SALUMI &CONSUMI
SUPPLEMENTO N.3 - SALUMI&CONSUMI
ANNO 16 - NUMERO 3 - MARZO 2023

• guida buyer •
SPECIALE
BANCO TAGLIO

ESSEOQUATTRO

OCALAB.it

A volte innovare significa
rimanere fedeli a sé stessi

Editore: Edizioni Turbo Srl - Palazzo di Vetro Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - Tel. +39 0362 6004634 - Fax. +39.0362.600616 - e-mail: info@tespi.net - Periodico mensile - Registrazione al Tribunale di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008 -
Poste Italiane SpA - Spedizione Abbonamento Postale D.L. 353/2003 - Conv. in L. 46/2004 Art. 1 Comma 1 - LO/MI - Stampa: Ingraph - Seregno (MB) - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

ESSEOQUATTRO

Oltre **45 anni di esperienza** nella progettazione e produzione di packaging per alimenti, una **rete di partner** consolidata e affidabile, tutta la qualità del **Made in Italy**: abbiamo tutto quello che serve per mantenere la nostra rotta guardando al futuro.

Sappiamo sempre far fronte alle difficoltà con **spirito positivo**, rimanendo fedeli ai **nostri valori** e potendo contare sulle **nostre competenze** e, soprattutto, sulla nostra capacità di **fare squadra**.

Grazie al nostro impegno e al nostro entusiasmo siamo capaci di trasformare le difficoltà in **grandi opportunità** e, anche in uno scenario in cui l'unica certezza è l'incertezza, saremo il tuo **partner di riferimento**, leale e trasparente.

SIAMO IL TEAM DELLA ROSA
E SU DI NOI POTRAI SEMPRE CONTARE.

esseoquattro.it

SALUMI &CONSUMI

SUPPLEMENTO N.3 - SALUMI&CONSUMI
ANNO 16 - NUMERO 3 - MARZO 2023

GUIDA BUYER

SPECIALE BANCO TAGLIO

turbo by tesi mediagroup

Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO

Editore: Edizioni Turbo S.r.l.by Tespi Mediagroup
Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale
di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008.
Edizioni Turbo Srl n° iscrizione ROC11158
del 21 aprile 2005.
Poste Italiane SPA
Spedizione abbonamento postale
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI
Periodico mensile
Anno 16 - numero 3 - Marzo 2023
Stampa: Ingraph - Seregno
Prezzo di una copia 2,00 euro -
arretrati 9,00 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 60,00 euro
via ordinaria.

L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'Art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati: Angelo Frigerio

Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. La redazione ha verificato il copyright delle immagini pubblicate. Nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze. L'editore si riserva di respingere e non pubblicare comunicazioni non conformi alla linea editoriale della società.

Pubblicazioni Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup
Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, Beverage & Consumi DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Grocery & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www.alimentando.info, www.luxuryfb.com,www.technospia.it, www.beauty2business.com, www.tgtuttogiocattoli.it

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 15 marzo 2023

SPECIALE BANCO TAGLIO

I salumi appena affettati conservano un fascino senza tempo. E sono garanzia di qualità e freschezza nei pdv della distribuzione moderna. Inoltre, con l'inflazione in costante crescita, fanno bene anche al portafoglio.

Si può dire che il banco servito abbia vissuto tre vite diverse negli ultimi tre anni. In tempi relativamente brevi, una serie di eventi totalmente imprevedibili ha cambiato la percezione dei clienti, influendo sulle performance del banco.

Prima il Covid, i lockdown, le spese extralarge con accaparramenti di beni di prima necessità e le file interminabili fuori dai punti vendita. Scene che tutti ricordiamo e abbiamo vissuto in prima persona dal marzo 2020 in avanti. Ebbene, proprio in quei mesi il banco era guardato con sospetto dai clienti, desiderosi di passare meno tempo possibile nei supermercati e soprattutto di non avere contatti con possibili 'untori'. Tra questi, gli indiziati numero uno erano proprio cassieri e banconisti. E se in cassa, bene o male, qualcuno ci deve essere (il self service va bene giusto per una decina di prodotti), del banco si può anche fare a meno. Così, in numerosi punti vendita è stato chiuso per mesi, e dov'è rimasto aperto gli affari non sono andati proprio bene, anzi. Una vita piuttosto travagliata, dunque, quella iniziata nella primavera 2020. Con la crisi di un luogo attraente, ricco di prelibatezze d'ogni sorta, che offre il beneficio dell'affettamento fresco e un livello di attenzione al cliente senza paragoni. Meglio ancora se i banconisti sono appassionati e competenti, ma questa è un'altra storia.

Poi le cose sono cambiate: la pandemia ha allentato la sua morsa e l'emergenza è lentamente rientrata. Tornano così le code nei pressi dei banchi, si scambiano quattro chiacchiere in attesa del proprio turno, curiosando sui nuovi prodotti esposti e naturalmente sulle offerte, di solito ben segnalate. È questa la 'seconda vita' del banco: nel corso del 2021 i consumatori non hanno più paura e il segmento recupera quello che aveva perso nell'annus horribilis precedente.

Ma da febbraio 2022 siamo entrati in un'altra fase ancora, in cui le parole chiave sono due, peraltro strettamente correlate: guerra e inflazione. Un combinato disposto alla base degli aumenti dei costi energetici ben noti, che si sono sommati agli incrementi dei prezzi di materiali di confezionamento come plastica e carta, a loro volta figli della vigorosa domanda post-Covid, quando il mondo si è rimesso in moto. Risultato: il costo di tutte le produzioni alimentari cresce, come certificato dall'Istat, secondo cui l'inflazione di febbraio galoppa al +13%. Un ritmo vertiginoso che colpisce, tra gli altri, i salumi confezionati. E allora che si fa? Semplice: si acquista al banco taglio. Non che lì prosciutti e mortadelle vengano svenduti, sia chiaro. L'impatto dell'inflazione c'è e si fa sentire. Ma è chiaramente minore. Bisogna poi tener conto della freschezza e del gusto: un fronte su cui oggi non c'è partita, nonostante i passi da gigante dell'industria negli ultimi anni. Sarà forse un caso che le insegne discount che più stanno crescendo, togliendo clientela alle catene tradizionali, stanno puntando molto sul banco assistito?

