Carni & CONSUMI

SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 14 - NUMERO 7/8 - LUGLIO/AGOSTO 2021
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

Zoom

Alle pagine XIV e XV

Carne e salumi nel carrello degli italiani

Nel primo trimestre 2021, cresce del 2,9% la spesa domestica di prodotti food. Secondo i dati pubblicati da Ismea, il fresco traina le vendite, cambiando il trend del 2020 che privilegiava il confezionato. Ottime le performance dei prodotti proteici di origine animale.

GUIDA BUYER

SPECIALE GRIGLIA

Origine della materia prima, tracciabilità e qualità sono gli elementi imprescindibili per garantire buoni prodotti. Varietà, innovazione e alto contenuto di servizio, invece, sono i driver che ne determinano il successo. Le proposte delle aziende.

Da pagina II a pagina XIII

Focus on

A pagina XVI

MeatCulture, la filiera 100% sarda

Al via il progetto di valorizzazione. Tra gli obiettivi, la messa a punto di nuove tecnologie di conservazione e trasformazione, ma anche la rivalutazione del quinto quarto per mercati multiculturali. Intervista a Roberto Lai, consulente Ricerca e Sviluppo della Cooperativa Produttori Arborea.

SPECIALE GRIGLIA

Origine della materia prima, tracciabilità e qualità sono gli elementi imprescindibili per garantire buoni prodotti. Varietà, innovazione e alto contenuto di servizio, invece, sono i driver che ne determinano il successo. Le proposte delle aziende.

GLORIOSO

www.glorioso.it

Specializzata nella produzione di carne fresca confezionata, preparati di carne e prodotti a base di carne tipici della tradizione siciliana, Glorioso vanta a catalogo molteplici referenze adatte alla cottura alla griglia. "Per la cottura Bbq, proponiamo la salsiccia di suino nero siciliano, che si contraddistingue per il sapore rustico; il maxi hamburger di scottona; la varietà di costate di scottona. A questi prodotti si affianca la linea degli involtini, anch'essa perfetta per la griglia", spiega Giuseppe Glorioso, presidente dell'azienda. "Quest'anno, inoltre, abbiamo lanciato un nuovo maxi hamburger di manzo (dunque castrato) che si caratterizza per il sapore deciso e il colore intenso". I prodotti sono molto apprezzati sul mercato, sia nel canale della ristorazione che nella Gdo. "I consumatori riconoscono la qualità delle materie prime utilizzate - come la carne di scottona prevalentemente italiana – e, contemporaneamente, il confezionamento in skin che, oltre a mostrare il prodotto e ad aumentarne la shelf life, ne preserva la tenerezza, i profumi e gli aromi".

> *Glorioso propone un'offerta varia in grado di accontentare i consumatori più tradizionali, con i tagli di carne pregiati, ma anche chi si diverte a sperimentare, grazie ai nostri preparati.*
>
> **Giuseppe Glorioso, presidente**

Salsiccia di suino nero siciliano

Deliziosa salsiccia di suino nero siciliano dal gusto rustico e deciso, prodotta in Sicilia, senza l'utilizzo di additivi e coloranti. Ideale da preparare e portare in tavola durante le festività.
Attraverso un Qr-code apposto sul pack, il consumatore può visionare il video della miniguida di cottura del prodotto.
Ingredienti
Salsiccia di suino nero siciliano 96%, acqua, sale, pepe nero.
Confezionamento
Salvafreschezza (skin), che migliora la tenerezza della carne, assicura lunghi tempi di conservazione e mantiene inalterati i valori organolettici e nutritivi del prodotto.
Tempi di scadenza
22 gg dalla data di produzione in confezione integra.

DANISH CROWN

www.danishcrown.com - www.purepork.danishcrown.com

L'intera gamma dei prodotti realizzati da Danish Crown si presta perfettamente al mondo del Bbq e, tra questi, molti tagli anatomici del suino leggero sono particolarmente indicati per il consumo fresco", esordisce Viktor Bekesi, sales manager dell'azienda. "In particolare, la nuova linea premium 'Pure Pork' rappresenta una scelta sana, consapevole e di alta qualità pensata per tutta la famiglia. Si tratta, infatti, di una gamma di referenze realizzate a partire da suini allevati in piccoli allevamenti danesi a conduzione familiare e senza l'uso di antibiotici dalla nascita nel pieno rispetto del benessere animale, riconosciuto a livello mondiale. Con questa linea ci rivolgiamo in primis ai consumatori che scelgono il loro cibo con attenzione e consapevolezza. I consumatori principali di questa linea, ad esempio, sono agli amanti del fitness, ma anche i cultori della buona cucina e i giovani sensibili all'impatto che il cibo genera sull'ambiente".

> *Vediamo una crescente domanda dei consumatori da tutto il mondo di prodotti sempre più sani, sostenibili e senza l'uso di antibiotici nel massimo rispetto del benessere animale. Danish Crown ha iniziato il suo percorso di trasformazione sostenibile quasi una decina di anni fa: questa scelta ci dona oggi un grande vantaggio e ci permette di essere sulla buona strada per diventare l'Azienda suinicola più sostenibile al mondo, arrivando a produrre i nostri suini ad impatto climatico totalmente neutrale entro il 2050.*
>
> **Viktor Bekesi, sales manager**

Pure Pork by Danish Crown – Coppa di suino a fette antibiotic free dalla nascita

Coppa di suino a fette proveniente dalla filiera Pure Pork antibiotic free dalla nascita, in confezione skinpack da 250 gr.
Ingredienti
100% carne di suino al naturale senza aggiunta di aromi.
Peso medio/pezzature
Peso fisso 250 gr.
Caratteristiche
Carne suina proveniente dalla filiera 'Pure Pork' da animali allevati in fattorie danesi a conduzione familiare senza l'uso di antibiotici dalla nascita.
Confezionamento
In confezione skin pack.
Tempi di scadenza
21 gg dalla produzione.

BERVINI PRIMO

www.bervini.com

"Bervini Primo, da sempre, seleziona e ricerca in tutto il mondo carni eccellenti per gli appassionati della qualità. La nostra gamma comprende un vasto assortimento di prodotti - disponibili sia in tagli sottovuoto che in singole porzioni per il retail - ideali per il mondo della griglia e in linea con le più recenti mode", spiega Andrea Pavesi, commerciale dell'azienda. Grande enfasi è stata data quest'anno al progetto Eurangus. Di cosa si tratta? Come fanno sapere dall'azienda, "si parte dall'allevamento, dove vengono selezionati solo Angus in purezza, lasciati liberi al pascolo per i primi 12 mesi e poi messi in feedlot per 150 giorni per ottenere lo status di prodotto Grain Fed. Il tutto nel massimo rispetto del benessere animale e della sostenibilità. La lavorazione avviene poi presso i nostri stabilimenti, creando una gamma di prodotti di Angus Europeo di altissima qualità e costanza". L'assortimento prevede, oltre ai tradizionali tagli da ristorazione, anche una selezione dedicata al mondo del Bbq con tagli come Asado, Bavette, Brisket, Diaframmi, Denver Steak, Picanha, Spider Steak, Tomahawk. La gamma viene poi completata dagli hamburger disponibili nel formato fresco o gelo. "Tutte le gamme Bervini si caratterizzano per l'elevata qualità della materia prima e i rigorosi controlli che vengono eseguiti in tutto il processo", continua Pavesi. "La profondità di assortimento, inoltre, ci permette di spaziare su una grande varietà di tagli e origini. Il mondo dei porzionati, in particolare, ci offre la possibilità di allargare la gamma dei clienti, rispondendo alle necessità di chi vuole acquistare la singola porzione e non il taglio intero. Tutta la linea del porzionato viene confezionata con materiali sostenibili e riciclabili". Le referenze Bervini sono destinate al canale Ho.Re.Ca. e al canale Gdo.

Eurangus

100% Angus Grain Fed, allevato secondo il più stretto rispetto del benessere animale. Una gamma completa di prodotti sottovuoto, porzionati ed hamburger.
Ingredienti
100% Angus.
Confezionamento
Sottovuoto o skin.
Tempi di scadenza
35 gg.

