

ZZ



PIRACCINI

www.piraccinifruit.com





CHI SIAMO

Negli anni '50 Secondo Piraccini inizia la sua attività di commercio ortofrutticolo nel mercato nazionale; nel 1966, insieme ai figli Walther, Valchirio e Valtiero, fonda l'azienda Piraccini Secondo s.n.c., oggi diventata Piraccini Secondo s.r.l. Questa è presente in Italia con circa 20.000 tons di orto-frutta fresca commercializzata ogni anno. Qualità, salubrità e innovazione sono da sempre i punti cardini del Gruppo Piraccini, mantenuti attraverso controlli continui su tutta la filiera e investimenti in ricerca e sviluppo, al fine di proporre sul mercato prodotti che rispondano costantemente alle esigenze dei consumatori. I fratelli Piraccini si occupano personalmente dei rapporti con i produttori e con i clienti, per curare nel dettaglio l'approvvigionamento del prodotto, fidelizzare il fornitore, migliorare costantemente l'organizzazione aziendale e aumentare la competitività sui mercati.





ABOUT US



In the 1950s, Secondo Piraccini began his fruit and vegetable trading activity in the domestic market; in 1966, together with his sons Walther, Valchirio and Valtiero, he founded the company Piraccini Secondo s.n.c., which is now named Piraccini Secondo s.r.l. It is currently active in Italy with about 20,000 tonnes of fresh fruit and vegetables marketed every year. Quality, wholesomeness and innovation have always been the mainstays of the Piraccini Group, which are maintained thanks to ongoing checks throughout the supply chain and by investing in research and development in order to launch products on the market that consistently meet consumer needs. The Piraccini brothers personally oversee the relationships with producers and customers, taking care of the details of product supply and with the aim to ensure supplier loyalty, constantly improve the company's organisation and increase its competitiveness in various markets.



ÜBER UNS

In den 50er Jahren begann Secondo Piraccini mit seiner Obsthandelstätigkeit auf dem nationalen Markt; 1966 gründete er mit seinen Söhnen Walther, Valchirio und Valtiero die Firma Piraccini Secondo s.n.c., die heute Piraccini Secondo s.r.l. geworden ist. Sie ist mit jährlich etwa 20.000 Tonnen vertriebenem frischem Obst in Italien anwesend. Qualität, Gesundheit und Innovation sind seit jeher die Schwerpunkte der Piraccini-Gruppe und sie werden durch ständige Kontrollen in der gesamten Produktionskette und durch Investitionen in Forschung und Entwicklung aufrechterhalten, mit dem Ziel, auf dem Markt Produkte anzubieten, die stets den Bedürfnissen der Verbraucher entsprechen. Die Gebrüder Piraccini kümmern sich persönlich um den Kontakt zu den Erzeugern und den Kunden, um die Beschaffung der Produkte bis ins Detail zu pflegen, die Lieferanten an sich zu binden, ständig die Firmenorganisation zu verbessern und die Wettbewerbsfähigkeit auf den Märkten zu steigern.



PRODOTTI

I prodotti commercializzati dalla Piraccini Secondo s.r.l. sono esclusivamente italiani, coltivati nelle zone più vocate da fornitori selezionati.

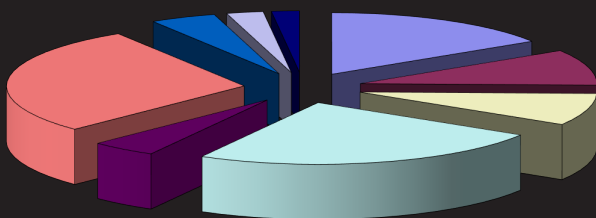
Viene curata con molta passione e attenzione la qualità a partire dalla produzione in campo.

L'innovazione varietale è uno dei principali obiettivi che persegue l'azienda per mantenere elevata la qualità dei prodotti. Già da diversi anni è presente un campo sperimentale in Basilicata in collaborazione con il CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, per la selezione di nuove varietà di fragole.

Viene commercializzata una vasta gamma di prodotti ortofrutticoli freschi.

I principali sono:

- **Fragola**, coltivata da Gennaio a Novembre, zone di produzione Basilicata e Calabria;
- **Albicocche**, coltivata da Maggio a Settembre, zone di produzione Emilia Romagna e Basilicata;
- **Pesche e nettarine**, da Maggio a Ottobre, zone di produzione Emilia Romagna e Basilicata;
- **Susine**, da Giugno a Dicembre, zona di produzione Emilia Romagna;
- **Loti e Rojo Brillante**, da Ottobre a Dicembre, zona di produzione Emilia Romagna;
- **Kiwi**, da Settembre (varietà precoci) a Maggio, zone di produzione Lazio, Emilia Romagna e Basilicata;
- **Arance, Clementine e Limoni**, da Ottobre a Gennaio, zona di produzione Basilicata.



