



Andrea Conticelli®

MEAT & FOOD TRADING

—
PARTNERS SPAGNA

www.andreaconticelli.com

La nostra storia



Anni '80

Andrea Conticelli inizia come macellaio nella bottega di famiglia a San Gimignano (SI), aperta dal papà Angiolo nel 1957.

Anni '90

Intraprende l'attività di grossista ai Mercati Generali di Siena, fondando la Vig sas di Conticelli e Cellesi, nata dalla acquisizione della storica attività Cellesi Silvano & C. Dal '93 al '99 ha aperto e gestito un nuovo magazzino dotato di bollo CEE a Colle Val D'Elsa (SI) sempre come Vig s.a.s. di Conticelli & C.

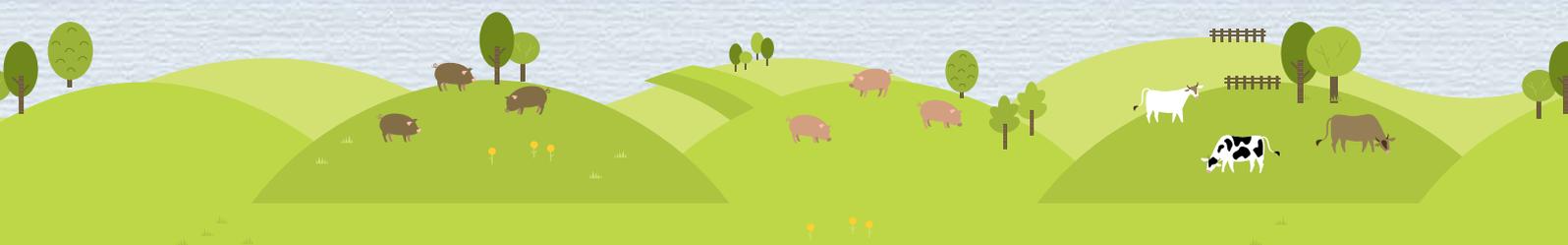


2012

Nel 2000 si trasferisce a Bologna dove collabora con importanti realtà del settore alimentare e delle carni. Si stabilizza in Friuli nel 2005, ad Aquileia, dove nel 2012 fonda la Andrea Conticelli Meat & Food Trading. Svolge l'attività di brokeraggio, intermediazione e trading internazionale di carni estere, rappresentando le aziende leader del mercato europeo e avvalendosi della collaborazione dei partner più affidabili.

2020

Nel 2020 trasferisce la sua attività in Spagna che cambia così denominazione in "Andrea Conticelli SL". Diventa partner chiave di aziende spagnole leader del settore che coprono tutte le tipologie di carne richiesta dal mercato. Grazie ad una fitta rete di contatti commerciali, alla professionalità e affidabilità dei collaboratori, realizza operazioni di trading e brokeraggio garantendo la sicurezza del buon fine delle transazioni.



Passione per la carne per tradizione



“Rappresentiamo le aziende leader sul mercato per garantire il massimo della qualità della carne spagnola.”



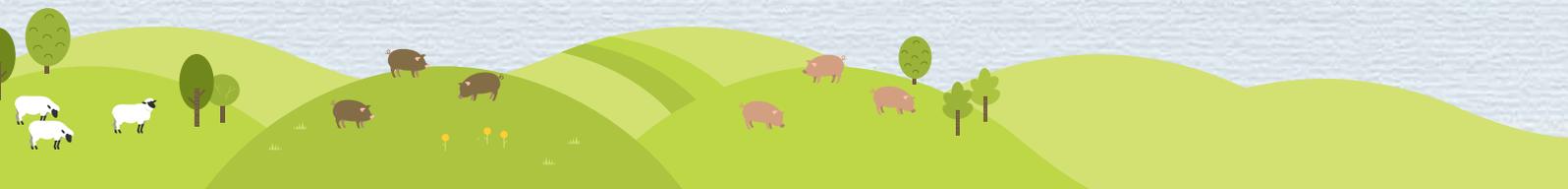
GRUP VIÑAS
1962



Iberian Meat Company



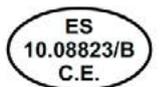
El Cochinillo Segoviano S.L.





