



SALUMIFICIO
MURRU

SALUMIFICIO
MURRU
DAL 1965.

I buoni salumi sardi
Tradizione, Qualità, Futuro

SALUMIFICIO
MURRU SINCE
1965

*The good Sardinian cured meats
Tradition, Quality, Future*

WURSTWA-
RENFABRIK
MURRU SEIT
1965.

*Gute, sardische Salami.
Tradition, Qualität, Zukunft*



SALUMIFICIO MURRU

I BUONI SALUMI SARDI DAL 1965

Fin dall'antichità la Sardegna, isola piena di sole e di colori, vanta una profonda cultura della pastorizia e dell'allevamento.

La sua natura incontaminata, l'isolamento geografico e la grande passione per i frutti della terra hanno favorito la nascita di tradizioni uniche.

**SAPORI, PROFUMI E VALORI
MADE IN SARDEGNA.**

SALUMIFICIO MURRU

GOOD SARDINIAN CURED MEATS SINCE 1965

Since ancient times, Sardinia, a sunny and colourful island, boasts a deep stock rearing culture.

Its uncontaminated nature, geographical isolation and great passion for the fruits of the earth lead to the birth of unique traditions.

**FLAVOURS, AROMAS AND VALUES MADE IN
SARDINIA.**

WURSTWARENFABRIK MURRU

DIE GUTEN WURSTWAREN AUS SARDINIEN

Seit der Antike rühmt sich Sardinien, eine Insel voll Sonne und Farben, mit einer tief verankerten Kultur der Viehzucht und des Farmwesens. Ihre unberührte Natur, die geographische Isolation und die große Leidenschaft für regionale Früchte, haben zu der Geburt einzigartiger Traditionen geführt.

**GESCHMACK, AROMEN UND WERTE MADE
IN SARDINIEN.**



IL SALUMIFICIO
SALUMIFICIO
DIE WURSTWARENFABRIK

SALUMIFICIO
MURRU

DAL 1965 I BUONI SALUMI SARDI

Rispetto della tradizione sarda e gusto per l'innovazione.

Il mantenimento delle ricette originali si unisce ai sapienti modi e tempi di preparazione, dando grande importanza all'intervento umano durante le fasi di lavorazione. Inoltre la ricerca e lo sviluppo dei sapori tradizionali ha portato l'azienda a investire non solo nei salumi tipici della Sardegna, ma anche quelli di altre regioni italiane, utilizzando nelle fasi di avvio di ogni nuova produzione consulenti e tecnici specializzati.

GOOD SARDINIAN CURED MEATS SINCE 1965

Respect for Sardinian tradition and flair for innovation.

Preservation of the original recipes is combined to the expert preparation methods and times, giving great importance to human intervention during all processing stages. Furthermore, research and development of traditional flavours induced the company to invest not only in typical cured meats of Sardinia but also in those belonging to other Italian regions, using specialized technicians and consultants in all start-up stages of new productions.

SEIT 1965 GUTE WURSTWAREN AUS SARDININEN

Respekt gegenüber der sardischen Tradition und der richtige Geschmack für Innovation.

Der Erhalt der ursprünglichen Rezepte vereint sich mit der geschickten Art und Weise, sowie mit der richtigen Zeit der Vorbereitung. Während der einzelnen Arbeitsphasen, wird besonders dem menschlichen Beitrag eine große Bedeutung zugeschrieben. Über die Forschung und die Entwicklung der traditionellen Aromen hinaus, hat das Unternehmen nicht nur in die typischen Fleischwaren von Sardinien investiert, sondern auch in jene der anderen Regionen Italiens. In der Anfangsphase jeder neuen Produktion werden hierzu spezialisierte Berater und Techniker engagiert.



SAPORI, PROFUMI E VALORI

MADE IN SARDEGNA

VOCAZIONE SENZA CONFINI

La storia del salumificio Murru è strettamente legata a quella del suo fondatore Antioco Murru. Nato in una famiglia di pastori e allevatori, nel piccolo paese di Irgoli situato al centro della Sardegna, emigra in Germania all'età di 23 anni e inizia a lavorare nei grandi e moderni salumifici tedeschi.

