



Carni di prima qualità

Un'idea ieri
una realtà oggi



in crescita



Dalla Valle D'Itria



Siamo Itria Agroalimentari Carbotti, un'azienda che nasce e opera nella suggestiva Valle d'Itria, un territorio incontaminato e ricco di tradizioni.

Qui, la famiglia Carbotti coltiva con amore e passione la propria terra da oltre 30 anni, dedicandosi con assoluta dedizione alle esigenze dei consumatori e svolgendo un ruolo attivo nell'elaborazione e nello studio di nuove proposte gastronomiche.

La nostra azienda è profondamente radicata in questo territorio che rappresenta per noi un patrimonio di inestimabile valore.

Qui troviamo l'ispirazione e la materia prima di altissima qualità che caratterizza i nostri prodotti. Attraverso un lavoro meticoloso e rispettoso delle tradizioni locali, portiamo avanti la nostra attività nel pieno rispetto della terra che ci ospita.

Il risultato è una crescita costante nel tempo rendendoci una realtà sempre più presente e importante sul mercato.

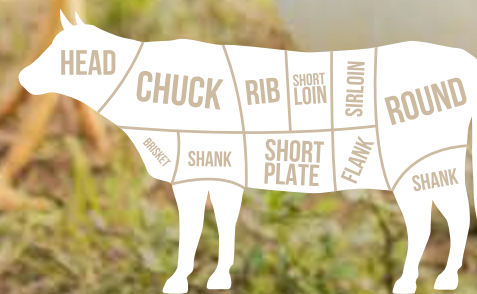
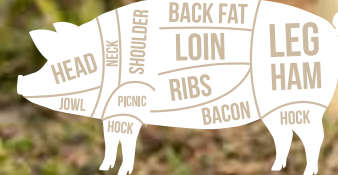


**La nostra storia
le nostre tradizioni
il nostro territorio
Una crescita costante**



I nostri prodotti

Per noi di Itria Carbotti
da sempre la qualità
della MATERIA prima
viene PRIMA di tutto



L'offerta dei nostri prodotti consiste in carni bovine, suine sotto il marchio "ITRIA" e pollo e tacchino sotto il marchio "GALLETTO ROSSO", mentre sotto il marchio "GALLETTO CONTADINO" troviamo carni allevate secondo le antiche tradizioni dei nostri conterranei. Proponiamo anche una selezione di elaborati pronti come hamburger di pollo, salsicce, appetitosi polpettoni che richiamano le ricette tradizionali della Valle d'Itria. Tutti hanno un elemento comune, la primissima scelta della materia prima e degli ingredienti.

Noi di Itria Carbotti, infatti selezioniamo tutti i fornitori in base a ferree norme in termini di qualità di razze degli animali, del tipo di mangime utilizzato durante l'allevamento, alla qualità della vita dell'animale.

Tutto contribuisce ad avere un prodotto sano e gustoso.

Un prodotto che siamo orgogliosi di proporre ai nostri clienti e ai futuri partner.

**Tradizione
e Tecnologia**



**Ecco perchè
la continua ricerca
della migliore qualità
è la NOSTRA migliore qualità**

Presso il nostro stabilimento di trasformazione, dotato di moderne strutture, i prodotti vengono sezionati con cura in varie pezzature e confezionati in modo tradizionale o in pratiche vaschette. I reparti di raffreddamento, stoccaggio e spedizione assicurano che i nostri prodotti finiti mantengano la loro freschezza e qualità inalterate.



**Italia
CARBOTTI**

Sicurezza e Prevenzione



Tutti i nostri processi di trasformazione e produzione sono seguiti con attenzione da personale altamente qualificato. Ogni prodotto è sottoposto a continui controlli e ad approfonditi esami di laboratorio. Inoltre, collaboriamo solo con allevamenti selezionati, che adottano pratiche non intensive, e con siti di macellazione conformi alle più rigide normative igieniche stabilite dall'A.U.S.L. Il nostro impegno verso la qualità è rafforzato dalle certificazioni ISO 9001:2008 per la qualità e 14001:2004 per l'ambiente, che attestano l'eccellenza del nostro operato.

Per garantire la sicurezza dei nostri prodotti finiti, disponiamo di un laboratorio interno che svolge quotidianamente analisi microbiologiche e controlla l'efficienza dei processi di pulizia e sanificazione degli ambienti. Tutte le acque di processo, le acque di depurazione e le farine animali sono sottoposte a rigorosi controlli per garantire la massima qualità e sicurezza.



**IGIENE, QUALITÀ
e SICUREZZA
perchè per noi
Sicurezza è QUALITÀ**







Tradizioni e
analisi di mercato



scopri le ricette

Le nostre lavorazioni
un'ampia selezione di PRONTI
succulenti e veloci da prepaprare

Come fatti in casa

Scegliere Itria Carbotti significa collaborare con un'azienda che unisce la tradizione radicata nel territorio alla ricerca dell'eccellenza gastronomica. Proponiamo una vasta gamma di prodotti che coniugano i trend del mercato e l'anima autentica della Valle d'Itria, offrendo un'esperienza culinaria unica e indimenticabile grazie a ingredienti sempre di qualità superiore.

Siamo pronti a fornire soluzioni personalizzate e adattabili alle diverse esigenze dei consumatori moderni, mantenendo sempre elevati standard di qualità e autenticità.

Scoprite l'essenza di Itria Carbotti: dove la passione per la terra si traduce in prodotti gastronomici d'eccellenza, pronti a deliziare i palati più esigenti.





Trasporto logistica e distribuzione

ogni giorno distribuiamo i nostri prodotti a tutti i nostri partner/clienti dal ristorante al supermercato di zona alle macellerie che vogliono essere certe della sicurezza, qualità e bontà del prodotto che offriranno alla loro clientela perchè è una questione di fiducia. Per questo non la tradiremo mai.

Per lo stesso motivo stiamo aumentando le zone coperte dai nostri vettori e per garantire sempre lo stesso standard che ci contraddistingue stiamo ampliando anche la rete commerciale e la flotta aziendale, incrementando i furgoni frigo e mezzi autoarticolati per le grandi distanze .





Ogni giorno
portiamo
genuinità
sulle tavole
degli italiani



Attenzione al mercato, flessibilità e professionalità verso i partner, propensione alla crescita e allo sviluppo, queste le nostre attitudini. Un forte legame col territorio, con i partner e l'orgoglio di un'azienda nata da un'idea e che raggiunge traguardi ambiziosi. Tutto questo rende Itria un partner affidabile.





Itria Agroalimentari Carbotti

Via Corrente Francesco 50-52

Zona Industriale - Locorotondo (BA)

P.IVA 05689490729

Telefono 080 824 71 11

Email info@itriacarbotti.it

itriacarbotti.it