■ Fragole	Strawberries	Erdbeeren
■ Albicocche	Apricots	Aprikosen
■ Pesche	Peaches	Pfirsiche
■ Nettarine	Nectarines	Nektarinen
■ Susine	Plums	Pflaumen
■ Kiwi	Kiwi fruit	Kiwis
■ Agrumi	Citrus fruit	Zitrüsfruchte
■ Pere	Pears	Birnen
■ Kaki	Sharon fruit	Kaki



PRODUCTS

The products marketed by Piraccini Secondo s.r.l. are exclusively Italian, grown in dedicated areas by selected suppliers. Quality is ensured with great passion and scrupulously, starting from field production.

Varietal innovation is one of the main goals pursued by the company in order to maintain a high level of product quality. An experimental field was established a few years ago in Basilicata, in collaboration with CREA - Council for Agricultural Research and Analysis of Agricultural Economics, to select new strawberry varieties. An extensive range of fresh fruit and vegetable produce is marketed.

The most important in terms of volumes are:

- **Strawberries**, from January to November, produced in Basilicata and Calabria (only in summer/autumn);
- **Apricots**, from May to September, produced mainly in Emilia Romagna and Basilicata;
- **Peaches and Nectarines**, from May to October, produced mainly in Emilia Romagna and Basilicata;
- **Plums**, from June to December, produced mainly in Emilia Romagna;
- **Kaki persimmon and Rojo Brillante**, from October to December, produced mainly in Emilia Romagna;
- **Kiwifruit**, from September (early varieties) to May, produced mainly in Lazio, Emilia Romagna and Basilicata;
- **Oranges, Clementines and Lemons**, from October to January, produced in Basilicata.



PRODUKTE

Die von Piraccini Secondo s.r.l. vertriebenen Produkte kommen ausschließlich aus Italien und werden von gewählten Lieferanten in hierzu berufenen Gebieten angebaut.





Die Qualität wird mit viel Leidenschaft und Sorgfalt gepflegt, angefangen bei der Produktion auf dem Feld. Die Innovation der Sorten ist eines der von der Firma verfolgten Hauptziele, um die Qualität der Produkte auf dem höchsten Niveau zu halten. Schon seit verschiedenen Jahren gibt es in der Basilikata ein Forschungsfeld in Zusammenarbeit mit CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agricola (Rat für die landwirtschaftliche Forschung und die Analyse der Agrarwirtschaft) zur Auswahl von neuen Erdbeersorten.

Es werden eine breite Palette an frischen Obstprodukten vertrieben.

Die volumenstärksten davon sind:

- **Erdbeeren**, von Januar bis November vertrieben und in der Basilikata und Kalabrien produziert (nur im Sommer/Herbst);
- **Aprikosen**, von Mai bis September vertrieben und vorwiegend in der Emilia-Romagna und in der Basilikata produziert;
- **Pfirsiche und Nektarinen**, von Mai bis Oktober vertrieben und vorwiegend in der Emilia-Romagna und in der Basilikata produziert;
- **Pflaumen**, von Juni bis Dezember vertrieben und vorwiegend in der Emilia-Romagna produziert;
- **Kakis Loti und Rojo Brillante**, von Oktober bis Dezember vertrieben und vorwiegend in der Emilia-Romagna produziert;
- **Kiwis**, von September (frühreife Sorten) bis Mai vertrieben und vorwiegend im Latium, in der Emilia-Romagna und in der Basilikata produziert.
- **Orangen, Klementinen und Zitronen**, von Oktober bis Januar vertrieben und in der Basilikata produziert





QUALITA' E SICUREZZA

Il controllo della qualità e della sicurezza comincia in campagna attraverso numerosi prelievi e analisi sul prodotto prima della raccolta. Prosegue durante la fase di lavorazione e confezionamento attraverso i controlli sulle linee di lavorazione, sugli imballaggi e sulle confezioni finite, dove tramite campionamenti si verifica che la merce corrisponda ai requisiti richiesti dal cliente sia in termini di caratteristiche organolettiche che di etichettatura.

A ulteriore garanzia della salubrità del prodotto, il Sistema Qualità della Piraccini Secondo s.r.l. è certificato secondo gli standard BRC, IFS, GLOBALG.A.P. opzione 2 e GRASP.



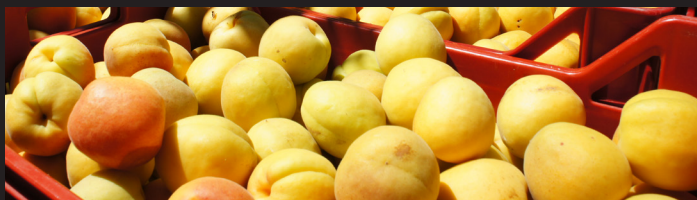
QUALITY AND SAFETY

Quality and safety checks begin in the countryside, where the produce is subject to several samplings and analysis prior to harvesting. This monitoring continues during the processing and packaging stage, especially with regard to production lines, packaging and finished packages, where, through sampling, the goods are checked to make sure they meet the customer's requirements in terms of both organoleptic properties and labelling. To further guarantee produce wholesomeness, the Quality System of Piraccini Secondo s.r.l. is certified in accordance with the BRC, IFS, GLOBALG.A.P. option 2 and GRASP standards.



