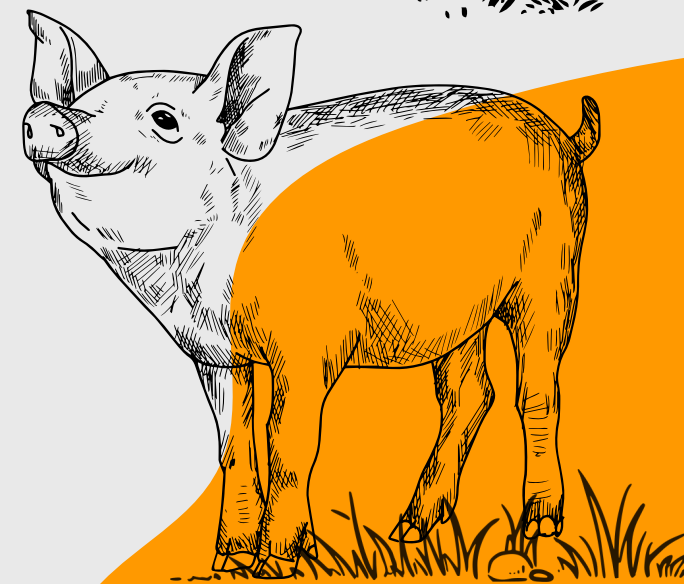
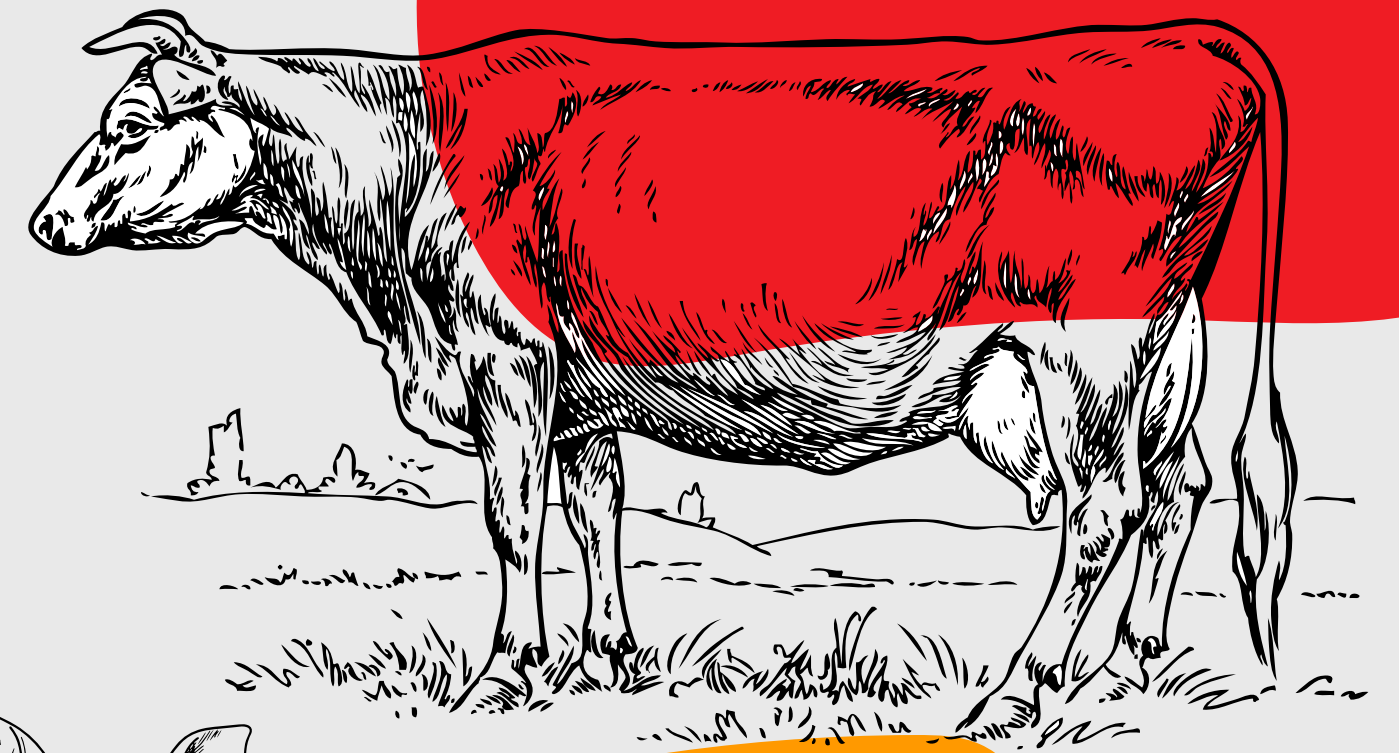




CATALOGO PRODOTTI



SOMMARIO

01

PRESENTAZIONE AZIENDA

Chi siamo, storia, missione.

