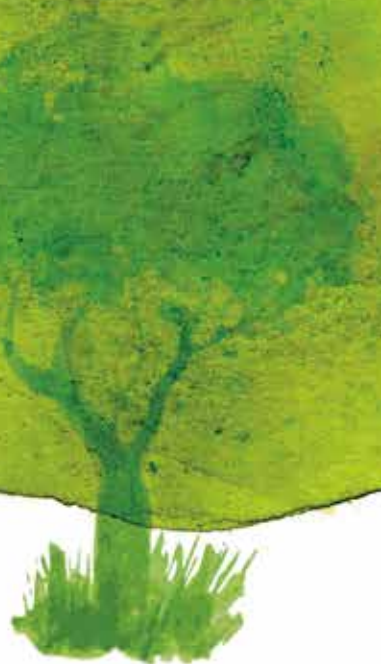
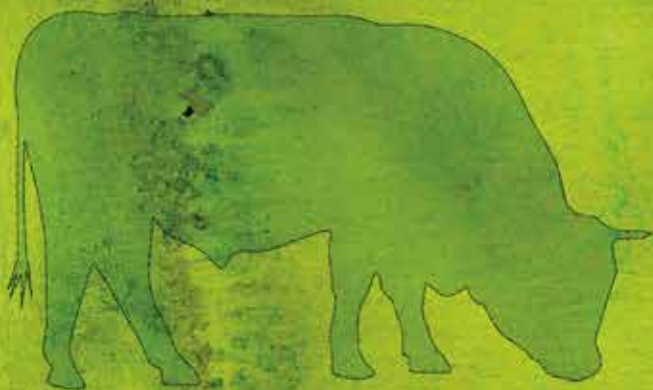


# FACCIAMO LA DIFFERENZA

con scelte ecosostenibili



**Ripamonti**  
carni



Ripamonti  
carni

NOI  
AMIAMO  
LA  
NATURA.





RIPAMONTI CARNI è un'azienda leader nella produzione di carne bovina di eccellenza, frutto della passione e dedizione della famiglia RIPAMONTI, impegnata da generazioni nel creare valore sul patrimonio fondato dalla filiera.

Un'azienda che ha da tempo allargato i propri orizzonti esprimendo la sua filosofia aziendale con metodi di sviluppo sostenibile, nella tutela e benessere degli animali e nel rispetto del territorio in cui produce. Una storia di successo costruita in osservanza dell'etica e sostenibilità ambientale e che diventa oggi un impegno inderogabile per le future generazioni.



RIPAMONTI CARNI is a leading company within the top-quality beef production sector; this is the result of the passion and dedication of the RIPAMONTI family, committed to adding value to the family company heritage based on the supply chain. Some time ago, this company broadened its horizons by expressing its company philosophy in terms of using sustainable development methods, animal protection and welfare while respecting the territory in which it carries out its production activities. This success story has been achieved by complying with ethics and environmental sustainability and which today has become a binding commitment for future generations.

*RIPAMONTI CARNI est une entreprise leader dans la production de viande bovine d'excellence, fruit de la passion et du dévouement de la famille RIPAMONTI, engagée depuis des générations dans la création de valeur sur le patrimoine fondé par la filière.*

*RIPAMONTI CARNI a depuis longtemps élargi ses horizons en exprimant sa philosophie d'entreprise avec des méthodes de développement durable, dans la protection et le bien-être des animaux, et dans le respect du territoire sur lequel elle produit.*

*Une histoire à succès construite dans le respect de l'éthique de durabilité environnementale et qui devient aujourd'hui un engagement indéniable pour les générations futures.*

RIPAMONTI CARNI ist ein führendes Unternehmen auf dem Gebiet der Herstellung erstklassigen Rindfleisches, welches von der Leidenschaft und der Hingabe der Familie RIPAMONTI geleitet wird, die sich seit Jahrzehnten dafür einsetzt, das Wertschöpfungspotenzial der Fleischproduktkette zu nutzen. Das Unternehmen hat schon seit geraumer Zeit den eigenen Horizont über die reine Profiterzielung hinaus erweitert und verfolgt eine Philosophie, die auf nachhaltiger Entwicklung, dem Tierschutz und einem schonenden Umgang mit der Umwelt fußt. Das sind die Grundlagen einer Erfolgsgeschichte, welche unter Berücksichtigung ethischer Grundsätze aufgebaut wurde, sowie die Eckpfeiler unseres Engagements zum Schutz künftiger Generationen.



