

Indal s.r.l. è un'Azienda Bresciana attiva da tre generazioni nel campo dell'allevamento, della macellazione e della lavorazione delle **carni bovine**.

Fin dai suoi esordi è stata caratterizzata dal concetto del controllo totale sul processo di **Filiera**.

Questo approccio ha consentito nel tempo di diventare un **partner strategico** ed estremamente affidabile, sia a livello qualitativo che quantitativo, per numerosi Clienti della GDO con alcuni dei quali sono in essere rapporti di fornitura decennali.

Il controllo dell'intera filiera consente ad Indal di potersi proporre come un partner con il quale costruire **PROGETTI SU MISURA** garantendo qualità, professionalità e continuità per 52 settimane all'anno.

Recentemente nello stabilimento di Montichiari è stata inaugurata una nuova ala produttiva dedicata alla realizzazione di porzionati e preparati confezionati sia in Skin-pack che in atmosfera modificata.

I nostri prodotti:

- Alleviamo **Scottone, Vitelloni e Vitelli** tra i quali una selezione 4IT
- Produciamo e commercializziamo carni in osso
- Siamo specializzati nel disosso e confezionamento sottovuoto delle nostre carni
- Realizziamo carni porzionate e preparati in **Skin-pack e ATM**

I nostri mercati

- 70 % territorio nazionale coprendo GDO, Ho.Re.Ca, grossisti e distributori
- 30% export CE e EXTRA CE in mercati quali Giappone, Arabia Saudita, Canada, Emirati Arabi Uniti

Le nostre certificazioni:

- UNI EN ISO 22005:2008 CERTIFICAZIONE DI FILIERA
- CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO VITOP E VITALO
- BRC
- IFS

I nostri BRAND

- FILIERA VITALO
- FILIERA VITOP
- FILIERA I.T.A.

Indal srl ha definito un piano strategico di crescita che la porterà nel prossimo triennio a realizzare nuovi investimenti volti ad incrementarne la capacità produttiva, la sostenibilità energetica e ad introdurre nuove linee di processo.



*Tutta la Produzione
in un'unica Soluzione*