> *Investiamo sulla qualità della materia prima, sulla varietà dei tagli e sui porzionati. Il vero protagonista del barbecue è il prodotto, che deve essere rispettato e valorizzato, comunicando al cliente le sue peculiarità.*
>
> **Andrea Pavesi, commerciale**

segue

AGRICOLA GUIDI

www.agricolaguidi.com

Grangalletto Grill, parti di Grangalletto, Pollo70 Grill, petto di pollo70 a fette, coscia di pollo70 disossata e alette di pollo70 sono le specialità proposte da Agricola Guidi pensate per le grigliate. "Le nostre carni pregiate sono frutto di un lungo e attento percorso produttivo che interessa tutta la Filiera: dall'allevamento fino alla lavorazione finale del prodotto", sottolinea Roberto Guidi, direzione commerciale della Società Agricola Guidi di Roncofreddo. "Tutta la filiera è certificata e da anni l'azienda aderisce al disciplinare Unaitalia approvato dal ministero, per l'etichettatura volontaria delle carni avicole. Inoltre nel 2019 abbiamo conseguito la certificazione di prodotti da filiera sostenibile. Nei nostri allevamenti crescono pulcini di razze rustiche a lento accrescimento, alimentati con mangimi vegetali, No Ogm, in ambienti salubri e ben ventilati, nel rispetto delle regole del benessere animale. Inoltre dal 2014 (primi in Italia nel nostro settore) tutti i nostri animali sono allevati senza uso di antibiotici".

Gran Galletto Guidi Terra di Romagna

Carni tenere e fragranti, adatte per una cottura alla brace, al forno o in padella, che si prestano ad aromatizzazioni e marinature. Il Gran Galletto Guidi è allevato e lavorato in Romagna, senza uso di antibiotici, con alimentazione vegetale No Ogm e con integrazione di vitamine e minerali. Cresce in ambienti sani e protetti con più libertà di movimento grazie a maggior spazio in allevamento rispetto ai limiti di legge, con arricchimenti ambientali quali balle di paglia per favorire i comportamenti naturali e con uso di luce naturale.
Ingredienti
Carne avicola e rosmarino.
Confezionamento
Prodotto confezionato in vassoio di poliestere + film estendibile in Pvc.
Tempi di scadenza
Shelf life 10 +1gg

> *Negli ultimi anni l'esigenza di avere un prodotto che si presta a brevi tempi di preparazione e cotture veloci ha portato il consumatore a prediligere prodotti già porzionati. Alla luce di questa nuova tendenza, abbiamo ampliato la gamma di referenze destinate alla cottura barbecue e incrementato la produzione di prodotto in parti.*
>
> **Roberto Guidi, direzione commerciale**

ALCASS

www.alcass.it

Sono molte le referenze a brand Amica Natura dedicate alla cottura alla griglia. "Innanzitutto proponiamo il classico hamburger di carne bovina, disponibile per il retail in astucci da quattro o 10 pezzi, oppure per l'Horeca in grammature e formati diversi, per soddisfare le più svariate esigenze", esordisce Maurizio Vacchi, responsabile commerciale di Alcass. "Molto apprezzato anche l'hamburger Extragusto, una ricetta esclusiva con carne bovina, suina e aggiunta di formaggio Grana Padano Dop. Il gusto deciso, unito alla semplicità di cottura, lo ha reso una valida alternativa al classico hamburger di carne bovina e amato dai consumatori che desiderano un gusto più intenso, mantenendo la praticità del tradizionale 75g che cuoce in brevissimo tempo. Nel comprato hamburger troviamo poi la linea Premium, con carni di razze pregiate che valorizzano varietà locali, come la Chianina, la Marchigiana e la Piemontese. La linea food service Amica Natura, grazie a impianti di grigliatura all'avanguardia, propone una linea dedicata proprio a prodotti con carne già grigliata, da riattivare in pochi minuti e pronta all'uso, disponibili in diversi formati e pezzature, dai 78g fino ad oltre 200g". Ma non è tutto. Quest'anno Alcass ha lanciato una novità che va ad ampliare la linea Special Grill: una salsiccia surgelata senza pelle, con carne suina 100% italiana. "Sia nel retail che nel food service, si guarda con sempre più interesse a prodotti premium, ad alto valore qualitativo, contraddistinti da ingredienti ricercati e di livello superiore allo standard. Nel food service invece la linea di prodotti già grigliati e solo da scaldare garantisce plus notevoli in termini di gusto e consistenza, che vengono mantenuti anche dopo la riattivazione da surgelato. Questo vantaggio, unito all'ampia scelta di grammature diverse, fa di questi prodotti dedicati, una scelta di molti ristoratori".

Hamburger Extragusto

Ricetta esclusiva con carne bovina, carne di suino 100% italiana, arricchita con Grana Padano Dop: beef, pork and cheese. Il punto di forza è il gusto accattivante, il tono deciso che lo rende unico ed appetitoso.
Ingredienti
Carne bovino, suino e Grana Padano Dop.
Confezionamento
Astuccio contenente quattro hamburger surgelati da 75g.
Tempi di scadenza
12 mesi.

> *Il reparto R&S è sempre al lavoro per sviluppare nuove ricette che possano soddisfare una cottura veloce e pratica senza rinunciare al gusto e alla genuinità. L'obiettivo è quello di ampliare l'offerta, coniugando la qualità delle materie prime selezionate e creare nuove referenze che assecondino le necessità di mercato.*
>
> **Maurizio Vacchi, responsabile commerciale**

CARNIMEC - FORMENTO

www.carnimec.it

All'interno della linea Piemontese, fiore all'occhiello del brand Formento di Carni Mec, spiccano tre referenze dedicate alla cottura Bbq: il Medaglione da 200 g, la Costata da 500 g (circa) e la Fiorentina da 700 g (circa). "La linea Piemontese è posizionata nel segmento premium, grazie anche alla materia prima: pregiata carne di Razza Piemontese nata e allevata in Italia che garantisce al consumatore diversi benefit, tra cui un basso livello di colesterolo, un ridotto contenuto di grasso, ma anche gusto e morbidezza", sottolinea Nicola Pellegrino, responsabile marketing & comunicazione dell'azienda. "I prodotti, inoltre, sono confezionati in Skin-pack, un packaging innovativo e igienico che protegge le caratteristiche organolettiche del prodotto, oltre ad aumentarne la shelf-life". La linea Piemontese è commercializzata attraverso le migliori catene Gdo, sia in Italia che all'estero.

> *Il gruppo Mec è sempre attento all'evoluzione degli stili di consumo per offrire al consumatore prodotti buoni, sani e con un'elevata componente di servizio grazie ad un dipartimento R&S attrezzato con strumenti all'avanguardia e personale altamente qualificato.*
>
> **Nicola Pellegrino, marketing & comunicazione**

Il Medaglione di Fassone 200g

Hamburger con 98% di sceltissima carne di Razza Piemontese, dal gusto naturale e deciso.
Ingredienti
Carne bovina di Razza Piemontese 98%, acqua, fibre vegetali, amido, sale, correttori di acidità (E331, E262i), antiossidante (E301), barbabietola, aromi naturali.
Confezionamento
Skin-pack.
Tempi di scadenza
15 gg.

SALUMIFICIO VAL RENDENA

www.salumificiovalrendena.it

Il Salumificio Val Rendena, l'azienda trentina specializzata nella produzione di speck, carne salada e salumi tipici del territorio, presenta due prodotti dedicati alla cottura alla griglia: l'hamburger con carne salada - una vera e propria novità di prodotto che l'azienda ha lanciato nei primi mesi del 2021- e le salamelle tipiche trentine. "La materia prima con cui realizziamo queste referenze è alla base del loro successo", spiega Andrea Gasperi, titolare dell'azienda. "La carne salada è prodotta con pregiate fese di bovino adulto, refilate, salate e speziate a secco in Trentino dai nostri mastri salumai. La carne che la accompagna proviene da allevamenti italiani, di Scottona e di bovino adulto per l'hamburger: abbinamenti di prestigio capaci di esaltare la qualità di entrambe le carni. Il prodotto è confezionato in elegante vassoio nero in PET riciclato: un piatto gourmet in versione sostenibile. Anche le salamelle sono realizzate nel rispetto della qualità. Sono prodotte infatti con sola carne di suino italiano e lavorate secondo le tradizioni della nostra Val Rendena". Le referenze Val Rendena sono commercializzate in Italia attraverso Gd, Do e Horeca.