DAI NOSTRI CAMMINI  
SANA ALIMENTAZIONE



La passione per la qualità nasce dalle CINQUE aziende agricole della famiglia RIPAMONTI, situate in zone verdeggianti e vocate all'agricoltura, come la verde Brianza e il cuore del Parmense.

Qui si estendono i campi per la coltivazione del fieno ed erba medica, nutrimento base dei bovini, integrato con cereali e foraggi selezionati per diventare il mix della corretta dieta quotidiana.

L'azienda è dotata di essiccatoio e di un suo mangimificio dove, secondo un rigoroso processo di autocontrollo, si garantisce una sana ed equilibrata alimentazione degli animali.



The passion for quality was founded within the FIVE agricultural holdings owned by the RIPAMONTI family, situated in lush, green areas dedicated to agriculture, such as Brianza area and the heart of Parma.

Here, there are extensive stretches of fields intended for the cultivation of hay and alfalfa, basic cattle fodder, integrated with cereals and selected forage in order to become a mix for a balanced daily diet.

The company has its own drying warehouse and fodder factory where, according to a strict self-checking process, animals are guaranteed a healthy and balanced diet.

*Cette passion pour la qualité naît des CINQ entreprises agricoles de la famille RIPAMONTI, situées dans des zones verdoyantes et dédiées à l'agriculture, comme La Brianza et le cœur du Parmense.*

*C'est ici que s'étendent les champs pour la culture du foin et de la luzerne, nutriment de base des bovins, intégré avec des céréales et des fourrages sélectionnés pour devenir le mélange d'un régime quotidien correct.*

*L'entreprise est dotée d'un séchoir pour céréales et d'une mangeoire où, selon un processus d'autocontrôle rigoureux, une alimentation saine et équilibrée des animaux est garantie.*

Unsere Leidenschaft für Qualität entsteht in den FÜNF landwirtschaftlichen Betrieben, die Familie RIPAMONTI in üppigen Landwirtschaftsgebieten wie der Brianza und der Region um Parma besitzt.

Dort betreiben wir den Anbau von Heu und Luzerne, die die Basisnahrung unserer Tiere bilden und durch die Ergänzung von Getreide und Grasfutter täglich für eine ausgewogene Ernährung sorgen.

Das Unternehmen verfügt über einen eigenen Trockner und eine Viehfutterfabrik, die strengen internen Kontrollverfahren unterzogen werden, um eine gesunde ausgewogene Ernährung der Tiere zu gewährleisten.

AMPI UNA  
TAZIONE



# ALLEVAMENTI ECOLOGICI E SOSTENIBILI



**Ripamonti**  
azienda agricola  
DELLA BRIANZA

**Ripamonti**  
azienda agricola  
LA CASCINA

**Ripamonti**  
azienda agricola  
LA BOTANICA

**Ripamonti**  
azienda agricola  
IL FONTANILE

**Ripamonti**  
azienda agricola  
LA CHIESA





## Azienda classificata

CERTIFICAZIONE per la valutazione del BENESSERE ANIMALE E BIOSICUREZZA rilasciata dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia e Emilia secondo il metodo CR e NB e iscrizione al Consorzio Qualità della carne bovina di Milano

### A ranked company

We are in possession of CERTIFICATION regarding the assessment of ANIMAL WELFARE AND BIOSECURITY issued by the Lombardy and Emilia Romagna Experimental Zootechnic Institute according to CR and NB methods and we are also a member of the Milan Beef Quality Consortium.

### Entreprise classifiée

*CERTIFICATION pour l'évaluation du BIEN-ÊTRE ANIMAL ET DE LA BIOSÉCURITÉ délivrée par l'Institut zooprofylactique expérimental de la Lombardie et de l'Émilie-Romagne selon la méthode CR et NB, et inscription à la Coopérative de Qualité de la viande bovine de Milan.*

### Zertifiziertes Unternehmen

ZERTIFIZIERUNG im Bereich TIERSCHUTZ und BIOLOGISCHE SICHERHEIT, ausgestellt vom Istituto Zooprofilattico Sperimentale der Regionen Lombardei und Emilia anhand der CR und NB-Methoden; Mitglied des Mailänder Konsortiums für die Qualität von Rindfleisch.

Gli allevamenti adottano un metodo di allevamento a “ritmi naturali”, a salvaguardia del benessere e buona qualità di vita degli animali.