02

PRODOTTI GELO

Industria alimentare, DeepFrozen quality,
Linea Vegan Friendly

03

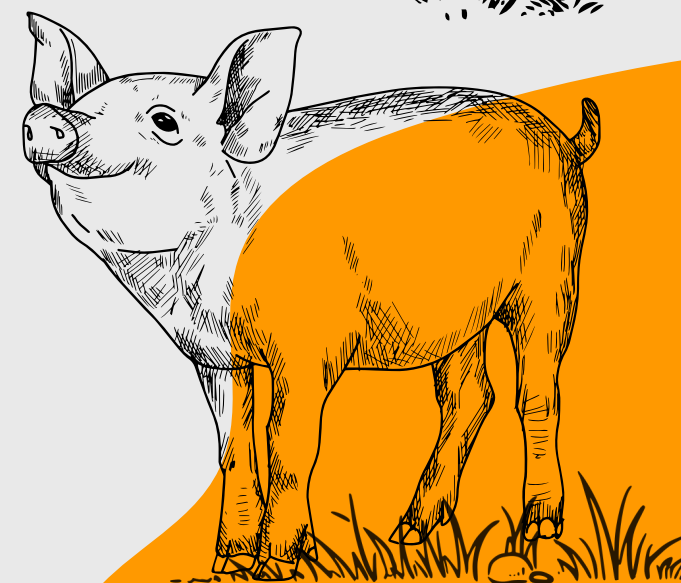
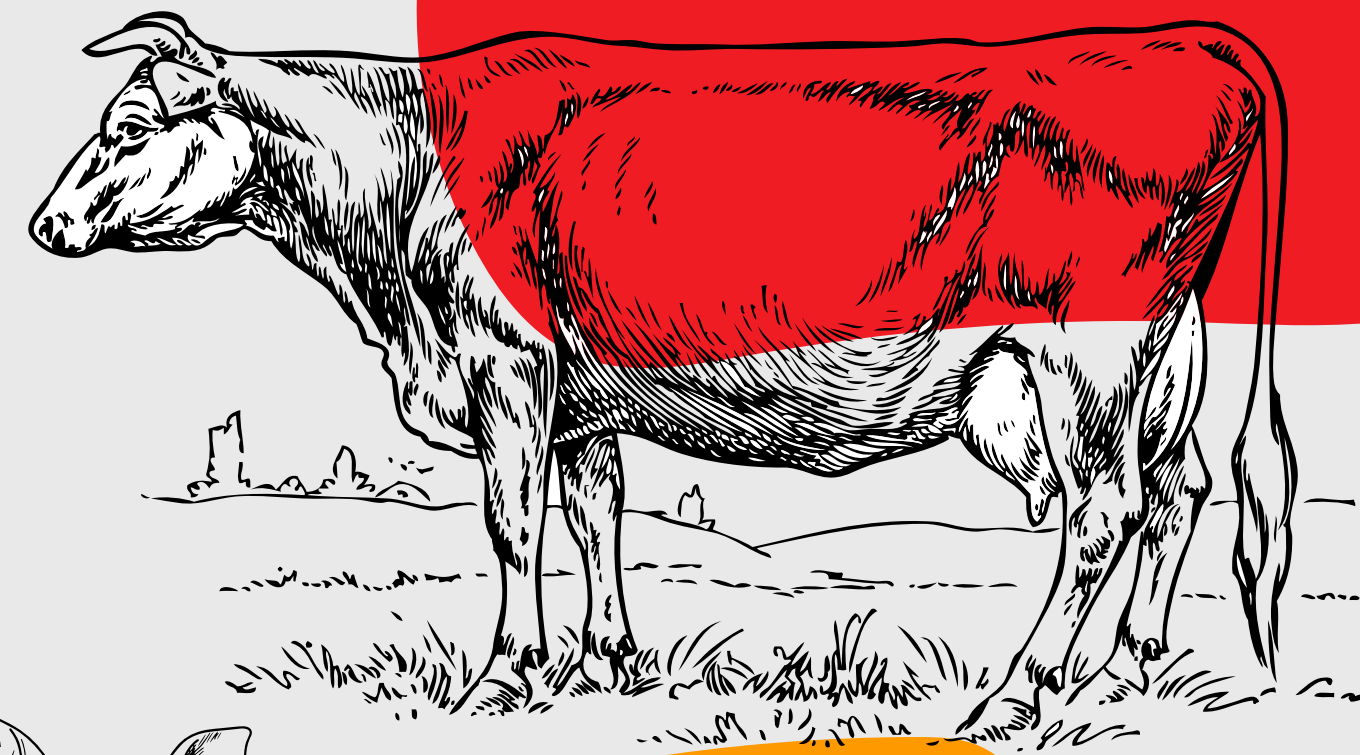
PRODOTTI FRESCHI E STAGIONATI

Tagli anatomici, prodotti della tradizione
“Vacca Veneta”

04

PRODOTTI BRASATI E COTTI

Brasati e cotti industriali





CHI SIAMO



CHI SIAMO

Siamo un'azienda a conduzione familiare, attiva da più di 40 anni nel mercato della lavorazione e commercio carni.



