



## COMPANY PROFILE

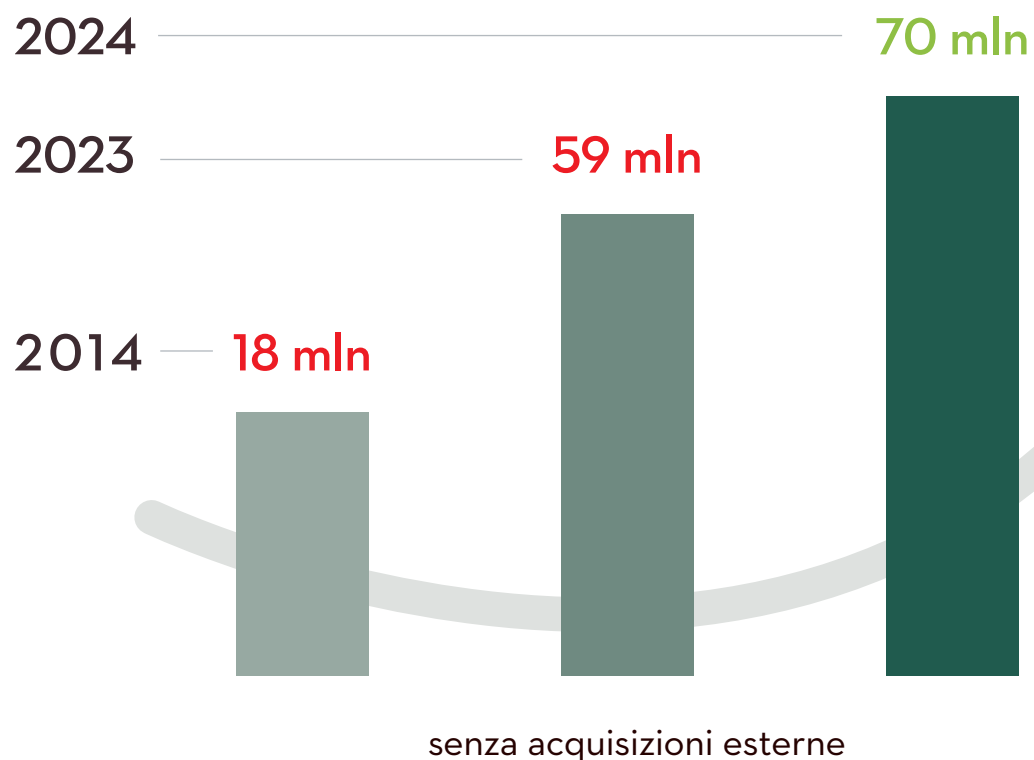


Parma

**PARMAFOOD GROUP** nasce nel cuore della Food Valley e ne esprime **storia, tradizione e territorio** attraverso la proposta dei suoi **prodotti**.



## Crescita continua



2027  
**100 mln**  
Business plan

Investimenti in corso

**15 mln**





Investiamo, oltre che nelle  
**strutture produttive**, nelle  
**persone.**

Crediamo nei  
**Giovani**

350

**Collaboratori**  
età media 30 anni

# 5 STABILIMENTI

Salumi / Affettati / Piatti pronti & Tramezzini / Vegetali e Frutta / Tolling center HPP







# BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

## SOCIALE

- Uguaglianza
- Salute
- Istruzione
- Pace e giustizia
- Rispetto dei diritti umani

## ECONOMICA

- Consumo e produzione responsabili
- Tutela delle condizioni di lavoro
- Investimenti nel lungo periodo
- Equilibrata distribuzione del valore generato

## AMBIENTALE

- Sfruttamento delle risorse
- Fonti di energia rinnovabile
- Città sostenibili
- Inquinamento



# EXPORT

Nuovi orizzonti per il food made in Italy.





## 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.**







La punta di diamante  
della produzione  
Terre Ducali

**Il nostro Strolghino** Dai libri di storia all'aperitivo



*Aperitiamo  
insieme?*



Tutto il sapore dell'Italia  
in un piatto





# SOFFICI FETTE POSATE A MANO.

FORMATI DA 50 g A 500 g





# AFFETTATO HO.RE.CA. RIVOLUZIONE 2.0



## LA VASCHETTA MULTIPIANO *Professional*

### Design compatto e intelligente

Una vaschetta che unisce **praticità, efficienza e qualità**.  
**Progettata per mantenere la freschezza degli affettati**,  
contiene fette di salume selezionato pronte all'uso.