Nelle stalle sono presenti bovini da carne di razze pregiate, per lo più di provenienza francese, scelti in base alle loro caratteristiche genetiche e morfologiche.

Tutti gli animali sono rintracciati dai dati anagrafici e allevati con tanta esperienza e professionalità, coadiuvati dalla scrupolosa presenza dei veterinari aziendali e dai veterinari USLL.



The farms implement a “natural-rhythm” farming method to safeguard animal welfare and to provide them with a good quality of life.

In the stables there are prestigious beef cattle breeds, mainly of French origin, chosen according to their genetic and morphological characteristics.

All animals are traced by their livestock data and they are reared with experience and professionalism, assisted by the scrupulous presence of both company and Local Health Authority vets.

*Les élevages adoptent une méthode à des “rythmes naturels”, afin de protéger le bien-être et la bonne qualité de vie des animaux.*

*Des bovins de race de qualité, la plupart provenant de France, sont présent dans les étables et choisis selon leurs caractéristiques génétiques et morphologiques.*

*Tous les animaux sont retrouvés grâce à des données d'identification, et élevés avec expérience et professionnalisme, à l'aide de la présence scrupuleuse des vétérinaires de l'entreprise et des vétérinaires USLL.*

Unsere Zuchtmethoden verfolgen einen Ansatz, der dem natürlichen Lebensrhythmus der Tiere entspricht und somit als besonders tiergerecht gilt.

In unseren Ställen leben Fleischrinder hochwertiger Rassen vorwiegend französischer Herkunft, ausgewählt wegen ihrer genetischen und morphologischen Merkmale.

Die Herkunft aller Tiere ist rückverfolgbar, die Tierhaltung erfolgt dank unserer Erfahrung professionell und wird von internen Tierärzten und Tierärzten des staatlichen Gesundheitssystems überwacht.

Ripamonti  
carni

Ripamonti  
filiera  
& qualità



# TRACCIABILITÀ DELLE CARNI

**TAGLIO BOVINO**

**LOTTO DI PRODUZIONE**

**LUOGO DI SEZIONAMENTO**

**NUMERO DI AURICOLARE DELL'ANIMALE**

**BOLLO C.E.E.**

**NORME DI CONSERVAZIONE**

**LUOGO DI MACELLAZIONE  
NUMERO MACELLO**

**LUOGO DI NASCITA E INGRASSO**

**CODICE A BARRE PER  
TRACCIABILITÀ DOCUMENTAZIONE  
DI VENDITA**



Dalla stalla alla tavola del consumatore, un percorso di filiera e di tracciabilità per garantire la qualità migliore e la massima sicurezza delle carni.

Impegno, tecnologia e professionalità sono la sfida quotidiana della famiglia RIPAMONTI e di tutti i suoi collaboratori, indispensabili elementi di tutto il ciclo produttivo, coinvolti appieno nella mission dell'azienda.

We follow a supply chain and traceability path leading from the stable to the consumer's table in order to guarantee the best quality and utmost security of our meat.

Commitment, technology and professionalism represent the daily challenge that the RIPAMONTI family together with all its collaborators have to face; these are essential elements throughout the entire production cycle, fully involved in the company mission.

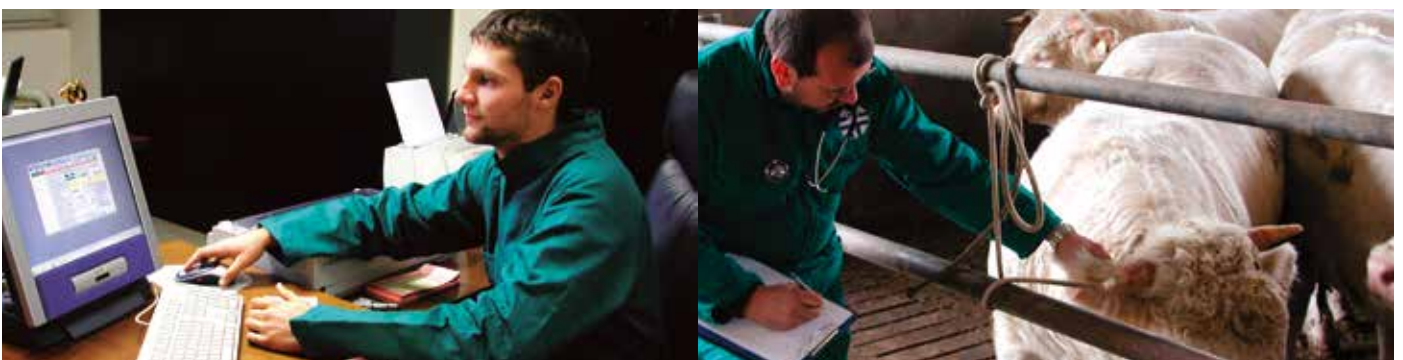
*De l'étable à la table du consommateur, un parcours de filière et de traçabilité est mis en place afin de garantir la meilleure qualité et la sécurité maximale des viandes.*

