

Cillo[®] *experience*

“non accettare carne[®]
dagli sconosciuti”

Roberto Cillo

company profile



le origini

Cillo: oltre 40 anni di tradizione, passione e ricerca.

Nata nel 1985 come ditta individuale, successivamente trasformata in S.r.l., la realtà "Cillo" è stata fortemente voluta e portata avanti dal suo fondatore **Sabatino Cillo** che, grazie alla formazione professionale di alto livello ricevuta in Svizzera e alla passione ereditata dal papà macellaio, ha portato il suo progetto a divenire una **realtà di successo**, offrendo ai propri clienti (pub, ristoranti, pizzerie, bracerie) una produzione che spazia dalle carni fresche di qualità certificata ai salumi artigianali cotti e crudi, dal Ragù della Nonna della linea "I Pronti di Sabatino" al Würstel Marchigianotto, entrambi premiati TOP ITALIAN FOOD 2022 da Gambero Rosso.

la filosofia Cillo



● **1985**
Nasce la prima bottega



● **1995**
Cillo troneggia sul Monte Taburno



● **2012**
Il "Cuore tricolore"



● **2015**
Il payoff di Cillo



● **2016**
Aprire la braceria



● **2019**
I Certificazione di Filiera Cillo



● **2022**
Rebranding del marchio

I cardini della nostra filosofia: **qualità, convenienza, gusto ma soprattutto tranquillità** per chi sceglie i nostri prodotti. La nostra azienda si è assunta un impegno ambizioso e significativo: garantire una produzione dal sapore antico e carni sane e genuine. Una **solida esperienza e l'impegno collettivo** sono garanzia di un costante miglioramento dei prodotti e delle lavorazioni, dell'ampliamento della già notevole gamma, del **perfezionamento incessante del servizio al cliente.**



i prodotti

Carni, salumi e prodotti d'eccellenza.



I PRODOTTI
PREMIATI

*Marchigianotto
e Ragù della Nonna*

Il meglio delle carni italiane di "Filiera e Selezione Cillo", oltre all'accurata selezione internazionale "Le Scelte da Sabatino" passa nei nostri laboratori per trasformarsi in prodotti di altissima qualità, pronti per essere serviti sulle vostre tavole e su quelle dei migliori locali per dar vita a vere e proprie esperienze culinarie.

I salumi e gli affettati della tradizione sono realizzati con passione e fare antico, ma soprattutto con un'accurata scelta delle carni. Una vera delizia per il palato per grandi e piccini, oggi come ieri.



GLI HAMBURGER ARTIGIANALI

*Realizzati solo con macinato
di prima scelta secondo
ricetta originale Cillo.*



Migliori
Macellerie
d'Italia



Miglior
Würstel*
e Zampone

la ricerca

Esperienza e innovazione,
con uno sguardo al futuro.

Sabatino Cillo ha dato origine negli anni ad una vera e propria "fucina di idee" dove trasforma, con grande sapienza e dedizione, le migliori carni e materie prime in prodotti gastronomici d'eccellenza. Oggi si trasforma ed evolve nuovamente con il suo nuovo marchio Cillo Experience®, capace di infondere e trasmettere alle persone un'esperienza culinaria che inizia quando ti siedi a tavola, ma che in realtà ha origine anni prima, quando Sabatino Cillo, per primo, crea la sua Filiera della Carne Certificata.



Cillo[®]
experience

MACELLERIA E SALUMIFICIO

Via Lavatoio, 230 - 82011 Airola (BN)

+39 329 03 13 206

info@salumificiocillo.it

 @macelleriacillo /  @macelleriacillo

Cillo[®]
experience
BRACERIA

+39 0823 15 04

+39 359324 81 14 798

 @cillogrillbbq /  @cillobbqhouse



macelleriacillo.it



Certificato n°
18030 - Rev. 00



da *Salumificio Cillo*