



LA QUALITÀ GENUINA
COMPANY PROFILE





LA STORIA



PRIMA METÀ DEL 1800

La storia della famiglia **Morgante** inizia con Luigi Morgante commerciante e salumiere di Tarcento (Ud).

TRA LA FINE DEL '800 ED I PRIMI DEL '900

La seconda generazione compie con Cesare i primi passi verso l'attività produttiva aprendo una macelleria al dettaglio.

NEGLI ANNI '30

Olvino Morgante trasforma la piccola attività di famiglia in azienda di macellazione e lavorazione carni.

NEGLI ANNI '50

Con Cesare e Giuseppe nasce il "**Salumificio F.lli Morgante**" a Romans d'Isonzo (Go), impianto fra i primi in Italia ad avviare la produzione di wurstel senza pelle e prosciutti cotti.

DAGLI ANNI '60 AGLI ANNI '80

Lo sviluppo è esponenziale e conduce alla realizzazione del "**Prosciuttificio Morgante**" a San Daniele del Friuli.

OGGI

Con un'impostazione imprenditoriale moderna, Franco e Alberto - quinta generazione **Morgante** - guidano l'azienda nel rispetto della tradizione e con una particolare attenzione alla qualità.



I VALORI

PASSIONE PER IL PRODOTTO, **ORIENTAMENTO** ALLA QUALITÀ E **STRUTTURA INDUSTRIALE** SONO I VALORI DI BASE CHE ANIMANO DA SEMPRE L'ATTIVITÀ DELLA FAMIGLIA MORGANTE.

Muovendosi tra tecnologia avanzata e fedeltà ai saperi ed ai sapori della terra italiana, **Morgante** lavora quotidianamente per offrire ai consumatori moderni prodotti dal gusto unico e inimitabile, nati da un sapiente mix tra ingredienti selezionati, competenze e valori aziendali.



SEDI PRODUTTIVE



L'AZIENDA HA SEDE LEGALE A SAN DANIELE DEL FRIULI IN PROVINCIA DI UDINE, MENTRE LA PRODUZIONE AVVIENE PRESSO I 2 STABILIMENTI SITUATI IN FRIULI VENEZIA GIULIA:

2 SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)

Presso lo stabilimento di San Daniele del Friuli avviene la lavorazione delle cosce suine per la produzione di Prosciutto di San Daniele DOP.

1 ROMANS D'ISONZO (GO)

A Romans d'Isonzo vengono prodotti i salumi a marchio Morgante e le specialità della linea "Salsamentaria Olvino Morgante".





SEDI PRODUTTIVE

ROMANS D'ISONZO (GO)



UNA POTENZIALITÀ **PRODUTTIVA DI 5,5 MILIONI DI KG ALL'ANNO**
SVILUPPATA SU UN' **AREA DI 90.000 m²** IN CUI TROVANO **SPAZIO:**

- I reparti produttivi – cotti, wurstel, salami e prodotti interi crudi stagionati
- Confezionamento e spedizione
- 43 celle
- 54 locali di stagionatura
- Un reparto di disosso e sezionamento
- Un laboratorio di analisi chimica e microbiologica



Attivo dagli anni '50, lo stabilimento **coniuga la produzione tradizionale di salumeria**, propria e per conto di terzi, **con la lavorazione di prodotti e semilavorati destinati all'industria e al catering.**

Il reparto **Ricerca & Sviluppo** si impegna a garantire la soddisfazione delle specifiche esigenze del cliente, sia dal punto di vista tecnico (ottimizzazione economica delle ricette e dei processi) sia quello di marketing (input di mercato, necessità della distribuzione, innovazione).

Al laboratorio interno spettano i costanti controlli di verifica della scrupolosa attinenza alle norme igienicosanitarie e del rispetto dei precisi standard qualitativi di prodotto definiti nelle schede tecniche.

Il salumificio detiene l'abilitazione all'esportazione in Giappone.



SEDI PRODUTTIVE

SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)



IL **MODERNO STABILIMENTO** È COMPLETAMENTE DEDICATO ALLA **PRODUZIONE DI PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP**, CON UNA **POTENZIALITÀ PRODUTTIVA DI 250.000 PEZZI L'ANNO**. SI SVILUPPA SU UNA **SUPERFICIE DI 20.000 M²** SUDDIVISI IN:

- 8 reparti di lavorazione
- 30 celle
- 14 locali di stagionatura
- reparto di disosso interno
- reparto di affettamento tradizionale su prodotto classico
- reparto di affettamento industriale

L'aria di San Daniele è un ingrediente irrinunciabile, esclusivo e decisivo per la buona riuscita del Prosciutto, prodotto finale. I saloni di stagionatura sono rivolti verso nord/est per sfruttare al meglio il movimento dell'aria proveniente dalle Alpi mescolata a quella più mite che soffia dalle coste adriatiche.

