

INALCA®

— INALCA® —
VITELLO
DA LATTE



CATALOGUE
KATALOG





INALCA®

Table of Contents

Inhalt

Italian veal page 2
Italienisches Kalbfleisch

Quality and Italian Origin page 4
Qualität und Italianität

Integrated and Sustainable Supply Chain page 6
Integrierte und Nachhaltige Produktionskette

Inalca page 8
Inalca

Inalca quality system page 10
Qualitäts System Inalca

Recipes page 12
Rezepte

Veal Cuts page 18
Teilstücke vom Kalb

“Italy is among the world's largest slaughterers of suckler calves for veal production, with one of the highest per-capita consumption”

“Italien ist eines der weltweit größten Schlachtern von Milchkalbfleisch und eines der größten Pro-Kopf Verbrauchern”



VÍTELIÚ
“The land of young bovines”

“Land junger Rinder”

Italian Veal

The tradition for calf farming on the Italian peninsula dates back to very ancient times. Indeed, some etymological studies indicate that the very word ITALY comes from the term Víteliú meaning: “land of young bovines”. Calf breeding for Italian white veal production takes place mainly in the area known as the Po Valley where the majority of the largest and most important Italian dairy-cattle farms are located. The milk from Frisona italiana breed is the main ingredient for renowned aged cheeses such as Parmigiano Reggiano and Grana Padano. The male veals of Frisona italiana born by dairy cows are therefore used for the production of what is known as white veal.

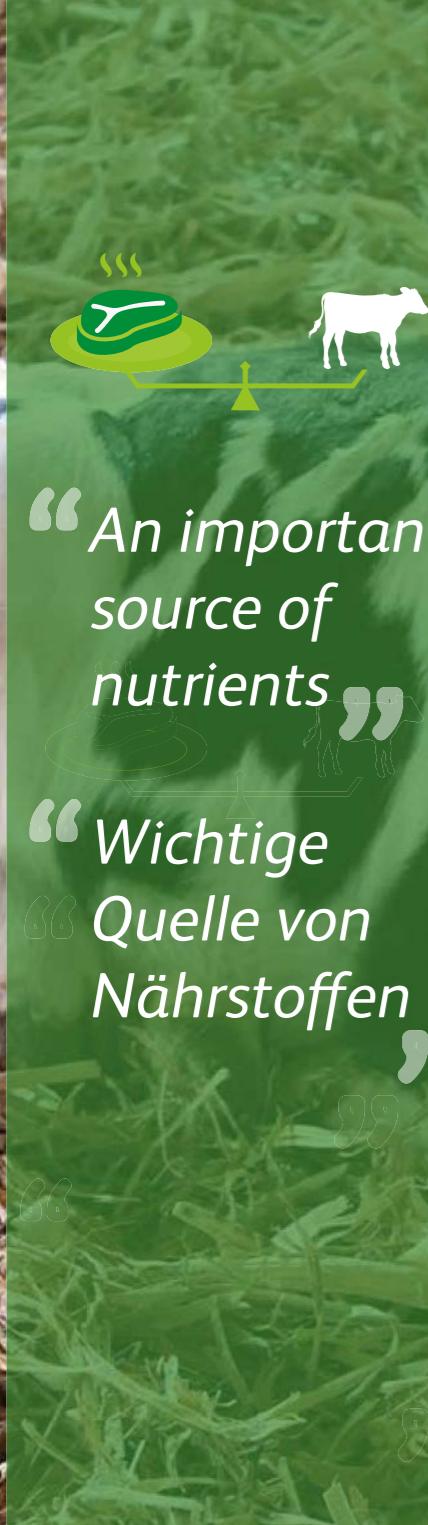
Italienisches Kalbfleisch

Das Band zwischen der Kälberaufzucht und der italienischen Halbinsel ist sehr alt, einigen Etymologen zufolge stammt der Begriff ITALIA vom Betrifft Víteliú: „Land junger Rinder“. Die Aufzucht der italienischen Kälber mit ihrem weißen Fleisch erfolgt vorwiegend in der bekannten Region der Po-Ebene, wo sich die wichtigsten und ausgedehntesten Milchkuh-Zuchtbetriebe Italiens befinden. Die von den Kühen der Rasse Frisona Italiana erzeugte Milch gehört zu den wichtigsten Bestandteilen wichtiger Käsesorten wie Parmigiano Reggiano und Grana Padano. Die männlichen italienischen Kälber der Rasse Frisona Italiana, die von Milchkühen geboren werden, sind daher für die Produktion von sogenanntem weißen Fleisch bestimmt.