*Engagement, technologie et professionnalisme sont le défi quotidien de la famille RIPAMONTI et de tous ses collaborateurs, éléments indispensables de tout le cycle de production, impliqués pleinement dans la mission de l'entreprise.*

Unser Fleisch ist entlang der ganzen Produktkette vom Stall bis zum Tisch rückverfolgbar und unterscheidet sich durch höchste Qualität und maximale Sicherheit.

Tägliches Engagement, Technologie und Professionalität – das sind die Werte, für die Familie RIPAMONTI steht und zu denen sich die MitarbeiterInnen der Firma, welche ein unabdingbares Glied unserer Erfolgskette darstellen und einen wesentlichen Beitrag zur Verwirklichung unserer Unternehmensziele leisten, bekannt haben.

# E SICUREZZA



# UNA TRADIZIONE NELLA MACELLAZIONE





Grazie alla gestione diretta della macellazione e sezionamento, eseguiti nel moderno impianto di Oggiono - sede della RIPAMONTI CARNI -, viene perpetuata la ricerca continua dell'eccellenza con minuziosa attenzione e professionalità.

Dall'esperienza tramandata negli anni, il processo di frollatura porta ad esaltare i sapori e le caratteristiche della carne, un modo di fare qualità e distinguersi con un prodotto ad elevato valore aggiunto.

Ogni giorno RIPAMONTI CARNI prosegue lo sforzo di valorizzazione del prodotto, nella migliore tradizione alimentare italiana, che poi viene tradotto in una carne "fatta a regola d'arte".



Thanks to the direct management of butchery as well as meat sectioning and portioning which is carried out in our modern production plant in Oggiono (Lecco, Italy) - the RIPAMONTI CARNI headquarters -, continuous research is continued to achieve excellence by paying painstaking attention to detail combined with utmost professionalism. Thanks to the experience handed down over the years, the hanging process enhances the flavours and characteristics of the meat; this is a way of achieving quality, to distinguish the company from others by providing a high added-value product. Every day, RIPAMONTI CARNI pursues its product enhancement efforts, in the best Italian food tradition, which is subsequently transformed into meat produced "to the highest possible standards".

*Grâce à la gestion directe de l'abattage et de la coupe, exécutés dans l'installation moderne de Oggiono (province de Lecco) - siège de l'entreprise RIPAMONTI CARNI -, la recherche continue de l'excellence est perpétuée, avec professionnalisme et une attention minutieuse. Grâce à l'expérience transmise depuis des années, le processus de maturation est destiné à exalter les saveurs et les caractéristiques de la viande: une façon de produire de la qualité et de se distinguer avec un produit à haute valeur ajoutée. Chaque jour, RIPAMONTI CARNI poursuit l'effort de valorisation du produit, dans la meilleure tradition alimentaire italienne, qui est ensuite traduit en une viande "faite selon les règles de l'art".*

Wir nehmen die Schlachtung und Zerlegung von Fleisch in unserem modernen Standort in Oggiono (Lecco, Italien) wo das Unternehmen seinen Sitz hat, intern vor und lassen und dabei von unserem Streben nach Exzellenz und höchster Professionalität leiten.

Eine seit Generationen überlieferte Reifungsmethode hebt den Geschmack und die Eigenschaften von Fleisch hervor und liefert ein erstklassiges Produkt mit hohem Wert. Jeden Tag strebt es RIPAMONTI CARNI an, bestes Fleisch nach der feinsten italienische Tradition zu erzeugen.