Hamburger con carne salada

Hamburger con pregiata carne salada del Trentino e carni di scottona e bovino adulto provenienti da allevamenti italiani. Il prodotto può essere consumato tal quale, senza aggiungere sale o altri condimenti, cuocendolo massimo quattro minuti in padella molto calda e girandolo spesso, o al burro e salvia con le medesime indicazioni di cottura.
Peso
150 g, peso fisso.
Tempi di scadenza
20 gg.
Packaging
Imballo primario: vaschetta skin. Imballo secondario: cartone. Dimensioni vaschetta: 182x182x20mm.

AMADORI

www.amadori.it

Salsicce Regionali (Veneta, Romana, Pugliese)

Un "viaggio nel gusto" in tre territori d'Italia (veneto, romano e pugliese) straordinari per tradizione gastronomica. Le salsicce sono realizzate con carni di pollo, tacchino e suino 100% italiani, arricchite da ingredienti eccellenti provenienti da queste zone d'Italia, alcuni anche a denominazione. La salsiccia Veneta ha nella sua preparazione Grana Padano Dop e radicchio rosso; quella Romana è ispirata ai sapori del Lazio con Pecorino Romano Dop e carciofi; la Pugliese è con caciocavallo e cime di rapa. Sono tutte gluten free e pronte in cinque minuti.
Ingredienti
Carne di pollo, tacchino e suino 100% italiani; Grana Padano Dop e radicchio rosso (ricetta Veneta); Pecorino Romano Dop e carciofi (ricetta Romana); caciocavallo e cime di rapa (ricetta Pugliese).
Confezionamento
320 g (retail); 1,0 Kg (maxi).
Tempi di scadenza
9 gg (retail); 10 gg (maxi).

segue

TULIP

www.tulipfood.it

"Tulip è leader in Europa nel segmento del Bbq. In Italia, in particolare, commercializza un'ampia gamma di prodotti 'da griglia', in primis il Bacon, che è il nostro cavallo di battaglia, ma anche l'assortimento 'Slow Cooked', che comprende le costine e lo stinco cotti a bassa temperatura, e naturalmente il Pulled Pork. A questi si affiancano le ultime novità di prodotto: la linea di hamburger premium creati per il canale Ho.Re.Ca. e l'innovativo Bacon già grigliato per facilitare il consumo in ogni occasione", spiega Daniele Moggia, trade marketing & business development manager dell'azienda. "I prodotti da Bbq della gamma Slow Cooked di Tulip sono preparati con maestria da materie prime di alta qualità. Vengono cotti a lungo e a bassa temperatura, un processo che rende la carne tenera e succosa donandole un gusto unico". Le referenze Tulip sono commercializzate, con formati diversi e alcuni adattamenti, sia nella Gdo che nel canale Ho.Re.Ca.

> *Tulip risponde da sempre alle esigenze dei consumatori garantendo la massima qualità e prodotti innovativi in grado di fornire il massimo del gusto e una grande facilità nella preparazione.*
>
> **Daniele Moggia, trade marketing & business development manager**

Slow Cooked BBQ Spare Ribs – costine di suino cotte a bassa temperatura

Costine di suino marinate in salsa Bbq, tenere e gustose. Cotte a lungo e a bassa temperatura secondo il metodo Slow Cooked.
Ingredienti
Costine di suino (91%): costolette di suino (89%), acqua, sale, maltodestrina, amido di mais modificato, regolatore di acidità (e 331), sciroppo di zucchero caramellato, aglio, pepe, pomodoro in polvere, zucchero, destrosio, estratti di spezie. Prodotto cotto. Marinatura (9%): acqua, zucchero, concentrato di pomodoro, sciroppo di glucosio, aromi, maltodestrina, amido modificato, peperoncino jalapeno, concentrato di aceto, addensante (E415), conservanti (E 211, E 202).
Confezionamento
Unità 550 g – Cartone otto pezzi.
Tempi di scadenza
6 mesi.

CENTRO CARNI COMPANY

www.centrocarnicompany.com/it

Attraverso il marchio You&Meat, Centro Carni Company presenta una nuovissima linea Bbq ricca di referenze pensate appositamente per le grigliate. Ne fanno parte: Pitmaster Smoke Flavored Burger, Wing Rib Steak, New York Strip Steak, Heavy Steak, Ribeye Steak e Picanha. "Sono tre i pilastri che caratterizzano questa nuova linea: la materia prima, la porzionatura e la varietà", sottolinea Raffaele Pilotto, direttore commerciale e marketing dell'azienda. "Per noi la materia prima è fondamentale e un punto cardine del nostro operato quotidiano: viene selezionata dai migliori macelli italiani ed europei e controllata, in fase di arrivo e lavorazione, dai nostri collaboratori. Per soddisfare le esigenze dei consumatori moderni, poi, ci siamo focalizzati sulla porzionatura - la maggior parte dei tagli proposti è a peso fisso - e sulla varietà della proposta, per dare al consumatore quanta più scelta possibile: la linea, infatti, è composta da sei prodotti che regalano diverse esperienze di gusto". La gamma You&Meat è commercializzata attraverso il canale retail/Gdo.

Wing Rib Steak

È la bistecca con l'osso per eccellenza dedicata al Bbq. Si ricava dalla lombata ed è adatta per una cottura 'flip and brush' (cottura diretta sulla griglia). È un taglio molto gustoso, reso tale dal sapore che il grasso rilascia in fase di cottura.
Ingredienti
Carne fresca di bovino adulto.
Confezionamento
Skin pack.
Tempi di scadenza
21 gg (shelflife).

> *La nuova linea Bbq è dedicata ai consumatori che, nell'ultimo anno, hanno riscoperto l'esperienza della cucina casalinga. La situazione pandemica, infatti - che ci ha costretti a stare in casa per lungo tempo -, ci ha permesso di scoprire nuove passioni e una cucina diversa, forse più ricercata ed elaborata. Tutta la gamma You&Meat regala un'esperienza di gusto eccellente e divertente e, con la linea dedicata al Bbq abbiamo rafforzato la filosofia aziendale, incentrata su varietà, trend ed emozioni.*
>
> **Raffaele Pilotto, direttore commerciale e marketing**

BECHÈR

www.becher.it

"Nel vastissimo assortimento di Bechèr, i 'prodotti da grigliata' costituiscono un importante segmento per l'azienda", spiega Antonio Miglioli, direttore commerciale di Bechèr. "Tra gli indiscussi protagonisti di grigliate e barbecue ci sono senza dubbio i wurstel". In questo segmento, l'azienda ha infatti lanciato una nuova linea premium di wurstel senza pelle a marchio Bechèr: ne fanno parte i Wurstel Pollo & Tacchino, genuini, leggeri e caratterizzati da 100% carne italiana; i Wurstel Puro Suino realizzati con solo carni suine, che si contraddistinguono per un gusto deciso, ideali per sfiziosi spuntini e piatti freddi; e i Wurstel con Suino, versatili e adatti per ogni occasione. "Nella categoria delle referenze adatte alle grigliate l'offerta è arricchita anche dalla salsiccia e dalla salamella fresca del Salumificio Vicentino, azienda storica di recente acquisizione da parte di Bechèr. Materia prima di origine italiana, le salsicce e salamelle vicentine sono insaccate in budello naturale e legate a mano, con una stagionatura lenta. Un'arte antica secondo un preciso disciplinare di produzione, utilizzando la carne pregiata del maiale, alla quale si aggiunge unicamente il sale come conservante e il pepe come aromatizzante. Ottimi trend di vendita si registrano infine anche con la linea di wurstel specialità a marchio Unterberger, nelle varietà Servelade, Wiener e Bratwurst. Wurstel di puro suino affumicati con legno di faggio". I prodotti Bechèr sono venduti sia attraverso la Distribuzione Moderna, dove ottengono ottime performance di vendita, sia all'ingrosso tradizionale.