The Val Camonica rock carvings have been the first in Italy to be considered as UNESCO World Heritage Site. They are located in the province of Brescia and form one of the largest collections of prehistoric petroglyphs in the world.

Die Felsgravuren der Valcamonica sind das erste Unesco Welterbe in Italien. Diese befinden sich in der Provinz Brescia und bilden eine der größten Sammlungen an Felszeichnungen.



Quality and Italian Origin

The genotypic characteristics of the italian veal "white meat" and its balanced feeding guarantee a meat with a very high nutritional value:

- » High protein content;
- » Low in lipids, about half of those to be found in an adult animal;
- » High calcium concentration, three times as much as in an adult animal;
- » High concentration of mineral salts, such as phosphorus, magnesium and iron;

Veal is therefore an important source of nutrients as is borne witness to by growing demand from baby-food manufacturers.

Qualität und Italianität

Die genotypischen Merkmale des weißen italienischen Kalbfleischs und die Ernährung der Kälber ermöglichen somit nutritive Merkmale mit sehr hohem Mehrwert:

- » Hoher Eiweißgehalt;
- » Niedrige Fettwerte, etwa die Hälfte im Vergleich zum Fleisch erwachsener Rinder;
- » Hohe Calcium-Konzentration, drei Mal mehr als im Fleisch erwachsener Rinder;
- » Hohe Konzentration von Mineralstoffen wie Phosphor, Magnesium und Eisen.

Das Kalbsfleisch stellt also eine wichtige Quelle von Nährstoffen dar, was durch die wachsende Nachfrage nach Produkten für die Kindernahrung (baby food) bezeugt wird.



Integrated and Sustainable Supply Chain

Integrierte und Nachhaltige Produktionskette

Livestock holdings ensure the welfare of animals in terms of space, diet and health

Den Zuchtbetrieben wird das Tier Wohlsein in Bezug auf Raum, Ernährung und Gesundheit gewährleistet



Animal Welfare

Diet varies according to an animal's age. As soon as the animal enters the stables, it is provided with the required amount of milk, subsequently receiving increasing amounts of feed as its stomachs grow and develop. The milk and feed are supplemented with hay. The animal's capacity to absorb iron is fundamental for its feeding and for the final colour of the meat. Each meal includes a vitamin-and-mineral complex, a certain lipid content and especially milk-whey, a by-product of the dairy process for the production of Italy's famous aged cheeses.

Das Tier Wohlsein

Was die Ernährung der Tiere betrifft, variiert sie je nach ihrem Alter. Ab dem ersten Tag im Stall wird eine angemessene Milchzufuhr gewährleistet, mit dem Heranwachsen werden je nach der Entwicklung der Mägen immer mehr Futtermittel hinzugefügt. Zusammen mit Milch und Futtermitteln wird auch Stroh verfüttert. Bei der Ernährung und für die abschließende Fleischfarbe spielt die Eisenresorption eine grundlegende Rolle. Bei jeder Fütterung ist daher ein Kern aus Vitaminen und Mineralstoffen vorhanden, ein Fettanteil und vor allem flüssige Molke, d.h. das Restprodukt der Milchverarbeitung zur Herstellung der berühmten italienischen Hartkäsesorten.

Sustainability

Sustainability rests on:

- ▶ The birth of the animal: as male livestock cannot be used to produce milk, it serves for the production of white veal, a top-quality foodstuff.
- ▶ Feeding: Italian products coming from the processing of other premium foods are used. This does not lead to any wastage of valuable material.
- ▶ Energy: installation of photovoltaic systems for the independent production of energy.

