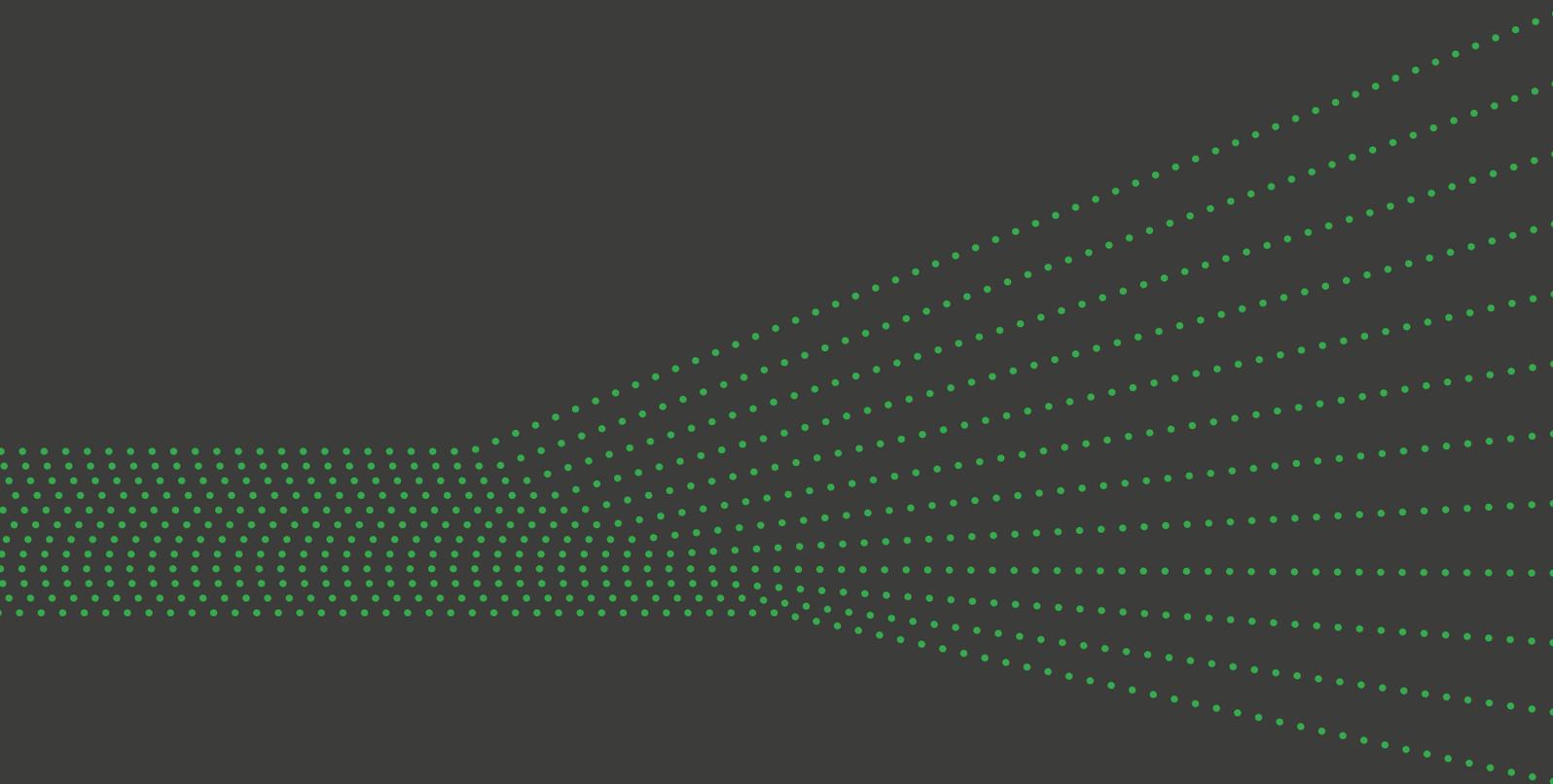


RETIFICIO  
**NASSI**  
NETTING LEADER

Market leader since 1900's in the  
production of food packaging nets.