Aggiungiamo poi la crescente attenzione dei consumatori a valori come la sostenibilità e la lotta allo spreco: l'acquisto al banco risponde perfettamente a queste logiche. Con in più un occhio di riguardo al portafoglio. Il che, di questi tempi, non guasta affatto.

FRATELLI BERETTA

www.fratelliberetta.com

Daniela Pasquino

Il banco assistito nel 2022 è in sostanziale ripresa. I volumi a chiusura anno sono positivi, ancora di più il fatturato spinto dall'aumento dei prezzi di vendita. Il buon andamento coinvolge indistintamente le principali famiglie di salumi: dal prosciutto cotto al crudo, dalla mortadella al salame ma anche gli arrosti. Questo è accaduto in tutte le aree geografiche e in particolar modo al Sud. Un segnale importante per un reparto che rappresenta il 57% dei volumi totali delle vendite salumi in Gdo. Crescono, in particolare, le fasce super premium e quella core, di servizio. Di fatto si tratta di un fenomeno fisiologico: il banco può considerarsi a pieno titolo il più penalizzato dal periodo pandemico. Inoltre, la maggiore disponibilità di tempo, dei nuovi stili di vita, unita a una maggiore attenzione ai costi hanno portato i consumatori a un riavvicinamento all'acquisto assistito. Infine, nelle turbolenze che hanno segnato il 2022, alcune delle quali la guerra, i costi energetici e la conseguente inflazione, il banco conferma di aver giocato un ruolo importante per scelte di acquisto maggiormente razionali e attente agli sprechi. Questo ha contribuito anche a fare riscoprire un'area che è in grado di offrire una maggiore qualità media nel percepito dello shopper.

Investimenti e formazione dei professionisti

Se è vero che il banco è il reparto che da sempre è in grado di fare la differenza tra la fidelizzazione all'insegna e l'acquisto puramente speculativo; è vero anche che necessita di maggiore attenzione e di investimenti per una gestione professionale. Sia verso il consumatore, sia nella preparazione, taglio e conservazione, del salume tradizionale nel nostro caso. Oltre alla puntuale formazione dei banconisti, una revisione dell'offerta per insegna, in grado di creare opportunità differenziate per tipologia di vendita, che siano esse Libero Servizio, Take Away e Banco potrebbe portare valore a tutte e tre le aree. Questo, unito ad un approccio al banco più organico, è in grado di integrare l'offerta tra più comparti, potenziando il valore di servizio consulenziale da sempre riconosciuto a questo touch point.

Un'offerta ampia e di qualità

Beretta, grazie alla sua storia che affonda le radici nel lontano 1812 e alle scelte strategiche che l'hanno portata oggi a poter contare 19 siti produttivi italiani Dop e Igp, è in grado di poter proporre un'ampia offerta al banco assistito. Non solo con prodotti tradizionali come una gamma profonda di prosciutti cotti e arrosti e mortadelle. Nella proposta di crudo spicca il Carpegna Dop che, con la sua unicità, si dimostra particolarmente dinamico nel 2022. Nelle eccellenze italiane, il Prosciutto Praga Alta Qualità Nazionale, affumicato al naturale con legni di faggio. Dalla sofficità e dolcezza irresistibili. La linea Puro Beretta al banco taglio invece rientra nella categoria innovazione. Con il Cotto Alta Qualità, la Mortadella e il Pollo Arrosto antibiotic free dalla nascita risponde alle necessità di rassicurazione e attenzione all'animal welfare, temi sempre più presenti nella mente del consumatore. Questo senza rinunciare a un gusto pulito, in linea con le promesse di Puro. Non solo prodotto ma anche attraverso analisi e servizi di più ampia portata, la volontà è quindi, per il Gruppo Beretta, quella di offrirsi come partner accreditato anche sul banco. Grazie a un'esperienza tra le più longeve nel comparto salumi, ci rivolgiamo agli interlocutori della grande distribuzione organizzata per sviluppare progetti che contribuiscano a restituire a questo reparto il corretto valore aggiunto. Che gli è da sempre riconosciuto. E oggi, sempre più in evidenza.

Prosciutto Cotto Praga Nazionale Alta Qualità Gran Beretta

Prosciutto Cotto Alta Qualità da materia prima italiana, cotto lentamente al vapore con spezie tipiche da ricetta mitteleuropea e affumicato al naturale con legno di faggio.

Ingredienti
Carne di suino, sale, saccarosio, destrosio, aromi naturali.
Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio.

Peso medio/pezzature
8 Kg+ ca / 4 Kg ca il formato a metà

Caratteristiche
Morbido ed elegantemente speziato con dolci note fumo.

Confezionamento
Sacco alluminato sottovuoto.

Tempi di scadenza
(minima residua alla consegna) 95 gg

RECLA

Da sempre la nostra famiglia si è dedicata alla produzione dello Speck Alto Adige Igp e altre specialità del nostro territorio – è quello che facciamo da sempre, è quello che sappiamo fare. Per il nostro Speck Alto Adige Igp scegliamo solo le migliori cosce di suino di prima qualità, che vengono poi lavorati rispettando i processi tradizionali: la salatura avviene pezzo per pezzo, la speziatura viene eseguita con la ricetta segreta di famiglia, l'affumicatura con il legno di faggio è leggera e delicata, e la stagionatura di minimo 22 settimane avviene con l'aria fresca e pulita della Val Venosta. Oggi la nostra gamma dello speck nel banco taglio è ampia, per offrire il prodotto in tutta la sua varietà: dal classico Speck Alto Adige Igp, un'offerta competitiva con l'Alpenspeck, fino a quello premium, l'Oltspeck (stagionato per otto mesi).

