Spiedi®

dal 1987

Qualità, Tradizione,
Gusto e Autenticità

DA NOI SONO DI CASA

Spiedi
dal 1987
"Noi di Spiedi diamo valore alla tradizione con innovazione"
www.spiedi.it

DOVE SIAMO

Settembre, andiamo. È tempo di migrare.
Ora in terra d'Abruzzi i miei pastori
lascian gli stazzi e vanno verso il mare:
scendono all'Adriatico selvaggio
che verde è come i pascoli dei monti.

dalla poesia ***I Pastori*** di Gabriele d'Annunzio

Quattro parchi nazionali, riserve protette, oasi naturali; in questo scenario meraviglioso che ha fatto guadagnare all'Abruzzo il titolo di **Regione Verde d'Europa**, Spiedì, con sede a Pescara, porta avanti la **tradizione** della produzione di **carne ovina** che si trasforma in specialità apprezzate in tutta la Nazione, così come all'estero.

I FONDATORI

Marino Roberto

Fondata nel **1987** dai fratelli **Marino e Roberto Di Domenico** che hanno ereditato l'esperienza di **tre generazioni** e quasi **cento anni** di appassionato e devoto lavoro, Spiedì è leader nella **lavorazione e distribuzione di quella carne ovina di prima scelta** che concorre a rendere unico nel suo genere il panorama enogastronomico d'Abruzzo.

Spiedì dal 1987

LO STABILIMENTO

I prodotti sono realizzati in una struttura che si estende oltre **3000 metri quadrati**, attrezzata con dispositivi concepiti per rispettare la **produzione artigianale**, senza mai prescindere dall' **intervento diretto dell'uomo**, tanto che alcune delle prelibatezze di Spiedì sono **lavorate a mano**.

Gli addetti alle lavorazioni, mossi da **passione** e certi della propria **esperienza**, sono altamente **formati** e **costantemente aggiornati** sia dal punto di vista **tecnico**, sia sotto l'aspetto **sanitario** che è uno dei fiori all'occhiello dell'azienda.

Materia prima sicura e di eccellenza e lavorazione senza impiego di conservanti o coloranti assicurano la genuinità dei prodotti.

LA PASSIONE

Grazie a passione, tenacia, professionalità e per merito dell'innovazione impiegata nella lavorazione della carne ovina di prima scelta, oggi Spiedì può dirsi parte di una **tradizione abruzzese** che merita di essere rispettata e tutelata.

GLI ARROSTICINI

Spiedì dedica un'intera linea di produzione a un'icona inossidabile della **cucina popolare d'Abruzzo**, gli **arrosticini di ovino**, apprezzati ovunque essi arrivino portando con loro la storia di un **territorio**, dei suoi **pastori** e delle sue **famiglie**.

Le specialità create da Spiedì portano sulla tavola dei buongustai non solo sapori deliziosi, ma l'inestimabile valore della storia locale legata alla cucina genuina.

Spiedì
dal 1987

ARROSTICINO D'ABRUZZO

A.R.A. ABRUZZO

DQA

L'**ARROSTICINO D'ABRUZZO®** è prodotto esclusivamente con carni ovine italiane a tutela e salvaguardia della **pastorizia nazionale**. Questo prodotto gode di visibilità immediata grazie alla marcatura dei ceppi personalizzati, distribuiti per lotto da **ARA Abruzzo** e si distingue per il **bastoncino litografato** a garanzia dell'autenticità del prodotto.

Prodotto confezionato in ATM e Skin.

Spiedì dal 1987

GLI ARROSTICINI CERTIFICATI DTP 082

ARROSTICINO DI OVINO ADULTO

ARROSTICINO DI AGNELLO

Tutelato dal **Disciplinare Tecnico di Produzione**, è oggetto di **un'attenta selezione dei tagli di carne pregiati** e ha una bassa percentuale di grasso.

La gamma comprende arrosticini di **ovino adulto, arrosticini di agnello e arrosticini di suino.**
SPIEDÌ è **l'unica azienda europea produttrice di arrosticini che può vantare l'attribuzione del marchio L'Arrosticino Certificato** con DTP 082 e certificato nr. 5247.

Prodotti confezionati in ATM e Skin.

L'**ARROSTICINO TRADIZIONALE** prodotto utilizzando diversi tagli di **carne ovina** di origine nazionale o comunitaria.
Prodotto confezionato in ATM e Skin.

LE RAZZE BOVINE PREGIATE IGP 100% ITALIANE

Altro vanto della produzione di Spiedì è la gamma delle specialità preparate con **razze bovine pregiate IGP 100% italiane** tra le quali la **Chianina** con **Autorizzazione del Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco IGP dell'Appennino Centrale.** Di questa linea fanno parte polpettone, polpette, polpettine, hamburger, mini-hamburger, quartetto, Rostino®, tartare.

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE

Spiedì dal 1987

LE SPECIALITÀ

La **TARTARE CON CHIANINA** è un'eccellenza gourmet che nasce da una carne italiana straordinaria. Consumarla cruda permette di apprezzare in purezza il valore organolettico e la qualità della materia prima. Per un tocco inaspettato, può essere scottata per pochi istanti e condita con salse creative da veri buongustai.