NETTING LEADER





*Oltre*

100

ANNI DI QUALITÀ, ELEGANZA E INNOVAZIONE  
MORE THAN 100 YEARS OF QUALITY, ELEGANCE AND INNOVATION



IL RETIFICIO NASSI PRODUCE DAI PRIMI DEL '900 RETI TESSUTE, ELASTICHE ED ESTRUSE PER IL SETTORE ALIMENTARE E PER ALTRI UTILIZZI: CARNE SECCA, FORMAGGI, SALUMI TIPICI, FLORICOLTURA, PACKAGING INDUSTRIALE, ARTICOLI SPORTIVI, BORSE A RETE PER LO SHOPPING, RETI PER LA MITILCOLTURA ED IL CONFEZIONAMENTO.

Grazie alla nostra elasticità produttiva, possiamo rispondere a qualunque esigenza di dimensione, colore, peso e materiale (poliestere, polipropilene, poliammide, cotone ed altri materiali).

Siamo attenti alle esigenze del mercato e mettiamo la nostra pluriennale esperienza al servizio della clientela; Da questo la nostra gamma di prodotti, volti a molteplici utilizzi.

La nostra area produttiva copre 10.000 mq, con macchinari di produzione ad alta tecnologia e personale qualificato.

---

RETIFICIO NASSI HAS BEEN PRODUCING KNITTED, ELASTIC AND EXTRUDED NETS FOR THE FOOD INDUSTRY SINCE THE EARLY 1900S. OUR PRODUCTS ARE USED IN DIFFERENT MARKET NICHES: MEAT INDUSTRY, DAIRY INDUSTRY, CHARCUTERIE, FLORICULTURE INDUSTRY, INDUSTRIAL PACKAGING, SPORTING GOODS, SHOPPING BAGS, MUSSEL FARMING AND PACKAGING INDUSTRY.

Thanks to our production elasticity, we can meet any size, color, weight and material requirement (polyester, polypropylene, polyamide, cotton and other materials).

We focused on market needs and we use our experience to give the best solutions and services to our customers.

Our production area covers 10,000 square meters, with cutting edge machinery and qualified personnel.



# NUMBERS



+ di  
165.000 Km 

di filo elastico prodotti.  
of elastic yarn produced.



10.000 mq.  
di STABILIMENTO

interamente dedicato alla  
produzione di reti alimentari.

Entirely dedicated to the  
production of food nettings.



45  
MILIONI

di metri di rete  
all'anno venduti in  
tutto il mondo.

Million meters of  
netting sold all  
around the world.



30  
Dipendenti

Employees



6.000 mq.  
di MAGAZZINO

con prodotti sempre disponibili.  
Il più ampio portafoglio prodotti  
in packaging tessuto prodotto  
interamente in Italia.

with products always available.  
The widest portfolio of products  
in woven packaging produced  
entirely in Italy.





**Tutti i nostri prodotti sono certificati con analisi specifiche** di migrazione e rientrano all'interno dei valori previsti dalle più recenti normative italiane ed europee riguardanti i materiali a contatto con alimenti.

Retificio Nassi Srl, nell'ottica del miglioramento della qualità e del servizio offerto alla propria clientela, che da sempre distingue la nostra azienda, è lieta di comunicare l'ottenimento della prestigiosa certificazione BRC IOP packaging Rev. 6 e il riconoscimento OEKO TEX standard 100.

Tali certificazioni permetteranno non solo una notevole semplificazione in tutte le Vostre richieste in materia di materiali a contatto con alimenti ma sarà una garanzia per la Vostra organizzazione di sicurezza e serietà da parte del Vostro fornitore.

---

**All of our products are certified with specific migration analyzes and meet all the most recent requirements requested by Italian and European regulations regarding food contact Material. Our rubber is also FDA Certificated.**

Retificio Nassi Srl, with a view to improving the quality and service offered to its customers, which has always distinguished our company, is pleased to announce the achievement of the prestigious BRC IOP packaging Rev. 6 certification and the OEKO TEX standard 100 recognition.

These certifications will allow not only a considerable simplification in all your requests regarding materials in contact with food but will be a guarantee for your organization of safety and seriousness on the part of your supplier.



Tutte le nostre reti e il nostro processo produttivo, così come il nostro stabilimento di produzione e stoccaggio, sono stati testati e approvati secondo la norma BRC IOP.

Tale riconoscimento è stato ottenuto a sigillo della qualità e dell'attenzione che il Retificio Nassi e tutti i suoi collaboratori pongono nei prodotti che distribuiscono sul mercato.

---

All our nets, our production area and our warehouse, have been tested and approved according to BRC IOP Packaging REV 6 standard. This recognition

was obtained as a seal of quality and attention that the Retificio Nassi and all its collaborators place in products they distribute on the market.