GRUP VIÑAS

1962





www.grupvinas.com 

Con più di 50 anni di esperienza alle spalle, l'azienda è oggi uno dei maggiori produttori di carne bovina della Catalogna. Attualmente il Grup Vinas è in grado di offrire la gamma completa di prodotti di carne bovina dalla scottona al vitellone fino alla vacca, con tutte le garanzie di qualità e sicurezza alimentare e di tracciabilità del prodotto, avvalendosi di tutti i processi del settore della carne, dai propri allevamenti fino alla commercializzazione del prodotto finale. Inoltre Grup Vinas viene incontro alle esigenze di ogni tipo, personalizzando il packaging anche con il marchio del cliente.



Azienda:
Grup Viñas

Luogo:
Vic (Barcelona)

Tipo di carne:
Bovina

► Presentacion

<https://www.youtube.com/watch?v=llHVdK2SxC> 





CarSivo

ENTREPOSTO COMERCIAL DE CARNES





www.carsiva.com 

Carsiva è un'azienda portoghese specializzata nella selezione di vacche pregiate dal Portogallo. Assicura tutti i tagli della vacca, sia di anteriore che di posteriore, in tagli anatomici e porzionati uno per uno, fino agli astucci per supermercati e GDO.

Carsiva nasce nel 1994 come azienda a conduzione familiare atta a fornire il mercato locale. Nei successivi anni, grazie ai vari ampliamenti e investimenti fatti nello stabilimento e con l'incorporazione al gruppo Vall Company, l'azienda diventa a tutti gli effetti una realtà a livello internazionale.



Azienda:
Carsiva

Luogo:
Ponte de Lima

Tipo di carne:
Vacca portoghese

► Qualidade e rigor desde a origem
<https://www.carsiva.com/#Qualidade>







www.ruserlomos.es 

Ruser Lomos nasce nel 2017 ad Outes, un piccolo paesino rurale della Galizia e fu fondata dai fratelli Sergio e Rubén Rama Guzman, membri di una famiglia con una lunga tradizione nell'allevamento e nel commercio di bestiame.

L'azienda è specializzata nella produzione di carne di Rubia Gallega, una razza unica che si può trovare solo nella regione della Galizia, in Spagna.

Dal 2019 l'azienda è detentrica del titolo "World steak challenge", il premio che viene annualmente consegnato ai migliori produttori e commercianti di steak, giudicandone qualità, tipologia di carne e processo di produzione.

Azienda:

Ruser Lomos

Luogo:

Outes (A Coruna)

Tipo di carne:

Vacca galiziana

Rubia gallega





*Máxima calidad y
especialización en menudencias*

*La plus haute qualité et la
spécialisation dans les abats*

SAE

**SIN
ALERGENO**





www.frimosa.com 

Azienda alimentare specializzata in frattaglie bovine e ovine con più di 30 anni di esperienza nel settore, viene fondata nel 1985 da Emilio Molina (dal quale prende il nome, Frigorificos Molina S.A) con lo scopo di commercializzare prodotti a base di interiora sottostando a un rigido controllo igienico sanitario, così da offrire al cliente la massima qualità. L'export di frattaglie è per Frimosa una sfida imprenditoriale a livello mondiale che si basa soprattutto su un preciso sistema di controllo di tracciabilità del prodotto da parte dell'azienda. Basti pensare che oggi i prodotti Frimosa arrivano in gran parte dell'Europa, in Russia, in Nord Africa e in tutti i paesi asiatici.



Azienda:
Frimosa

Luogo:
Barcellona

Tipo di carne:
Frattaglie bovine ed ovine

► Frimosa - el gusto por la calidad
<https://vimeo.com/36726836> 



Agricar

GLOBAL SELECCIÓN

expertos en ovino





www.agricar.es 

Agricar Global Selección muove i suoi primi passi nel 1989 a Madrid fondata dai fratelli Ignacio e Juan Angel Yubero Alcazar. Anch'essa a carattere familiare è specializzata in produzione ovina.

Dalla vendita alle macellerie e ai piccoli supermercati dei dintorni, l'azienda oggi può vantare un giro d'affari che si estende a più di 25 paesi in tutto il mondo, diventando un punto di riferimento nel settore, grazie alla professionalità, serietà, impegno ed estrema passione per il lavoro svolto.



Azienda:
Agricar

Luogo:
Madrid

Tipo di carne:
Ovina





www.mafriges.com





www.mafriges.com



Mafriges, situato a Sant Vicenç de Torelló, Barcellona, è un rinomato macello di carni suine con una lunga tradizione. Fondata nel 1984, l'azienda ha costruito una reputazione internazionale consegnando giornalmente carni fresche e confezionate a macellerie, supermercati e laboratori di trasformazione. Grazie a elevati standard di qualità e servizio, Mafriges ha espanso con successo le vendite in Europa e Asia. L'azienda controlla ogni fase del processo produttivo, garantendo massima qualità attraverso un proprio mattatoio, laboratorio di sezionamento, impianto di imballaggio e deposito frigorifero.

