

http://www.renzini.it

#norciasince1200
Ancient recipes since 8 centuries.

#renzinidoc
Norcino master's art, past and present.

#foodheritage
Norcineria Academy, continuous research.

#animalwelfare
Respect for animals, human wellness.



BOTTEGA Renzini NORCINARTE

#foodislife
Nourishment, care and culture.

#shortfoodchain
Matter, quality control in every phase.



Renzini S.p.A.

Via Dante Renzini, 2 06019 Montecastelli (PG) - Italia - Tel. +39 075 9418611 - Fax +39 075 9418672

www.renzini.it - info@renzini.it



BOTTEGA RENZINI NORCINARTE. UNA BONTÀ CON RADICI ANTICHE.

LA QUALITÀ NEL LAVORARE E STAGIONARE LE CARNI A NORCIA ERA GIÀ NOTA NEL 1200. RENZINI È IL BRAND ITALIANO CHE HA TRASFORMATO QUELLA TRADIZIONE IN UNA NUOVA QUALITÀ DEL SAPORE E DELLA GASTRONOMIA, RISCOPRENDO LE ANTICHE RICETTE E INVENTANDONE DI NUOVE, CON L'OBIETTIVO DI ESALTARE LE QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME, FORNITE DA ALLEVATORI DI ASSOLUTA FIDUCIA E LAVORATE SECONDO LA

BOTTEGA RENZINI NORCINARTE. GOODNESS GOES BACK A LONG WAY IN HISTORY

BACK IN 1200, NORCIA WAS ALREADY RENOWNED FOR QUALITY IN THE PREPARATION AND AGEING OF MEAT. RENZINI IS THE ITALIAN BRAND WHICH HAS TRANSFORMED THIS TRADITION INTO A NEW QUALITY OF FLAVOUR AND CULINARY ART, THROUGH THE REDISCOVERY OF ANCIENT RECIPES AND THE INVENTION OF NEW ONES. THE BRAND AIMS TO EXALT THE QUALITIES OF INGREDIENTS SUPPLIED BY TRUSTED



SPERIMENTATA TRADIZIONE NORCINA. NEI RISTORANTI BOTTEGA RENZINI NORCINARTE PORTIAMO IN TAVOLA LA NORCINERIA, TRASFORMANDOLA IN UNA AUTENTICA ESPERIENZA GOURMET.

FARMERS AND PREPARED IN ACCORDANCE WITH TRIED AND TESTED NORCIA CHARCUTERIE TRADITION. AT BOTTEGA RENZINI NORCINARTE RESTAURANTS, QUALITY CHARCUTERIE IS BROUGHT TO THE TABLE AND TRANSFORMED INTO A VERITABLE GOURMET EXPERIENCE.

Renzini, un Brand votato all'eccellenza.
Renzini da quattro generazioni è sinonimo di eccellenza e affidabilità nel servizio di ristorazione, mantenendo forti legami con l'antica tradizione culinaria. Abbiamo a cuore le esigenze del cliente: ogni ospite trova qualità, servizio, cortesia. Curiamo la selezione delle materie prime, per garantire la genuinità dei prodotti, ottenuti industrialmente ma con tecniche simili a quelle artigianali.

Renzini, a Brand dedicated to excellence.
For four generations Renzini has been synonymous with excellence and reliability in catering, maintaining strong ties with ancient culinary tradition. We are committed to customer requirements: we welcome each of our guests with quality, excellent service and courtesy. We personally select ingredients to guarantee the genuineness of products which are industrially produced, but with techniques similar to artisan ones.

Bottega Renzini NorcinArte.
Un franchising unico nel suo genere.
Bottega Renzini NorcinArte è il simbolo della scienza dell'arte norcina reinventata in chiave gourmet, è il luogo dove la tradizione si traduce in ricette per buongustai, comprendendo

Bottega Renzini NorcinArte.
A unique franchise.
Bottega Renzini NorcinArte symbolises the art of charcuterie reinterpreted in a gourmet key. It is here that tradition is translated into gourmet

recipes, in architecturally patented interiors for both catering and staff assisted retail. Upon entering the premises, the customer is guided along a food and wine path, for a unique experience. Here you can savour the finesse and research applied by Master Pork-Butchers in the preparation of unique ageing recipes, the clarity of flavours which showcase the authenticity of ancient recipes, without shunning even the most modern of culinary tendencies.

- Unico franchising di salumeria norcina, con sostanziali vantaggi rispetto alla concorrenza.
- Massima selezione delle materie prime in termini di qualità e ricercatezza.
- Ricette della tradizione reinventate in chiave gourmet.
- Percorso enogastronomico gourmet che stupisce e fidelizza il cliente dal negozio fino a casa.
- Ambiente accogliente grazie al format originale ed intrigante, con progetto architettonico brevettato.

