

PROFILO DELL'AZIENDA

LORETO CARNI
Centro Freschezza

CARNI, SALUMI,
PRONTI A
CUOCERE E
GASTRONOMIA



01)

“Loreto Carni Centro freschezza”

I Nostri Prodotti

I Vostri Prodotti

La storia della nostra azienda

IL NOSTRO INIZIO

40 ANNI DI ESPERIENZA NEL CAMPO DEI
PRODOTTI ALIMENTARI E DELLE CARNI
FRESCHE

Loreto carni nasce nel **1972** come macelleria
ma, negli anni ,è diventato un punto di
riferimento anche in ambito di salumi,preparati
da cuocere per privati ed attività commerciali.



LORETO CARNI

Trentacinque anni di esperienza nel campo dei prodotti alimentari e delle carni fresche



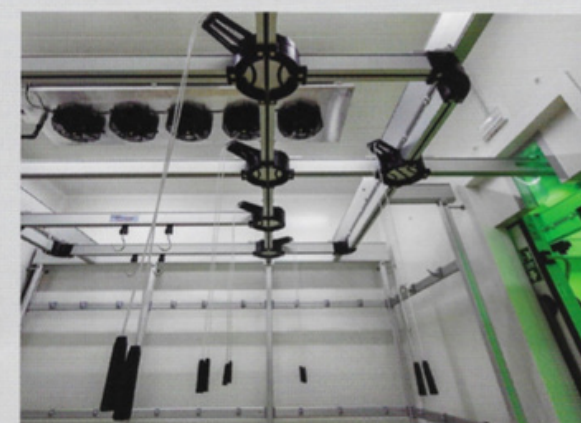
FILIERA CORTA

Seguiamo il prodotto in tutte le fasi, garantendone la provenienza



ALTA QUALITA'

Ampia scelta di prodotti di ottima qualità



Lavorazione di carni

Vitello

Bovino Adulto

Suino

Confezionamenti



Sottovuoto

Atmosfera
Portetta

Skin

VITELLO TONNATO



Cosa la rende speciale:

Fesa di Vitello Di Alta Qualità e salsa tonnata Fresca

Qualità uniche

Fesa di Vitello fresca Cotto a bassa Temperatura

Garanzia speciale:

Garantiamo freschezza e qualità.

Un classico che non delude mai

RAGU' DI CARNE



Speciale

Questo Ragù include tutti gli ingredienti freschi e lavorati nel nostro laboratorio

Qualità

Carni Fresche , Passata di pomodoro , Salumi di qualità e Soffritto con verdure fresche

Garanzia

Tutti i prodotti sono tracciabili nella provenienza

Perfetto per dare una svolta al tuo piatto di pasta

I PRONTI A CUOCERE

Impannati



**carni
aromatizzate**



Ripieni



Le nostre proposte di Lavorazioni





CI PIACEREBBE
AVERE TUE NOTIZIE!

Contattaci

Sito web aziendale

www.loretocarni.t

Numero di telefono

035-238109

Indirizzo e-mail

loretocarnilaboratorio.@gmail.com