Linea premium Wurstel Bechèr – Wurstel Puro Suino

Solo carni suine, gusto deciso per sfiziosi spuntini e piatti freddi.
Ingredienti
Carne di suino, acqua, sale, amido, spezie, aromi; esaltatore di sapidità: glutammato monosodico; stabilizzanti: polifosfati; antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio.
Confezionamento
Formati da kg1€ 10 pz, da gr250€ 3 pz e da gr100€ 4 pz.
Tempi di scadenza
Shelf life totale 90 gg.

> *Il lancio della nuova linea Premium di wurstel senza pelle e la proposta delle Specialità incontrano la richiesta di un maggior contenuto qualitativo, che sicuramente può aiutare il comparto a riprendere le quote di mercato perse nel recente passato. Continuiamo sulla voglia di tornare alla convivialità, che purtroppo non abbiamo avuto modo di godere nella passata stagione. Pensiamo che la versatilità di utilizzo di questi prodotti, anche come occasione di condivisione nei pasti principali, possa aiutarci a raggiungere i nostri obiettivi.*
>
> **Antonio Miglioli, direttore commerciale**

EAT MEAT

www.eatmeat.it

È ampia e variegata la proposta dei prodotti da grigliata firmati da Eat Meat. Ne fanno parte, infatti, entrecote, scamone, controfiletto e filetto porzionati, di provenienza argentina; hamburger di bovino Italia e Argentina, hamburger di suino; loin ribs, la picahna e anche la recente linea plant based, Zero Mea.it. "Per garantire la qualità dei nostri prodotti siamo inflessibili sulla scelta dei fornitori, sulle procedure di approvvigionamento e produzione e sulle risorse umane" sottolinea Cristina Santunione, amministratore e responsabile Haccp dell'azienda. "Per questo abbiamo siglato partnership con aziende leader nel panorama mondiale delle carni di qualità; usiamo una tecnologia all'avanguardia; selezioniamo risorse umane specializzate e abbiamo adottato alti standard qualitativi e igienico sanitari". I prodotti per griglia proposti da Eat Meat sono distribuiti attraverso Gdo e Horeca.

> *I prodotti Eat Meat sono sempre freschi e preparati con materie prime selezionate. Gli elaborati, poi, si caratterizzano per un'impareggiabile percentuale di carne e una lunga shelf life. Genuinità, fragranza e assenza di additivi, inoltre, sono importanti plus che contraddistinguono le nostre linee.*
>
> **Cristina Santunione, amministratore e responsabile Haccp**

segue

Linea Porzionati Eat Meat Argentina

Carni tenere e saporite di primissima qualità.
Confezionamento
Bipack da 390 g, formati e packaging personalizzabili.
Tempi di scadenza
Shelf life 45 gg.

BALDI

www.baldifood.it

Sono molteplici i prodotti firmati da Baldi che si prestano perfettamente alla cottura su griglia e Bbq. "Tutta la gamma degli hamburger è adatta ad essere cucinata con questi strumenti, così come tutta la selezione di tagli già porzionati surgelati, tra cui braciole, costate ed entrecote. Ultimi, ma non per importanza, i gustosissimi arrosticini di angus e ovino che insieme agli spiedini completano la gamma per gli appassionati della griglia", sottolinea Marta Falcioni, communication manager dell'azienda. "La materia prima che utilizziamo viene sapientemente selezionata, porzionata e lavorata. Gli hamburger, tutti senza glutine, sono confezionati singolarmente per evitare cross contamination con altri alimenti e per garantire alla carne una maggiore protezione dal freddo aumentandone la shelf life. I prodotti già porzionati vantano inoltre uno spessore regolare dei pezzi: una caratteristica che permette un veloce ed efficace conteggio del food cost e facilita gli chef ad uniformarne la cottura". Le referenze Baldi sono commercializzate attraverso la ristorazione, in tutte le sue declinazioni.

> *Se aumenta la cultura del settore aumenta la capacità del consumatore di saper riconoscere alti standard di qualità delle materie prime e di lavorazione. Il nostro compito è fornire nuovi stimoli, nuovi sapori e idee a un mercato sempre più pronto ad accoglierle. I nostri prodotti sono tutti gelo per fornire al consumatore un costante assortimento e per poter rispondere meglio alle sue esigenze di approvvigionamento.*
>
> **Marta Falcioni, communication manager**

Costata di bovino Irlanda

La costata di bovino Irlanda è un piatto che racconta ed esalta la tenerezza e il sapore intenso della carne di manzo irlandese. Aromi unici che evocano essenze di erbe ed arbusti tipici della landa irlandese.
Ingredienti
Carne bovino 100%.
Confezionamento
6 pz circa x 475 g cadauno ca: confezione 2,85 Kg circa.
Tempi di scadenza
18 mesi.

MARFISI CARNI

www.marfisicarni.it

"Tra le nostre referenze dedicate al mondo griglia/Bbq annoveriamo l'asado di scottona, la bistecca di scottona frollata, la linea di hamburger regionali (Chianina, Marchigiana e Romagnola) le ribs di agnello, la marinata di agnello e gli arrosticini di ovino", esordisce Walter Marfisi, dirigente della Marfisi Carni. "Quest'anno abbiamo continuato un cammino intrapreso già nel finire del 2020 volto alla sperimentazione di nuove forme di marinatura che hanno arricchito e donato ancora più gusto e particolarità ai nostri prodotti, tra cui l'asado di scottona, la marinata e le ribs di agnello". Le peculiarità dei prodotti Marfisi sono legate all'autenticità e alla provenienza delle carni, ma anche all'attenzione nel processo produttivo. "Utilizziamo carni derivanti da capi selezionati con cura e provenienti dalla nostra filiera integrata e completa. Non meno importante è tutta la fase di realizzazione del prodotto finito che avviene seguendo un diktat tradizionale e artigianale. Ad esempio, è secondo l'impiego di tecniche della tradizione abruzzese che produciamo gli arrosticini di pecora. Tutti questi accorgimenti ci rendono particolarmente apprezzati presso la platea di consumatori". Le proposte di Marfisi si rivolgono principalmente al mondo della Gdo e della Do. Tuttavia, grazie alla loro versatilità, rispondono perfettamente anche alle esigenze del normal trade.

Asado di scottona

L'asado è un preparato realizzato con carne di bovino (scottona). Il taglio da cui deriva tale referenza è la pancia, che viene prima messa in frollatura così da donarle la giusta tenerezza. Ciò che rende questo prodotto unico è il suo sapore intenso, il quale è il frutto di una accurata marinatura.
Ingredienti
Carne di bovino adulto (scottona) 87,9%, olio di semi di girasole, aceto di mele, sale, peperone dolce, spezie, pepe nero, prezzemolo, aglio.
Confezionamento
Skin.
Tempi di scadenza
15 gg.