# RETI ELASTICHE

## ELASTIC NETTINGS



Il marchio EVOTEX è la nuova linea di reti elastiche per l'industria alimentare del Retificio Nassi srl. Una produzione interamente italiana che si distingue per la capacità di offrire un prodotto innovativo ed in continua sintonia con le disposizioni sanitarie e legislative del

mercato nazionale e internazionale.

La consolidata capacità di servizio e di offerta produttiva che da sempre caratterizzano il Retificio Nassi srl si sposano con la qualità della linea di reti elastiche EVOTEX, per poter offrire sempre di più ai nostri clienti.

---

*L'utilizzo di tecnologie all'avanguardia  
consente la creazione di prodotti totalmente  
personalizzabili in base alle esigenze dei clienti.*

---

The EVOTEX brand is the new line of elastic nets for the food industry by Retificio Nassi srl. An entirely Italian production that stands out for its ability to offer an innovative product in continuous harmony with the health and legislative provisions of the national and international market.

The well known capacity of service that has always characterized RETIFICIO NASSI merges with quality of EVOTEX elastic nets line, in order to offer more and more to our customers around the world.

---

*The use of cutting-edge technologies allows  
the creation of fully customizable products  
based on customer needs.*



## Reti Elastiche Multiassiali REM

Il Retificio Nassi, presenta la sua ultima innovazione nel campo delle reti elastiche, Le Reti Elastiche Multiassiali REM, pensate per i prodotti da affettamento ma anche per tutti quei prodotti che hanno bisogno di un tiraggio molto consistente durante la stagionatura.

Grazie alla loro esclusiva struttura, costituita interamente da fili di elastico ricoperto, le Reti Elastiche Multiassiali hanno un'elasticità costante in tutte le direzioni, contribuendo a dare una forma cilindrica perfetta per l'affettatura.

Retificio Nassi introduces its latest innovation in the field of elastic nets, Multiaxial Elastic Nets (REM), created for products that have to be sliced but also for the ones that require a very consistent pull during aging.

Thanks to their unique structure, entirely made of covered elastic rubber, Multiaxial Elastic Nets

have a constant elasticity in all directions, helping to give a cylindrical shape perfect for slicing. The elongation is more than 300%.

Designed especially for: Bresaola, double and single Coppe, Bacon, Capocollo, Speck, boneless hams, round slice and automatic slicing.



ALLUNGAMENTO  
superiore al **300%**

ELONGATION  
more than **300%**



### REM

Rete elastica da stagionatura alta qualità.

Elastic net for curing, high quality.

Materiale Material	Tipo Model	Quadri Squares
60% PES 40% RUBBER	REM	32

#### Ideale per:

bresaole, coppe doppie e singole, pancette doppie, capocollo, speck, prosciutti disossati per fetta rotonda e affettatura automatica.

#### Ideal for:

bresaole, double and single coppa, double pancetta, capocollo, speck, boneless hams for round slices and automatic slicing.



## ARP 5

Rete elastica per arrosti  
alta qualità 5 battute  
completamente italiana.

Roasting Elastic net. High  
quality 5 stitches entirely  
Italian made.

Materiale Material	Tipo Model	Quadri Squares
60% PES 40% RUBBER	ARP 5	da 10 a 30

Ideale per:  
arrosto.

ideal for:  
roast.





## SAL

Rete elastica per salame di alta qualità completamente italiana.

Elastic net for curing and packaging high quality entirely italian made.

Materiale Material	Tipo Model	Quadri Squares
60% PES 40% RUBBER	SAL	6 o 9

Ideale per:  
salame, coppa  
prosciutto disossato.

Ideal for:  
salami, coppa  
boneless ham.



## NBP

Rete elastica da  
Stagionatura 5 battute  
alta qualità.

Elastic net for curing, 5  
stitches high quality entirely  
italian made.

Materiale Material	Tipo Model	Quadri Squares
60% PES 40% RUBBER	NBP	da 10 a 30

Ideale per:  
salame e arrosto.

ideal for:  
roast and salami.





## ARP3 RW

Rete elastica per arrosti alta qualità 3 battute completamente italiana.

Roasting Elastic net. High quality 3 stitches entirely Italian made.

Materiale Material	Tipo Model	Quadri Squares
60%PES 40%RUBBER	ARP3 RW	da 10 a 30

Ideale per:  
arrosti.

Ideal for:  
roasts.



## ELDT BR 5

Rete doppia trama per stagionatura bianco rossa 5 battute alta qualità interamente italiana.