FLAVOURS, AROMAS AND VALUES

MADE IN SARDINIA

BORDERLESS VOCATION

The history of Salumificio Murru is strictly connected to the one of its founder Antioco Murru. Born to a family of shepherds and breeders in the small town of Irgoli, in the centre of Sardinia, he migrated to Germany at the age of 23 and started working for large and modern German cured meats factories.

GESCHMACK, AROMEN UND WERTE

MADE IN SARDINIEN

EINE BERUFUNG OHNE GRENZEN

Die Geschichte der Wurstfabrik Murru ist eng mit ihrem Gründer Antioco Murru verknüpft. Geboren in eine Familie von Hirten und Viehzüchtern, in dem kleinen Dorf Irgoli im Zentrum Sardinien, wanderte er im Alter von 23 Jahren nach Deutschland aus und begann in großen, modernen deutschen Wurstwarenfabriken zu arbeiten.



LA NOSTRA STORIA
OUR HISTORY
UNSERE GESCHICHTE

SALUMIFICIO
MURRU

QUANDO TRADIZIONE E INNOVAZIONE SI UNISCONO

Tecnologia sì, ma con un'anima sarda.

Lo stabilimento Murru è dotato di macchinari all'avanguardia che assicurano un ciclo produttivo di elevata qualità e affidabilità.

WHEN TRADITION AND INNOVATION COME
TOGETHER

Yes to technology, but with a Sardinian soul.

Murru factory is equipped with state-of-the-art machinery which ensures a top quality production cycle and reliability.

WENN TRADITION UND INNOVATION VER-
SCHMELZEN

*Ja zur Technologie, aber nur mit einer sardi-
schen Seele.*

*Die Murru Fabrik ist mit modernsten Maschinen ausge-
stattet, die einen Produktionszyklus von hoher Qualität
und Zuverlässigkeit gewährleisten. die cha assicurano un
ciclo produttivo di elevata qualità e affidabilità.*





ALTA SELEZIONE DELLE CARNI FRESCHE NAZIONALI

Murru sceglie e utilizza carni suine nazionali rigorosamente fresche, che vengono acquistate ogni settimana dal titolare nei mercati di Modena e Parma. Per alcuni specifici prodotti si rivolge ai mercati esteri, dove può contare su fornitori qualificati e certificati. Uno degli obiettivi strategici più importanti del Salumificio Murru è quello di creare un parco suinicolo sardo con cui poter creare la gamma di prodotti di filiera.

TOP SELECTION OF FRESH NATIONAL MEATS

Murru choose and use strictly fresh national pork meats, which are bought by the proprietor every week at the markets of Modena and Parma.

For certain specific products, they address to foreign markets, where they can count on qualified and certified suppliers.

One of the most important strategic goals of Salumificio Murru is the creation of a Sardinian pig-breeding park and a range of chain products.

GROSSE AUSWAHL AN FRISCHEN EINHEIMISCHEN FLEISCHSORTEN

Murru verwendet ausschließlich einheimisches, frisches Schweinefleisch, das der Geschäftsinhaber persönlich jede Woche auf den Märkten in Modena und Parma einkauft. Für wenige, ganz spezielle Produkte wendet er sich an ausländische Märkte, nur da wo er sich auf qualifizierte und zertifizierte Lieferanten verlassen kann. Eines der wichtigsten strategischen Ziele der Wurstwarenfabrik Murru ist es, eine sardische Schweinefreilandhaltung zu schaffen, mit der eine Bandbreite an Markenprodukten geschaffen werden können.

I SALUMI MURRU
MURRU CURED MEATS
DIE FLEISCH VON MURRU

SALUMIFICIO
MURRU





SALSICCIA CLASSICA

UNA BONTÀ UNICA E SARDA

E' un prodotto inconfondibile dell'arte sarda, che tradizionalmente veniva confezionato in modo artigianale tra le mura domestiche. La salsiccia sarda Murru si distingue per la selezione e il taglio delle carni, rigorosamente fresche e nazionali, per la tipicità della sua ricetta segreta, tramandata nel tempo e per la cura di ogni fase: dal dosaggio delle spezie alla sapiente stagionatura.