Nachhaltigkeit

Die Nachhaltigkeit beruht auf:

- ▶ Geburt des Tiers: da es männlichen Geschlechts ist, kann es nicht für die Milcherzeugung eingesetzt werden, deshalb wird es zur Produktion von weißem Fleisch bestimmt, ein qualitativ hochwertiges Produkt.
- ▶ Ernährung: es werden nur italienische Produkte verwendet, die aus der Verarbeitung anderer hochwertiger Lebensmittel stammen, ohne dass wertvolle Stoffe verschwendet werden.
- ▶ Energie: Installation von Photovoltaikanlagen zur Selbsterzeugung von Energie.

**INALCA 28% share
in the Italian Veal market.
INALCA IS THE LEADING
PLAYER**

**28% - INALCAS Anteil
am Kalbfleischmarkt in
Italien MARKTFÜHRER
INALCA**



MAP LEGEND - KARTEN LEGENDE

- 12** Beef Factories
Fleischbetriebe
- 3** Cured meats &
Snack factories
Wurstwaren & Snackfabriken
- 3** Farms
Landwirtschaftsbetriebe

Pegognaga

Dedicated factory for veal's slaughtering and processing.

Spezialisierter Betrieb für die Kalb Schlachtung und Zerlegung.

- Postalesio (SO)
- Ospedaletto Lodigiano (LO)
- Gazoldo degli Ippoliti (MN)
- Spilamberto (MO)
- Castelvetro di Modena (MO)
Headquarters
- Castelnuovo Rangone (MO)
- Fimar Carni - Castelvetro (MO)
- Reggio Emilia
- Piacenza
- Busseto (PR)
- Jolanda di Savoia (FE)
- Rieti
- Flumeri (AV)
- Rocca San Felice (AV)
- Rossano Calabro (CZ)
- Capo d'Orlando (ME)