> *Cerchiamo di ideare prodotti in linea con le richieste di consumatori sempre più attenti alla qualità e alla particolarità. Con le nostre nuove marinature, ad esempio, vogliamo generare un connubio tra le note di sapore delle culture orientali e sud americane, particolarmente speziate, e la tradizione enogastronomica della cultura italiana. Con questa scelta creiamo un ponte tra i nuovi trend culinari apprezzati dai giovani e i sapori autentici amati dai consumatori più maturi.*
>
> **Walter Marfisi, dirigente**

CENTRO CARNE

www.centrocarne.com

"Da sempre i prodotti per la griglia sono un must nel nostro portfolio prodotti. La cultura del Bbq nelle zone di nostro interesse è molto radicata, ma si lega a tagli tradizionali: costata, fiorentina, per il bovino; salsiccia, costine, lombatine, per il suino. Pertanto la nostra scelta è stata quella di avere un'offerta che potesse soddisfare le esigenze di tutti, dai patiti specialisti del Bbq, fino ai tradizionalisti", spiega Claudia Corradetti, responsabile marketing dell'azienda. "Per questo, di fianco ai tagli classici, abbiamo aggiunto nuove referenze, particolari, che possono aver bisogno di processi di cottura più lunghi ed attenti. Ne sono un esempio, le Costine in salsa barbeque, un prodotto apparentemente mainstream ma la cui differenza è data dal rub di spezie; ma anche le Costine mediterranee, per chi preferisce sapori più tenui e tipici della cucina italiana, e il Pulled Pork, un prodotto tipico dello street food, che può assumere connotati gourmet se viene fatto con carne di suino selezionata e la cura di un professionista del Bbq. In Centro Carne abbiamo quindi scelto di valorizzare un prodotto comune, dandogli un gusto distintivo, che lo rendesse unico nel suo genere. Decisivo, in tal senso, l'aiuto del Grill Master Daniele Govoni, con cui abbiamo avviato una collaborazione, circa tre anni fa, che ci ha permesso di scoprire il complesso mondo delle spezie e i segreti della griglia". Le referenze di Centro Carne nascono da un'estrema attenzione e cura dell'intero processo produttivo: "Svolgiamo il nostro lavoro con meticolosa attenzione, selezionando solo materia prima di qualità, seguendo la filiera dalla terra alla tavola e avvalendoci della collaborazione di specialisti di settore che possano aiutarci nella realizzazione di prodotti finiti di qualità, unici nel loro genere".

Oggi tutto è pronto per il lancio di altre interessanti novità nel mondo griglia/Bbq: mix particolari di spezie che andranno ad accompagnare una carne saporita e selezionata di suino. "Le principali novità riguarderanno Pulled Pork, Stinco Mediterraneo e Il segreto. Si tratta di prodotti in cui andremo a valorizzare la materia prima di qualità, il suo gusto e sapore anche attraverso l'uso di mix di spezie studiati ad hoc con Daniele Govoni. L'elaborazione di queste ricette ha richiesto molti mesi di lavoro, prima di poter trovare la perfetta combinazione di sapori che potessero rendere unici i nostri prodotti: abbiamo fatto un vero e proprio percorso di degustazione di spezie, guidati dal nostro grill Master, un'esperienza formativa interessante e della quale siamo molto soddisfatti".

I prodotti di Centro Carne si rivolgono perlopiù al canale Horeca ma, grazie alla loro versatilità e praticità, sono adatte anche alla commercializzazione in Gdo.

Costina Barbecue Tex Mex

Costine di suino preparate con un rub di spezie studiato ad hoc, dal gusto deciso ma piacevole. Un prodotto che soddisfa i cinque i sensi, bello a vedersi per il colorito aranciato dato dalla marinatura; profumato una volta aperto e gustoso quando lo si assaggia.
Ingredienti
Costine di suino 96%, spezie e piante aromatiche (pepe nero, cipolla, peperone piccante, peperone dolce), sale, aroma di affumicatura, antiossidanti: E300.
Confezionamento
Busta termoretraibile. Prodotto confezionato sottovuoto.
Tempi di scadenza
21 gg.

> *Da due anni stiamo investendo per rispondere al crescente interesse dei consumatori verso il barbecue. Per questo ci siamo avvalsi della collaborazione del grill master Daniele Govoni. Una scelta guidata dalla volontà di avere al nostro fianco un professionista competente, che condividesse gli stessi valori e la filosofia che guidano tutte le nostre attività. Il progetto intrapreso con lui ha l'obiettivo di studiare nuovi prodotti ad hoc, ma anche trasmettere, attraverso corsi di formazione, l'arte del barbeque.*
>
> **Claudia Corradetti, responsabile marketing**

AVIMECC

www.avimecc.com

"I nostri prodotti più adatti per il Bbq variano dal pollo tal quale (come ali e alette, braciola di pollo, petto a fette) ai prodotti elaborati come Gran Menù Grigliata, Cipollata, Grigliatello, Spiedini, Hamburger, Salsicce e Alette Bbq", spiega Nadia Colombo, responsabile qualità, carica in azienda. Tra questi, il Gran Menù Grigliata è l'ultima novità presentata dall'azienda. Si tratta di un prodotto che racchiude al suo interno un vero e proprio menù da griglia: troviamo infatti la Salsiccia limone e zenzero, la Salsiccia luganega, lo Spiedino rustico, il Chicken burger speck e il Chicken burger spinaci. "La principale caratteristica dei nostri prodotti è l'utilizzo di carne di pollo fresca selezionata, insaporita con spezie e arricchita con piante aromatiche tipiche del mediterraneo". Le referenze Avimecc sono disponibili nel canale normal trade e in Gdo.

> *Studiamo nuovi prodotti che possano rispondere alle esigenze dei consumatori aggiungendo un tocco di sapore della nostra terra, come la salsiccia di pollo con zenzero e limoni di Sicilia, la Cipollata, con cipolletta tipica delle zone etnee avvolta da pancetta di suino. La Ricerca e Sviluppo studia poi referenze composte da un insieme di prodotti all'interno della stessa confezione, ideale per cene sfiziose, proprio come il 'Gran Menù Grigliata'.*
>
> **Nadia Colombo, responsabile qualità**

Gran menù grigliata

Il Gran menù grigliata racchiude, in un'unica confezione, un mix di prodotti specifici per il Bbq: salsiccia limone e zenzero, salsiccia luganega, spiedino rustico, chicken burger speck e chicken burger spinaci.
Ingredienti
Salsiccia zenzero e limoni: carne di pollo 59%, carne di suino 29%, acqua, zenzero 0,5%, limoni 0,5%, aromi naturali, antiossidante: E300, E301, correttore di acidità: E331, E262, sale.
Spiedino rustico classico: carne di pollo 45%, salsiccia di pollo 30%, carne di suino 15%, peperone 10%.
Salsiccia luganega: carne di suino 87%, acqua, aromi naturali, antiossidante: E300, E301, correttore di acidità: E331, E262, finocchio selvatico, pepe rosso, estratti vegetali.
Hamburger spinaci: carne di pollo 71%, carne di suino 4%, acqua, spinaci 6%, formaggio, patate, fibre vegetali, sale iodato, aromi, spezie, regolatore di acidità: E300, E301, estratti vegetali.
Hamburger pollo e speck: carne di pollo 74%, carne di suino 4%, acqua, speck 4%, patate, fibre vegetali, aromi, spezie, regolatore di acidità: E300, E301, correttore di acidità: E331, E262 estratti vegetali, sale.
Confezionamento
Atmosfera protettiva.
Tempi di scadenza
Shelf life minima garantita alla consegna: 8 gg. Shelf life totale: 10 gg.

segue

FIORANI®

IL FUTURO ALLE ORIGINI

TENERI E SUCCOSI (PROD OTTI A BASSA PRESSIONE)

senza aromi artificiali e naturali aggiunti

HAMBURGER FIORANI nuova ricetta e nuovo formato per godere ancora di più! 200 grammi di passione per la buona carne

Provali tutti sulla griglia:

- **Magro**, con solo il 7,3% di grassi, ideale per chi è attento alla dieta, ma non rinuncia al gusto
- **Bio** per il consumatore attento all'ambiente e ai suoi ritmi
- **al Bacon**, per chi ama i gusti decisi e saporiti
- **Chianina**, fra le più pregiate carni al mondo per sapore e tenerezza
- **Scottona**, in formato XXL da 250 grammi, una vera goduria!

Coming Soon... il nuovissimo **Hamburger Razza Piemontese** NEW succulento, morbido e dal gusto intenso e raffinato.

Cultura del cibo, patrimonio in ogni tempo

Possiamo anche scherzarci su, ma l'argomento è serissimo. Il cibo è storia, convivialità, benessere e salute, un patrimonio che Fiorani si impegna a preservare e valorizzare.

