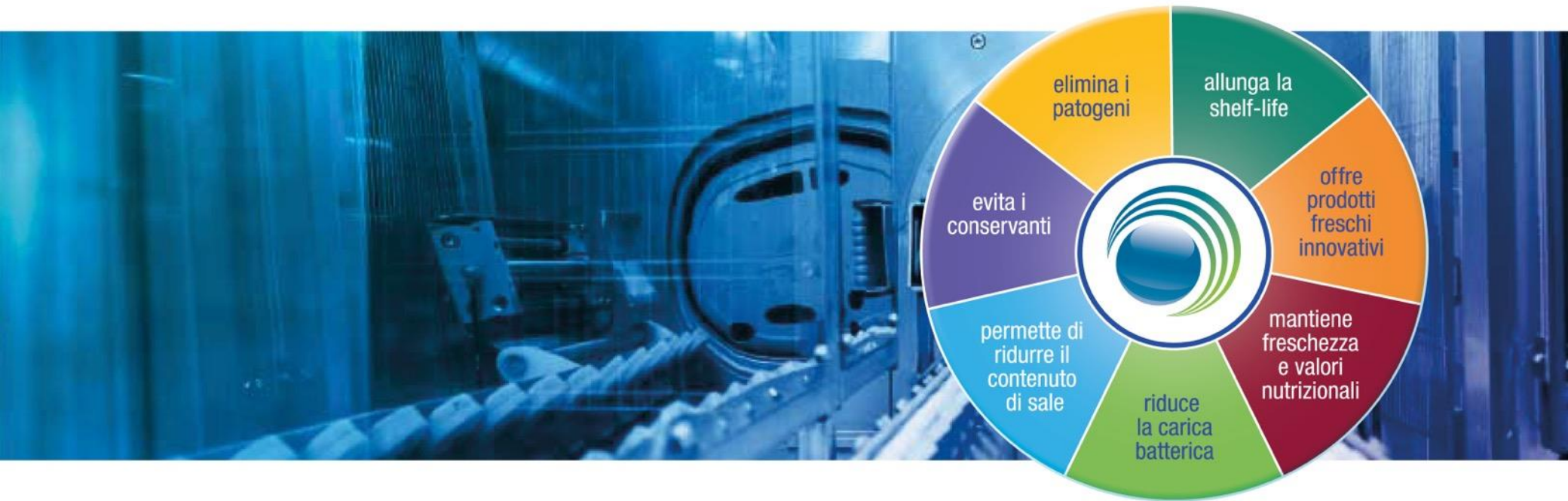


il mondo della tradizione salumiera
TERREDUCALI.IT

PARMAFOOD GROUP



Al servizio del food safety.



HIGH PRESSURE PROCESSING. LA FORZA DELL'ALTA PRESSIONE.

- I primi in Europa a credere nella tecnologia delle Alte Pressioni al servizio del Food.
- Oggi potenziamo in modo deciso la nostra capacità produttiva.

Lo stabilimento di **HPP Italia** è ad oggi il più grande centro europeo di servizi di trattamento di prodotti alimentari con questa tecnologia, disponendo di 2 macchine: la **350** e la **525 litri di Avure Technologies**. HPP Italia opera non solo per le società del gruppo, ma anche per piccole e grandi aziende del fresco e del mondo della Distribuzione.

IL PIÙ GRANDE TOLLING CENTER D'EUROPA!



DOVE SI APPLICA HPP

HPP Italia oggi tratta con le Alte Pressioni la maggior parte dei prodotti agroalimentari garantendo **sicurezza, qualità e valori nutrizionali**.

CARNI



CENTRIFUGATI

ITTICO



VELLUTATE

FORMAGGI



SALSE

BEVANDE



RIPIENI E INSALATE



SICUREZZA ALIMENTARE



Il trattamento garantisce la sicurezza alimentare riguardo ai maggiori agenti patogeni: **zero listeria, zero salmonella e zero escherichia coli**.

Perché HPP è sinonimo di sostenibilità?



.... **12 MILIARDI**
di pasti prodotti al giorno



.... **7 MILIARDI**
di persone nel mondo



.... **33% (1.3 BLN di tonnellate)**
di cibo sprecato



.... **860 MILIONI**
le persone che non hanno accesso al cibo

L'aumento della shelf life riduce lo spreco di cibo.

Il futuro inizia oggi, non domani

Grazie per l'attenzione

Giulio Gherri

giulio@parmafood.it

