



Nel mercato delle conserve vegetali, Zuccato è un marchio consolidato e la sua posizione di leadership è legata ai prodotti di specialità.

L'attività alimentare della famiglia Zuccato ha inizio nel lontano 1868, per arrivare a dare impulso alla produzione dei crauti nel 1898 nell'allora bottega artigianale. Lo spirito d'impresa e la dedizione al lavoro dei fondatori, partiti confezionando i crauti nelle tipiche mastelle in legno da loro inizialmente prodotte, ha caratterizzato i loro successori che, nell'arco di quattro generazioni, hanno sviluppato una gamma di specialità che vi presentiamo in questa raccolta. Nell'intento di soddisfare sempre più le esigenze della nostra clientela, nel marzo 1992 abbiamo intrapreso il progetto "assicurazione qualità" a garanzia del rispetto di rigorose normative afferenti a: dotazioni tecniche, processi di produzione, acquisti di materie prime e sussidiarie, fasi di lavorazione, analisi di laboratorio, assistenza post vendita, relazioni interne ed esterne, tutte quelle componenti in sostanza che, ai nuovi livelli di competitività, vedono vincenti solo le aziende capaci di realizzare un proprio sistema di qualità.

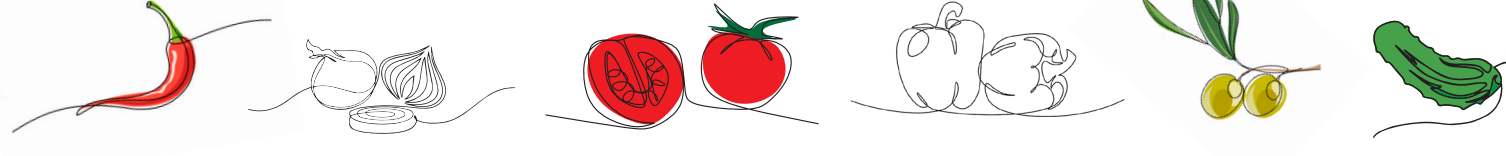
Lavoriamo in conformità a quanto previsto dalla norma ISO 14.000 rinnovando ogni anno il nostro impegno volto ad assicurare uno sviluppo integrato, il risparmio delle risorse naturali e la tutela ed il miglioramento della qualità ambientale del territorio in cui operiamo. L'attenzione per l'arte culinaria, la promozione della tipicità e genuinità delle pietanze, la ricerca e sviluppo su prodotti e tecnologie, hanno reso il nostro stabilimento all'avanguardia del settore, riuscendo così ad unire la qualità alla competitività.

Dal 2016 abbiamo ampliato la gamma dei nostri prodotti acquisendo il nuovo stabilimento di Langhirano (Parma), specializzata nella produzione di creme, pesti e salse di pomodoro. La presenza del nostro marchio nei mercati italiani ed esteri è in continuo sviluppo ottenendo largo consenso dai consumatori, sempre più attenti ed esigenti.

Zuccato is a consolidated brand in the preserved vegetable market. Its specialities are the cornerstone of its leading status. The Zuccato family first started working in the food industry back in 1868. Operating in an artisan workshop, they began making sauerkraut in 1898. The founders of the company originally produced their sauerkraut in traditional wooden tubs, which they made themselves in the early days. Their enterprising spirit and dedication to their work have been kept alive by four generations of successors, who have developed the selection of specialities that we are presenting here. As part of our tireless efforts to satisfy the needs of our customers, in March 1992 we launched a "quality assurance" project in order to ensure compliance with strict regulations regarding matters such as technical facilities, production processes, purchasing core raw materials and supplementary materials, processing procedures, laboratory analyses, after-sales assistance, and internal and external relations. Essentially, in an increasingly competitive market, the regulations cover all of the factors that mean that only companies with the capacity to put their own quality management systems in place come out on top.

We work in compliance with the provisions of the ISO 14000 standards and every year we renew our commitment to integrated development, saving natural resources, and protecting and improving the quality of the environment around us. Our devotion to the culinary arts, promotion of traditional and wholesome foods, and research and development work on products and technologies have put our plant at the cutting edge in our field, thus fusing quality and competitiveness.

Since 2016, we have expanded our range of products and we now have a new plant in Langhirano (Parma) that specializes in creamy mix, pesto and tomato sauce production. Our brand is becoming more and more widespread in Italian and international markets and proving immensely popular with the increasingly diligent and demanding consumers of today.



Wenn es um Eingemachtes aus Gemüse geht, dann ist die Marke Zuccato eine feste Größe auf dem Markt. Die Führungsrolle des Unternehmens ist mit den Produktspezialitäten eng verbunden. Bereits im Jahr 1868 begann die Familie Zuccato im Lebensmittelbereich aktiv zu sein, um dann im Jahr 1898 mit der handwerklichen Herstellung von Sauerkraut in ihrem damaligen Geschäft zu starten. Die Existenzgründer haben begonnen, das Sauerkraut in den typischen, anfänglich von ihnen produzierten Holzbottichen herzustellen. Mit ihrem Unternehmerteil und ihrer Schaffenshingabe haben sie ihre Nachfolger so geprägt, dass diese innerhalb von vier Generationen eine Produktreihe an Spezialitäten hervorgebracht haben, die hier vorgestellt werden. Im März 1992 wurde mit dem Projekt „Qualitätssicherung“ begonnen, um den Kundenanforderungen immer besser nachzukommen. Zudem soll garantiert werden, dass die strengen Regelungen eingehalten werden, und zwar in Bezug auf technische Mittel, Produktionsprozesse, Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe, Bearbeitungsphasen, Laboranalysen, Kundenservice, interne und externe Beziehungen, sozusagen alle Komponenten, die nach den neuen Wettbewerbsniveaus im Grunde nur die Unternehmen als Sieger hervorgehen lassen, die in der Lage sind, ein eigenes Qualitätssystem zu verwirklichen. In Übereinstimmung mit der Norm ISO 14000 arbeitend, erneuert das Unternehmen jedes Jahr sein Engagement, um eine integrierte Entwicklung sicherzustellen, natürliche Ressourcen zu schonen und die Qualität der Umwelt, in der das Unternehmen tätig ist, zu schützen und zu verbessern. Aufmerksamkeit gegenüber der Feinschmeckerkunst, Förderung des typischen Charakters und der Unverfälschtheit der Gerichte sowie Forschung und Entwicklung bei Produkten und Technologien machen das Werk zu einem Vorreiter der Branche und vereinen so Qualität mit Wettbewerbsfähigkeit.