Inalca

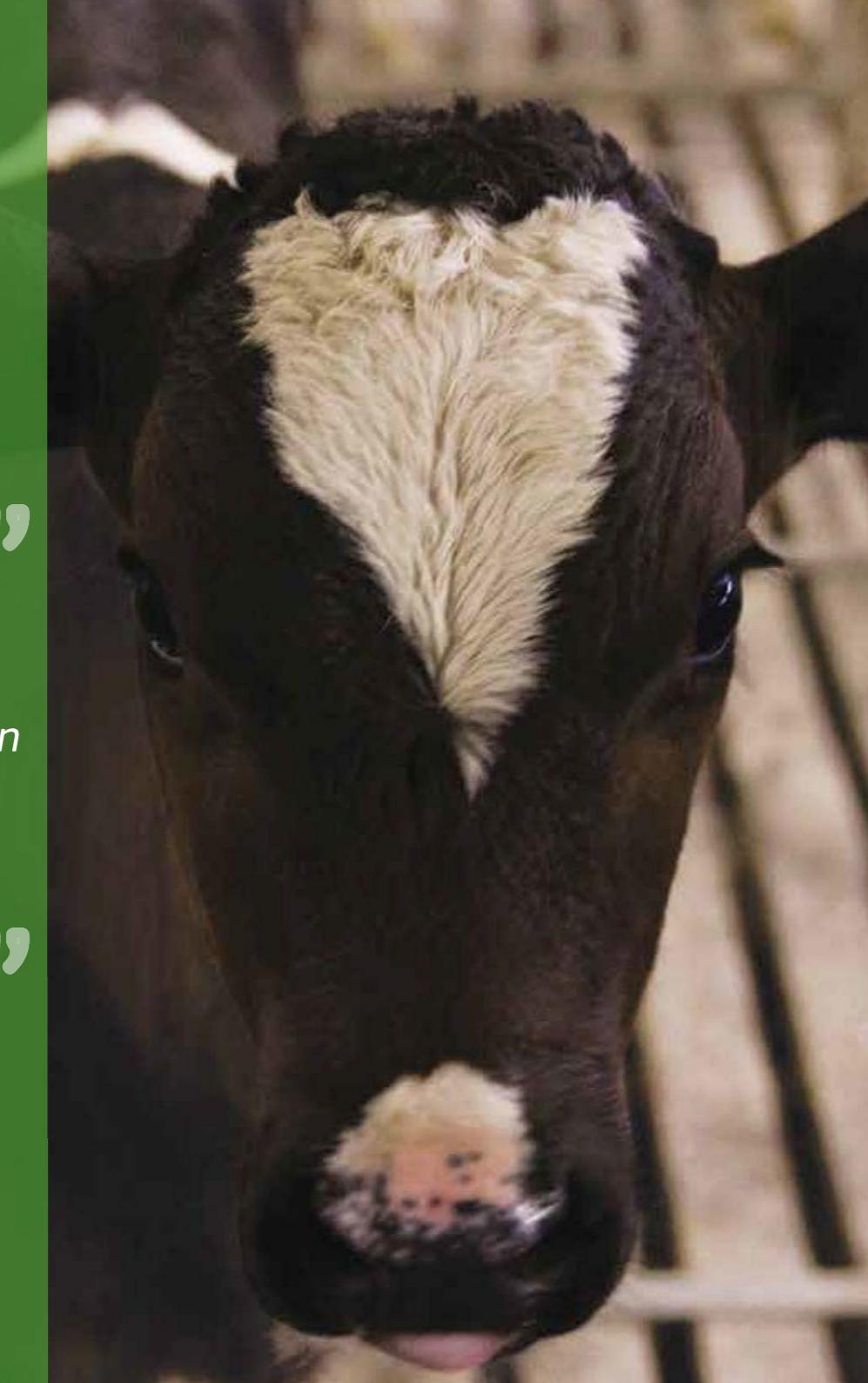
Inalca is recognised worldwide as a leader in its field. It operates across the entire beef supply chain, from livestock rearing to the finished product, and is a successful player on international markets through its own food product distribution platforms. Inalca produces and markets a comprehensive assortment of fresh and frozen beef, vacuum-packed in a protective atmosphere, ready-to-eat products, canned meats (Montana and Manzotin) and meat extracts. In Italy, Inalca is made up of 9 manufacturing facilities specialising in different processing areas: Castelvetro di Modena (Emilia-Romagna, Northern Italy), Ospedaletto Lodigiano (Lombardia, Northern Italy), Flumeri (Avellino, Southern Italy) and Pegognaga (Mantova, Lombardia, Northern Italy) where the animal slaughtering, deboning, meat processing and packaging phases take place; Rieti (Lazio, Central Italy), Guardamiglio (Piacenza, Lombardia, Italy), Capo d' Orlando (Messina, Sicilia) Reggio Emilia and Castelnuovo Rangone (Modena, Emilia Romagna, Northern Italy) where the processing, packaging and logistics platform activities are carried out. Inalca is also present abroad with various distribution logistics platforms all over the world.

Inalca

Inalca ist ein weltweit anerkannter Exzellenzbetrieb. Sie steht an der Spitze der gesamten Produktionskette von Rindfleisch, von der Aufzucht bis zum Endprodukt, und ist erfolgreich auf den internationalen Märkten tätig mit eigenen Vertriebsplattformen für Lebensmittelprodukte. Inalca produziert und vertreibt ein vollständiges Sortiment von Rindfleisch, frisch und gefroren, in geschützter Atmosphäre vakuumverpackt, fertig zubereitet, von Fleisch in Dosen (Montana und Manzotin) und Fleischextrakten. In Italien besteht die industrielle Struktur des Betriebs aus 9 Werken, die je nach der Verarbeitungsart spezialisiert sind: Castelvetro di Modena (Prov. Modena), Ospedaletto Lodigiano (Prov. Lodi), Flumeri (Prov. Avellino) und Pegognaga (Prov. Mantova) für die Phasen des Schlachtens, der Entbeinung, der Verarbeitung und Verpackung; Rieti, Guardamiglio (Prov. Piacenza), Capo d'Orlando (Prov. Messina), Reggio Emilia und Castelnuovo Rangone (Prov. Modena), für die Verarbeitung, Verpackung und Logistik. Inalca ist auch im Ausland mit verschiedenen logistischen Plattformen weltweit anwesend.