La flessibilità nella lavorazione consente prodotti personalizzati, seguendo norme FSSC 22000. Gli impianti moderni includono zone di imballaggio e congelamento. L'integrazione di un database centrale ottimizza la produzione e garantisce tracciabilità. Vicina ai fornitori, Mafriges utilizza anestesia CO2 per assicurare la qualità della carne, con carcasse rimaste in sala di ventilazione dopo la macellazione.

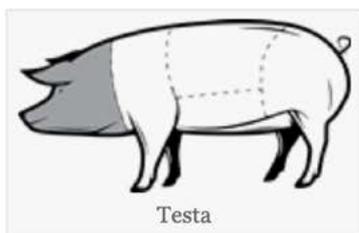
Mafriges è in grado di fornire qualsiasi tipo di taglio, da quelli più generici a quelli disossati ed eseguiti a coltello.



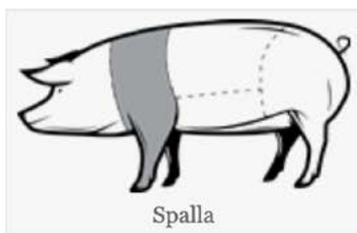
Azienda:
Mafriges

Luogo:
Vic

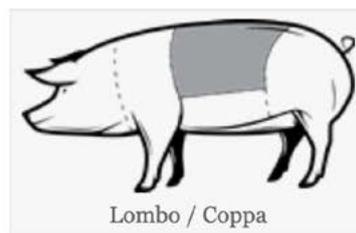
Tipo di carne:
macellazione e lavorazione
carni suine



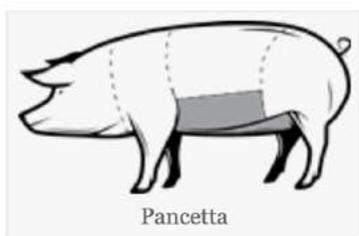
Testa



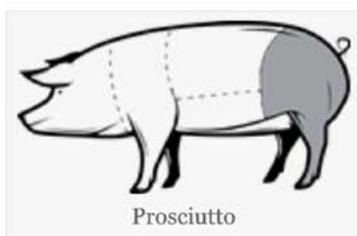
Spalla



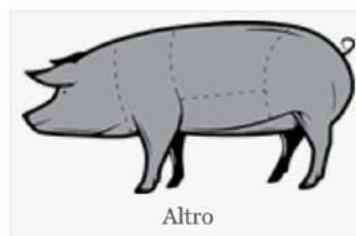
Lombo / Coppa



Pancetta

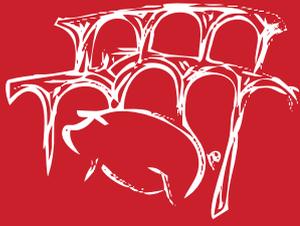


Prosciutto



Altro





El Cochinitillo Segoviano S.L.

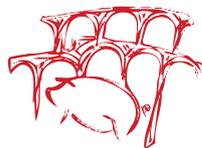


Plan Nacional
Resistencia
Antibióticos



RD 993/2014
Exportaciones Veterinarias
BUREAU VERITAS
Certification





El Cochinillo Segoviano S.L.

www.cochinillosegoviano.com



El Cochinillo Segoviano S.L., è un gruppo di aziende specializzate nell'allevamento, produzione e distribuzione di Cochinillos di Segovia, che operata con successo per quasi due decenni. I principi fondamentali sono la qualità, l'innovazione e l'attenzione al cliente. Per garantire questi obiettivi, l'azienda ha investito nella creazione di propri allevamenti, controllando così l'intera filiera produttiva dal punto di partenza fino al consumatore. La dedizione alla qualità è riconosciuta a livello internazionale, con premi come le 3 stelle al sapore assegnate dall'International Taste Institute nel 2020.

L'innovazione è un elemento chiave nella filosofia dell'azienda che mira a soddisfare le esigenze del mercato e migliorare sia i prodotti esistenti che i processi di produzione. Un esempio di questo impegno è il "COCHINILLO ASADO 30 MINUTOS", un prodotto gourmet che conserva le caratteristiche organolettiche del cochinillo appena arrostito in modo tradizionale nel forno a legna.