Tutti i prodotti FIORANI sono SENZA GLUTINE

Scopri le nostre ricette sul sito www.fioraniec.com/le-ricette/

seguici su:

FIORANI&C. S.P.A. - VIA COPPALATI N. 52 - 29122 PIACENZA (PC)
P.IVA 01410740334 - TEL. +39 (0)523-596111 - marketing.fiorani@fiorani.net

FIORANI

www.fioraniec.com

"La griglia è una delle cotture preferite dagli amanti della carne, quindi nel nostro assortimento non potevano mancare prodotti studiati per dare il meglio sul ferro incandescente. La Linea Benessere ha una naturale vocazione che la rende adatta al barbecue: ci sono le salsicce in diversi formati e ricettazioni oppure gli spiedini, anche nel formato famiglia per le festose rimpatriate. Nella linea Fiorani, ideali da cuocere alla griglia sono i nostri succulenti suini marinati, la tenera tagliata di bovino e la nuova gamma degli hamburger", spiega Valeria Fiorani, responsabile marketing dell'azienda. "La novità principale di quest'anno è il rinnovamento della gamma hamburger che è stata al centro degli studi del reparto Ricerca e Sviluppo che ha voluto perfezionare ulteriormente uno dei nostri prodotti più amati. Abbiamo cambiato il formato, passando dai 150 ai 200 g, e migliorato la ricetta adottando un innovativo processo di produzione a bassa pressione che rende la carne ancora più tenera e succosa. La preparazione prevede solo ingredienti naturali, senza aromi e senza aromi naturali aggiunti e, naturalmente, senza glutine, come tutti i prodotti Fiorani. Nella gamma proponiamo una referenza Bio pensata per i consumatori sensibili alle tematiche ambientali e al benessere animale, l'Hamburger al Bacon, dal gusto deciso e saporito e tre Hamburger legati alle eccellenze zootecniche italiane: chianina, una delle carni più pregiate al mondo per sapore e tenerezza, scottona, perfetta consistenza, semplice e gustosa e, novità, l'hamburger Razza Piemontese, annoverata tra le migliori carni italiane, magra, ma allo stesso tempo tenera e succulenta".

Ma quali sono le principali caratteristiche di questi prodotti? "Il primo presupposto è la materia prima di alta qualità con facoltà di gestire just-in-time anche picchi di domanda da parte del mercato. Fiorani, facendo parte del Gruppo Inalca, accede quotidianamente ad approvvigionamenti costanti delle migliori carni di filiera. Massima attenzione è dedicata allo studio dei processi produttivi, delle nuove soluzioni di packaging e delle esigenze di consumo, al fine di proporre referenze ad alto valore di servizio. I nostri spiedini, per esempio, non solo sono preparati con carne di qualità per garantirne la tenerezza, ma il loro formato e la conformazione è progettata per permettere una cottura uniforme. Niente è lasciato al caso, nemmeno il packaging, con vassoio totalmente trasparente per permettere al consumatore finale di vedere bene il prodotto. La salsiccia della Linea Benessere, nelle varianti Classica, Mantovana, Luganega classica, al peperoncino e al finocchietto, è un prodotto a peso fisso, con i vantaggi che questo comporta per il retail, è senza glutine e accompagnato da una precisa tabella nutrizionale. Questo è un aspetto molto importante per Fiorani, che propone un prodotto gustoso e prelibato, mantenendo sempre un'attenzione particolare a una alimentazione equilibrata. Per quanto riguarda la gamma dei Suini Marinati, si tratta di referenze studiate per qualsiasi cottura, ma che danno il meglio di sé sulla griglia. Divertenti da preparare e da consumare convivialmente. Loin Ribs, Tagliata di Lonza, Tomahawk, Tagliata di Coppa Marinata, sono protagoniste dei barbecue, grazie alla loro succulenza enfatizzata dalla saporita marinatura che le rende ancora più tenere e gustose. Il confezionamento in Skin ne garantisce una maggior durata e accentua l'effetto della marinatura.

Citiamo infine la Tagliata tenera di Roastbeef Bovino, ideale per creare, in poche mosse, un piatto delizioso e sofisticato". I canali di riferimento dei prodotti Fiorani sono la Gdo e il settore Ho.re.ca. per cui l'azienda studia sia ricettazioni ad hoc rigorosamente a peso fisso per monitorare i costi raggiungendo al contempo la soddisfazione di gusto del cliente, sia formati particolari più adatti e più pratici per questo settore.

> *Fiorani apprezza in modo particolare il mondo del Bbq perché è fatto di preziosi momenti conviviali in cui ritrovare famiglia e amici. Per questo ci piace l'idea di proporre prodotti studiati per avere una resa perfetta sulla griglia. L'osservazione delle tendenze di consumo è da sempre l'elemento che ci guida nella progettazione delle referenze. Da tempo puntiamo sulla sostenibilità, diventata tema di grande attenzione per i consumatori, capace di indirizzare le scelte di acquisto. Oltre ad adottare scelte produttive che riducono l'impatto ambientale e gli sprechi, studiamo rigorosamente il confezionamento. I vassoi dei nuovi hamburger, per esempio, sono fatti di cartoncino riciclabile post consumer certificato FSC, composto da materiale proveniente da foreste ben gestite. Il packaging skin permette di allungare i tempi di conservazione mantenendo invariate le caratteristiche organolettiche del prodotto, in questo modo riduce gli sprechi e l'ingombro in frigorifero.*

Valeria Fiorani, responsabile marketing

Hamburger Razza Piemontese 200g

La razza piemontese è una delle eccellenze italiane, base per alcune delle più 'esportate' ricette della tradizione piemontese, tra cui la celebre battuta. La carne piemontese è molto magra, ha una texture perfetta e grande sapore. L'hamburger di razza piemontese Fiorani è preparato senza aromi e aromi naturali aggiunti tramite un procedimento produttivo a bassa pressione che mantiene la carne tenera e succosa.

Ingredienti
Carne di bovino (razza Piemontese) 92%, acqua, fiocchi di patate, sale iodato (sale, iodato di potassio 0,007%), aceto tamponato, barbabietola, estratti di piante aromatiche e spezie, pepe nero.

Confezionamento
Confezionamento skin.

Tempi di scadenza
Shelf life 15 gg.

SOALCA - JUBATTI

www.jubattibbq.it

Jubatti presenta un'ampia gamma di prodotti dedicata appositamente al Bbq americano (low & slow) e alla griglia. "La linea dedicata agli originali tagli da barbecue comprende: ribs St.Louis, ribs baby back, Boston butt (questi tre prodotti sono stati approvati dalla Kcbs - la più grande associazione al mondo delle cultura barbecue - come tagli ufficiali da gara Bbq), ma anche short ribs speziate in due differenti versioni - gusto mediterraneo e gusto da barbecue americano -, porchetta, arrotolato di vitello e agnello porchettato. La linea dedicata alla griglia, poi, include hamburger, arrosticini, spiedino golosino, salsicce, mix grigliata suino e mix grigliata agnello Igp del centro Italia", sottolinea Gabriela Iubatti, responsabile marketing dell'azienda. "Per i nostri prodotti utilizziamo solo carne italiana per i prodotti di suino e vitello e l'Agnello Igp del centro Italia. Fondamentale, inoltre, è l'artigianalità della preparazione, in un connubio tra le tendenze internazionali (come hamburger e tagli da Bbq) e prodotti tipicamente italiani (come salsicce, arrotolati, porchetta, arrosticini)". I prodotti a marchio Jubatti sono distribuiti al canale professional, Horeca e Gdo.

Grigliata mista di Agnello Igp del centro Italia a marchio Jubatti dal 1945

Jubatti promuove un prodotto tipico italiano: l'Agnello del Centro Italia Igp. Questi agnelli nascono e vengono allevati quasi esclusivamente all'aperto, sono svezzati prima con latte materno e nutriti, poi, principalmente con essenze spontanee di prati e di pascoli, leguminose e graminacee. L'Agnello del Centro Italia Igp si caratterizza per la sua tenerezza, il suo colore rosa chiaro e un contenuto di grasso intramuscolare molto basso (0,78 g su 100 g). Totale tracciabilità in etichetta.

Ingredienti
100% carne di Agnello Igp del Centro Italia

Confezionamento
Atp.

Tempi di scadenza
7 gg.