“Thousands of yearly tests from the livestock production right down to the finished product”

“Tausende an jährliche Analysen ausgehend von der Aufzucht bis zum Endprodukt”



Inalca Quality System

The Inalca quality system is UNI/EN/ISO 9001:2015 certified. As part of its integrated control procedure, Inalca uses its own veterinarians to carry out tests as well as availing itself of qualified third-party companies and professional experts. The calf farms belonging to the Inalca supply chain are constantly monitored by qualified experts and almost all of them have certification proving their animal-welfare standards, in accordance with Italian national CReNBA specifications (Italian National Reference Centre for Animal Welfare - IZSLER).

Qualitätssystem Inalca

Das Inalca-Qualitätssystem ist zertifiziert gemäß UNI/EN/ISO 9001: 2015. Zu diesem integrierten Kontrollprozess von Inalca gehören eigene Tierärzte, qualifizierte Unternehmen und Freiberufler sowie Dritte. Die Kalbzuchtbetriebe, die zur Inalca-Produktionskette gehören, werden ständig von qualifizierten Technikern überwacht und fast alle verfügen über Zertifizierungen in Bezug auf die Tierwellness gemäß dem nationalen Bezugsstandard CReNBA (Nationales Referenzzentrum für das Tier Wohlsein - IZSLER).

- UNI/EN/ISO 9001: 2015
- IFS
- ISO UNI / EN / 14001: 2015
- OHSAS 18001: 2007
- Aut. n° IT 001 ET
Ministerial authorization for voluntary label of beef / Zulassung vom Bundesministerium fuer die freiwillige Rindersauszeichnung
- Aut. n° 1310
SINAL accredited internal laboratory / Internes Labor vom SINAL anerkannt und akkreditiert



Italian veal brisket with red-wine sauce, crispy sage and bed of saffron-scented rice

INGREDIENTS

4 People

1 Kg of Italian veal brisket
 1/2 litre of full-bodied red wine
 16 sage leaves
 100 g of rice
 1 sachet of saffron
 30 g of butter
 30 g of Parmigiano Reggiano
 50 g of onion
 Olive oil
 Salt and pepper
 Vegetable stock
 1 Sous - vide bag

METHOD

1. Remove all excess fat from the veal brisket.
2. Drizzle with oil, sprinkle with salt and pepper and sauté gently. Place inside the sous-vide bag.
3. For the traditional cooking method, season the veal brisket and place in the oven at 85° for about three hours. To end the cooking process, raise the heat to 180° for the last 20 / 25 minutes.
4. To prepare the sauce, place the celery, carrot and onion into a pan with a little oil, sauté together and add the red wine, allowing the alcohol to evaporate.
5. Cook the rice in vegetable stock for about 18 minutes (the Carnaroli rice variety is the best). Add the saffron, butter and grated Parmesan cheese, then stir until creamy and let stand for a few minutes. Wipe the sage leaves clean, dip in flour and fry in seed oil until crispy.
6. Cut the Italian veal brisket, serve on the layer of rice, decorating with the red wine sauce and crispy sage leaves on top.

Bruststück vom italienischen Kalb mit Rotwein, knusprigem Salbei auf Safranreis

ZUTATEN

4 Personen

1 Kg Bruststück vom italienischen Kalb
 ½ Liter vollmundigen Rotwein
 16 Blätter Salbei
 100 g Reis
 1 Tüte Safran
 30 g Butter
 30 g Parmigiano Reggiano
 50 g Zwiebeln
 Olivenöl
 Salz und Pfeffer
 Gemüsebrühe
 1 Vakuumbeutel