La continua ricerca per lo sviluppo di nuovi prodotti e formati riflette l'attenzione costante alle richieste dei clienti. L'azienda attribuisce il successo a un prezioso assetto umano coinvolto in tutte le fasi e centri di produzione, garantendo un cliente soddisfatto con un prodotto di eccellenza.



Azienda:

El Cochiinllo Segoviano

Luogo:

Segovia

Tipo di carne:

maialino da latte di Segovia





Iberian Meat Company





Iberian Meat Company

www.iberianmeat.com 

Nata nel 2007 l'Iberian Meat Company è un'azienda specializzata in carne di maiale iberico, uno dei prodotti più pregiati del momento. Particolare e di grande importanza sia culturale che ambientale per l'azienda, è il metodo di allevamento utilizzato: i maiali vengono lasciati pascolare nel loro habitat naturale a cibarsi di ghiande, alimentazione che va poi ad incidere sul sapore caratteristico del prosciutto iberico. In costante crescita e sviluppo, ad oggi l'Iberian Meat produce più di 3 milioni di kg l'anno di carne certificata, con un indice di export pari al 75% dell'intera produzione.



Azienda:

Iberian Meat Company

Luogo:

Malaga

Tipo di carne:

Maiale iberico







www.marcialguijuelo.es 

A conduzione familiare, in costante aggiornamento e con oltre 100 anni di esperienza nel settore, Marcial Castro offre ai suoi clienti i migliori insaccati di carne di maiale iberico. L'azienda è leader nella produzione del "Jamón Bellota" e del "Jamón Cebo", comunemente conosciuto in Italia come "Patanegra". Anche Marcial, che vanta l'intero processo della carne, pone grande attenzione all'allevamento e all'alimentazione del bestiame.

I maiali iberici, infatti, vengono lasciati pascolare all'aria aperta alimentati ad erba e ghiande, assumendo poi la carne il caratteristico sapore che la contraddistingue. Dal 2013 l'azienda esporta i suoi prodotti in tutto il mondo e nei principali mercati asiatici di Giappone, Cina e Hong Kong.



Azienda:
Marcial

Luogo:
Salamanca

Tipo di carne:
Salumi di suino iberico
Jamón bellota (patanegra)

- ▶ Marcial Castro, jamón y embutido ibérico de Guijuelo
<https://www.youtube.com/watch?v=EhG2uFN47Pw> 
- ▶ Como cortar un Jamón a cuchillo
<https://www.youtube.com/watch?v=RwxYiONcl0c> 
- ▶ Marcial Castro, jamón y embutido ibérico de Guijuelo
<https://www.youtube.com/watch?v=eioBxJuBRjY> 





Compañía de Alimentación Tradicional



Certificado
SAE





www.ventula.com



Ramon Ventula è una ditta a conduzione familiare con 70 anni di esperienza nel settore il cui export copre più di 70 paesi di tutto il mondo.

È inoltre uno dei fondatori del consorzio del serrano con 4 stabilimenti situati sotto la catena dei Pirenei, zona con un clima perfetto per la stagionatura dei prosciutti.

L'azienda è specializzata nei prosciutti interi, con e senza osso, e "a mattonella".

È dotata di moderne sale bianche per il confezionamento di prosciutti e insaccati da 100gr fino a 1kg, in ATM o skin.

Tra la produzione classica troviamo insaccati tradizionali catalani (chorizo e fuet) e pancette cotte, crude, stagionate e affumicate.

Azienda:

Ventula S.A

Luogo:

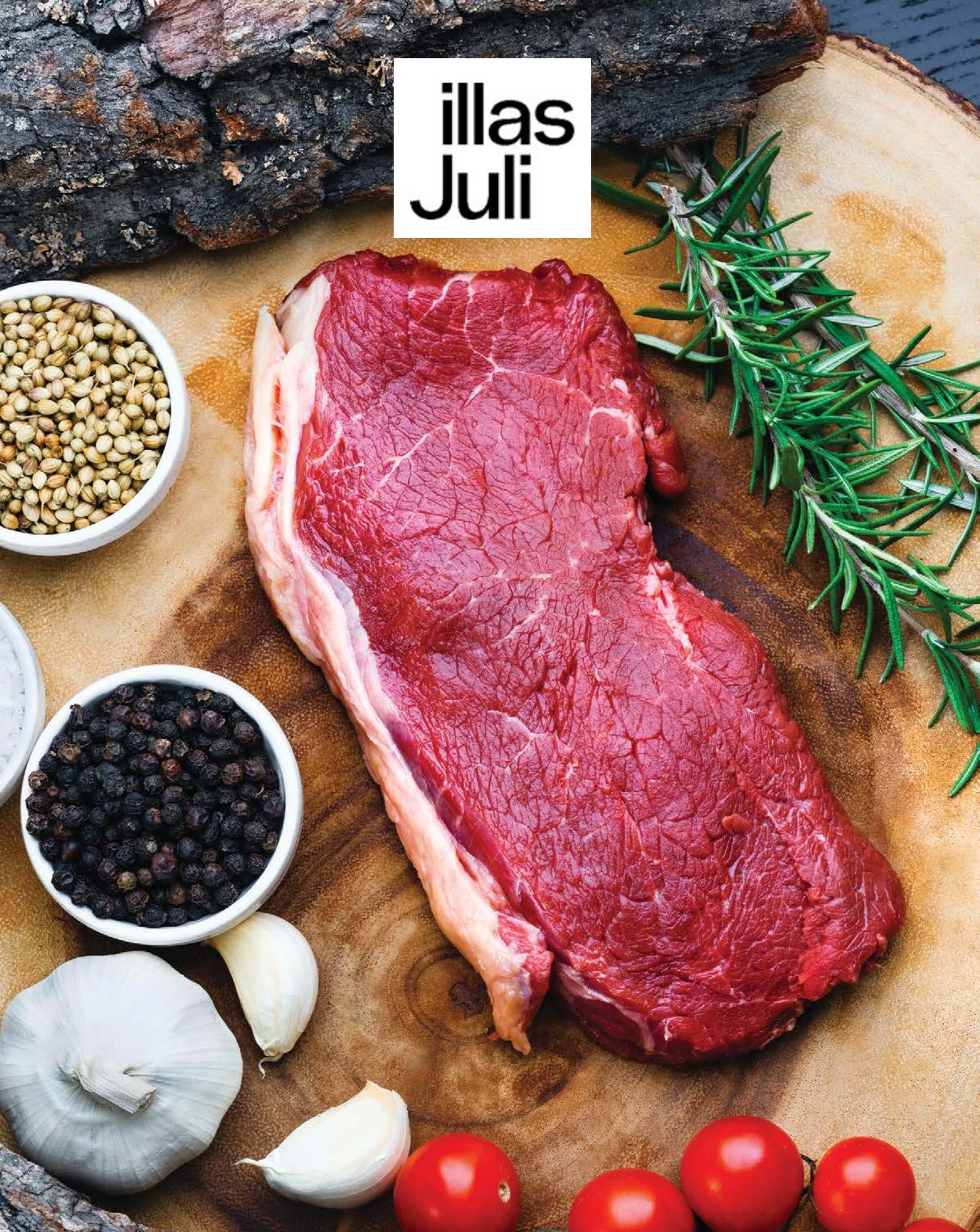
Olot

Tipo di carne:

Prosciutti e salumi tipici catalani



illas Juli



illas Juli

www.illasjuli.com 

Illas Juli è un'azienda catalana che seleziona, prepara e commercializza carni fresche e ultra congelate.

Da più di sessant'anni produce elaborati di carne volti a facilitare il lavoro degli chef nella ristorazione privata e collettiva, con una particolare attenzione nel packaging e nel confezionamento di singoli articoli in formati da 3kg, 5kg e porzionati in IQF, iniettati e/0 al naturale.

Azienda:

Illas Juli

Luogo:

Blanes (Girona)

Tipo di carne:

Elaborati e porzionati

► Presentacion

<https://youtu.be/mf40DOKn23U> 





Momenti in Fiera assieme ai nostri partner







ANDREA CONTICELLI
+39 331 3439676
andrea@andreaconticelli.com

UFFICIO
+39 0431 91352
info@andreaconticelli.com

COMMERCIALE
Stefano Baldo
+39 348 3911578
commerciale@andreaconticelli.com

AMMINISTRAZIONE
Alessandra Spangaro
+39 348 0143647
amministrazione@andreaconticelli.com

SEGRETERIA
Elisabetta Quargnal
+39 349 3807340
segreteria@andreaconticelli.com

EXPORT
Margaret Lee Hughes
+39 366 143 1406
export@andreaconticelli.com

MARKETING
Margaret Lee Hughes
+39 366 1431406
marketing@andreaconticelli.com

www.andreaconticelli.com