CLASSIC SAUSAGE

A UNIQUE SARDINIAN EXCELLENCE

It is an unmistakable product of the Sardinian art of meat curing, which was once traditionally prepared at home. Murru Sardinian Sausage excels for the selection and cut of meats, strictly fresh and national ones, for the characteristics of its secret recipe maintained over time and for the attention to each stage: from the dosage of spices to the expert maturation.

DIE KLASSISCHE WURST

EINZIGARTIGE SARDISCHE VORZÜGLICHKEIT

Ein unverwechselbares Produkt der Kunst sardischer Wurstware, das in traditioneller Bauernweise zwischen den Hauswänden konfektioniert wurde. Die Sarda Murru Wurst unterscheidet sich durch die Auswahl und das Schneiden des Fleisches, das immer frisch ist und aus der Region stammt, durch die Besonderheit ihres geheimen Rezepts, das von jeher überliefert wurde und durch die besondere Aufmerksamkeit für jede der einzelne Phasen: von der Dosierung der Gewürze bis hin zur Reifephase.

LA SALSICCIA CLASSICA
CLASSIC SAUSAGE
DIE KLASSISCHE SALAMI

SALUMIFICIO
MURRU





SALAME SARDO
SARDINIAN SALAMI
SARDISCHE SALAMI



PROSCIUTTO CRUDO
DRY-CURED HAM
KOCHSCHINKEN



GUANCIALE
GUANCIALE
GUANCIALE SPECK



LONZA
SMOKED LOIN
GERÄUCHERTES LENDENFLEISCH



COPPA
COPPA
COPPA SCHINKEN



ARROSTO
ROAST MEAT
BRATEN



PANCETTA
BACON
BAUCHSPECK



LE CERTIFICAZIONI
CERTIFICATIONS
DIE ZERTIFIKATE

SALUMIFICIO
MURRU



QUALITÀ RICONOSCIUTA E CERTIFICATA

Abbiamo trasformato l'arte della preparazione dei salumi sardi in un'industria in grado di raccogliere e valorizzare tradizioni secolari, garantendo ai consumatori prodotti sicuri, in linea con le moderne esigenze nutrizionali ed elevati livelli igienico-sanitari, ma buoni come una volta.

Salumificio Murru è azienda certificata:
- IFS FOOD/ISO 22005-2008

CERTIFIED AND RECOGNIZED QUALITY

We transformed the art of preparation of Sardinian cured meats into an industry able to collect and enhance age-old traditions, guaranteeing to their customers guaranteeing safe products to our customers, in line with modern nutritional requirements and top sanitary levels, but as good as always.

Salumificio Murru is a company certified to
- IFS FOOD/ISO 22005-2008

ANERKANNT UND ZERTIFIZIERTE QUALITÄT

Wir haben aus der Herstellungskunst von sardischer Salami eine Branche entwickelt, die in der Lage ist, jahrhundertealte Traditionen umzusetzen und wertzuschätzen. Dabei werden den Verbrauchern hervorragende Produkte gewährleistet, die in Einklang mit den modernen Ernährungsbedürfnissen und den hohen Hygienerichtlinien stehen und gleichzeitig genauso köstlich sind wie zu alten Zeiten.

Die Wurstwarenfabrik Murru ist ein zertifiziertes Unternehmen nach
- IFS FOOD/ISO 22005-2008



CI HANNO SCELTO:

WE HAVE BEEN CHOSEN BY:

SIE HABEN SICH FÜR UNS ENTSCHIEDEN:

- CONAD
- AUCHAN
- IPER
- CARREFOUR
- CRAI
- GRUPPO ISA
- SUPEREMME
- SIDAL
- DESPAR
- LIDL

SALUMERIA SARDA SRL

Sede Legale: Vicolo Josto, 5 - 08100 Nuoro (NU)

Sede Amministrativa/Operativa: Via Marconi, 73 - 08020 Irgoli (NU)

P. Iva: 01443290919

Tel +39 0784 978270

Fax +39 0784/978046

info@salumeriasardasrl.it

www.salumimurru.com