COSA FACCIAMO

Lavorazione, produzione e commercio di carni, preparati di carne freschi, surgelati, salumi, insaccati tradizionali e prodotti della gastronomia.



STORIA

FONDATA NEL 1984

La Zilio srl, azienda di lavorazione carni viene fondata della famiglia Meneghetti, ma il nome della madre resta ancora oggi la ragione sociale.



1994

L'azienda raggiunge i 610 metri quadrati, triplicando la sua superficie iniziale.



2001

Viene ampliata la produzione di prodotti tipici, nasce il progetto per un ulteriore ampliamento del reparto prodotti e preparati a base di carne.



2012

L'azienda ottiene le certificazioni, tutt'ora attive: FSSC 22000 per il sistema di gestione della sicurezza alimentare e la UNI EN ISO 22005 per la rintracciabilità dei prodotti.



2018

La Zilio srl apre il primo vendita al dettaglio: la "Macelleria da Claudio".



2020

Viene ottenuto il permesso per la produzione di insaccati stagionati.



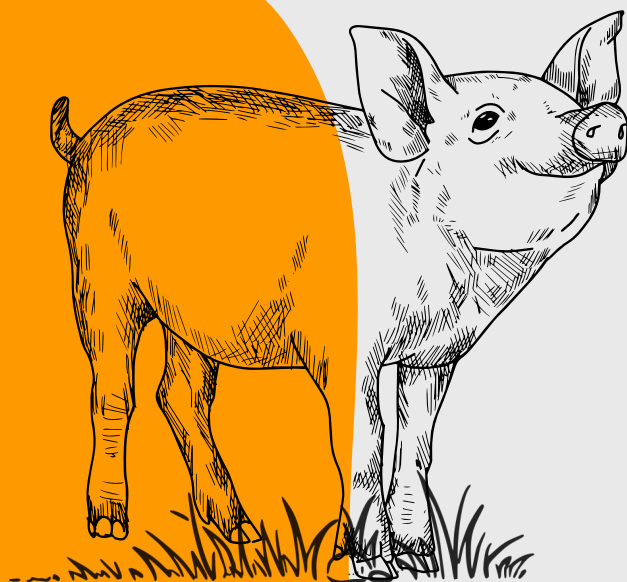
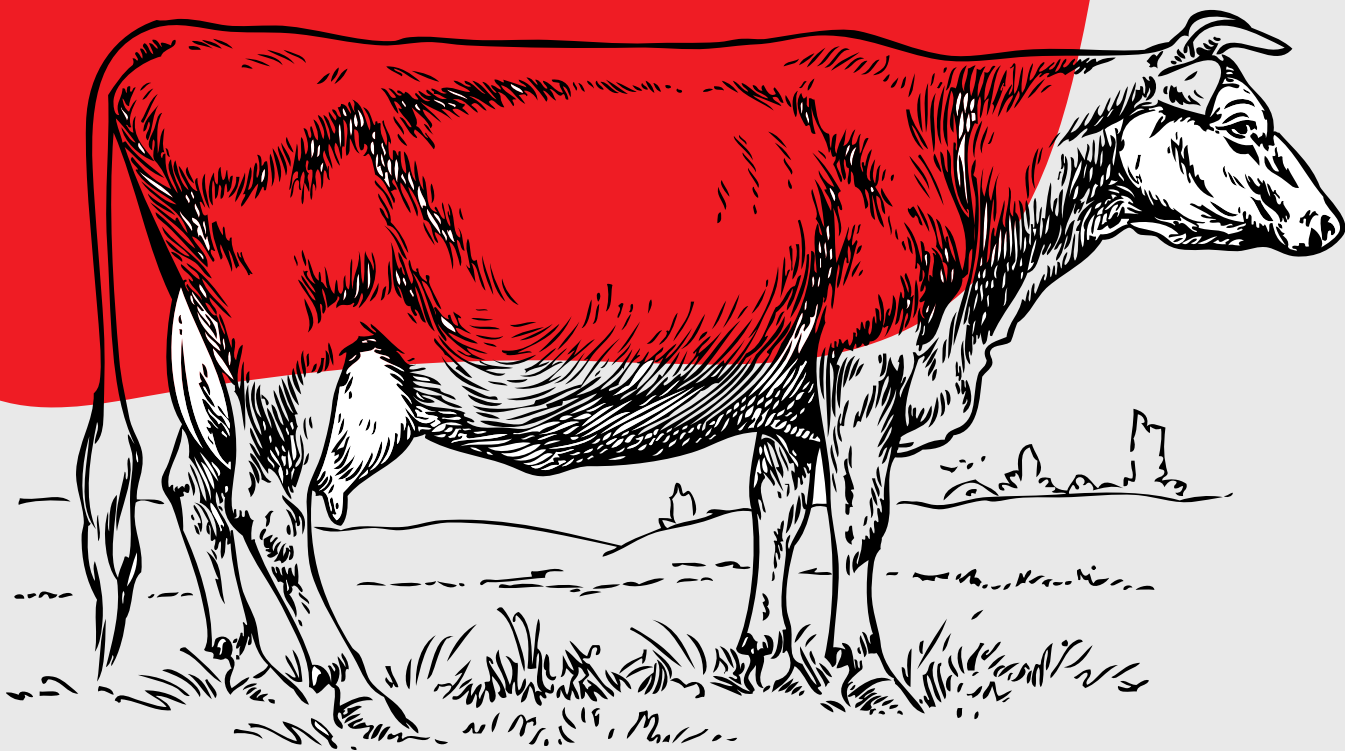
2021