> *Jubatti è stata tra le prime aziende italiane a partire nel 2016 con un progetto dedicato al barbecue. Grazie anche alla fiducia di uno dei nostri principali clienti (Metro Italia), siamo stati dei veri precursori in questo settore e abbiamo lanciato la linea Jubatti BBQ a marchio Jubatti BBQ. Vista la grandissima richiesta, alcuni mesi fa abbiamo lanciato lo shop online www.jubatti.com dedicato proprio ai tagli BBQ e Grilling per arrivare direttamente nelle case dei consumatori, oltre che dei professionisti.*

Gabriela Iubatti, responsabile marketing

MARTINI ALIMENTARE

www.martinialimentare.com

Martini Alimentare si distingue per la sua ampia gamma di proposte con carni italiane al 100%, No Ogm e da allevamenti Antibiotic-Free per una cucina sana e moderna. L'offerta di prodotti adatti alla griglia inizia con i Mini Spiedini proposti in versione pollo o suino. A questi si aggiungono: il Pollo alla Diavola già pronto per la griglia; il Misto Grill, saporito assortimento di spiedini e salsicce tipo verzino di suino; la Grigliata di suino, una proposta di tagli di suino in un mix composto da costine, spiedino e salsiccia di tipo verzino, pronta in otto minuti. Infine, per i grandi appassionati di griglia c'è il Barbecue di suino composto da una selezione di tagli di suino ideali per grigliate: salsiccia tipo verzino, costine, pancetta e coppa a fette. "La qualità è un valore imprescindibile per noi che siamo stati i primi in Italia a realizzare un progetto di tracciabilità della filiera", spiega Gianni Ceccarelli, sales director. "La filiera integrata, interamente italiana, è un nostro tratto distintivo: partendo dai campi si sviluppa negli allevamenti, fino alla tavola e garantisce il controllo sull'intero processo di trasformazione con un supporto tecnico e scientifico di primissimo livello. La sostenibilità è un altro dei nostri capisaldi, secondo cui le produzioni seguono un controllo capillare che permette di inserire sul mercato prodotti innovativi in grado di rispondere alle più alte aspettative dei consumatori". Le referenze Martini sono commercializzate sia nel canale tradizionale che nella Gdo. "Per il dettaglio offriamo al rivenditore un attento servizio clienti che si basa sulla cura e ascolto delle individuali esigenze per offrire sempre una pronta e adeguata risposta. In Gdo la nostra offerta è pensata per essere pratica e in linea con i nuovi consumi che chiedono soluzioni smart, qualità e versatilità nelle preparazioni".

> *Intercettiamo le mutevoli esigenze del mercato, proponendo selezione e rispetto della materia prima, innovazione di prodotto e di servizio, oltre a una moderna cultura alimentare. Lo dimostra la nostra gamma di prodotti di alta qualità, realizzati con ingredienti sicuri, di origine garantita, da filiera certificata che si arricchisce continuamente con proposte che seguono e spesso anticipano, nuovi stili di vita. Un'attenzione che trova una perfetta corrispondenza in prodotti preparati seguendo le regole della migliore tradizione della gastronomia regionale italiana e pronti per essere gustati in pochi minuti.*

Gianni Ceccarelli, sales director

Mini Spiedini Martini

Appetitosi e versatili, sono un prodotto 'Ready to cook' che incontra le richieste e le tendenze del mercato sempre più esigente in termini di qualità e praticità di consumo. I Mini Spiedini hanno ottenuto, nel 2020, il marchio 'Eletto Prodotto dell'Anno' nella categoria 'Elaborati di carne'. Quest'anno la linea Mini Spiedini Martini è protagonista del concorso "La Fortuna vien Grigliando" (www.legrigliate.it, con scadenza 31 luglio) che offre la possibilità di vincere uno dei 15 barbecue Weber in palio.

Ingredienti
Mini spiedini di pollo: preparazione a base di carne fresca di pollo allevato dalla nascita senza uso di antibiotici, alimentazione No ogm. Petto di pollo intenerito 53%, salsiccia di suino 30%, peperoni 8%, lardo di suino.
Mini Spiedini di suino: preparazione di carne di suino allevato senza uso di antibiotici negli ultimi quattro mesi e alimentazione No ogm. Lonza di suino intenerita 54%, salsiccia di suino 30%, peperoni 8%, lardo di suino.

Confezionamento
Top seal.

Tempi di scadenza
10 gg.

VALLE SPLUGA

https://vallespluga.it

L'azienda di Gordona (So) aggiunge una novità alla sua gamma di prodotti freschi a marchio 'Scudetto Rosso': il Galletto 'alla Pestèda'. "Valle Spluga ha scelto di rafforzare ancor di più il suo legame con il territorio lanciando un prodotto ispirato alla tradizione della cucina Valtellinese: il Galletto 'alla Pestèda', una miscela di erbe di montagna e spezie", spiega Riccardo Meroni, dell'Ufficio Marketing & Communication. "Il Galletto Vallespluga è un prodotto avicolo premium grazie a una virtuosa Filiera di produzione, di proprietà e 100% italiana". I prodotti Vallespluga sono distribuiti sia sul canale Retail che sul canale Horeca. L'azienda, inoltre, ha ideato una gamma di prodotti pensati per la ristorazione moderna, che predilige livelli di servizio sempre più elevati.

> *Valle Spluga risponde ai nuovi trend offrendo un prodotto di alta qualità - da filiera 100% italiana -, facile da preparare, sano e sostenibile. Una volta cotto, il Galletto Vallespluga presenta una carne tenera, consistente e saporita.*

Riccardo Meroni, dell'Ufficio Marketing & Communication

Galletto Vallespluga alla Pestèda

Il Galletto 'alla Pestèda' è un galletto aperto sul dorso, con il petto integro, in modo da trattenere tutte le essenze in cottura. All'interno della confezione è presente una miscela di erbe di montagna e spezie ispirata a un'antica ricetta tipica Valtellinese: la 'Pestèda' (il nome in dialetto vuol dire 'Pestata'), utilizzata per insaporire carni e altre pietanze secondo la tradizione Valtellinese.

Ingredienti
La Pestèda è un battuto di pepe nero, sale, timo, achillea nana e bacche di ginepro.

Confezionamento
Il prodotto è confezionato in vassoio + film, e all'interno della confezione è presente una bustina di Pestèda, la miscela di erbe di montagna e spezie. L'etichetta del prodotto mette in risalto lo Scudetto Rosso Vallespluga e richiama al territorio alpino in cui opera l'azienda.

Tempi di scadenza
Shelf life: 10 gg.

GRUPPO MARTELLI

www.martelli.com

Per incontrare i gusti e le esigenze più disparate, Martelli dispone molteplici referenze dedicate alla cottura alla griglia. Tra queste segnaliamo la Porchetta Barbecue (lonza di maiale avvolta in una pancetta magrissima, già arrostita per esaltarne l'aroma e farcita con un delicato trito di spezie), l'Arrosto di lonza di suino, in confezione da 200 g (lonza di maiale cotta al vapore e poi arrostita, da scaldare in pochi istanti alla griglia), l'Arrosto di petto di tacchino cotto al vapore per chi desidera maggiore leggerezza senza rinunciare a un piatto saporito. Non da ultimo, l'Arrosto di petto di pollo cotto al vapore, che ripassato al barbecue o alla griglia, è un pasto completo e ricco di gusto dedicato a chi cerca un'alimentazione sana ed equilibrata. "Una delle caratteristiche peculiari di queste referenze è l'elevato grado di servizio. Si tratta infatti di prodotti già porzionati, a peso fisso e già cotti, quindi facili e veloci da preparare", spiega Marco Martelli, della quarta generazione Martelli. "Seguiamo inoltre tutta la filiera di produzione, dall'allevamento al confezionamento dei prodotti: questo ci permette di garantire e assicurare un'altissima qualità della nostra offerta. Ma non è tutto. I nostri suini sono allevati in impianti di proprietà nel nord Italia (una delle zone più vocate) e nutriti esclusivamente con prodotti di origine naturale, presupposto imprescindibile per un'ottima sanità delle carni. La tecnologia di cui si servono i nostri impianti va ad ammodernare le pratiche di lavorazione tradizionali, permettendone un'esecuzione più accurata, nella costante ottica della migliore salubrità. Esistono però alcune mansioni propriamente umane che, come Gruppo Martelli, abbiamo scelto di mantenere tali, preservando quella cura del gusto e delle sue sfumature tipicamente artigianali. Gli stessi condimenti che utilizziamo per le nostre carni, ad esempio, sono frutto di antiche ricette, che all'interno della famiglia Martelli ci tramandiamo da generazioni". I prodotti Martelli sono presenti nelle migliori catene della Do, in Italia e all'estero. "Le esportazioni, per il nostro Gruppo, stanno assumendo dimensioni sempre più importanti. Sebbene la maggior parte del nostro fatturato sia ancora generato in Italia, fra i nostri primi mercati di riferimento ci sono Stati Uniti, Francia, Australia e Giappone".

