



Carni di prima qualità

Un'idea ieri  
una realtà oggi



# 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.

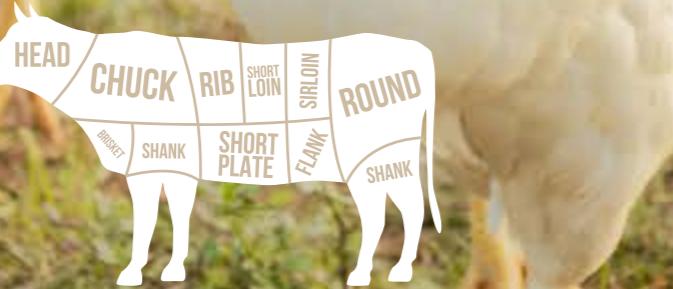
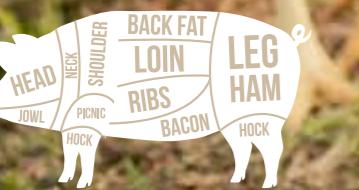
Qui troviamo l'ispirazione e la materia prima di altissima qualità che caratterizza i nostri prodotti. Attraverso un lavoro meticoloso e rispettoso delle tradizioni locali, portiamo avanti la nostra attività nel pieno rispetto della terra che ci ospita.

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



## 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 CON TADINO" troviamo carni allevate secondo le antiche tradizioni dei nostri conterranei. Proponiamo anche una selezione di elaborati pronti come hamburger di pollo, asicce, 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.



so le carni più buone e migliori



so polli allevati con cura e attenzione



so le carni rosse e magari



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 e curati in varie pezzature e confezionati in modo tradizionale o in pratiche vassette. I reparti di raffreddamento, stocaggio 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**



*Itria*  
**CARBOTTI**

Crema di pollo quattro



Tradizioni e analisi di mercato



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

Come fatti in casa



Scegliere Itria Carbotti significa collaborare con un'azienda che unisce le tradizioni radicate nel territorio alla ricerca dell'eccellenza gastronomica. Propone 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 perché 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](mailto:info@itriacarbotti.it)

[itriacarbotti.it](http://itriacarbotti.it)