Nasce "Vacca Veneta" un brand che valorizza e sostiene i piccoli allevamenti, non intensivi che caratterizzano il territorio Veneto.

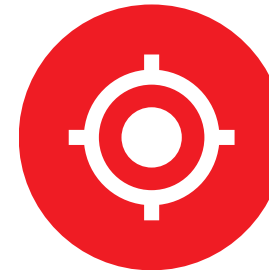


2024

Viene realizzata una nuova linea di prodotti cotti.

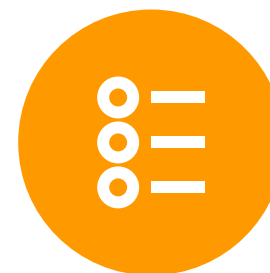


MISSIONE



LA NOSTRA MISSIONE

Promuovere la **cultura alimentare**, il mantenimento delle **tradizioni**, offrendo una **produzione di carni sane, sicure, sostenibili e dal gusto artigianale**.



COME?

Il nostro impegno quotidiano si basa sulla continua ricerca e **scelta delle migliori materie prime**, sul **miglioramento dei processi** e sulla **riduzione degli sprechi**.

PRODOTTI GELO

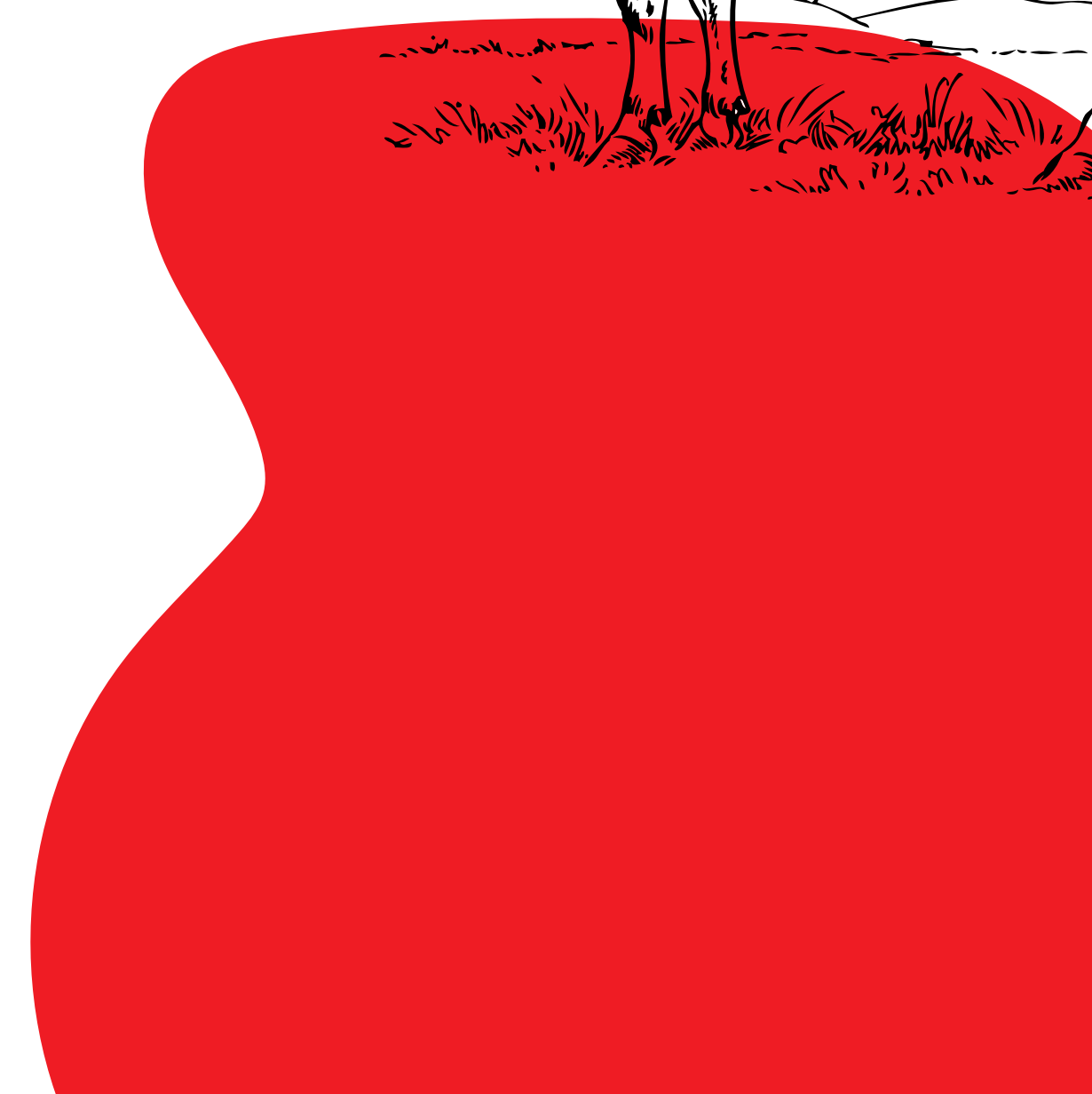
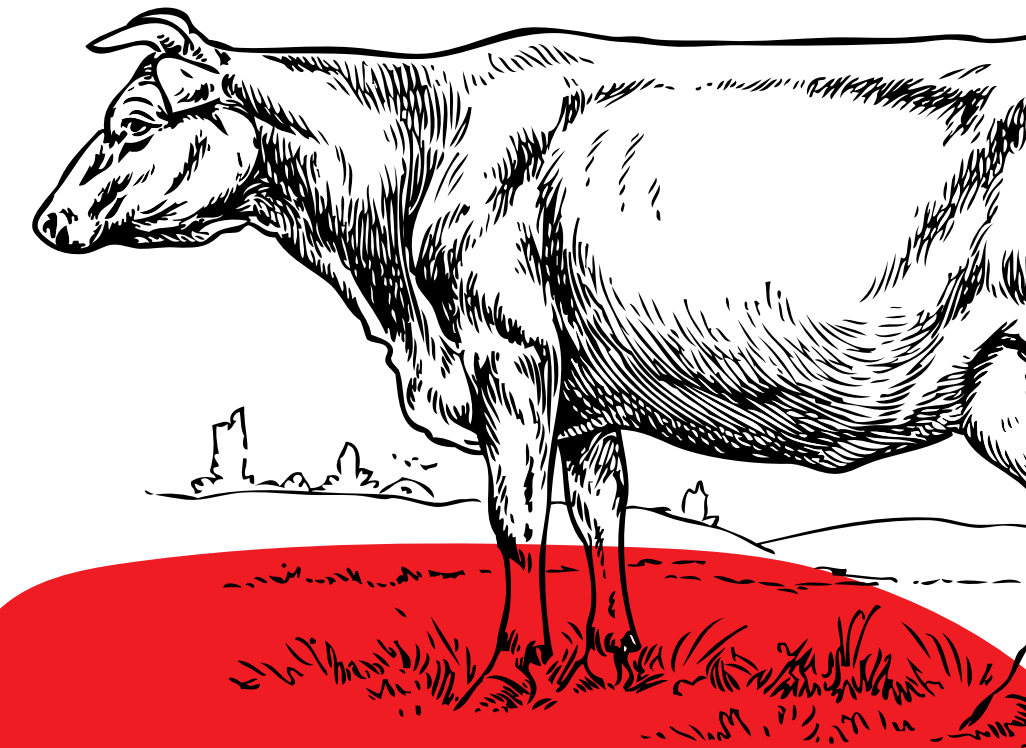
I semilavorati derivanti dalle nostre lavorazioni sono utilizzabili nella produzione di: prodotti e preparati a base di carne per l'industria alimentare, produzione di insaccati, produzione di prodotti pet-food, ripieni per pasta fresca e prodotti similari.