ZUBEREITUNG

1. Das Bruststück vom überschüssigen Fett reinigen.
2. Mit Öl, Salz, Pfeffer würzen leicht anbraten. In den Vakuumbeutel legen.
3. Das Bruststück für die traditionelle Zubereitung würzen, in den Backofen für circa drei Stunden bei 85° legen und die Backzeit für die restlichen 20/25 Minuten bei 180° beenden.
4. Für die Soße einen Fond aus Sellerie, Karotte und Zwiebel mit etwas Öl anbraten, den Rotwein hinzugeben und den Alkoholanteil verdampfen lassen.
5. Den Reis mit der Gemüsebrühe kochen, Carnaroli-Reis eignet sich am besten. Circa 18 Minuten kochen lassen, die Tüte Safran, die Butter und den Parmigiano Reggiano hinzugeben, gut verrühren und einigen Minuten ruhen lassen. Die Salbeiblätter reinigen, in Mehl wenden und in Pflanzenöl knusprig braten.
6. Das Bruststück vom italienischen Kalb schneiden, auf den Teller legen und den Reis mit der Rotweinsoße begießen und die knusprigen Salbeiblätter darauflegen.



Panfried **Italian veal striploin** with Parma ham, melted mozzarella cheese and milk-cream sauce with diced vegetables

INGREDIENTS

4 People

600 g of Italian veal striploin
100 g of Parma ham
120 g of mozzarella cheese
30 g of processed cheese slices
250 cc of fresh cream
Flour
Salt and pepper
Extra-virgin olive oil
300 g of mixed vegetables
(carrots, celery, cauliflower, onion and yellow peppers)
60 g of each type
Parsley

METHOD

1. Cut the striploin into slices.
2. With the help of a meat mallet, flatten the slices of Italian veal and cut the mozzarella cheese into cubes.
3. Place the Parma ham on the veal slices, then add the mozzarella and the processed cheese slices. Wrap them up using a knife and dip in flour.
4. Sauté the stuffed rolls in a non-stick frying pan, pour off the excess fat and add the cream.
5. Simmer and add salt and pepper to taste. Separately, cook the cubed vegetables in a frying pan with a little oil and salt. Serve the meat rolls with the cream sauce and pan-fried vegetables.

Lendenstücktasche vom **Italienischen Kalb** mit rohem Schinken, Mozzarella, Rahmsosse und Röstgemüsemischung

ZUTATEN

4 Personen

600 g Lendenstück von italienischem Kalb
100 g roher Schinken
120 g Mozzarella
30 g Scheblettenkäse
250 ml frische Sahne
Mehl
Salz und Pfeffer
Natives Olivenöl extra
300 g gemischtes Gemüse
(Karotten, Sellerie, Blumenkohl, Zwiebel, gelber Gemüsepaprika)
60 g von jeder Art
Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Das Lendenstück in Scheiben schneiden.
2. Mit einem Fleischklopfer die Scheiben von italienischem Kalb dünn klopfen und die Mozzarella in Würfel schneiden.
3. Den rohen Schinken auf die Scheiben Kalbfleisch legen, die Mozzarella und den Scheblettenkäse darüberlegen. Mithilfe eines Messers schließen und in Mehl wenden.
4. In einer beschichteten Pfanne die Taschen anbraten, das Fett entfernen und Rahm hinzufügen.
5. Bei schwacher Hitze braten lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer anderen Pfanne das in Würfel geschnittene Gemüse mit etwas Öl und Salz andünsten. Die Tasche mit dem Rahm und dem gedünsteten Gemüse servieren.



Veal stew in soya sauce with carrot sticks served with rice vinegar and basil-scented potato purée

INGREDIENTS

4 People

800 g of Italian veal rump
125 cc of soya
300 g of carrots
1 clove of garlic
2 spoonfuls of rice vinegar
Olive oil
Butter
Pepper
Flour
Vegetable stock

For the purée
300 g of potatoes
50g of butter
50 g of Parmigiano Reggiano
Milk
Basil

METHOD

1. Cut the rump into neat chunks and the carrots into sticks.
2. Roll the meat chunks in flour and fry in olive oil with a clove of garlic.
3. Moisten with the vegetable stock, add the soya sauce and finish cooking on a low flame.
4. Boil the carrots without overcooking then sauté them in a frying pan with a knob of butter and the rice vinegar.
5. Potato purée: boil the potatoes and mash using a potato ricer. Add the butter, milk and Parmigiano Reggiano, mixing until creamy. At the end, add the basil leaves. Arrange the veal stew and carrots on a bed of puréed potatoes and decorate with the aromatic herbs.