Il mercato dello Speck cresce anno dopo anno. Oggi il banco taglio vale circa 60% del mercato speck. La crisi economica del 2022, cioè l'aumento dei prezzi, impatta sullo speck come su tutte le categorie. Si vede una tendenza verso il banco taglio. Per noi la qualità dei prodotti e il rispetto della tradizione sono fondamentali. Questo ci permette di offrire un prodotto sano e buono con un gusto unico nel suo genere. La sostenibilità è un tema importante in tutte le nostre strategie. Per i prodotti del banco taglio abbiamo lanciato un confezionamento molto interessante: un nuovo confezionamento con un -60% di plastica. Il materiale impiegato – il laminato termoretraibile – garantisce una completa aderenza al prodotto, riducendo significativamente il peso del packaging e quindi la quantità di plastica impiegata, mantenendo tuttavia inalterati gli standard di qualità e di salubrità del prodotto imballato. Il nuovo Eco-Pack di Recla permette così di risparmiare circa 50mila kg di plastica all'anno.

Per noi, sviluppo sostenibile non significa azioni selettive a breve termine. Rappresenta piuttosto un approccio olistico che vogliamo perseguire coinvolgendo tutte le parti interessate, lungo l'intera catena del valore dei nostri prodotti. I numerosi investimenti di Recla in materia di sostenibilità e di tutela ambientale hanno per esempio consentito all'azienda di azzerare il consumo di carburanti convertendo l'intero approvvigionamento in Green Energy. Attraverso queste e altre misure, cerchiamo di proteggere e tutelare il nostro ambiente per le generazioni future. Il logo Recla, la firma della famiglia, da ben tre generazioni è garanzia di eccellenza e di alta qualità.

Speck Alto Adige Igp (intero) ~5,30 kg

Per la sua realizzazione, i macellai di Recla scelgono le migliori cosce di suino di prima qualità, che vengono poi lavorate rispettando i processi tradizionali: la salatura avviene pezzo per pezzo e per la speziatura viene utilizzata la ricetta segreta di famiglia. Il vantaggio di avere questi professionisti che lavorano all'interno dell'azienda garantisce una qualità costante sulla lavorazione del prodotto.
L'affumicatura con il legno di faggio è leggera e delicata, e la tipica stagionatura di minimo 22 settimane avviene all'aperto - tra i ghiacciai dell'Ortles e della Palla Bianca – dove l'aria fresca della Val Venosta garantisce un risultato eccezionale.

Ingredienti
Carne di suino, sale, spezie
Peso medio/pezzature
~5,30 kg
Caratteristiche:
- Indicazione geografica protetta
- Leggera affumicatura
- Stagionato per 22 settimane
- Fette sottili
- Gusto delicato che piace a tutta la famiglia

Confezionamento
Eco-Pack con -60% di plastica
Tempi di scadenza
150 giorni

www.recla.it

CAVALIER UMBERTO BOSCHI

Alessio Tomaselli

"Nonostante i cambiamenti nei comportamenti d'acquisto dei consumatori, il banco servito rappresenta ancora oggi un punto di riferimento per chi ricerca un'offerta di qualità all'interno del punto vendita. Il contatto diretto con il salumiere, la possibilità di scegliere visivamente il prodotto e il prezzo euro/kg nettamente inferiore rispetto al pre-affettato sono valori aggiunti che oggi stanno premiando le vendite più che nel passato.

Per quello che ci riguarda, siamo certamente un'azienda che individua il proprio core business nei prodotti destinati al banco taglio, un'area nella quale rileviamo da sempre lo sviluppo più significativo dei volumi di vendita. Negli anni, l'esperienza e la conoscenza delle materie prime e dei processi produttivi ci hanno permesso di ampliare con ottimi risultati il numero di referenze offerte, garantendo sempre la massima qualità ed una profondità assortimentale che, partendo storicamente dalle specialità della tradizione emiliana, copre oggi tutta la più importante gamma di salumi italiani.

Il grosso del fatturato viene sviluppato da due categorie trainanti: i salami (Salame Felino, Strolghino, Milano, Napoli, Ungherese e Contadino in primis) e i prosciutti crudi (Parma, Nazionali e Mec), che da sole coprono circa l'80% delle vendite complessive. Recentemente, nell'ottica di presidiare una promettente nicchia di mercato, abbiamo inserito, sempre per il banco assistito, anche alcuni prodotti Bio: prosciutto di Parma, prosciutto Mec, un prosciutto cotto, la coppa di Parma e un salame Milano".

Salame Contadino

Salame stagionato ottenuto dall'impasto di pura carne suina italiana, insaccato in budello naturale e legato a mano con spago di fibra naturale.

Ingredienti
Carne suina, sale, saccarosio, spezie e aromi naturali, antiossidante:ascorbato di sodio, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio
Peso medio/pezzature
2,5 - 3,5 kg
Caratteristiche
Salame dalla forma irregolare e dalla grana medio/grande. Il sapore dolce, privo di acidità e il profumo persistente e rustico sono il frutto di una lunga stagionatura che mediamente supera i 60 giorni

www.umbertoboschi.it

SEGATA

Salumi Segata: gusto alpino dal 1956

Lo speck affina col tempo. E anche le aziende. Infatti Segata produce salumi dal 1956, quando Fausto Segata aprì la sua macelleria nella piazza di Sopramonte, una frazione di Trento. Poco per volta, la bottega di paese diventò laboratorio di produzione, poi stabilimento produttivo, sempre più grande. Oggi l'azienda è guidata dai quattro figli di Fausto Segata, che la portano avanti "come farebbe papà". In queste valli scegliamo ancora oggi le materie prime, secondo la tradizione di famiglia, rispettando il benessere degli animali e utilizzando energia rinnovabile.