Target
Ci rivolgiamo a consumatori attenti ed autentici. L'offerta in ogni Bottega Renzini NorcinArte mette in tavola materie prime e ricette di grande valore e contenuto, rivolte a chi ricerca la qualità autentica e non è disposto a scendere a compromessi.

- Famiglia: piatti adatti anche ai bambini vista l'attenzione per le caratteristiche nutrizionali
- Professionisti: formule take-away nutrizionalmente equilibrate
- Consumatori gourmet: salumi di alto livello, adatti a palati fini e buongustai

Core business
La caratteristica di Renzini è la capacità di reinventare continuamente ricette sulla lavorazione del prosciutto. Aromi e spezie vengono utilizzati per differenti modalità di stagionatura, sfruttando la salubrità dell'aria di Norcia, dove i prosciutti vengono conservati a mille metri di quota.

Versatilità
Offriamo 5 soluzioni per lanciare la partnership, studiate per rispondere a qualsiasi esigenza:

- di spazio: progetti svilupppabili per varie metrature
- di investimento: varie forme di durata e di impegno economico

recipes, in architecturally patented interiors for both catering and staff assisted retail. Upon entering the premises, the customer is guided along a food and wine path, for a unique experience. Here you can savour the finesse and research applied by Master Pork-Butchers in the preparation of unique ageing recipes, the clarity of flavours which showcase the authenticity of ancient recipes, without shunning even the most modern of culinary tendencies.

- A unique Norcia charcuterie delicatessen franchise, with a substantial competitive edge.
- Maximum quality and refinement of selected ingredients.
- Traditional recipes reinterpreted in a gourmet key
- Food and wine path which pleasantly surprises and develops customer loyalty, from shop to doorstep.
- A welcoming atmosphere featuring an original and intriguing layout with an architecturally patented project.

Target
Our focus is on aware and authentic consumers. In every Bottega Renzini NorcinArte, fine value and content ingredients and recipes are brought to the table, aimed at discerning customers, uncompromising in their search for authentic quality.

- Family: dishes suitable for children, given the particular attention which has been paid to nutritional characteristics
- Professionals: nutritionally balanced take-away options
- Gourmet consumers: high-level cold cuts, suitable for discerning palates and foodies

Core business
A quality which distinguishes Renzini is its ability to continually reinvent recipes for the preparation of hams. Aromatic herbs and spices are used in a range of ageing processes, exalted by the healthy Norcia air, where hams are preserved at an altitude of a thousand metres.

Versatility
We offer 5 options for the launching of a partnership, each designed around numerous requirements in terms of:

- space: projects which can be developed for premises of all sizes
- investment: various duration and financial commitment options