# Manzo



FESA



SCAMONE



GIRELLO



NOCE



REALE



SPALLA



PUNTA DI PETTO



CONTROFILETTO



ROAST BEEF

Ripamonti  
carni

TAGLI  
PREGIATI DI  
ALTA QUALITÀ

# Vitello



FESA



NOCE



SCAMONE



SCAMONE



SOTTOFESA





SOTTOFESA



SPINACINO



CODONE



CAMPANELLO



FUSELLO



ALETTA



GERETTO POSTERIORE



BRIONE



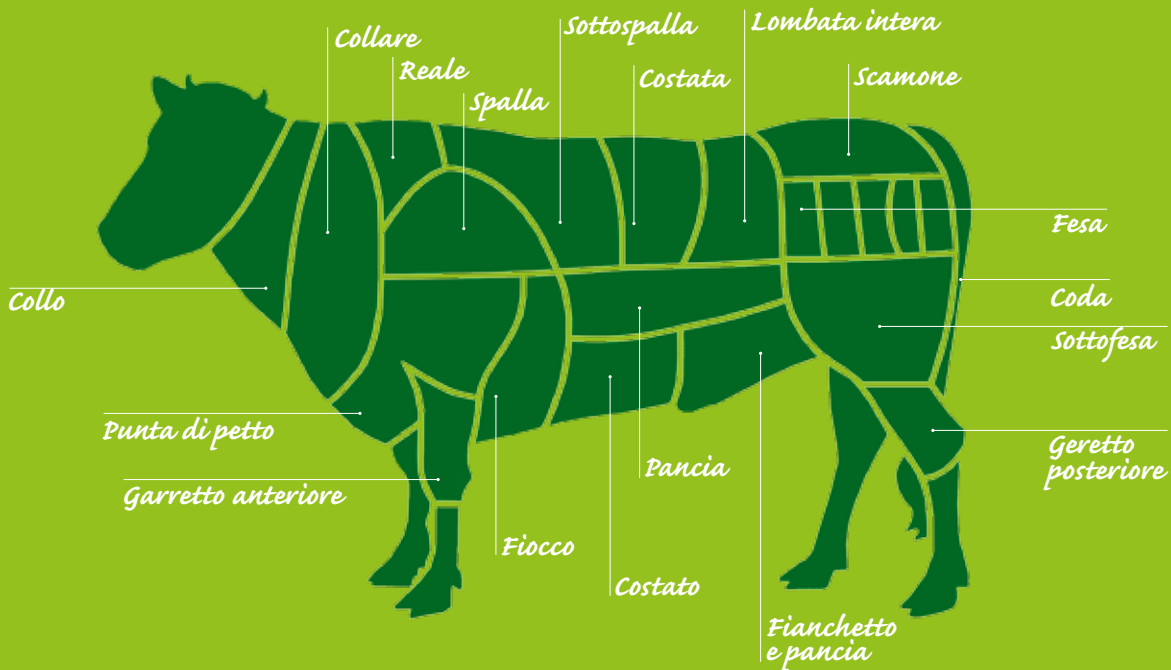
FILETTO



FESONE



COSTATA CON OSSO



STINCO POSTERIORE



STINCO ANTERIORE



SPALLA



REALE

# VALENZA DEL MIGLIOR SERVIZIO





In un mercato sempre più polarizzato il concetto di qualità viene arricchito dalla voce, sempre più apprezzata, del servizio e, il **miglior servizio** è sempre stato una prerogativa dell'azienda RIPAMONTI, per rendere completo il concept di "filiera & qualità".

Un impegno quotidiano, portato avanti con passione e serietà, garantendo tutti i componenti di servizio, con assortimento e specializzazione di tutta la gamma prodotti, per gli operatori del settore GDO, Normal Trade e Horeca.



Within a market where the concept of quality is increasingly focused upon, this is further enriched by means of the best service feature which is becoming more and more appreciated; this characteristic has always been a priority for RIPAMONTI, so as to complete the "supply chain & quality" concept.