**SEMILAVORATI
GELO PER
L'INDUSTRIA**



**“DEEP-FROZEN QUALITY”
PREPARATI
DI CARNI GELO**

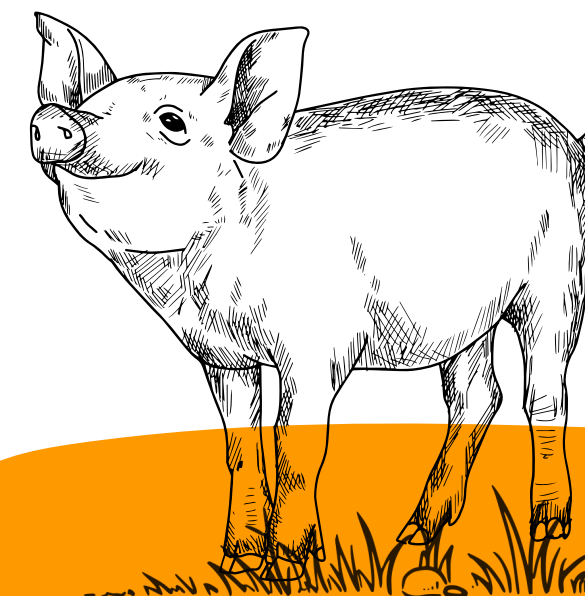


SEMILAVORATI GELO PER INDUSTRIA

Siamo specializzati nelle lavorazioni di disosso e nel commercio dei prodotti di carne per la grande e media distribuzione.

Il mantenimento della catena del freddo, in tutte le varie fasi del processo produttivo, è di fondamentale importanza per assicurare la sicurezza alimentare e mantenere l'integrità del prodotto e delle sue caratteristiche organolettiche e qualitative.

- **GUANCE BOVINO GELO**
- **GUANCE SUINO GELO**
- **SPOLPO TESTA BOVINO GELO**
- **SPOLPO TESTA SUINO GELO**
- **TRIMMING BOVINO GELO**
- **ORECCHIE SUINO GELO**
- **MACINATI INDUSTRIALI GELO**



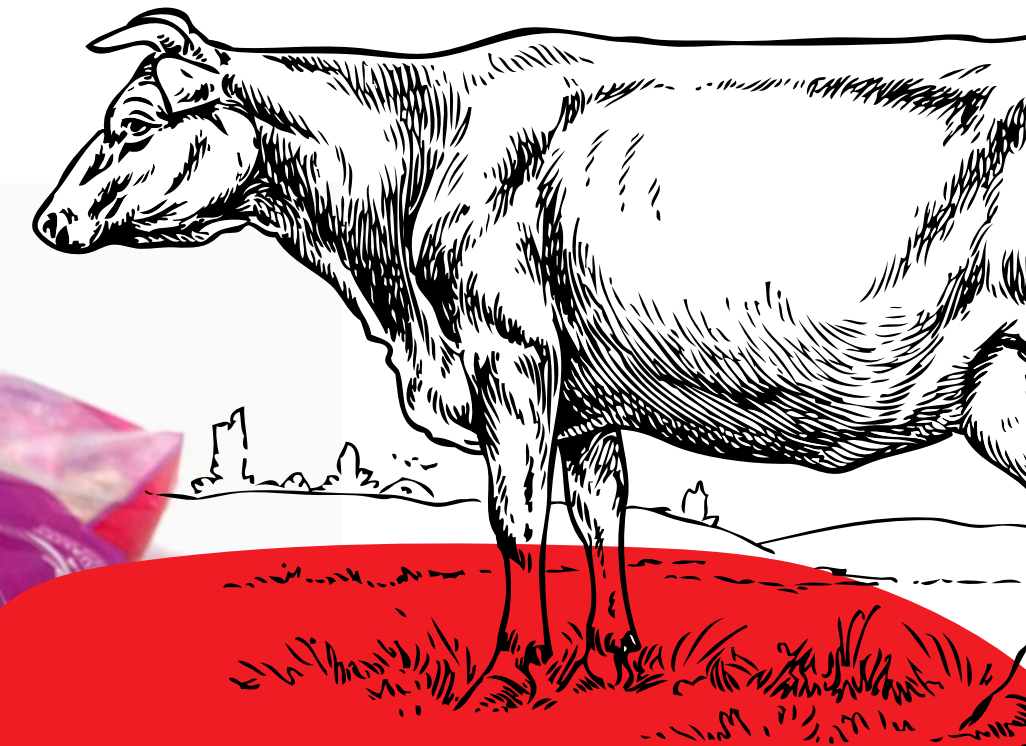
“DEEP FROZEN” QUALITY

Linea di prodotti surgelati ad altissima qualità, sani e con un gusto impareggiabile. I prodotti vengono surgelati uno ad uno, tramite un processo che raffredda rapidamente mantenendo inalterate tutte le caratteristiche organolettiche.

La genuinità del prodotto fresco, unita alla praticità dei surgelati in IQF (*Individually Quick Frozen*), rendono i nostri preparati il prodotto perfetto per tutte le cucine dal catering alla cucina di casa.

I Prodotti di questa linea sono certificati senza allergeni.