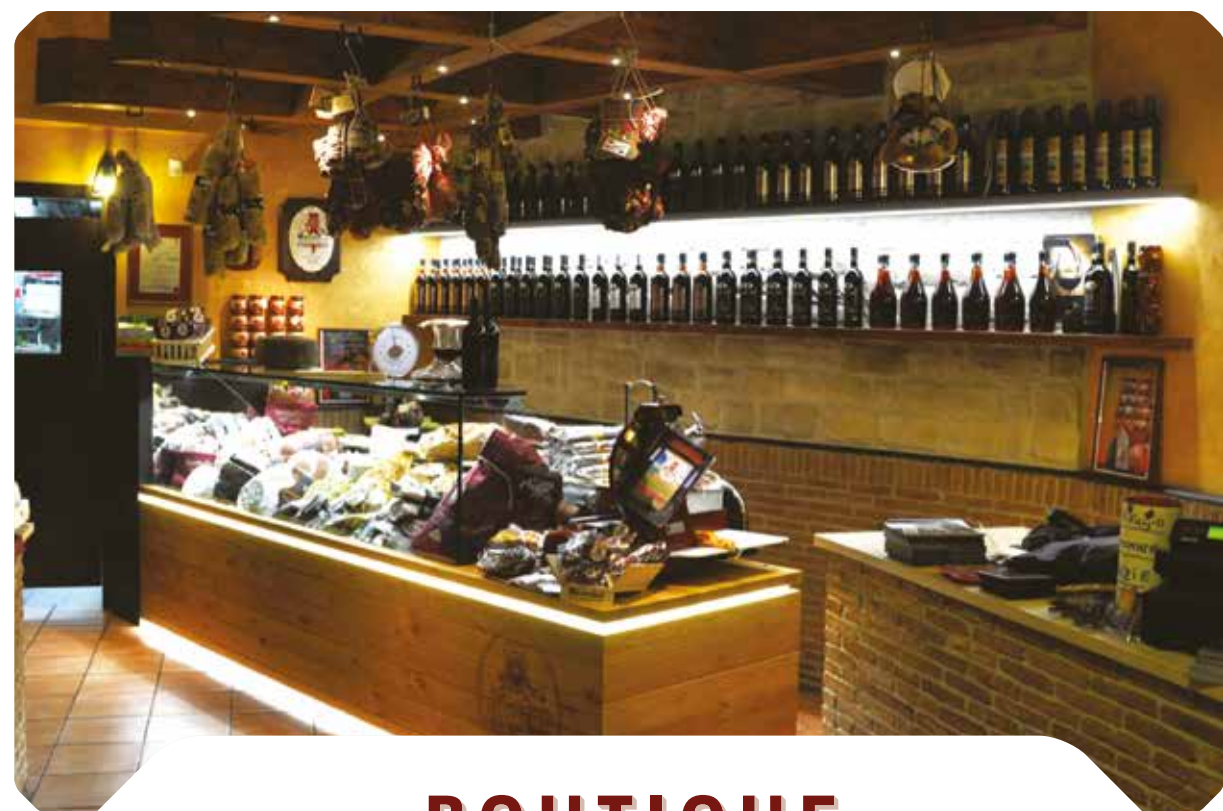


BOTTEGA Renzini NORCINARTE





CLASSIC



BOUTIQUE



TEMPORARY

Posizionamento: pensato per qualsiasi superficie, anche in fiera o in evento al coperto, oppure all'interno di centri commerciali. Facile da trasportare e montare.

Tipologia. Presenta un assortimento selezionato, utile per diffondere la conoscenza dei prodotti norcini, ottimo per la modalità assaggio e vendita. È adeguato per la vendita di prodotti interi, a peso e a trancio, o per panini e taglieri.

Positioning: Designed for all types of locations, even trade fairs or indoor events, or inside shopping centres. Easy to transport and assemble.

Type. Features a selected assortment, useful for spreading awareness of Norcia products, excellent for a taste and buy set-up. Suitable for the sale of whole, weighed or sliced products, as well as panini and selection platters.



STREET FOOD



Posizionamento: localizzato in città e zone ad alto flusso di clientela.

Tipologia. Un format originale con vasto assortimento di prodotti, attenta selezione delle materie prime e la certezza di una filiera corta. Proponendo antiche ricette norcine reinventate in chiave gourmet, si offre al cliente un percorso enogastronomico. Gestito direttamente o in affiliazione commerciale.

Positioning: Located in cities or zones with high customer flow.

Type. An original option, with a vast assortment of products, carefully selected ingredients and the certainty of a short supply chain. Features ancient Norcia recipes reinterpreted in a gourmet key, with a food and wine path for customers. Managed directly or in franchising.



Posizionamento: studiato all'interno di altre attività: aree di servizio, ristoranti, gallerie di centri commerciali.

Tipologie. Questo format consente di esporre tutti i prodotti top seller Renzini, offrendoli sia come vendita assistita, sia tramite una ristorazione veloce di panini e taglieri raffinati. La qualità dei prodotti, il packaging accattivante e l'originalità delle ricette, rendono questo format elegante e vincente.

Positioning: Designed to be located inside other businesses: petrol stations, restaurants, shopping centre halls.

Type. This format foresees the display of all top-selling Renzini products, both for staff-assisted sale and a rapid catering service, with refined panini and cold cut selections. Product quality, enticing packaging and original recipes make this an elegant and winning option.



CHIOSCO

Posizionamento: predisposto per eventi all'aperto: autodromi, stadi, manifestazioni, fiere, località turistiche, spiagge.

Tipologia. Presenta un assortimento mirato e risponde alle necessità di un servizio orientato allo street food. Il chiosco del Norcino rappresenta il portabandiera della gastronomia e norcineria umbra.

Positioning: Designed for outdoor events: racetracks, stadiums, rallies, trade fairs, tourist locations, beaches.

Type. Features a targeted selection specifically for a service focused on the sale of street food. This kiosk format is the standard bearer of Umbria cuisine and charcuterie.



Posizionamento: ideato sia per l'interno che all'aperto nei punti di massima affluenza delle città, oppure nei centri commerciali, ad esempio prima delle casse o nella corsia centrale.

Tipologia. Presenta un assortimento selezionato e risponde alle necessità del cibo di strada (panini e cibo take-away). Funzionale e attraente, funge da secondo punto vendita itinerante, capace di aumentare il fatturato del negozio principale.

Positioning: Designed both for indoor and outdoor locations, in high flow areas of cities or shopping centres, for example before tills or in central aisles.

Type. Features an assorted selection of products suitable for the sale of street food (panini, take-away food). Functional and attractive, a second, mobile point of sale which can bolster a main shop's turnover.