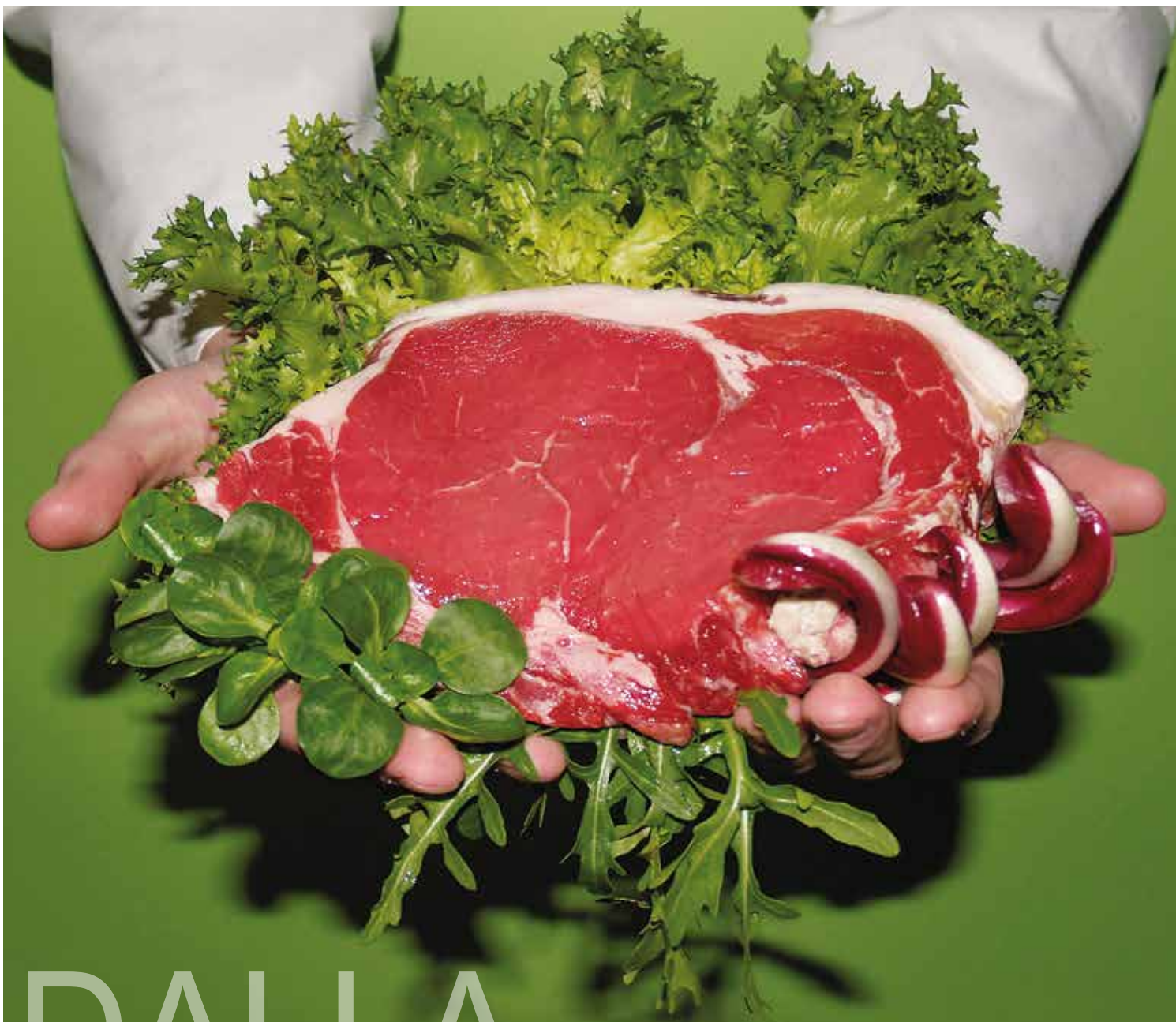
This is a daily commitment, carried out with passion and responsibility, guaranteeing operators within the large-scale retail trade, Normal Trade and Horeca all service components, with a wide assortment and specialisation of the entire products range.

*Dans un marché toujours plus polarisé, le concept de qualité est enrichi par la voix toujours plus appréciée du service, et le meilleur service a toujours été une prérogative de l'entreprise RIPAMONTI, afin de rendre le concept de "filière & qualité" complet.*

*Un engagement quotidien, mené avec passion et sérieux, en garantissant toutes les composantes de service, avec assortiment et spécialisation de toute la gamme de produits, pour les opérateurs du secteur de la GDO (grande distribution), Normal Trade et Horeca.*

In einem immer polarisierterem Markt spielt neben Qualität auch der Service eine zunehmend bedeutende Rolle. Erstklassiger Service war schon immer eine der Hauptstärken der Firma RIPAMONTI, die sich darum bemüht, ein umfassendes Konzept von "Qualität entlang der ganzen Produktkette" zu verwirklichen.

Dies tun wir durch unser tägliches Engagement, unsere Leidenschaft und Professionalität und indem wir unseren Kunden in der Einzelhandelsbranche und im Gastgewerbe einen umfassenden Service und ein breites Sortiment anbieten.