Ideale per **piatti gourmet, farciture per pizza, pinsa, tigelle e molte altre preparazioni**.

La sua **dimensione compatta** ottimizza gli spazi di lavoro,  
semplificando l'organizzazione e i tempi di servizio.



**Parma Is** è divenuta leader di mercato nella produzione di panini freschi di alta gamma ed oggi affianca ad essa anche la trasformazione dei prodotti vegetali (salse crude) e della frutta (puree crude e succhi spremuti a freddo). L'utilizzo della nostra tecnologia delle Alte Pressioni - HPP garantisce la freschezza, la sicurezza alimentare e l'aumento della shelf life dei prodotti.





## Fresche Idee, l'innovazione dell'Hpp nell'ortofrutta

Il brand di Fresche Idee amplia la gamma dei condimenti per la pasta, una linea il cui valore di successo è l'HPP.

La gamma dei pesti freschi crudi è l'ideale per gustare con facilità un ottimo piatto di pasta. In questa nuovissima proposta il gusto e il sapore sono come in natura: vegetali lavorati a crudo che mantengono inalterate le loro proprietà organolettiche.

**Crudo, fresco che conserva la freschezza per più tempo!**

- PESTO CRUDO COME IN NATURA
- SENZA CONSERVANTI

**"Fa' che il cibo sia la tua medicina  
e che la medicina sia il tuo cibo"**

*Ippocrate di Cos (Coo, 460 a.C.  
circa - Larissa, 377 a.C.)*





## SALSE FRESCHE CRUDE

Una linea di salse fresche, crude e sfiziose, un perfetto snack per la pausa pranzo o da condividere con amici durante i tuoi aperitivi o cene.



ALIMENTO  
VEGANO



SENZA  
GLUTINE



## ALTERNATIVE AL FORMAGGIO 100% VEGETALI

Prodotti a Parma con tecniche tradizionali.



SENZA  
LATTOSIO



ALIMENTO  
VEGANO





# GUSTA *la differenza!*

Pronti da gustare, i nostri **piatti freschi** sono ideali per un pasto fuori casa o in ufficio! La **cottura sottovuoto a bassa temperatura**, il **packaging innovativo** e il **trattamento HPP** garantiscono il massimo di **freschezza e naturalità!**

 Pronti in **2 minuti** al microonde.



# HO.RE.CA.

**Freschezza, qualità e servizio  
a prova di Chef.**





**Il formato ideale  
per Catering a 5 stelle!**



PAELLA DI PESCE



IMPIATTATO  
A MANO



PASTORIZZATO  
A FREDDO

LASAGNE ALLA  
BOLOGNESE



IMPIATTATO  
A MANO



PASTORIZZATO  
A FREDDO





**Più** fresco e sano di ogni altro break  
**Più** buono che al bar  
**Più** accessibile di un ristorante (aperto 24/7)  
**Più** veloce che in ogni altro punto di ristoro



Una **start-up innovativa**,  
un'idea originale e futuristica  
nel mondo dell'**away from  
home** italiano

Piatti freschi, gustosi e pratici,  
ideali per chi ama uno **stile di  
vita sano ed equilibrato**





## HIGH PRESSURE PROCESSING.

- 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**.

# Guardiamo avanti

**Siamo il partner ideale per le sfide di domani.**

Il nostro obiettivo primario è essere un polo produttivo di eccellenza nel **food italiano** attraverso un **investimento costante in innovazione di processo e di prodotto.**

- **TECNOLOGIA ABBINATA A MANUALITÀ E ARTIGIANALITÀ**
- **PROCESSO PRODUTTIVO AL SERVIZIO DI QUALITÀ E SALUBRITÀ**
- **PACKAGING E DESIGN INNOVATIVI**

**Il futuro inizia oggi, non domani.**

Grazie per l'attenzione