Im Jahr 2016 wurde Zuccatos Produktreihe erweitert. Die neue Niederlassung in Langhirano in der Provinz von Parma wurde erworben, die sich auf die Herstellung von Feinkost, Aufstrichen, Pestos und Tomatensaucen spezialisiert hat. Die Marke Zuccato entwickelt sich auf dem italienischen und ausländischen Markt fortlaufend weiter und findet bei den immer aufmerksameren und anspruchsvolleren Verbrauchern großen Zuspruch.

Sur le marché des conserves de légumes, Zuccato est une marque solide. Sa position de leader est liée à ses produits spécialisés.

L'activité alimentaire de la famille Zuccato a débuté il y a bien longtemps, en 1868, donnant une impulsion à la fabrication de la choucroute en 1898 dans ce qui était alors une boutique artisanale. L'esprit d'entreprise et le dévouement professionnel de ses fondateurs, ainsi que les décisions prises de fabriquer la choucroute dans des cuves en bois caractéristiques, fabriquées en amont par la société, ont façonné leurs successeurs qui, en l'espace de quatre générations, ont développé une gamme de spécialités que nous présentons ici. Pour mieux répondre aux besoins de nos clients, nous avons lancé en mars 1992 le projet « Assurance de la qualité », permettant de garantir le respect des normes rigoureuses en matière d'équipements techniques, de procédés de production, d'achats de matières premières et consommables, de phases de traitement, d'analyses en laboratoire, d'assistance après-vente et de relations internes et externes, c'est-à-dire toutes les composantes contribuant, en définitive, à la prospérité des seules entreprises qui, aux nouveaux niveaux de la compétitivité, sont en mesure de mettre en œuvre leur propre système de qualité. Nous travaillons conformément aux mesures de la norme ISO 14000, en renouvelant chaque année notre action en faveur d'un développement intégré, d'économies des ressources naturelles, ainsi que de la protection et l'amélioration de la qualité environnementale du territoire où nous opérons. L'attention que nous portons à l'art culinaire, la promotion du caractère typique et authentique de nos plats, ainsi que la recherche et le développement de produits et technologies ont permis à notre usine d'être à l'avant-garde dans son secteur, réussissant ainsi à conjuguer qualité et compétitivité. Depuis 2016, nous avons enrichi la gamme de nos produits en achetant la nouvelle usine de Langhirano (Parma), spécialisée dans la fabrication de préparations crémeuses, de pestos et de sauces à base de tomates. La présence de notre marque sur les marchés italiens et étrangers ne cesse de croître, obtenant une large adhésion des consommateurs qui sont de plus en plus attentifs et exigeants.

OLTRE 150 ANNI  
di STORIA



1868

Nasce l'attività alimentare della famiglia Zuccato

Zuccato's family food business is born

1898

Inizio produzione e commercializzazione dei crauti confezionati in mastelle di legno a marchio Zuccato

The first production line of packaged sauerkraut (in wooden tubs) and relative marketing campaign is launched

1930

Automazione della produzione e confezionamento in latte di acciaio

Production automation and packaging in steel cans

1960

Si amplia la gamma con la linea dei nuovi prodotti in agrodolce, sottaceto, olive, capperi e antipasti sott'olio

The range of products is extended to include sweet and sour products such as pickles, olives, capers and appetizers in oil

2016

Vengono introdotti a marchio Zuccato i nuovi condimenti per bruschette, sughi per pasta e i pesti prodotti a Langhirano

Zuccato introduces a range of new products, including condiments for bruschetta, pasta and new pesto sauces. The new products are made in Langhirano

2018

Si festeggiano i 150 anni dell'azienda con numerose iniziative tra cui la produzione di una lattina celebrativa in edizione limitata che riprende le grafiche storiche realizzate nelle prime produzioni.

The 150th anniversary of Zuccato marks a historic milestone. During the year, several initiatives will be launched, including a limited edition of commemorative tins illustrating the graphic design of the early years of activity

2022

L'ulteriore ampliamento dello stabilimento di Chiappano espande ora il sito produttivo ad una superficie coperta di 22.000 m<sup>2</sup> dotato delle più avanzate tecnologie produttive all'avanguardia nel settore.

The further expansion of the Chiappano plant now expands the production site to a covered area of 22,000 m<sup>2</sup> equipped with the most advanced technologies state-of-the-art production in the sector.

ZUCCATO®



dal 1868...  
tutta è più buona!

OVER 150 YEARS  
of HISTORY

ZUCCATO  
— dal 1868 —

ZUCCATO F.lli s.r.l. - Via Dante, 2 - 36010 Chiappano (VI), Italia  
Tel.: +39 0445.896000 • info@zuccato.com • www.zuccato.it

ZuccatoOfficial



Scansiona il codice QR e scopri tutti i nostri prodotti  
Scan the qr code and discover our products

Stampato su carta riciclata  
Printed on recycled paper