TARTARE CON CHIANINA
Prodotto confezionato in ATM o SKIN

POLPETTE DI CHIANINA
Prodotto confezionato in ATM o SKIN

QUARTETTO CON CHIANINA
Prodotto confezionato in ATM o SKIN

HAMBURGER CON CHIANINA
Prodotto confezionato in ATM o SKIN

ROSTELLINO CON CHIANINA®
Prodotto confezionato in ATM o SKIN

Spiedì®
dal 1987

Spiedi®
dal 1987

I SURGELATI

Arrosticino di ovino adulto certificato da 5 kg surgelato in I.Q.F.

Spiedino Rustico di agnello da 2,4 kg surgelato in I.Q.F.

Arrosticino Tradizionale di ovino adulto da 2 kg surgelato

Hamburger di agnello Italiano da 1,5 kg surgelato in I.Q.F.

Arrosticino D'Abruzzo di ovino adulto da 2,5 kg surgelato in I.Q.F.

Hamburger di Chianina di Vitellone IGP da 1,8 kg surgelato in I.Q.F.

Spiedì dal 1987

Grazie alla possibilità di cuocere i prodotti di Spiedì **in forno SENZA FUMI E ODORI IN CASA**, i consumatori gustano queste specialità in ogni occasione e anche se non dispongono di fornacella, griglia o barbecue.

Per l'aperitivo, per i pranzi e le cene all'aperto o a casa, per le feste con gli amici e per le scampagnate: i prodotti di Spiedì sono sempre protagonisti speciali.

Spiedì
dal 1987

LA PRODUZIONE

I consumatori che scelgono i prodotti di Spiedì sono tutelati da garanzie certificate:

- La produzione all'interno del perimetro regionale.
- Il raggiungimento di parametri qualitativi elevati dovuti alle caratteristiche della materia prima utilizzata (conformazione, ingrassamento e frollatura) e alle limitazioni adottate in fase di lavorazione (rapporto parti grasse e magre, utilizzo di tutti i tagli pregiati, esclusione di alcune parti muscolari, eliminazione accurata dei residui tendinei...).
- Il rispetto di uno standard produttivo elevato seguendo la tradizione storica nei suoi aspetti fondamentali.
- Utilizzo di sola carne di alta qualità.

Spiedì si fregia anche del marchio di identificazione a riconoscimento CE con numero **IT 2689/S** che è frutto dei prerequisiti strutturali e igienico sanitari che il **Mercato Unico Europeo** richiede.

In ottemperanza al Reg. 853/04, l'azienda attua un piano di gestione del sistema **HACCP**, finalizzato a garantire salubrità e sicurezza ai prodotti e la **totale assenza di elementi che possono compromettere la salute dei consumatori.**

Spiedì
dal 1987

MERCATO E LOGISTICA

Un **efficientissimo sistema logistico**, altro caposaldo dell'attività di Spiedì, permette all'azienda di distribuire le proprie eccellenze nelle **più importanti catene della GDO** quali Bennet, Carrefour/G.S., Conad, Coop Italia, Docks Market, Esselunga, Il Gigante, Iperal, Maiorana, Magazzini Gabrielli, Metro, Pam, Gulliver, Dimar, Italbrix.
Inoltre, Spiedì fornisce anche prodotti a marchio a realtà del gruppo Carrefour/G.S.

Non è però solo il **mercato italiano** ad essere raggiunto dalla qualità dei prodotti di Spiedì: essi sono infatti arrivati anche in **Austria**, **Belgio**, **Germania** e in **Svizzera**.

Spiedì dal 1987

LE CERTIFICAZIONI

La qualità dei prodotti di Spiedì, che permette ai consumatori di portare con tranquillità nelle proprie case eccellenze capaci di soddisfare il gusto così come il bisogno di sicurezza alimentare, è attestata dalle certificazioni che l'azienda può vantare.

Spiedì è certificata **BRC** e **IFS**.

BRC e **IFS** sono standard certificativi riconosciuti a livello mondiale e definiscono una serie di requisiti finalizzati alla realizzazione di prodotti alimentari salubri, sicuri e legali.

L'azienda vanta inoltre l'attestazione per gli **Arrosticini Certificati con DTP 082**.

IFS Food

BRC FOOD CERTIFICATED

CSQA PRODOTTO CERTIFICATO DTP n° 082 – CERT. n° 5247

Spiedì dal 1987

Spiedì ha implementato con successo un Sistema di Gestione per la Sostenibilità
Certificato ESG-SRG 88088:20, con attribuzione di Rating per la Sostenibilità.
Il Rating ESG è il risultato di una valutazione effettuata sul Sistema aziendale tenendo conto delle attività e delle misure che le Organizzazioni adottano sotto il profilo ambientale, sociale e di governance.

Spiedì ha adottato il sistema Blockchain è una tecnologia all'avanguardia che, nel settore agroalimentare, permette di avvicinarsi ai consumatori, garantendo loro informazioni sicure, trasparenti e incorruttibili sull'intero percorso dei prodotti.
La Blockchain - letteralmente Catena a blocchi - è un registro di transazioni distribuito, sequenziale, immutabile e decentralizzato il cui nome deriva dal fatto che le transazioni verificate vengono registrate ed organizzate in blocchi concatenati tra loro.

Spiedì srl - Via Raiale (Zona Ind.le), 329 - 65128 Pescara - +39 085 4308020
info@spiedi.it - www.spiedi.it