Double rubber curing net white and red 5 stitches high quality entirely italian made.

Materiale Material	Tipo Model	Quadri Squares
30% Cotton 30% PE 30% Rubber	ELDT BR 5	da 10 a 36

Ideale per:

culatello, coppa,  
bresaola, pancetta.

Ideal for:

culatello, coppa,  
bresaola, pancetta.



## DT BR 2

Rete bianco rossa da stagionatura alta qualità 2 battute.

Double rubber 2 stitches white and red netting for curing.

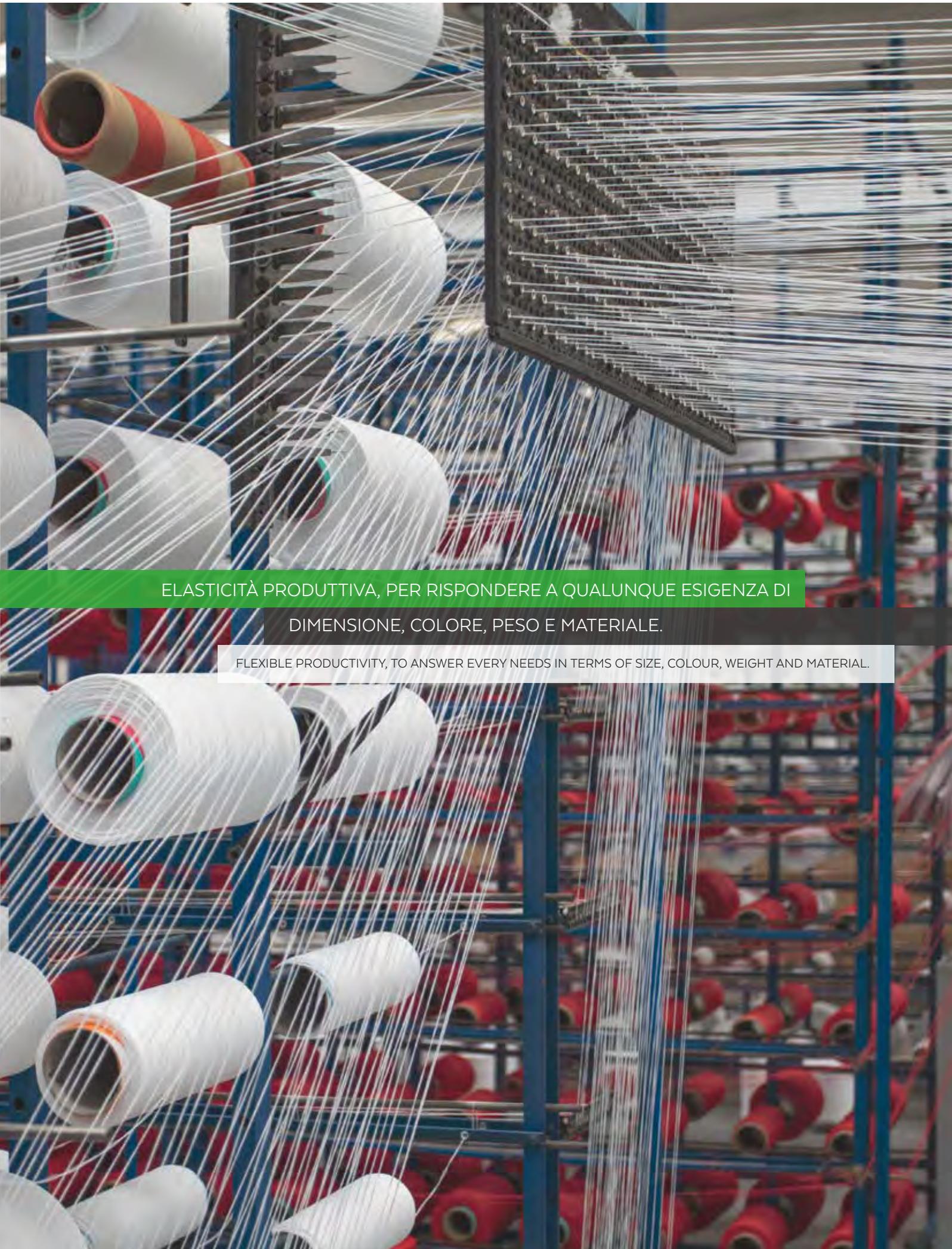
Materiale Material	Tipo Model	Quadri Squares
60% PES 40% RUBBER	DT BR 2	da 10 a 38

Ideale per:

culatello, bresaola, coppa pancetta.