Un capolavoro del Trentino

In Trentino la natura crea meraviglie. Qui la combinazione fra territorio, microclima montano e purezza dell'aria permette di creare sapori unici al mondo. E il più tipico è proprio lo speck. La nostra ricetta di questo salume tipico prevede l'affumicatura con legno naturale, resa ancora più aromatica e "alpina" dall'aggiunta delle bacche di ginepro.

Come si fa lo speck

Vengono usate cosce fresche di suino, lavorate per dare la forma tipica, affumicate con legno naturale tipico dei boschi alpini, e stagionato con l'aria di montagna. In sostanza lo speck è un prosciutto affumicato, reso speciale dal territorio in cui nasce, dal legno con cui viene affumicato, dalle spezie ed erbe aromatiche della sua ricetta tipica, dall'aria delle Alpi che respira ogni giorno durante tutta la sua lavorazione e stagionatura. La crosticina dello speck è lo strato di sale, spezie ed erbe aromatiche (principalmente alloro, rosmarino e ginepro) con cui viene cosparsa la superficie della carne.

https://segata.com

Lorenzo Segata: "Gusto italiano e sapori mitteleuropei"

"Per produrre il nostro speck partiamo da cosce di suino, prevalentemente tedesche. Le insaporiamo con alloro, pimento, noce moscata, cannella, coriandolo e le mettiamo a riposare, facilitando così l'assorbimento del sale e degli aromi. Poi il prodotto passa nei forni per l'asciugatura e l'affumicatura lenta e delicata. A quel punto è il momento della stagionatura, che per noi varia in base alle nostre linee Tridentum, Preziose Bontà e I Classici. Questa è la fase più importante nella quale lo speck respira l'aria di montagna e si affina, concentrando nella carne i profumi e i sapori che ha acquisito. A rendere speciale il nostro speck sono tanti fattori: prima di tutto una maggiore stagionatura, che conferisce al prodotto caratteristiche organolettiche particolari. Abbiamo voluto ricreare la durata della lunga stagionatura che si faceva una volta nella cultura contadina del Trentino. In questo modo, la riscoperta dei sapori rustici diventa ricerca gastronomica per intenditori. E poi il fatto che sia una bontà davvero per tutti, perché non contiene fonti di glutine e derivati del latte.

Il nostro speck viene proposto al banco taglio scotennato per favorire una pronta affettatura, al fine di ridurre al minimo lo scarto e i tempi di lavorazione da parte degli operatori del banco. Proposto intero o a metà, confezionato sottovuoto. Questa tipologia di prodotto, nel corso degli ultimi anni, sta acquisendo sempre più spazio sui banchi taglio dello Gdo, portando con sé un importante aumento in termini di fatturato in Italia ed all'estero, in particolar modo in Germania e Austria, dove nell'ultimo anno abbiamo riscontrato un forte interesse. In definitiva, il Trentino è un po' l'anello di congiunzione fra il gusto italiano e i sapori tipici mitteleuropei a cui appartiene lo speck. Ecco, il nostro speck è il meglio di questi due mondi: la tradizione alpina, pensata per tutti i palati".

Speck Tridentum Scotennato 1/2 sottovuoto

Realizzato con pregiate cosce di suino attentamente selezionate, secondo la tipica ricetta alpina, è il fiore all'occhiello dell'assortimento Segata: si contraddistingue per una maggiore stagionatura, che conferisce al prodotto caratteristiche organolettiche uniche. È così che la tradizione si sposa con l'innovazione e la riscoperta dei sapori rustici diventa ricerca gastronomica per intenditori. Già scotennato, pronto per l'affettatura. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

Ingredienti
Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali; antiossidante: E301; conservanti: E250.
Peso medio/pezzature
2,50 kg ca.
Caratteristiche
Aspetto esterno: chiaro e liscio; da una parte (scotennato), dall'altra duro e irregolare.
Consistenza: rosso cupo la parte magra, bianco la parte grassa.
Odore: caratteristico di affumicato.
Sapore: caratteristico di affumicato, salnitrato.
Confezionamento
Sottovuoto
Tempi di scadenza
180 gg

GRANTERRE

Granterre è un'importante realtà nata per essere punto di riferimento dell'eccellenza gastronomica italiana. È un gruppo che comprende diversi brand specialistici, riferimento per il banco assistito, come Gran Tenerone, Casa Modena, Senfter, Cavazzuti, Alcisa. A marzo il marchio Granterre è stato protagonista di una nuova impattante campagna pubblicitaria cha ha visto protagonista il prosciutto cotto Alta Qualità Gran Tenerone. A quattro anni dal lancio il prosciutto Cotto Gran Tenerone – grazie alle caratteristiche del prodotto, ai forti investimenti in comunicazione e alle attività trade – è diventata la nostra referenza più venduta dei prosciutti cotti nell'area banco taglio prosciutti cotti. Questo primato si deve all'accurata selezione delle cosce, alla lavorazione che garantisce la massima standardizzazione in un perfetto equilibrio fra parte magra e parte grassa, e soprattutto a un lungo massaggio di oltre 18 ore, con una lenta cottura a vapore, che conferiscono la sua peculiare 'tenerezza' richiamata anche nel nome. Anche nelle altre categorie il banco assistito rappresenta una parte strategica del business, grazie alla politica multibrand e multicanale. Massima attenzione è da sempre stata data alla cura nelle lavorazioni, permettendo un'ottima resa al taglio: ne sono l'esempio lo Speck Senfter Alto Adige Igp Gran Resa e la linea di salami Cavazzuti Selezione Oro. Le linee selezionate di Prosciutti di Parma dedicate alle salumerie specializzate sono sempre firmate dal brand Cavazzuti, che vede nei Prosciutti di Parma stagionati 24 mesi la nostra gamma più pregiata. Il brand Alcisa firma, invece, i Prosciutti San Daniele con stagionature fino a 18 mesi. In Alcisa, brand bolognese con oltre 75 anni di tradizione alle spalle, si producono nello storico stabilimento di Zola Predosa solo mortadelle top di gamma: i prodotti più iconici sono la Mortadella 2 Torri Igp e le nuove Elite 100% carne nazionale.