Kalbsgeschnetzeltes in Sojasasse mit Karottenstäbchen in Reisessig und Kartoffelpüree mit Basilikum

ZUTATEN

4 Personen

800 gr Kalb Huefte von italienischem Kalb
125 ml Sojasoße
300 g Karotten
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel Reisessig
Olivenöl
Butter
Pfeffer
Mehl
Gemüsebrühe

Für das Püree
300 g Kartoffeln
50 g Butter
50 g Parmigiano Reggiano
Milch
Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Die Huefte in regelmäßige Würfel und die Karotten zu Stäbchen schneiden.
2. Die Fleischwürfel in Mehl wenden und in Olivenöl mit der Knoblauchzehe anbraten.
3. Gemüsebrühe darüber gießen und die Sojasoße dazugeben, langsam bei geringer Hitze fertig.
4. Die Karotten bissfest kochen und in der Pfanne mit etwas Butter und dem Reisessig anbraten.
5. Kartoffelpüree: die Kartoffeln kochen und durch ein feines Sieb geben, mit der Butter, der Milch und dem Parmigiano Reggiano verrühren und erst am Ende die Basilikumblätter dazugeben. Auf den Teller zunächst das Kartoffelpüree geben, dann das Ragout und die Karotten, mit aromatischen Kräutern garnieren.



21689
VEAL FRENCH RACK 6/RIBS
KALBSKRONE 6/RIPPEN M/KNOCHEN
OHNE DECKEL FRENCH RACKED



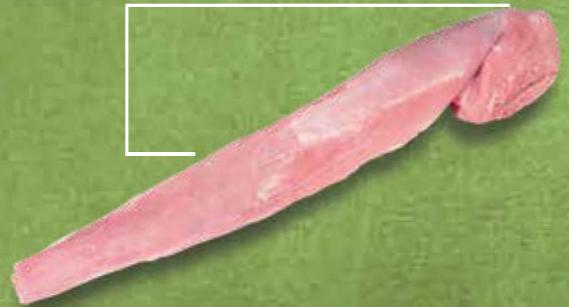
21834
VEAL TENDERLOIN
CHAIN ON
KALBSFILET MIT KETTE



