

BRVNELLI. IL PECORINO DI ROMA

Il Gruppo Brunelli basa la sua filosofia di azione sulla perfetta sintonia tra qualità e sicurezza. Così la produzione di tipici formaggi Laziali viene valorizzata da importanti certificazioni



Salato a secco e stagionato per oltre 12 mesi in grotte etrusco-romane del I sec. A.C.



Da bottega storica nel centro di Roma a colosso del settore caseario. Questa è la strada che ha percorso, e sta percorrendo, il Gruppo Brunelli nato nel 1938 per iniziativa del capostipite della famiglia, Remo. Al Pecorino Romano, che nelle antiche grotte tufacee Etrusco-Romane site nell'area archeologica di Prima Porta trova le condizioni ambientali di temperatura e umidità ideali per la stagionatura da secoli eseguita con lo stesso procedimento, si affianca un'ampia offerta di formaggi da tavola. Tutti i prodotti hanno però in comune un Gruppo che cerca la perfetta sinergia tra qualità e sicurezza, per cui tipicità dei prodotti, innovazione tecnologica, impegno e rispetto dell'ambiente e delle persone devono fondersi insieme. Grazie a questa filosofia e all'impegno della Società l'organismo leader di mercato DNV (Det Norske Veritas) ha assegnato la certificazione ISO 9001 per il miglioramento nei processi e nei parametri sicurezza igienico-sanitari, ma non solo. Si affiancano altre tre importanti certifi-

cazioni del settore agroalimentare: la ISO 22000 per l'analisi dei pericoli alimentari che ottimizza i processi coinvolti e i controlli lungo il ciclo produttivo, le private BRC – British Retail Consortium e IFS – International Food Standard, che richiede dai retailer internazionali per la selezione dei fornitori di prodotti a marchio, sono promosse dalla grande distribuzione europea per definire i requisiti di qualità, sicurezza e conformità alle norme dei prodotti alimentari. BRVNELLI, Tradizione e Innovazione con La Qualità di sempre.

Gruppo Brunelli
www.brunelli.it