www.granterre.it

CAPITELLI

Angelo Capitelli

"Per la nostra azienda il banco taglio rappresenta il settore più strategico. I gruppi distributivi più illuminati stanno portando avanti una progressiva evoluzione di questo comparto che, negli ultimi 12 anni ha determinato mutamenti sostanziali. Due sono, a nostro parere, i temi caldi: necessità di distinguersi dal Discount facendo leva proprio su questo comparto e riduzione delle referenze con conseguente valorizzazione di prodotti fortemente caratterizzati per caratteristiche di filiera e per agganci al territorio. Il nostro San Giovanni risponde perfettamente a queste tendenze, prova ne sia il fatto che cresce con un tasso medio del 21% negli ultimi 10 anni. Da sottolineare la forte sinergia a sostegno del prodotto, condotta attraverso attività di formazione del personale del banco taglio e attraverso attività in store svolte con operatori fortemente qualificati (vedi premio 'Miglior attività e materiale in-store 2020', fonte Salumi & Consumi)".

Prosciutto cotto 'San Giovanni'

Primo esempio di quella che oggi viene definita la categoria dei cotti 'fuori stampo', San Giovanni si caratterizza con chiara identità all'interno del variegato mondo dei prosciutti cotti. Unanimemente premiato dalle guide di settore come il miglior cotto d'Italia.
Ingredienti
Suino, sale, destrosio, fruttosio, sodio L-ascorbato, potassio nitrito, aromi naturali
Peso medio/pezzature
Kg 11 circa.
Caratteristiche
Prodotto che riproduce la forma anatomica della coscia cruda, legato a mano e cotto in pezze di tela grezza allo scopo di conservare i sapori naturali della carne.
Confezionamento
Buste trasparenti di polipropilene.
Tempi di scadenza
150 giorni.

https://cottocapitelli.com

LEONCINI

Vittorio Leoncini

"Il 2022 è stato un anno positivo, non solo a valore ma anche a volume. E il 2023 è partito con una crescita a doppia cifra, sempre a volume, rispetto all'anno scorso. Sicuramente in questo momento il banco taglio performa meglio del preaffettato. La nostra offerta su questo segmento si compone di prodotti cotti (tra cui le specialità legate a mano non sono affatto marginali e costituiscono il segmento premium), mortadelle e prosciutto di Parma (che per noi è esclusivamente da banco e arriva a stagionature lunghe, fino ai 30 mesi). La mortadella è il prodotto più performante in questo periodo".

Prosciutto Cotto di Alta Qualità Italiano 'Due leoni legato'

Coscia interamente lavorata a mano, proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia, appartenenti al circuito delle Dop di Parma e San Daniele. La coscia è legata a mano e la cottura avviene fuori stampo, così da esaltare il gusto pieno ed armonico della carne e da conferire al prodotto un aspetto casereccio, in grado di comunicare al consumatore l'artigianalità dei metodi di produzione e la fedeltà alle nostre antiche ricette. Il grosso spago che lega la carne, i profumi e i sapori di questo prodotto riportano alle botteghe di una volta, dove qualità ed eccellenza si fondevano in un connubio perfetto. È un prodotto senza glutine, senza derivati del latte, senza lattosio, senza polifosfati, senza glutammato, senza acqua aggiunta.

https://leoncini.eu

PROSCIUTTIFICIO MONTEVECCHIO

Leonardo Gherardi

"Il banco taglio costituisce la maggior parte della nostra produzione ed è per noi il settore principale. Tra i diversi salumi, il più dinamico è il fior di fesa, un prosciutto disossato da fresco e poi stagionato; questo tipo di lavorazione consente di ottenere un prosciutto facile al taglio con una minore quantità di scarto. Altri salumi da noi prodotti sono: culatta, gran speck e diverse tipologie di prosciutti. Nell'ultimo anno, il banco taglio ha avuto una buona performance, che ci rende molto contenti, perché la maggior parte delle nostre vendite, essendo nei canali Horeca e Gdo, si colloca in questo segmento".

Fior di Fesa

Nasce dalla coscia del maiale che viene disossata prima del processo di stagionatura. Questa lavorazione permette al prodotto di arrivare a regime di stagionatura molto prima rispetto ad un prosciutto in osso e, allo stesso tempo, ha dei grandi vantaggi sia al taglio ed affettamento che nella pulitura, avendo uno scarto ridottissimo e la possibilità di essere lavorato a temperatura positiva.
Ingredienti
Carne di suino nazionale ed europea, sale, aromi naturali.
Peso medio/pezzature
6,5 Kg
Caratteristiche
La forma regolare di natura consente di avere una fetta omogenea e uno scarto ridottissimo senza l'ausilio di lavorazioni meccaniche.
Confezionamento
Intero, trancio e affettato.
Tempi di scadenza
365 gg
180 gg sottovuoto

https://prosciuttificiomontevecchio.it

CARNI DOCK

Marco Cocito

"Siamo produttori di tutti i prosciutti crudi stagionati. Il prodotto più dinamico è il prosciutto crudo di Cuneo Dop, più di nicchia rispetto ad altri, che costituisce il 25% del fatturato. Nell'ultimo anno abbiamo avuto una crescita su tutti i prodotti, grazie all'aumento della clientela da noi voluto, ma non credo che il mercato del banco taglio abbia avuto una ripresa rilevante nell'anno appena terminato".