- **MACINATO BOVINO GELO**
- **MACINATO BOVINO/SUINO GELO**
- **POLPETTE BOVINO GELO**
- **SALSICCE SCHIACCIATE GELO**
- **HAMBURGER BOVINO GELO**
- **HAMBURGER BOVINO “SAPORITI” GELO**
- **HAMBURGER SCOTTONA “FILIERA CORTA” GELO**
- **HAMBURGER ANGUS GELO**
- **HAMBURGER BUFALO GELO**
- **HAMBURGER “VACCA VENETA” GELO**
- **BURGER VEGANO GELO**



HAMBURGER “DEEP FROZEN”

HAMBURGER BOVINO GELO

*Il classico Hamburger bovino, **98% di carne.***

Pezzature: 100 gr - 150 gr - 180gr - 200 gr - 270 gr

HAMBURGER BOVINO “SAPORITI” GELO

*Formulato per una facile cottura, morbido e succoso, **84% di carne + fiocchi di patate.***

Pezzature: 100 gr - 150 gr - 180gr - 200 gr - 270 gr

HAMBURGER SCOTTONA “FILIERA CORTA” GELO

*Solo con carne di Scottona proveniente da **allevamenti locali, 98% carne.***

Pezzature: 100 gr - 150 gr - 180gr - 200 gr - 270 gr

HAMBURGER “VACCA VENETA” GELO

*Per un gusto più deciso: carne di bovino adulto, proveniente da **allevamenti veneti 98% carne.***

Pezzature: 100 gr - 150 gr - 180gr - 200 gr - 270 gr

HAMBURGER ANGUS GELO

*Solo carne di Angus Irlandese, **98% carne.***

Pezzature: 100 gr - 150 gr - 180gr - 200 gr - 270 gr

HAMBURGER BUFALO GELO

*Solo carne di **Bufalo allevato in Italia, 98% carne.***

Pezzature: 100 gr - 150 gr - 180gr - 200 gr - 270 gr



VEGAN FRIENDLY

La nostra nuova linea di prodotti surgelati diventa **Vegan Friendly!**
Nella nostra gamma prodotti introduciamo un'alternativa al classico hamburger, pensata per gli amanti dei gusti tradizionali.

Anche questo prodotto è privo di allergeni.

BURGER VEGANO GELO

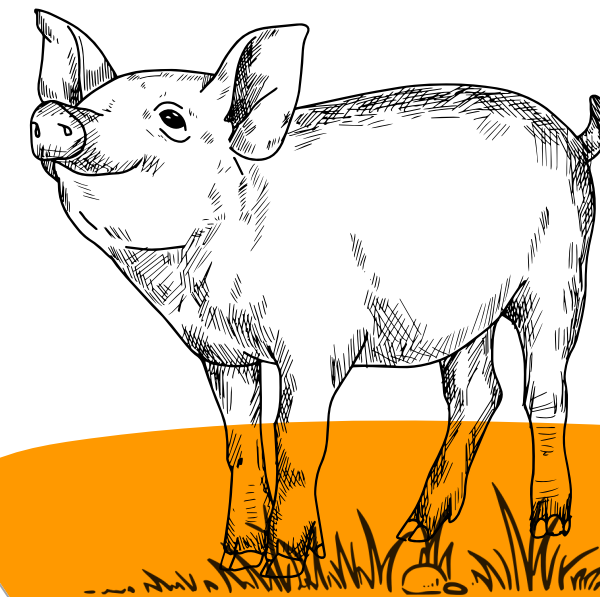
Burger vegano a base di proteine di pisello,
gusto speziato simile alla carne.

Pezzature: 100 gr - 150 gr - 180gr - 200 gr - 270 gr



PRODOTTI FRESCHI E STAGIONATI

La nostra fresco comprende diverse tipologie di prodotti, tagli anatomici provenienti dalla lavorazione di tutta la mezzana, con una linea dedicata “Vacca Veneta” insaccati tradizionali sia freschi che stagionati con ricette della **tradizione Veneta**.