Ideal for:

culatello, coppa, pancetta, bresaola.



ELASTICITÀ PRODUTTIVA, PER RISPONDERE A QUALUNQUE ESIGENZA DI  
DIMENSIONE, COLORE, PESO E MATERIALE.

FLEXIBLE PRODUCTIVITY, TO ANSWER EVERY NEEDS IN TERMS OF SIZE, COLOUR, WEIGHT AND MATERIAL.





# RETI TESSUTE E TECNICHE

---

La linea di reti tessute del Retificio Nassi si divide nelle classiche reti per il confezionamento del prodotto alimentare e nelle reti speciali da utilizzare durante il processo produttivo di salumi e formaggi.

---

## KNITTED AND TECHNICAL NETS

The line of knitted nets of Retificio Nassi is divided in: classic packaging nets and in technical nets to be used during the production process of cured meats and dairy products.



## Borse per Speck

UNA DELLE NOSTRE RETI TESSUTE PER USI TECNICI PIÙ PARTICOLARI È LA BORSA PER LA STAGIONATURA DI SPECK E CARNI SECCHIE.

Realizzata in collaborazione con gli Uffici di R&D di alcuni dei nostri più grandi clienti produttori di Speck, questa borsa in polipropilene 100% dotata di manici e una forma rettangolare, permette di ottenere un prodotto ben squadrato, senza bisogno di forare lo speck per appenderlo.

L'assenza della foratura permette un incremento della produzione evitando lo spreco dovuto alla forte presenza di cariche batteriche presenti nei fori praticati dalla legatura tradizionale.

La borsa viene usata sia per l'affumicatura sia per la stagionatura, e può essere riutilizzata per almeno due cicli di produzione.

ONE OF OUR SPECIAL KNITTED NETS FOR TECHNICAL USE IS THE BAG FOR CURING AND SMOKING SPECK AND DRIED MEATS.

Produced in cooperation with the R&D Office of some of the most famous speck producers, this bag 100% polypropylene with handle and a rectangular shape, allows to obtain a well-squared product, with no need to drill during hanging.

The absence of the holes allows an increase in production performances, while avoiding the waste due to the strong presence of bacterial charges present in the holes made by traditional hanging.

The bag is used both for smoking and for curing, and can be reused for at least two cycles of production.



Nel 2015, su richiesta di alcuni clienti, il Retificio Nassi unendo la sua pluriennale esperienza nel campo delle reti tecniche alla conoscenza della lavorazione dello speck dei suoi clienti, ha creato la nuova borsa "Speck Cuore" (CV 120/66) pensata per il "cuore di Speck" uno dei prodotti più rappresentativi della salumeria italiana.

In 2015, under request of some customers, Retificio Nassi, combining its experience in the field of technical nets, with the knowledge of the best meat processors, created the new "Heart Speck" (CV 120/66) designed for the "Cuore di Speck" one of the most representative products of the Italian delicatessen.



### 56/12

Borsa per la stagionatura di prodotti preformati.

Seasoning bag for pre-formed product.

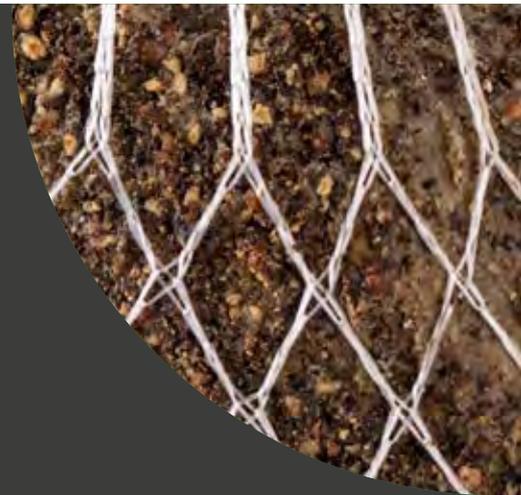
Materiale Material	Tipo Model	Quadri Squares
100%PP	56/12	da 10 a 28

Ideale per:

speck, sgambati, lardo, mattonelle.

Ideal for:

speck, black forest ham, pre-formed products.



La rete P60 riprende le caratteristiche della borsa 56/12 ma con una struttura più semplice ed economica permettendo un'alternativa a chi sta cercando un prodotto straordinario ad un prezzo contenuto.