Crudo di Cuneo Dop

L'unica Dop della salumeria piemontese creata in modo artigianale nella filiera produttiva più corta d'Italia per un prosciutto a denominazione ed origine protetta. L'intera lavorazione del prodotto viene fatta artigianalmente.
Ingredienti
Carne di suino, sale
Peso medio/pezzature
Kg 10+ (crudo Cuneo Dop con osso) – kg 7,5+ (crudo Cuneo Dop disossato)
Caratteristiche
Stagionatura 24 mesi circa, lenta e naturale che gli permette di rimanere morbido mantenendo fragranti i suoi profumi ed il suo sapore inconfondibile.
Confezionamento
Formato addobbo, sottovuoto, legato a mano
Tempi di scadenza
180 gg (per il crudo disossato)

https://carnidock.com

SORRENTINO

Roberto Maccio

"Produciamo diversi salami per il banco (Milano, Ungherese, ventricina, Napoli) e spianate (romana, piccante, al tartufo, abruzzese). Il prodotto più dinamico è la spianata piccante che, tra Italia ed estero, ha avuto una crescita del 25%. Lo sviluppo estero ha riguardato in maniera importante anche la spianata al tartufo, che sta avendo ampio riscontro. Nell'ultimo anno, la crescita per noi ha riguardato tutte le categorie di prodotti, con un ordine a doppia cifra su tutti quelli sopra citati e con la leadership rappresentata dalle spianate".

www.salumisorrentino.com

PFITSCHER

Lukas Pfitscher

"Per il settore banco taglio, siamo produttori di diversi tipi di salumi: Speck Alto Adige Igp, altri tipi di speck, tra cui lo speck cotto meranese, pancetta, prosciutto di Praga. Il prodotto più trainante è lo speck Alto Adige, ma in grande crescita risulta anche lo speck cotto meranese, che sta avendo un ampio riscontro positivo. Per quanto riguarda l'ultimo anno, la nostra situazione è anomala, in quanto, dopo l'incendio che ci ha colpiti, abbiamo fatto fatica a capire l'aumento di trend; ad ogni modo credo che, in generale, il banco taglio stia recuperando notevolmente dopo il periodo Covid".

Speck Alto Adige Igp

Lo Speck Alto Adige Igp è prodotto secondo i metodi tradizionali, controllati da un severo disciplinare, e deve la sua unicità alla speziatura secondo la ricetta della famiglia Pfitscher, e alla sua lenta stagionatura all' aria fresca di montagna, per un minimo di 22 settimane. Uno speck è Igp solo se supera il controllo esterno e per conferma riceve a fuoco il marchio 'Alto Adige' sulla cotenna. Il nostro speck è riconosciuto per il suo sapore delicato ed unico.
Peso medio/pezzature
Speck Alto Adige Igp – 1/1 baffa 5 kg
Speck Alto Adige Igp – ½ 2 kg
Speck Alto Adige Igp – ¼ 1 kg
Speck Alto Adige Igp – cuore 400 g
Caratteristiche
Lo Speck Alto Adige Igp Pfitscher al taglio presenta un colore rosso acceso, la fetta compatta e profumata di montagna e di erbe aromatiche, le caratteristiche note affumicate emergono in modo equilibrato anche al gusto, verticale e di bella aromaticità.
Confezionamento
Sottovuoto
Tempi di scadenza
120 gg.

www.pfitscher.info/it

PARMACOTTO GROUP

Parmacotto Group è capofila nel tracciare i trend della categoria prosciutto cotto anche nel canale Gdo, sia nel libero servizio sia al banco taglio, con un'ampia offerta di referenze innovative. L'obiettivo è cogliere i trend emergenti del mercato e soddisfare le richieste di consumatori attenti alla qualità e all'origine della materia prima ma anche ad un'alimentazione equilibrata e sana, senza rinunciare al gusto.
Per presidiare il segmento premium al banco taglio il brand propone Il Cotto di Parma: un prosciutto cotto di alta qualità prodotto con 100% carne italiana, da filiera controllata.
Il profilo organolettico perfettamente bilanciato è garantito da una mappa di aromi unica, con sentori floreali, vegetali e speziati: miele, rosmarino, timo, ginepro, noce moscata, pepe e pepe rosa. Disponibile in vaschetta per il libero servizio e intero al banco taglio, questo prosciutto cotto d'eccellenza è realizzato con le migliori materie prime nazionali.
Una volta selezionate le cosce migliori, si procede con un'accurata cottura a vapore: le cosce vengono cotte lentamente al forno a basse temperature per un giorno intero. La temperatura viene successivamente gradualmente innalzata fino a raggiungere il cuore del prodotto. Questa cottura a scalare permette di non alterare il prodotto e ridurre al minimo la dispersione degli aromi. Il processo si conclude con una fase a secco che dona una leggera arrostitura esterna.
L'attenzione di Parmacotto al trend del benessere e dei prodotti free from ha portato il brand al lancio di Azzurro, un prosciutto cotto di alta qualità con il 30% del sale in meno rispetto alla media dei prosciutti cotti del mercato (Fonte: Crea), senza latte e derivati, senza glutine e senza glutammato monosodico aggiunto.
La nuova referenza, che è stata recentemente premiata da Altroconsumo come il miglior prosciutto cotto da acquistare al supermercato, unisce il giusto mix tra gusto e attenzione ad una corretta alimentazione, contribuendo al mantenimento di una normale pressione sanguigna nell'ambito di una dieta sana ed equilibrata. Non mancano le novità in lancio nel prossimo mese di aprile: Parmacotto presenta Prosciutto cotto di Praga con aromi 100% naturali. Il brand risponde così al crescente interesse del mercato per i driver clean label e naturalità con una nuova ricetta dalla nota aromatica, più delicata e rotonda e dal gusto dolcemente affumicato.
L'innovativa referenza è in linea con il positioning del Gruppo all'interno del percorso di sostenibilità #FeelinGood, un cammino che vuole mettere il benessere delle persone al centro, per farle stare bene a tavola, in azienda e nelle comunità in cui vivono. La sostenibilità per Parmacotto Group è strettamente legata a questa concezione di benessere a 360°.