Il Prosciuttificio Morgante, nel comparto di San Daniele, è stato il primo ad ottenere la certificazione del proprio Sistema Qualità, secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008.

Lo stabilimento detiene anche l'abilitazione all'export in Usa e Giappone.





QUALITÀ GENUINA



DA SEMPRE LA FAMIGLIA **MORGANTE** RITIENE FONDAMENTALE **COMUNICARE** AL CONSUMATORE CON LA MASSIMA TRASPARENZA **LA QUALITÀ GARANTITA** DEI PROPRI PRODOTTI E DEI PROCESSI.

Le energie aziendali sono sempre state dirette alla **ricerca della qualità**, in risposta alla domanda espressa con crescente convinzione da consumatori, clienti, opinione pubblica; ma anche come impegno preventivo verso il **miglioramento dei processi produttivi**, dei prodotti e dei servizi, delle procedure decisionali e amministrative, e del **supporto alla clientela**.

Facendo propri i principi della **attenzione al lavoro** ed **al rispetto per l'ambiente** persegue lo sviluppo sostenibile in ogni aspetto della propria attività, anche in termini di organizzazione dei processi produttivi, **riduzione al minimo dell'impatto ambientale** e **rischi potenzialmente presenti sul posto di lavoro**.

SICUREZZA ALIMENTARE

MORGANTE SI IMPEGNA QUOTIDIANAMENTE PER ASSICURARE LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE ATTRAVERSO UNA **RIGOROSA SELEZIONE** DELLA MATERIA PRIMA E UN **ACCURATO PROCESSO** DI LAVORAZIONE INTERNO DALLE CARNI FINO AL PRODOTTO CONFEZIONATO.

Il **reparto qualità** svolge azione di **controllo** su tutte le procedure aziendali e sulla conformità dei prodotti, anche attraverso un **laboratorio interno di analisi** dotato di moderne attrezzature e personale dedicato.





CERTIFICAZIONI

STABILIMENTI



SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATO

Salumificio di Romans d'Isonzo
Prosciuttificio di San Daniele



STANDARD BRC E IFS

Salumificio di Romans d'Isonzo
Prosciuttificio di San Daniele



AUTORIZZAZIONE EXPORT USA E GIAPPONE

Il salumificio di Romans d'Isonzo ha l'autorizzazione per l'esportazione in Giappone.
Il prosciuttificio di San Daniele ha l'autorizzazione per l'esportazione in Giappone e USA.

ALTRI TITOLI



CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE



I prodotti della gamma Morgante, **privi di fonti di glutine**, sono inseriti nel prontuario degli alimenti Associazione Italiana Celiachia www.celiachia.it



Sul prosciutto di San Daniele, prodotto a denominazione di origine protetta, vigila il Consorzio di tutela. La marchiatura a fuoco avviene solo a seguito di controlli ed accertamenti riportati nel regolamento consortile ed applicati dall'organismo autorizzato che certificano la conformità dei prodotti.



SENZA GLUTINE.
ADATTI ALL'ALIMENTAZIONE
DEI CELIACI

SPIGA BARRATA

Il marchio "Spiga Barrata" è destinato a tutti quei prodotti alimentari preconfezionati per i quali sia stata certificata l'idoneità al consumo da parte dei celiaci: contenuto di glutine inferiore ai 20 ppm. L'accertamento dell'idoneità viene effettuato dall'AIC sulla base di un dettagliato disciplinare che coinvolge le diverse fasi produttive. I wurstel delle nuove linee i Classici e Morghi ed il trancio di prosciutto cotto sono certificati per l'assenza di glutine.