P60 netting incorporates the characteristics of the 56/12 bag but with a simpler structure allowing an alternative to those who are looking for an extraordinary product at an affordable price.



## P60

Rete per la stagionatura di prodotti preformati.

Seasoning net for pre-formed product.

Materiale Material	Tipo Model	Quadri Squares
100%PP	P60	60

Ideale per:

speck, sgambati,  
lardo, mattonelle.

Ideal for:

speck, black forest ham,  
pre-formed products.



**M3**

Borsa per la cottura della mortadella fino a 10 kg. riutilizzabile fino a 3 volte.

Bag for mortadella cooking up to ten kgs. Reusable up to three times.

Materiale Material	Tipo Model	Quadri Squares
100% PA	M	nessuno

Ideale per:  
mortadella, arrostiti.

Ideal for:  
mortadella, roasts.



## Reti in Tessuto Speciale CV e CV Ucky

Le reti a calibro variabile sono i prodotti a rete che hanno il maggior successo nel settore tecnico alimentare. Realizzate grazie alla collaborazione degli uffici R&D di alcuni dei più grandi produttori di mortadelle, esse sono pensate per la cottura e la stagionatura.

Questa linea di reti risulta essere altamente innovativa. Grazie alla particolare struttura della rete, consentono di mantenere una cilindricità costante e perfetta su tutta la superficie del prodotto, potendo così ovviare all' indesiderato effetto pera dovuto alla gravità.

Inoltre, contribuiscono a ottimizzare il rendimento del prodotto al taglio, rendendo le fette più uniformi con una sensibile diminuzione dello spreco produttivo.

Le reti in questione sono la CV e l'Ucky, reti a calibro variabile che coprono un range di misura di calibro da 60 a 600 mm e sopportano da 2 a 120 kg, a seconda del calibro.

Sono disponibili sia in spezzoni con un solo manico centrale, con due manici, in modo da facilitare l'appendimento sul carrello, ed in tubo continuo, senza manici/o.

### Special knitted nets CV and UCKY

CV and Ucky are the most successful nets in the field of technical nets for food contact materials. Produced in cooperation with the R&D Office of some of the largest mortadella producers, they are designed for cooking and curing.

This line of nets is highly innovative. Thanks to the particular structure of the net, it allows to maintain a constant and perfect cylindricity on the entire surface of the product, being able to eliminate the unacceptable pear effect caused by gravity during hanging.

In addition, they help to optimize the performance of the product during slicing, making the slices more uniform with a significant reduction in terms of production waste.

CV and Ucky nets have a size range from 60 to 600 mm caliber and they can bear from 2 to 120 kg.

They are available in pieces with a single central handle, with two handles, in order to facilitate the hanging and in continuous meters, with or without handles.



## CV

Reti a calibro variabili da 60 a 600 mm e sopportano da 2 a 120 kg.

Nets with variable gauge from 60 to 600 mm and withstand from 2 to 120 kg.

Materiale Material	Tipo Model	Quadri Squares
100% PES	CV	nessuno

Ideale per:

mortadella, arrosti, salami.

Ideal for:

mortadella, roasts, salami.



## Reti Fissate - tipo Rayon

S10I e S20I. La “regina delle reti”, questa linea esclusiva è pensata per il cliente che ricerca la tradizione e la qualità, ma allo stesso tempo si affida ai materiali più innovativi, la rete è, infatti, realizzata in Poliammide 100%. Questa rete, tessuta con una tecnologia esclusiva, è certificata secondo i più recenti standard italiani ed europei per i materiali a contatto con alimenti.

Le reti possono essere fornite aperte in pacchi da 250 pezzi, facilitando, all’operatore che deve usarle, l’insacco risparmiando tempo di lavoro. I colori disponibili sono l’avana e il bianco.

Come tutte le nostre reti anche la S10I può essere fornita in spezzoni alla misura richiesta, in metratura continua o in matasse da 100/200 metri adatte a essere impiegate per il caricamento su macchine automatiche.

Le reti della linea S10I e S20I, grazie alla loro costruzione, possono essere impiegate anche per la cottura delle mortadelle.



### Fixed nets - Rayon type

(S10I and S20I) The “Queen of nets”. This exclusive line is designed for the customer who seeks tradition and quality but also relies on cutting edge materials. This net, 100% polyamide, knitted with a unique technology, are certified according to the most recent Italian and European standards for food contact materials.