Il Cotto di Parma

Un Prosciutto Cotto di Alta Qualità preparato esclusivamente con cosce 100% italiane, da filiera controllata. Autentico, genuino, naturale, è senza glutine, senza glutammato monosodico aggiunto, senza latte e derivati, con la sola aggiunta di aromi naturali ed estratti vegetali.
Peso medio/pezzature
8-8,5 Kg
Caratteristiche
Prosciutto cotto di alta qualità nazionale, fatto solo con cosce 100% italiane attentamente selezionate, da filiera controllata.

www.parmacotto.com

GRUPPO VALTIBERINO

Lorenzo Fuligni

"Nel 2022 il banco taglio ha vissuto un'evidente rinascita. Dopo gli anni difficili della pandemia, il consumatore ha riscoperto questo canale e notiamo una volontà precisa da parte delle insegne di investire sul canale, soprattutto in termini di ampliamento di gamma e in particolare nel segmento premium della private label. Significativi in questo senso sono stati gli inserimenti in Area 1 e 2 di prodotti relativamente nuovi, come i prosciutti Toscano Dop e Norcia Igp. La nostra offerta per questo canale è composta da tutta la gamma dei crudi: il tris Dop/Igp (Parma, Toscano e Norcia), i nazionali (sia in osso che disossati sottovuoto) e gli esteri predisossati. Chiaramente l'anno molto impegnativo sul fronte delle materie prime ha inciso, ma quello che ci contraddistingue è la capacità di salare a pieno regime, e siamo riusciti a non avere cali di volumi".

GOZZI

Prosciutto Toscano Dop

Il prosciutto Toscano Dop si distingue per il suo carattere unico, fortemente radicato al territorio dal quale proviene: la Toscana, culla di storia, cultura e tradizioni secolari. È prodotto esclusivamente con carni nazionali, selezionate e controllate fin dall'origine, e la sua ricetta è stata tramandata e custodita per secoli.

Ingredienti
Coscia di suino, sale, pepe, aglio
Peso medio/pezzature
Intero con osso da kg. 8 a kg. 12 – disossato s/vuoto da kg. 6,5 a kg. 9
Confezionamento
Intero con osso a vista con etichetta a collarino; disossato s/vuoto pressato o addobbo con etichetta.
Tempi di scadenza
Il prosciutto con osso va consumato preferibilemnte entro i 12 mesi successivi la data di immissione in commercio. Il prosciutto disossato sottovuoto ha scadenza a 6 mesi dal confezionamento dello stesso.

TODIANO PROSCIUTTI

Prosciutto di Norcia Igp / Brand: Cannelli Norcia

Nel prosciutto di Norcia è racchiusa la perfetta sintesi fra la sapiente tradizione norcina e il contributo che un territorio preservato, e per questo generoso, riesce a dare. La sua produzione è ancora oggi regolata da antichi metodi di elaborazione, tramandati e gelosamente custoditi in quello che è diventato, negli anni, il suo Disciplinare di produzione. Il prosciutto di Norcia Igp giunge a maturazione in un microclima favorevole, dopo una lunga stagionatura. Il suo profumo racchiude tutta la freschezza e la purezza dell'aria di montagna e il sapore, inconfondibile, è gustoso e delicato. Il prosciutto di Norcia Igp è quindi una garanzia di genuinità, un alimento sano e controllato che affonda le sue radici nella storia dei suoi territori e dei saperi ad esso legati. Il prosciutto Norcia Igp è tutelato e valorizzato dal Consorzio del Prosciutto di Norcia ed è certificato da un Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (reg. CE 1065 del 12/06/1997). La produzione del Norcia è regolata da disciplinare di produzione che fissa le caratteristiche della materia prima e metodi di lavorazione. Il disciplinare fissa altresì l'area geografica ove la produzione può avvenire. Questa area è circoscritta nel territorio collinare fra Norcia e i Monti Sibillini.

