



LA
NOSTRA
SELEZIONE

1.0 / 22

L'IMPRENDITORE CHE HA TRASFORMATO LA PORCHETTA NELLA "REGINA" DELLO STREET FOOD

L'ha chiamata "regina" dello street food, sogno dei golosi ed eccellenza che ha scalato tutte le classifiche del gusto, secondo autorevoli quotidiani e riviste di tutto il mondo. Sì, è stato proprio lui, **Raffaele Venditti**, a rivoluzionare la **porchetta** e a regalarle un'immagine di grande nobiltà. Non ha voluto snaturare i valori di un cibo così vero e quotidiano. Lo ha solo esaltato, ponendolo come alimento ed elemento che caratterizza mercati, piazze e tutti quei luoghi che diventano punti di riferimento, coordinate per una società sempre in movimento, travolta da ritmi frenetici.

E la storia parte da lontano, più di quarant'anni fa, per merito dei suoi genitori. Dopo un solo lustro, viene costruito a Luco dei Marsi, Abruzzo, un laboratorio certificato che diventa, poco a poco, una realtà consolidata anche fuori dalla regione. Raffaele si laurea in Economia e management e, insieme alla moglie Francesca che gli assicura un'attenta amministrazione aziendale, porta alla **Venditti Food** un nuovo stile e un'immagine di altissima qualità.



Forbes

Nel 2010 la sua porchetta diventa Campione d'Italia, sbaragliando i famosi artigiani di Ariccia. A questo punto il **marchio Venditti** prende il volo: lo si ritrova settimanalmente nelle principali piazze italiane con 8 food truck gestiti da personale espansivo e preparato. Annualmente in 120 appuntamenti dedicati allo street food e tutti i giorni nella grande distribuzione. Ma anche nella ristorazione d'eccellenza, nelle macellerie qualificate e nelle più frequentate pizzerie. Con l'e-commerce, poi, vengono soddisfatti i desideri di tutti quei clienti che si avvalgono degli acquisti online.

Questi risultati inevitabilmente portano il marchio Venditti all'estero e quest'anno **Eataly** a Londra ne ha consacrato il successo. La **sostenibilità** è un valore rigorosamente condiviso dai dipendenti della Factory Venditti, il nuovo stabilimento che occupa ben 12mila mq di cui 5mila coperti. Tutti in monopattino per spostamenti senza rumore e senza inquinamento.

I progetti del domani sono poi ambiziosi: non si abbandona la tradizione, ma la si riveste di quegli elementi che devono soddisfare le attuali esigenze di una clientela sempre più curiosa e modaiola. Piazze e mercati sono la storia dell'azienda, e la realtà di oggi impone nuovi programmi per assicurare la quotidianità e la diffusione di proposte così ghiotte.

Nelle maggiori città italiane è prevista l'apertura di negozi all'avanguardia, con arredi particolari che creano una virtuale continuazione della strada, realizzata con gli stessi materiali e nobilitata dalla tecnologia e dalla vivacità dei colori. "Back to the future" sembra proprio essere il motto di questo imprenditore così lungimirante e deciso.

LE 100 ECCELLENZE ITALIANE 2023

Forbes

Raffaele Venditti ha dato alla sua porchetta il giusto posizionamento nella lista dei prodotti leader nella tradizione italiana, senza snaturare i valori di un cibo vero che caratterizza mercati e piazze d'Italia. La storia parte a **Luco dei Marsi**, per merito dei suoi genitori e prosegue in un laboratorio

certificato che diventa realtà consolidata dove il nuovo stile sottolinea la scelta di una altissima qualità. Il marchio Venditti prende il volo: i prodotti sono attualmente presenti nella GDO, nella ristorazione d'eccellenza, nelle macellerie qualificate, nelle migliori pizzerie e in tutte le case attraverso e-commerce.



Il nuovo stabilimento è costruito secondo i canoni della sostenibilità; occupa 12mila mq di cui 5mila coperti. I progetti sono ambiziosi e la tradizione viene rivestita di elementi che soddisfano le attuali esigenze. Per il 2023 nelle maggiori città italiane è prevista l'apertura di negozi all'avanguardia, con arredi particolari che riproducono la "strada", nobilitata dalla tecnologia e dalla vivacità dei colori.

Il punto forte

Per il giusto equilibrio tra carne grassa e magra che la rende delicata e digeribile, Venditti ha chiamato "regina" dello street food la sua porchetta, incomparabile sogno dei golosi ed eccellenza che ha scalato tutte le classifiche del gusto, secondo autorevoli riviste di tutto il mondo.