**TAGLI FRESCHI
PER RISTORAZIONE**



**“VACCA VENETA”
SELEZIONE DI TAGLI
AD ALTA SOSTENIBILITA’**



**INSACCATI
STAGIONATI**

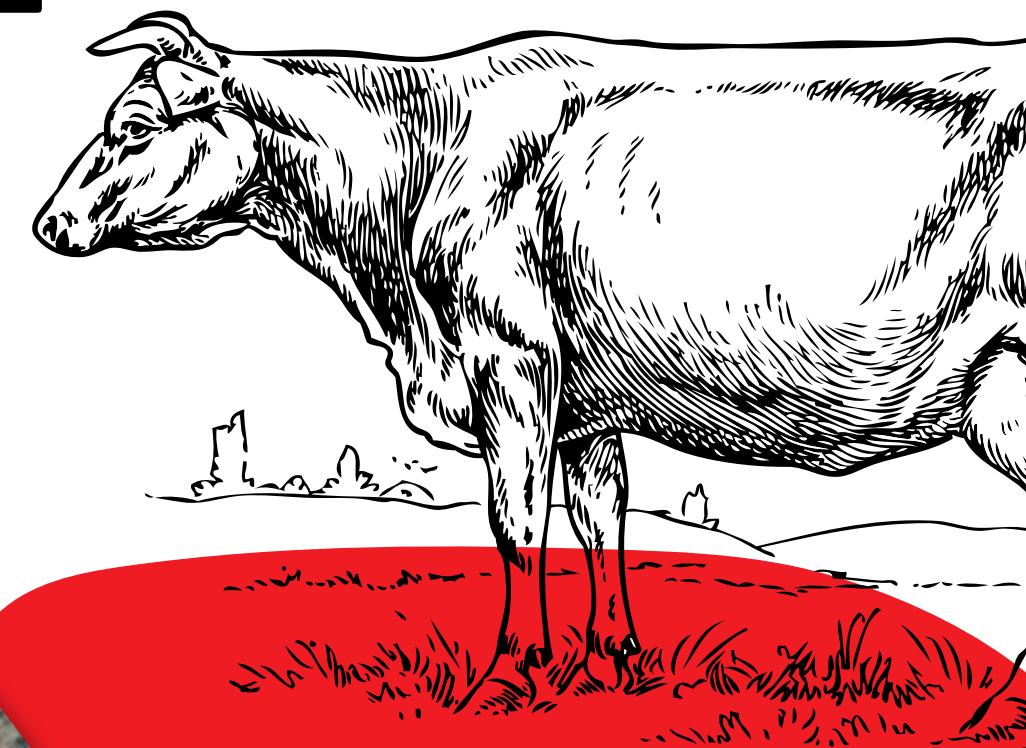


**INSACCATI
FRESCHI**

TAGLI FRESCHI PER RISTORAZIONE

Tutti i tagli vengono confezionati da disossatori specializzati in grado di selezionare con cura le carni migliori. Tramite i nostri mezzi di trasporto refrigerati consegniamo in tempi rapidi e in perfette condizioni di conservazione.

- **GUANCE BOVINO**
- **GUANCE SUINO**
- **LOMBATE BOVINO**
- **TAGLI DEL QUARTO ANTERIORE**
- **TAGLI DEL QUARTO POSTERIORE**



VACCA VENETA

Il progetto Vacca Veneta porta alla luce una **visione etica e sostenibile** sul consumo di carne bovina, basandosi sul ritorno ad antiche pratiche di allevamento che prevedono **l'utilizzo dei bovini nella loro duplice funzionalità: latte e carne.**

Gli esemplari di Vacca Veneta sono bovini femmina adulti **nati e cresciuti in Veneto** per la produzione di latte. Questi animali per loro natura, hanno una vita lunga, vengono alimentati a foraggio e subiscono un ingrasso lento rispetto ai bovini da carne.

Seguendo il naturale corso della vita tra i 5 e i 15 anni vengono ingrassati e utilizzati per la produzione di carne.

In termini organolettici anche **il gusto ne guadagna, la carne risulta decisa e consistente,** adatta a palati raffinati e alla ricerca di sapori autentici e ricercati.



INSACCATI TRADIZIONALI

I nostri insaccati tradizionali veneti, sia freschi che stagionati vengono **insaccati in budello naturale e legati a mano, come da tradizione.**

Salumi Filiera Corta

Filiera Corta una linea di salumi di qualità elevata, prodotti con solo carne di suini pesanti, provenienti da aziende agricole locali. La ricetta, prevede l'uso di tutte le parti del maiale, proprio come da tradizione.

- **COTECHINO**
- **SALAMELLA**
- **SALSICCIA**

- **SALAME TRADIZIONALE**
- **SALAME "FILIERA CORTA"**
- **SALAME C/AGLIO "FILIERA CORTA"**
- **SOPRESSA "FILIERA CORTA"**
- **SALAME "1194 L'AFFUMICATO"**
- **SALAME "PORCA SCOTTONA"**



PREPARATI DI CARNI COTTE

Nel 2022 nasce la nuova linea di **prodotti brasati e di preparati di carne cotta**, dedicata a **pastifici, cucine industriali e gastronomie**.

Grazie a questa nuova linea di prodotti, i nostri clienti potranno ridurre i tempi tecnici di preparazione, ottenendo un prodotto di qualità superiore.

Inoltre sarà possibile beneficiare di una **shelf-life fino a 75 giorni** e di un minor rischio per la **sicurezza alimentare**.

La nostra linea di prodotti cotti e brasati comprende un **ampia scelta di carni tra bovino, suino, vitello, pollo, tacchino, con o senza ingredienti**.

La cottura viene effettuata in brasiera o tramite la cottura sottovuoto "*sous vide*".





**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE**