The nets can be supplied in packs of 250 pieces opened, facilitating the operator during the packaging process and contributing to save production time. Available colors are havana and white.

Just as all our nets, the Rayon line can be supplied in pieces of any measures, in continuous meter or in bundles of 100/200 mt, suitable for loading on automatic machines.

Finally, S10I and S20I nets, thanks to their construction, can also be used for mortadella cooking.



## S 28/30

Rete per il confezionamento tipo rigido.

Net for packaging fixed type.

Materiale Material	Tipo Model	Quadri Squares
100%PA	S	da 5 a 20

Ideale per:

tutti i tipi di salmi e formaggi.

Ideal for:

all types of meat and dairy products



## S

Rete per il confezionamento tipo rigido.

Net for packaging fixed type.

Materiale Material	Tipo Model	Quadri Squares
100% PA	S	da 5 a 20

Ideale per:

culatello, bresaola, coppa pancetta.

Ideal for:

culatello, coppa, pancetta, bresaola.



## Reti Voluminizzate linea PX

La linea PX nasce per dare al confezionamento dei salumi un aspetto ricco ed elegante. Nata per abbellire il prosciutto, si è ormai affermata come elemento imprescindibile nel confezionamento di ogni salume. Costruita in quattro diverse pesantezze, la linea PX grazie alla sua voluminosità ed alla

possibilità di personalizzazioni infinite, rende gradevole la vista del vostro prodotto. Può essere fornita, negli spezzoni tagliati a misura e saldati da una resistentissima chiusura tessile, oppure in matasse da 60/70 metri per l'utilizzo su macchine confezionatrici automatiche. Infine la PX è disponibile anche nella metratura continua sfusa in scatole.

### Volouminous nets PX line

The PX line was created to give the packaging of cured meats a rich and elegant appearance. Born to embellish ham, it has now established itself as an essential element in the packaging of every cured meat. Built in four different

weights, the PX line, thanks to its volume and the possibility of infinite customizations, makes the sight of your product pleasant.

It can be supplied, in the pieces cut to size and welded by a very resistant textile closure, or in 60/70 meter skeins for use on automatic packaging machines. Finally, the PX is also available in continuous bulk loose in boxes.



### P6X 28/30

Rete da confezionamento tipo voluminizzato.

Net for packaging voluminous type.

Materiale Material	Tipo Model	Quadri Squares
100% PES	P	da 5 a 20

Ideale per:

tutti i tipi di salumi e formaggi.

Ideal for:

all types of meat and dairy products.



### Reti in Polipropilene - Linea PE

Le reti in polipropilene, con la P6E in testa, sono tra i primi prodotti dal Retificio Nassi. Questa linea di reti, costruita in polipropilene 100%, è particolarmente indicata per il confezionamento di tutti quei salumi che nella stagionatura tendono a fare la muffa.

Grazie, infatti, all'elevata resistenza del filato polipropilenico, le reti mantengono intatta la propria struttura fisica non logorandosi nel tempo ed assicurando un'ottima tenuta.

Possono, inoltre essere usate nel confezionamento di prosciutti o mortadelle, dato che questo tipo di rete gode di un'elevata scelta di colorazioni.

La linea PE può essere prodotta in qualsiasi dimensione di quadro e diametro.

Le reti possono essere fornite sia in spezzoni con chiusura tessile, in matasse da 100/200 metri per utilizzo su macchine confezionatrici automatiche, oppure in metratura continua sfusa in scatole.



### Polypropylene nets - PE line

Polypropylene nets (with the P6E in the lead) are one of the first products created by Retificio Nassi. This line of nets, made in 100% polypropylene, is particularly recommended for the packaging of all the dried meat that, during the curing, tends to grow mold.

In fact, thanks to the high resistance of the polypropylene yarn, the nets keep their physical structure intact not wearing themselves out during time and assuring an excellent endurance.

They can also be used during the packaging of hams and mortadella, since this type of net has a vast range of coloring.

PE line can be produced in any dimension of the square and any diameter.

The nets can be supplied both in pieces with textile closure, in bundles of 100/200m for the use on automatic packaging machines, and in continuous meter loose in boxes.



### P8I ORO

Rete da confezionamento tipo polipropilene.

Net for packaging polypropylene type.