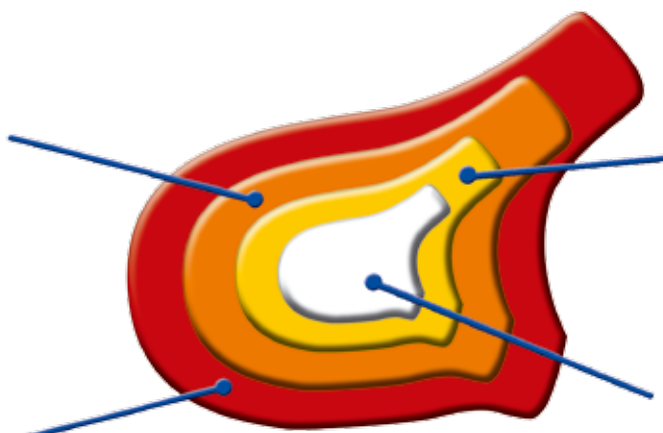


DALLA  
NATURA UNA  
CARNE DI  
ECCELLENZA



## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

**PROTEINE**  
minimo 20%



**COLESTEROLO**  
minore di 80mg/100g

**UMIDITÀ**  
compresa tra 71% e 77%

**GRASSI**  
minimo 1%  
massimo 6%

Una gustosissima carne dal sapore unico, ricca di proprietà nutritive insostituibili, per una sana e corretta alimentazione dell'uomo.

Delicious, unique-tasting meat, rich in irreplaceable nutritional properties, for a healthy and balanced human diet.

*Une viande délicieuse au goût unique, riche en propriétés nutritives irremplaçables, pour une alimentation de l'homme saine et correcte.*

Schmackhaftes, köstliches Fleisch, reich an unersetzbaren Nährstoffen für eine gesunde, ausgewogene Ernährung des Menschen.



# ENERGIE RINNOVABILI



## Impianto Biogas con Cogenerazione ad alto rendimento “La Brianza”

“La Brianza” high-efficiency co-generation Biogas plant - Installation de Biogaz avec Cogénération à rendement élevé “La Brianza”  
Biogasanlage mit Wärme-Kraft-Kopplung und hohen Leistungen “La Brianza”

Luogo / Location / Lieu / Ort	Mariano Comense (Como, Italy) c/o “La Cascina” di Ripamonti Giuseppe
Inizio esercizio / Start of business activities / Début d'exercice / Inbetriebnahme	04/2015
Alimentazione / Energy source / Alimentation / Versorgung	Letame bovino, liquame bovino prodotti dai 2 allevamenti di proprietà e una piccola % di biomassa agricola / Cattle manure, cattle slurry produced by the 2 company-owned farms and a small % of agricultural biomass / Fumier bovin et eau usée bovine produits par 2 élevages de propriété ainsi qu'un petit pourcentage de biomasse agricole / Kuhmist aus den 2 eigenen Tierhaltungsbetrieben und ein kleiner Anteil an Biomasse landwirtschaftlicher Herkunft
Produzione di Energia elettrica / Electricity production / Production d'énergie électrique / Stromerzeugung	299 kW el.
Produzione di Energia termica / Thermal energy production / Production d'énergie thermique / Wärmeerzeugung	362 kW th.
Caratteristiche / Characteristics / Caractéristiques / Eigenschaften	Impianto di Codigestione Anaerobica di tipo mesofilo, con sezione di postmetanazione e parziale rimozione dell'azoto ammoniacale / Mesophilic anaerobic co-digestion plant, with a post-methanation and partial removal of ammoniacal nitrogen / Installation de codigestion anaérobie de type mésophile, avec section de post-méthanation et enlèvement partiel de l'azote ammoniacal / Vergärungsanlage mesophiler Art mit teilweiser Entfernung von Ammoniumstickstoff



# Cosa c'è di meglio dell'energia pulita al 100% per una produzione di qualità?

RIPAMONTI CARNI è oggi un'azienda tutta green dotata di nuovi impianti di Biogas e Fotovoltaico, chiave dello sviluppo in termini di sostenibilità, al passo con la tutela dell'ambiente.

L'energia prodotta da questi impianti è una potenza certificata, ricavata dall'energia termica inesauribile del sole e dall'utilizzo dei reflui dei propri allevamenti.

What could be better than 100% clean to promote quality production?