BRAND

SICUREZZA, QUALITÀ ED ATTENZIONE



SONO QUESTE LE PAROLE CHIAVE DEL LAVORO QUOTIDIANO DI **MORGANTE** CHE, CON PASSIONE, COMPETENZA ED ATTRAVERSO PROCESSI PRODUTTIVI RIGOROSAMENTE CERTIFICATI, PORTA SULLE TAVOLE PRODOTTI GENUINAMENTE GUSTOSI E **PRIVI DI POLIFOSFATI AGGIUNTI, OGM, SENZA GLUTINE E LATTOSIO.**

L'affidabilità dei salumi **Morgante** nasce dall'impiego di ingredienti selezionati con cura, dall'uso dell'esperienza frutto della secolare tradizione familiare e dall'attenta ed equilibrata applicazione della tecnologia nei due stabilimenti di proprietà.



A small, stylized red rose icon positioned above the word 'BRAND'.

BRAND

TRADIZIONE E TIPICITÀ



LA TRADIZIONE ARTIGIANALE E IL LEGAME CON IL TERRITORIO SONO I SEGRETI DELLA LINEA SALSAMENTARIA **OLVINO MORGANTE** CHE PROPONE PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ, **REALIZZATI SOLO CON LE MIGLIORI CARNI SUINE ITALIANE E FRIULANE.**

I prosciutti di **San Daniele Riserva** provengono da cosce di suini pesanti provenienti da allevamenti controllati, stagionate per almeno 16 mesi in territorio tipico.

I prosciutti cotti, rigorosamente nazionali e di alta qualità sfruttano la storica ricetta di famiglia che esalta il sapore delle carni provenienti dal circuito delle produzioni dop. Un viaggio nei gusti del passato con cui Morgante mantiene vivo il nome del fondatore.



IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE dop

SEGUENDO LE DIRETTIVE DEL CONSORZIO DI SAN DANIELE, IL PROSCIUTTIFICIO **MORGANTE** RIESCE A DISTINGUERSI PER UN **PRODOTTO DOP DI ALTISSIMO LIVELLO**, FRUTTO DI UN SAPIENTE MIX TRA TECNOLOGIA E TRADIZIONE.

Apparecchiature sofisticate permettono di monitorare il prodotto in tutte le sue fasi ma l'intervento umano si rivela indispensabile e decisivo, soprattutto nei due passaggi più delicati: **la salatura** e **la stuccatura**.

È in queste fasi che si rivela prezioso il patrimonio di esperienza e conoscenza tramandato nei secoli.

Il Prosciuttificio Morgante è stato il primo stabilimento del comparto di San Daniele ad ottenere la certificazione del proprio Sistema Qualità.





IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

L'ECCELLENZA

LA RICERCA DELL'ECCELLENZA COINVOLGE TUTTO IL PROCESSO PRODUTTIVO AD INIZIARE DALLA SELEZIONE DELLA MATERIA PRIMA.



SUINI:

le carni fresche provengono da suini nati, allevati e macellati in Italia, alimentati in modo controllato e cresciuti per un minimo di nove mesi (**disciplinare Consorzio del prosciutto di San Daniele**).



MACELLI:

Morgante ha identificato un ristretto numero di macelli in grado di fornire un prodotto con le caratteristiche richieste.



COSCE PESANTI:

il peso minimo per le cosce in ingresso è di circa 16 kg per il prodotto Riserva e di 14,5 kg per il prodotto della linea Morgante.

IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

L'ECCELLENZA

👑 GRASSO:

è richiesta una certa percentuale minima di grasso al fine di garantire il buon mantenimento della coscia durante la **lunga stagionatura**.

👑 ESTETICA:

al controllo di accettazione le cosce non devono presentare morfologie disomogenee sul piano esteriore o altri difetti di venatura o di conformazione tali da pregiudicare **l'immagine del prodotto**.

👑 IL MICROCLIMA

di San Daniele del Friuli, all'incontro tra l'aria proveniente dalle Alpi e quella proveniente dal mare è un ambiente ideale per la stagionatura delle carni che contribuisce in modo sostanziale alla buona riuscita del prodotto.

PER PROLUNGARE LA STAGIONATURA OLTRE I TREDICI MESI PREVISTI DAL CONSORZIO LA LAVORAZIONE VIENE CONDOTTA PIÙ **LENTAMENTE** IN MODO DA **NON STRESSARE** ECCESSIVAMENTE **IL PRODOTTO** E PER ASSECONDARE UNA DISIDRATAZIONE PIÙ LENTA.

TUTTI I PROSCIUTTI DELLA LINEA SALSAMENTARIA **OLVINO MORGANTE** PRIMA DELLA SPEDIZIONE VENGONO **RISTUCCATI** PER VALORIZZARE L'ESTETICA DELLA COSCIA.