21662
VEAL STRIPOIN 2/RIBS
KALBSLACHSE 2/RIPPEN OHNE
DECKEL HOTELSCHNITT



21384
VEAL TENDERLOIN
CHAIN OFF
KALBSFILET OHNE KETTE



21698
VEAL BONE IN RIBEYE CAP ON
KALBSENTRECOTE MIT KNOCHEN
MIT DECKEL



21677
VEAL RIBEYE
KALBSENTRECOTE OHNE
KNOCHEN



21661
VEAL BONE IN RIBEYE
CAP OFF
KALBSENTRECOTE MIT KNOCHEN
OHNE DECKEL



21605
VEAL BONE IN LOIN
KALBSRÜCKEN MIT KNOCHEN



Veal cuts

Teilstücke Vom Kalb



INALCA

21645
VEAL STRIPOIN 8/RIBS
KALBSLACHSE OHNE DECKEL
HOTELSCHNITT



21879
VEAL RUMP
KALBSHUFE



21664
VEAL SPARE RIBS
KALBSSPARE RIBS MIT KNOCHEN



21413
VEAL HEART OF RUMP
KALB - STEAKHÜFTE ENTVLIEST



21730
VEAL RUMP CAP/PICANHA
KALBSTAFELSPITZ/PICANHA



21843
VEAL EYE ROUND
KALB - SEMERROLLE



21731
VEAL FLAT WITHOUT EYE ROUND
KALBSUNTERSCHALE OHNE ROLLE
RECHTECKIG GEFORMT



21863
VEAL TRI TIP
KALB - BÜRGERMEISTERSTÜCK



Veal cuts

Teilstücke Vom Kalb



INALCA

21240
VEAL KNUCKLE
KALBSKUGEL GEROLLT



21833
VEAL TOPSIDE CAP OFF
KALBSOBERSCHALE OHNE DECKEL



21831
VEAL TOPSIDE CAP ON
KALBSOBERSCHALE MIT DECKEL



21551
VEAL HIND SHANK
CUT 2 SIDES
KALBSHINTERHAXE BEIDE
SEITEN GESÄGT



11759
VEAL BONE IN FLANK
AND BRISKET
KALBSBRUST MIT KNOCHEN



21684
VEAL TOPSIDE CAP OFF PAD
KALBSOBERSCHALE OHNE DECKEL
ENTVLIESST



21903
VEAL BRISKET BONELESS
KALBSBRUST OHNE KNOCHEN





31928
VEAL SWEETBREADS (THYMUS)
KALBSBRIES



21918
VEAL LIVER
KALBSLEBER



21962
VEAL HEAD ROLL
KALBSMASKE IM NETZ



31974
VEAL HONEYCOMB
KALB-NETZMAGEN



21953
VEAL CHEEK MEAT
KALBSBACKEN



31926
VEAL TONGUE
KALBSZUNGE



INALCA S.p.A. - The Italian Veal

© 2018 Inalca S.p.A. - All the contents of this catalog, such as texts, graphics, logos and images, are the property of Inalca S.p.A. and any subsidiaries or its suppliers and is protected by international copyright laws. Inalca S.p.A. believes that the specifications of the products in the Catalog are correct at the time of publication. However, Inalca S.p.A. does not guarantee that the description of the products or other contents of this Catalog is accurate, complete, reliable, up to date or error-free. The products and their specifications are subject to change without notice. Some products may not be available at the time of ordering. Ask our company for availability of our products that you would like to order. Warranty exclusion and limitation of liability: this catalog is provided by Inalca S.p.A. "as is" and "according to availability". Inalca S.p.A. makes no warranty or assurance of any kind, explicit or implicit, regarding the use of this Catalog or the information, contents, materials or products contained therein. Inalca S.p.A. excludes any warranty, express or implied, including but not limited to, implied warranties of merchantability and fitness for special purposes of the products included in this Catalog.

INALCA S.p.A. - Het Italiaanse kalfsvlees

© 2018 Inalca S.p.A. - Alle inhoud van deze catalogus, zoals teksten, grafische afbeeldingen, logo's en afbeeldingen, zijn eigendom van Inalca S.p.A. en eventuele dochterondernemingen of haar leveranciers en worden beschermd door internationale auteursrechtwetten. Inalca S.p.A. is van mening dat de specificaties van de producten in de catalogus correct zijn op het moment van publicatie. Inalca S.p.A. kan echter niet garanderen dat de beschrijving van de producten of andere inhoud van deze catalogus juist, volledig, betrouwbaar, up-to-date of foutloos is. De producten en hun specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd. Sommige producten zijn mogelijk niet beschikbaar op het moment van bestellen. Vraag ons bedrijf naar de beschikbaarheid van onze producten die u wilt bestellen. Uitsluiting van garantie en beperking van aansprakelijkheid: deze catalogus wordt geleverd door Inalca S.p.A. "as is" en "volgens beschikbaarheid". Inalca S.p.A. geeft geen enkele garantie of verzekering van enige soort, expliciet of impliciet, met betrekking tot het gebruik van deze catalogus of de informatie, inhoud, materialen of producten die deze catalogus bevat. Inalca S.p.A. sluit elke garantie uit, expliciet of impliciet, inclusief maar niet beperkt tot impliciete garanties van verkooptbaarheid of geschiktheid voor speciale doeleinden van de producten die zijn opgenomen in deze catalogus.

INALCA®

Inalca S.p.A.

Headquarter and Office

via Spilamberto 30/C

41014 Castelvetro di Modena - Italy

www.inalca.it

