LARIOAVICOLA

dal 1967

PRODUZIONE E COMMERCIO ALIMENTI CONGELATI



Le industrie del territorio

La Larioavicola nasce nel 1967 come azienda a ciclo chiuso di carne avicola, ossia partiva dalla coltivazione del grano per il mangime per arrivare poi alla produzione di uova e di carne da vendere sia alla grossa distribuzione sia attraverso uno spaccio aziendale. In seguito, per rispondere alle esigenze del mercato, opta per una trasformazione aziendale specializzandosi in sezionamento di carni di pollame e lagomorfi, produzione carni macinate e preparati a base di carne, trasformazione di prodotti a base di carne, riconfezionamento e deposito frigorifero. Nei primi anni '80 la Larioavicola amplia la produzione e la commercializzazione verso il mondo del congelato aggiungendo anche prodotti di suino. Oggi l'azienda è presente su tutto il territorio italiano ed europeo con il marchio Larioavicola con tutti i tagli anatomici del tacchino, pollo e suino, in particolare nella produzione di fesa di tacchino, rotolo fesa di tacchino, rotolo coscia di tacchino, petto di pollo, lonza suino e rotolo di coniglio. La nostra produzione si rivolge soprattutto al grossista della ristorazione collettiva; difatti i nostri principali clienti sono i maggiori fornitori dei servizi di ristorazione sia in Italia sia in Europa. La nostra azienda acquista materie prime solo da produttori di primaria importanza, accuratamente selezionati per lo standard qualitativo offerto poiché, in Larioavicola, la Qualità rappresenta una componente fondamentale dei principi aziendali. Per un futuro sostenibile nel 2022/2023 è stato ultimato un impianto fotovoltaico su tutta la copertura del capannone aziendale per poter arrivare a coprire quasi il 50% del fabbisogno energetico aziendale; il tutto finalizzato ad aumentare l'efficienza e la sostenibilità del ciclo produttivo. Sempre per diminuire l'impatto ambientale, è stato costruito un impianto biologico di depurazione delle acque reflue con delle torri di percolazione detto di Biomassa adesa. Inoltre è stata incentivata la raccolta differenziata per il riciclo degli imballaggi. In questi oltre 55 anni, il punto di forza dell'azienda è stata l'impronta familiare, arrivati ora alla quarta generazione; che con l'esperienza e la conoscenza di tutti i fornitori ha permesso e permette alla Larioavicola di essere un punto di riferimento del mercato delle carni.

Nel 2023 prosegue il trend positivo del turismo italiano e Larioavicola grazie ai rapporti storici instaurati e alla propria diversificazione di clientela, presente in tutta l'Italia riesce a mantenere un trend di crescita.

Larioavicola s.p.a. - Via Berina, 1 - Fenegrò (Co)
Tel. 031.895451 - www.larioavicola.com