Today, RIPAMONTI CARNI is an entirely eco-friendly company equipped with new Biogas and Photovoltaic plants, a key factor in sustainable development, to keep up with environmental protection standards.

The energy produced by these plants is entirely eco-friendly and certified, obtained from inexhaustible solar thermal energy and from the use of the waste coming from its own livestock farms.

Qu'y a-t-il de mieux que l'énergie propre à 100 % pour une production de qualité?

Aujourd'hui, RIPAMONTI CARNI est une entreprise « green » dotée de nouvelles installations de Biogaz et de centrales solaires photovoltaïques, clé du développement en termes de durabilité, suivant la protection de l'environnement.

L'énergie produite par ces installations est une puissance écologique et certifiée, tirée de l'énergie thermique inépuisable du soleil et de l'utilisation des déchets de ses élevages.

100% umweltfreundliche Energie für die Herstellung von Qualitätserzeugnissen - wer hat mehr zu bieten?

RIPAMONTI CARNI ist heute ein vollkommen grünes Unternehmen mit nachhaltigen, umweltschonenden innovativen Biogas- und Photovoltaikanlagen.

Die Energie, die aus diesen Anlagen hervorgeht, ist 100% CO2-neutral und zertifiziert, sie stammt aus der unerschöpflichen Kraft der Sonne und aus der Wiederverwertung natürlichen Dungs.



## Impianti Fotovoltaici - Az. Agricola "La Brianza" e Ripamonti Carni

Photovoltaic plants - Centrales solaires photovoltaïques - Photovoltaikanlagen

Luogo / Location / Lieu / Ort	Mariano Comense (Como, Italy)	Oggiono (Lecco, Italy)
Taglia / Size / Coupe / Größe	949,40 kWp	148,80 kWp
N° moduli / N° modules / Nb de modules / Anzahl der Module	4040	620
Tecnologia / Technology / Technologie / Technologie	Silicio policristallino / Polycrystalline silicon / Silicium polycristallin / Mehrkristallsilizium	
Potenza moduli / Module Power rating / Puissance des modules / Leistung der Module	235 W	240 W
Superficie moduli / Module surface / Superficie des modules / Fläche der Module	6.640 m <sup>2</sup>	1.009 m <sup>2</sup>
Tipologia installativa moduli / Module installation type / Type d'installation des modules / Installationsvorgang	Parzialmente integrati in aderenza alle superfici di copertura degli edifici / Partially integrated to be applied to building roof coverings / Partiellement intégrés conformément aux superficies de couverture des édifices / Teilweise montiert an den Deckflächen der Gebäude	
Produzione media annua / Average annual production / Production moyenne annuelle / Durchschnittliche jährliche Stromerzeugung	1.080.000 kWh	141.150 kWh
Kg Co <sub>2</sub> evitata annua / Kg Co <sub>2</sub> production avoided per year / Kg de Co <sub>2</sub> évité annuel / Vermiedener jährlicher Co <sub>2</sub> -Ausstoß (kg)	540.000Kg	70.575Kg
Destinazione Energia Elettrica Prodotta / Destination of the Electricity Produced / Destination de l'énergie électrique produite / Zweckbestimmung des erzeugten Stroms	Cessione Totale / Total Transfer / Cession totale / Gesamte Einspeisung ins Stromnetz	Autoconsumo / Self-consumption / Autoconsumo / Selbstverbrauch
Inizio esercizio / Start of activities / Début des activités / Beginn der Tätigkeit	06/02/2013	24/11/2014

**Ripamonti**  
azienda agricola  
**DELLABRIANZA**  
22060 Novedrate (CO) - Via Barozza, 2  
Tel +39 031.790384  
Fax +39 031.791950

**Ripamonti**  
azienda agricola  
**LACASCINA**  
22066 Mariano Comense (CO)  
Via per Novedrate - Località Cattabrega  
Tel +39 031.3551638  
Fax +39 031.3550963

**Ripamonti**  
**carni**

23848 Oggiono (LC) - Via Vignola, 13/1  
Tel +39 0341.576061 - Fax +39 0341.260291  
**info@ripamonticarni.it**  
**www.ripamonticarni.it**



**Ripamonti**  
azienda agricola  
**LA BOTANICA**  
20030 Lentate sul Seveso (MI)

**Ripamonti**  
azienda agricola  
**IL FONTANILE**  
43036 Fidenza (PR)

**Ripamonti**  
azienda agricola  
**LA CHIESA**  
43019 Diolo di Soragna (PR)