



ДАуторе начинает свои истоки с многовековой истории из одной большой семьи, производящей итальянские деликатесы. С 1860 года, на самом деле, начинается мастерство и профессионализм Семьи Монторси в искусстве, забоя и переработки свинины: изначально только в семейном контексте, используя традиционные методы; впоследствии, с утверждением на итальянском рынке и за рубежом, в контексте коммерческого и промышленного назначения. Продукция ДАуторе разнообразна: от колбас, сыровяленых и вареных окороков до свежей колбаски-Сальсиччи, свиной ножки Дзампоне - для запекания и тд.



Сегодня ДАуторе, имеет различные линии для нарезки: линия в белом номере класса ISO 5 и 5 линий в белом номере класса ISO7. Каждая линия оснащена ножами последнего поколения, автоматическим устройством термоформирования, маркировки линии, контроль веса, детектор металла, контроль готовой продукции с помощью камер и упаковка в картонный коробки. Также установлен специальный компьютер для каждой линии, который следит за временем изготовления, сроком годности и за каждой партией продукта.