QUALITÄT UND SICHERHEIT

Die Qualitäts und Sicherheitskontrolle beginnt auf dem Land, durch viele Entnahmen und Produktprüfungen vor der Ernte. Sie geht bei der Verarbeitungs- und Verpackungsphase durch Kontrollen auf den Fertigungsstraßen, der Verpackungen und der fertigen Packungen weiter, wo durch Probeentnahmen überprüft wird, dass die Ware den Anforderungen der Kunden, sowohl was die organoleptischen Eigenschaften als auch die Etikettierung betrifft, entspricht. Als weitere Garantie der Gesundheit des Produkts ist das Qualitätssystem von Piraccini Secondo s.r.l. nach den BRC, IFS, GLOBALG.A.P. Option 2 und GRASP zertifiziert.





DOVE SIAMO

L'azienda dispone di diversi stabilimenti situati nelle principali zone di produzione. A **Cesena (FC)** sono presenti la sede principale, dove avviene lo stoccaggio, la lavorazione e il confezionamento di tutto il prodotto del Nord e di parte di quello del Sud, qui sono presenti anche gli uffici commerciali e amministrativi. Sempre a Cesena è presente anche una sede distaccata destinata allo stoccaggio del prodotto. Nello stabilimento di **Scanzano Jonico (Matera)**, recentemente ampliato e ristrutturato, viene lavorata e confezionata la totalità di Fragole, Albicocche e Agrumi. In entrambe queste strutture è presente l'ufficio tecnico e l'ufficio per il controllo della qualità che si occupa di monitorare anche gli altri due centri di ritiro. Le sedi di **Imola (Bologna)** e **Velletri (Roma)** infatti, fungono da piattaforma per il ritiro della merce: la prima per i prodotti dell'Emilia Romagna (pesche, nettarine, albicocche, susine, kiwi, pere e loti), la seconda principalmente per il kiwi prodotto nel Lazio.



WHERE TO FIND

*The company owns several plants located in major production areas. The main headquarters are in **Cesena (in the province of Forlì-Cesena)**, where the storage, processing and packaging of all produce from Northern Italy and part of that from Southern Italy takes place. The sales and administrative departments are also located here. In Cesena there is also a branch office dedicated to produce storage. The plant in **Scanzano Jonico (Matera)**, recently expanded and refurbished, is where all Strawberries, Apricots and Citrus Fruits are processed and packaged. Both these facilities have a technical office and a quality control department in charge of monitoring also the other two collection centres. In fact, the branches in **Imola (Bologna)** and **Velletri (Rome)** serve as a platform for the collection of goods: the former for the produce from Emilia Romagna (peaches, nectarines, apricots, plums, kiwifruits, pears and kaki persimmon) and the latter mainly for the kiwifruits produced in Lazio.*



WO WIR SIND



Die Firma verfügt über verschiedene Anlagen in den wichtigsten Anbaugebieten. In **Cesena (FC)** liegt der Hauptsitz, wo die Lagerung, die Verarbeitung und die Verpackung von allen Produkten aus Norditalien und einem Teil aus Süditalien erfolgt. Hier befinden sich auch die Handels- und Verwaltungsbüros. Immer in Cesena befindet sich auch eine Außenstelle, die zur Lagerung des Produkts bestimmt ist. In der kürzlich erweiterten und renovierten Betriebsanlage in **Scanzano Jonico (Matera)** werden die Gesamtheit der Erdbeeren, Aprikosen und Zitrusfrüchte verarbeitet und verpackt. In beiden Strukturen gibt es ein technisches Büro und das Büro für die Qualitätskontrolle, das auch die anderen zwei Annahmestellen kontrolliert. Die Sitze von **Imola (Bologna)** und **Velletri (Roma)** dienen nämlich als Plattformen für die Annahme der Ware: der erste für die Produkte aus der Emilia-Romagna (Pflirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Pflaumen, Kiwis, Birnen und Kakis Loti), der zweite vor allem für die im Latium produzierten Kiwis.





Piraccini Secondo S.r.l

Via Fossalta, 3233 - Pievesestina 47522 Cesena (FC) - Italia
C.F. - Partita IVA - N. Reg. Impr. Forlì-Cesena: 0007512042
Tel. +39 0547 317448 - Fax +39 0547 318052



www.piraccinifruit.com
info@piraccinifruit.com