Ingredienti
Coscia di suino, sale, pepe
Peso medio/pezzature
Intero con osso da kg. 8,5 a kg. 12 – disossato s/vuoto da kg. 6,5 a kg. 9
Caratteristiche principali
Il prosciutto di Norcia Igp è un prosciutto crudo stagionato che giunge a maturazione con osso. Le cosce dalle quali si ottiene sono di animali provenienti da allevamenti nazionali, che sono censiti e rientrano nel circuito degli allevamenti abilitati a fornire le produzioni Dop e Igp.
La coscia da fresca è pesante, kg.13+, in quanto il prodotto a stagionatura ultimata, periodo obbligatoriamente non inferiore ai 12 mesi, dovrà avere un peso non inferiore ai kg. 8,5.
Le cosce fresche ritenute idonee ad essere avviate alla produzione Igp, che avranno perciò aver assolto ai dettami riportati dal Disciplinare per provenienza, peso, caratteristiche morfologiche, saranno munite di sigillo metallico riportante la sigla identificativa dello stabilimento di produzione.
Il prosciutto si presenta scoperto nella parte frontale con il tipico taglio a V rovesciata, con l'apice convergente con l'inizio del gambo.
A stagionatura ultimata, se il prosciutto ottempera a tutte le caratteristiche richieste dal Disciplinare di produzione, viene marchiato a fuoco con il logo del Consorzio del prosciutto di Norcia.Il prosciutto una volta marchiato a fuoco potrà poi essere disossato e messo sottovuoto.Potrà altresì essere affettato per il confezionamento in vaschette in Atp, ma solamente sotto la supervisione e il controllo dell'Ente terzo.
Caratteristiche organolettiche
Il prosciutto di Norcia si presenta al taglio fetta di un rosso rubino con sottile profilo di grasso bianco. Il profumo racchiude tutta la freschezza e la purezza dell'aria montana. Il regime climatico dell'area di elaborazione del Prosciutto di Norcia è infatti determinante nella dinamica del ciclo produttivo, che è strettamente collegato all'andamento meteorologico caratteristico ed alle particolari condizioni. Il sapore, inconfondibile e gustosamente delicato, è garantito dai millenari saperi norcini, tramandati e custoditi con gelosa dedizione.
Confezionamento
Intero con osso a vista con etichetta a collarino ; disossato s/vuoto pressato o addobbo con etichetta.
Tempi di scadenza
Intero 12 mesi dalla data di immissione in commercio; disossato s/vuoto sei mesi dal confezionamento.

LA BADIA

Prosciutto di Parma Dop con osso, Prosciutto di Parma Dop disossato (pressato/addobbo)

Il Prosciutto di Parma è un prodotto registrato quale Denominazione di Origine Protetta (Dop), a norma del Regolamento (Cee) n°2081/92 (sostituito dal Regolamento (CE) n° 510/06), ottenuto per prolungata stagionatura delle cosce di suini pesanti nazionali.

Ingredienti
Coscia suina, sale.
Peso medio/pezzature
Da 8,2 a 12,5 kg
Caratteristiche
Le specifiche caratteristiche del Prosciutto di Parma, a stagionatura ultimata, sono:
• forma esteriore tondeggiante
• peso normalmente compreso tra gli 8,2 ed i 12,5 chilogrammi, ma comunque non inferiore ai 7
• colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse
• sapore delicato e dolce, poco salato e aroma fragrante e caratteristico.
La lavorazione
La lavorazione del Prosciutto di Parma si svolge unicamente in stabilimenti ubicati nella zona tipica di produzione. Essa comprende il territorio della provincia di Parma posto a sud della via Emilia a distanza da questa non inferiore a 5 chilometri, fino ad una altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad ovest dal corso del torrente Stirone; un territorio le cui caratteristiche ambientali hanno un ruolo determinante – unitamente al sistema di lavorazione ed ai fattori professionali ed umani – nel raggiungimento delle caratteristiche finali del prodotto.
Confezionamento
Prodotto intero con osso: a vista
Prodotto disossato (pressato/addobbo): sottovouto
Termine minimo di conservazione
Prodotto con osso: 365 gg dalla data di confezionamento
Prodotto disossato intero: 180 gg, dalla data di confezionamento.

PROSCIUTTIFICIO VALTIBERINO

Prosciutto del Mulino
Prosciutto del Mulino disossato s/v (addobbo/pressato)

Prosciutto con osso stagionato, coperto con pepe o stuccato bianco
Ingredienti
Coscia di suino, sale, aglio, pepe
Peso medio/pezzature
Da 8 a 11 kg
Caratteristiche
Aspetto al taglio: rosso intenso con profilo di grasso bianco
Aroma e sapore: sapore vivo ed intenso.
Gli aromi naturali e le spezie caratterizzano il prosciutto con un delicato retrogusto con note erbacee.
La lavorazione
Prosciutto crudo stagionato di carni italiane, il cui peso da stagionato è superiore ai kg. 8.
Il prosciutto Del Mulino è espressione di un territorio a cavallo tra Toscana, Umbria e Marche, crocevia di esperienze agresti e di ricette, di sapori e di saperi, che nei secoli hanno dato origine a più di una eccellenza, nell'agroalimentare come in altri campi. Il sapore delicato, ma al tempo stesso di carattere, esprime i profumi erbacei delle terre a cui appartiene. Le carni, compatte, denotano il carattere rustico e sincero della propria storia. Il prosciutto del Mulino è scoperto della cotenna con tipico taglio a V rovesciata. La stagionatura minima è di 12 mesi, venduto con osso oppure disossato, lavato e messo sottovuoto.
Confezionamento
Intero con osso a vista con etichetta a collarino; disossato s/vuoto pressato o addobbo con etichetta
Termine minimo di conservazione
Il prosciutto con osso va consumato preferibilmente entro i 12 mesi successivi la data di immissione in commercio. Il prosciutto disossato sottovuoto ha scadenza a 6 mesi dal confezionamento dello stesso.

www.valtiberino.com

LA NOSTRA QUALITÀ IN TUTTE LE SUE FORME

100% CARNI ITALIANE · 100% ITALIAN MEATS

LACTOSE FREE · SENZA LATTOSIO

GLUTEN FREE · SENZA GLUTINE

CAVALIER UMBERTO BOSCHI · IN FELINO · DAL 1922

Cavalier Umberto Boschi porta da cent'anni sulle tavole il sapore autentico della tradizione in un'ampia selezione di prodotti che rappresentano l'eccellenza della salumeria italiana.

www.umbertoboschi.it

qreactive