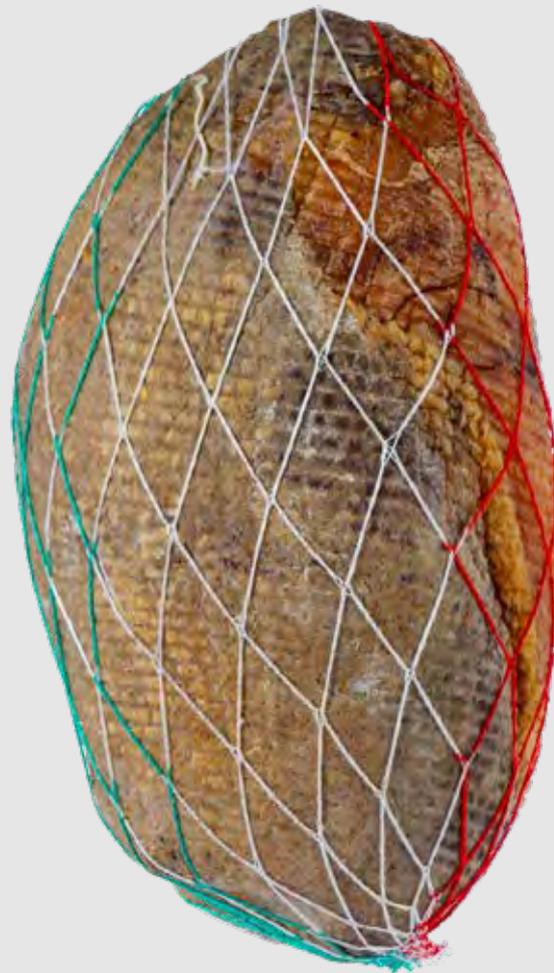
Materiale Material	Tipo Model	Quadri Squares
100%PE	P8I	da 5 a 20

Ideale per:

per tutti i tipi di salumi e formaggi.

Ideal for:

all types of meat and dairy products.



## P8I

Rete da confezionamento  
tipo polipropilene.

Net for packaging  
polypropylene type.

Materiale Material	Tipo Model	Quadri Squares
100%PE	P8I	da 5 a 20

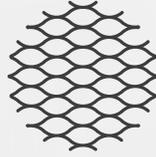
Ideale per:

per tutti i tipi di salumi  
e formaggi.

Ideal for:

all types of meat and  
dairy products.





# SPAGHI ELASTICI

---

L'ultima Novità nel portafoglio prodotti del Retificio Nassi sono gli spahi elastici. Realizzati con i migliori materiali disponibili vengono prodotti interamente in Italia su macchinari completamente elettronici che garantiscono una costanza di qualità di altissimo

livello e una riduzione delle rotture sulle macchine legatrici semi manuali e automatiche.

Disponibili in tutti i formati sia per uso manuale che per tutte le macchine legatrici recenti sul mercato.

Possibilità di personalizzazione di colore, formato e materiale.

---



The latest line in Retificio Nassi product portfolio are the elastic twines.

Made with the best materials available, they are produced entirely in Italy on fully electronic machineries to guarantee the best level of quality and a lower rate of breakages on semi-manual and automatic binding machines.

Available in all formats both for manual use and for all recent binding machines on the market. Possibility of customization in size, color and materials according to customer needs.



# SERVIZI

RETIFICIO NASSI OFFRE MOLTI SERVIZI DI CONFEZIONAMENTO IN BASE ALLE ESIGENZE DEI VARI CICLI PRODUTTIVI DEI SUOI CLIENTI.

RETIFICIO NASSI OFFERS MANY PACKAGING SERVICES BASED ON THE NEEDS OF THE VARIOUS PRODUCTION CYCLES OF ITS CUSTOMERS.



**Possibilità di maxi bobine fino a 2000 mt.**

Possibility of maxi reels up to 2000 meters.



**Pezzi clippati e pre tagliati a misura.**

Clipped and pre-cut pieces of net.



**Reti per confezionamento già aperte.**

Packaging nets already open.



**Rete pre caricata su tubi.**

Pre-loaded net on tubes.



**Reti con cappio per appendimento.**

Nets with loops for hanging.



**Reti a mazzi da 50 pezzi.**

Nets in bunches of 50 pieces.



**Altri servizi personalizzati su richiesta.**

Other personalized services on request.







**RETIFICIO NASSI**

---

Via F. Santi, 17 - 50053

Empoli (FI) Italy

[info@retificionassi.com](mailto:info@retificionassi.com)

Telefono

+39 0571 944044

Fax

+39 0571 944047

[RETIFICIONASSI.COM](http://RETIFICIONASSI.COM)