Nel 2010 è diventata "**Campione d'Italia**" sbaragliando gli artigiani di Ariccia. Grazie al successo ottenuto dalla produzione Venditti, per la porchetta è arrivata la consacrazione anche all'estero, in particolare a **Eataly Londra**.

LA NOSTRA SELEZIONE

Porchetta





I nostri prodotti sono italiani, provenienti dalla regione Abruzzo.



Tutti i nostri prodotti sono pronti al consumo.



Adatti ai celiaci e persone intolleranti al glutine



Prodotto rigorosamente Nato, allevato e macellato in Italia



Carne trattata senza l'uso di antibiotici

TRONCHETTO PORCHETTA CALDO



- Suino italiano
- Aromi d'origine locale
- 100% Naturale
- ZERO conservanti, ZERO additivi, ZERO coloranti
- Lavorazione a mano
- Cottura a mattone lenta ed uniforme
- Carne succulenta e chiara
- Consistenza compatta
- Crosta croccante
- Porzione da 2,5kg e 3kg



CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
Porchetta	PRTR	9	kg	al kg

TRONCHETTO PORCHETTA SV



- Suino italiano
- Aromi d'origine locale
- 100% Naturale
- ZERO conservanti, ZERO additivi, ZERO coloranti
- Lavorazione a mano
- Cottura a mattone lenta ed uniforme
- Carne succulenta e chiara
- Consistenza compatta
- Crosta croccante
- Porzione da 2,5kg e 3kg



CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
Porchetta	PRTRSV	49	kg	al kg

MEZZENA DI PORCHETTA



- Suino italiano
- Aromi d'origine locale
- 100% Naturale
- ZERO conservanti, ZERO additivi, ZERO coloranti
- Lavorazione a mano
- Cottura a mattone lenta ed uniforme
- Carne succulenta e chiara
- Consistenza compatta
- Crosta croccante
- Porzione da 18kg



CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
Porchetta	PRMZ	49	kg	al kg

PORCHETTA INTERA CON TESTA



- Suino italiano
- Aromi d'origine locale
- 100% Naturale
- ZERO conservanti, ZERO additivi, ZERO coloranti
- Lavorazione a mano
- Cottura a mattone lenta ed uniforme
- Carne succulenta e chiara
- Consistenza compatta
- Crosta croccante



CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
Porchetta	PRMAI	49	kg	al kg
Porchetta	PRPORC	49	kg	al kg

PORCHETTA A FETTE



- Suino italiano
- Aromi d'origine locale
- 100% Naturale
- ZERO conservanti, ZERO additivi, ZERO coloranti
- Lavorazione a mano
- Cottura a mattone lenta ed uniforme
- Carne succulenta e chiara
- Consistenza compatta
- Porzione studiata per avere un gusto equilibrato tra polpa, grasso, crosta e aromi
- Porzione da 200 g e 400 g



CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
Porchetta 200g	PRPF	49	kg	imballo 20pz per cartone
Porchetta 400g	PRPF	49	kg	imballo 10pz per cartone

JUMBO



- Suino italiano
- Aromi d'origine locale
- 100% Naturale
- ZERO conservanti, ZERO additivi, ZERO coloranti
- Lavorazione a mano
- Cottura a mattone lenta ed uniforme
- Carne succulenta e chiara
- Consistenza compatta
- Crosta croccante
- Confezione overskin con fascia in carta
- Spessore fetta 25 millimetri
- Vaschetta da 300gr (peso variabile)



CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
Porchetta	PRTJ	49	pz	10

LA NOSTRA SELEZIONE

Salumi Must



COPPIETTE



- Suino italiano
- Aromi d'origine locale
- 100% Naturale
- ZERO conservanti, ZERO additivi, ZERO coloranti
- Lavorazione a mano



CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
Salumi	PRCOP	180	kg	al kg

SALSICCIA FEGATELLO



- Suino italiano
- Aromi d'origine locale
- 100% Naturale
- ZERO conservanti, ZERO additivi, ZERO coloranti
- Lavorazione a mano



CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
Salumi	PRSAF	180	kg	al kg

PANCETTA A FETTE



- Suino italiano
- Aromi d'origine locale
- 100% Naturale
- ZERO conservanti, ZERO additivi, ZERO coloranti
- Lavorazione a mano



CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
Salumi	PRPFE	180	kg	al kg

PANCETTA TESA



- Suino italiano
- Aromi d'origine locale
- 100% Naturale
- ZERO conservanti, ZERO additivi, ZERO coloranti
- Lavorazione a mano



CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
Salumi	PRPST	180	kg	al kg

GUANCIALE



- Suino italiano
- Aromi d'origine locale
- 100% Naturale
- ZERO conservanti, ZERO additivi, ZERO coloranti
- Lavorazione a mano



CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
Salumi	PRGUA	180	kg	al kg

COGLIONI DI MULO



- Suino italiano
- Aromi d'origine locale
- 100% Naturale
- ZERO conservanti, ZERO additivi, ZERO coloranti
- Lavorazione a mano



CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
Salumi	PRCOG	180	kg	al kg

SALAMELLA #NOSTRANA



- Suino italiano
- Aromi d'origine locale
- 100% Naturale
- ZERO conservanti, ZERO additivi, ZERO coloranti
- Lavorazione a mano



CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
Salumi	PRSALN	180	kg	al kg

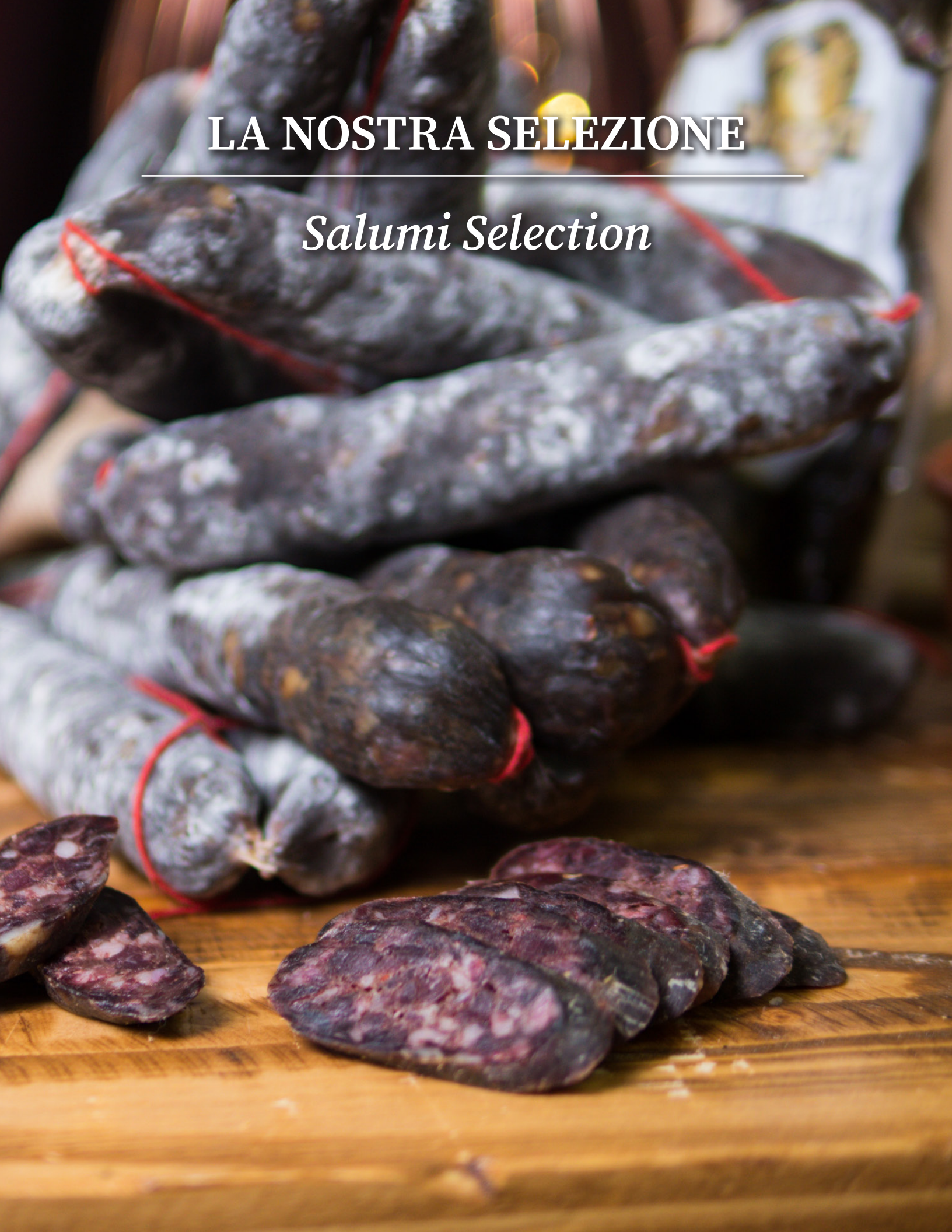
SALAMELLA SIENA



- Suino italiano
- Aromi d'origine locale
- 100% Naturale
- ZERO conservanti, ZERO additivi, ZERO coloranti
- Lavorazione a mano



CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
Salumi	PRSALS	180	kg	al kg



LA NOSTRA SELEZIONE

Salumi Selection

VENTRICINA ABRUZZESE



- Suino italiano
- Aromi d'origine locale
- 100% Naturale
- ZERO conservanti, ZERO additivi,
ZERO coloranti
- Lavorazione a mano



CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
Salumi	PRSVEN	180	kg	al kg

SALAMELLA TARTUFATA



- Suino italiano
- Aromi d'origine locale
- 100% Naturale
- ZERO conservanti, ZERO additivi, ZERO coloranti
- Lavorazione a mano



CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
Salumi	TRSALT	180	kg	al kg

SALAMELLA PICCANTE CON FILETTO



- Suino italiano
- Aromi d'origine locale
- 100% Naturale
- ZERO conservanti, ZERO additivi, ZERO coloranti
- Lavorazione a mano



CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
Salumi	PRSPIF	180	kg	al kg

FILETTO ALLE VINACCE *DI MONTEPULCIANO*



- Suino italiano
- Aromi d'origine locale
- 100% Naturale
- ZERO conservanti, ZERO additivi,
ZERO coloranti
- Lavorazione a mano



CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
Salumi	PRFIL	180	kg	al kg

PULLED PORK



Ultimo prodotto nato nel gruppo Venditti.

Un nuovo capitolo per la storia di una famiglia abruzzese, i Venditti che partiti nel lontano 1980, consapevoli solo di esser propri del mestiere, cominciarono a muovere i loro primi passi verso la vendita ambulante, con ombrelloni e tavoli da cucina e molta audacia. Da quel giorno molti sono stati i traguardi raggiunti grazie ai sacrifici fatti. Dalle montagne dell'orso marsicano sono arrivati al maiale di tutta Italia, conquistando il titolo di "Porchetta Campione d'Italia"; è la più amata dagli italiani, perché rispecchia le esigenze e i gusti dello stivale. Quindi una porchetta non più legata unicamente ad un territorio ma una porchetta talentuosa ed ambiziosa che ha superato di gran lunga le sue aspettative, conquistando non solo il gusto degli italiani ma anche le loro esigenze. E seguendo queste esigenze, si rinnova la scelta con nuovi prodotti, come il pulled pork. Il prodotto **"pulled pork Venditti"** viene prodotto nel nostro stabilimento di Porchetta localizzato a Luco dei Marsi in provincia di L'Aquila in Abruzzo.

Viene fatto con maiali nazionali, che hanno il certificato delle 3I:

- Nato in Italia;
- Allevato in Italia;
- Macellato in Italia.

CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
CUCINA	CRPULL	120	kg	8

RIBS



Ultimo prodotto nato nel gruppo Venditti. Un nuovo capitolo per la storia di una famiglia abruzzese, i Venditti che partiti nel lontano 1980, consapevoli solo di esser propri del mestiere, cominciarono a muovere i loro primi passi verso la vendita ambulante, con ombrelloni e tavoli da cucina e molta audacia. Da quel giorno molti sono stati i traguardi raggiunti grazie ai sacrifici fatti. Dalle montagne dell'orso marsicano sono arrivati al maiale di tutta Italia, conquistando il titolo di "Porchetta Campione d'Italia"; è la più amata dagli italiani, perché rispecchia le esigenze e i gusti dello stivale. Quindi una porchetta non più legata unicamente ad un territorio ma una porchetta talentuosa ed ambiziosa che ha superato di gran lunga le sue aspettative, conquistando non solo il gusto degli italiani ma anche le loro esigenze. E seguendo queste esigenze, si rinnova la scelta con nuovi prodotti, come per le costine reinterpretate nello stile Venditti. Il prodotto **"Ribs Venditti"** viene prodotto nel nostro stabilimento localizzato a Luco dei Marsi in provincia di L'Aquila in Abruzzo.

Viene fatto con maiali nazionali, che hanno il certificato delle 3I:

- Nato in Italia;
- Allevato in Italia;
- Macellato in Italia.

CATEGORIA	CODICE	TMC- SHELF LIFE GG	PZ/ KG	UXI
CUCINA	CRRIBS	90	kg	6

VENDITTIFOOD.IT