> *Puntiamo a disporre di una gamma selezionata e di qualità. Vogliamo renderci riconoscibili, agli occhi del consumatore, come coloro che propongono una scelta di carni e prodotti per un barbecue o una griglia davvero speciali. Da sempre, infatti, investiamo nel controllo totale della filiera per conquistare la fiducia e le preferenze del consumatore. Ma non solo: abbiamo introdotto, per tale comparto, anche diverse proposte di carni bianche, per assicurare la medesima qualità anche a chi cerca diversi tipi di carne.*

Marco Martelli, della quarta generazione Martelli

Porchetta Barbecue

Lonza di maiale avvolta in una pancetta magrissima, arrostita per esaltarne l'aroma e farcita con un delicato trito di spezie.

Ingredienti
Suino, aromi naturali. Non contiene glutine e polifosfati aggiunti, amidi, soia, né derivati del latte.

Confezionamento
Confezione da 200 g.

fine

di Margherita Luisetto

Carne e salumi nel carrello degli italiani

Nel primo trimestre 2021, cresce del 2,9% la spesa domestica di prodotti food. Secondo i dati pubblicati da Ismea, il fresco traina le vendite, cambiando il trend del 2020 che privilegiava il confezionato. Ottime le performance dei prodotti proteici di origine animale.

Non si arrestano gli effetti della pandemia sulla spesa dei prodotti alimentari degli italiani. Come evidenziato da Ismea, dopo un +7,4% messo a segno nel 2020 (la tendenza di crescita più alta dell'ultimo decennio), il primo trimestre 2021 registra un incremento del 2,9% sul primo trimestre 2020 a fronte delle continue limitazioni per il contenimento del Covid (come la chiusura del canale Horeca), attestandosi su livelli superiori dell'11,7% rispetto allo stesso periodo di un'annata regolare come quella del 2019. Secondo le previsioni dell'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare, questo trend potrebbe continuare per tutta la prima metà dell'anno. Infatti, la gradualità della ripresa della socialità e della libertà negli spostamenti condizionerà ancora le spese domestiche, che continueranno ad assorbire i consumi in precedenza effettuati fuori casa. Il perdurare dello smart working, inoltre, contribuirà a mantenere in ambito domestico una parte dei consumi alimentari migrati dai canali extra-domestici.

Trend 2021 vs 2020

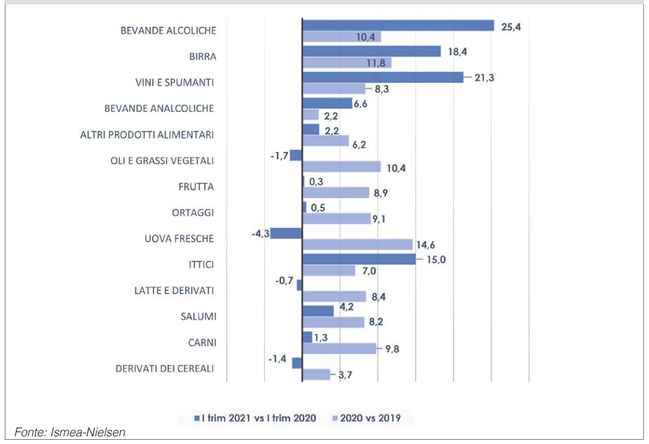
Rispetto alla tipologia di acquisti effettuati dagli italiani all'inizio del 2020 - in concomitanza con l'avvento della pandemia -, quando la facevano da padrone i prodotti confezionati (una crescita quattro volte superiore al dato del 2019, con un aumento delle vendite in valore del +8%), nel primo trimestre 2021 i consumatori hanno preferito acquistare prodotti freschi e sfusi. Secondo quanto rilevato da Ismea, infatti, oggi sono i prodotti freschi sfusi a trainare la crescita dei consumi, con un incremento del 3,7%, contro il +2,5% dei prodotti Ean (European Article Number).

Nel confronto con lo stesso periodo dell'anno scorso, il primo trimestre 2021 vede la crescita a due cifre degli acquisti di bevande alcoliche (+25,4%), vini e spumanti (+21,3%) e birre (+18,4%). Sul fronte dei generi alimentari, invece, sono aumentati gli acquisti dei prodotti ittici (+15%). A cui seguono i salumi (+4,2%) e la carne (+1,3%).

I canali di vendita

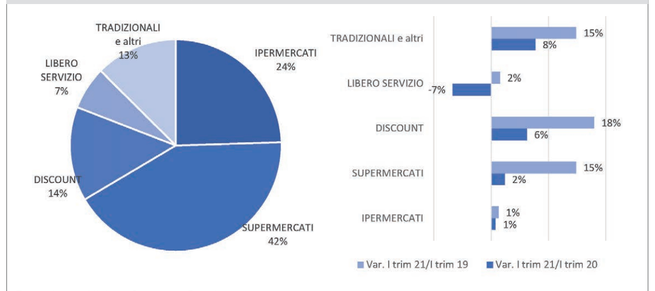
I supermercati si confermano la principale fonte di approvvigionamento delle famiglie (vi è transitato il 42% dei volumi totali) con un incremento delle vendite del 2,4% rispetto al primo trimestre 2020, ma con fatturati che sono aumentati del 15% rispetto allo stesso periodo del 2019, cioè alla situazione precedente alla pandemia. I discount, con una quota del 14%, continuano a rappresentare la categoria in maggiore evoluzione: +6% rispetto al primo trimestre 2020. Discreta la crescita delle vendite per i negozi tradizionali, che mantengono nel primo trimestre 2021 la performance positiva, con un incremento delle vendite dell'8% (+15% rispetto al 2019). I liberi servizi sono l'unico canale a segnare un calo delle vendite (-7%), dopo il recupero nelle prime fasi di restrizioni (questo canale sembra infatti aver perso appeal tra i consumatori). Debole l'incremento delle vendite degli iper (+1%).

La spesa per acquisti domestici di prodotti alimentari - Var.% I trim 2021 vs I trim 2020



Fonte: Ismea-Nielsen

I canali di vendita - Quote primo trimestre 2021 e variazione (in valore) rispetto al primo trimestre 2020 e al primo trimestre 2019

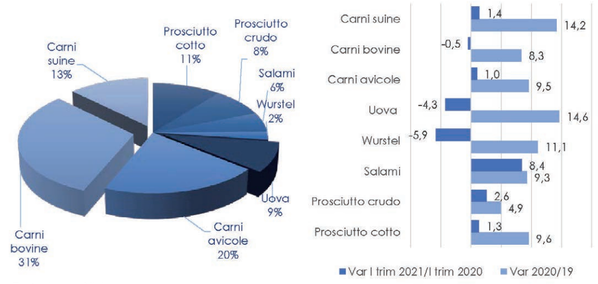


Fonte: Ismea-Nielsen Consumer Panel

Focus on: prodotti proteici di origine animale

Il comparto dei prodotti proteici di origine animale, dopo lo slancio che ha caratterizzato i primi tre mesi del 2020 (+9,8% le carni, +8,3% i salumi, +14,5% le uova) vanta ancora segno più nel primo trimestre del 2021: +1,3% per le carni e +4,2% per i salumi. Meno bene, invece, il comparto delle uova, che apre il 2021 con un ripiegamento degli acquisti del 4,3% rispetto allo stesso periodo del 2020 (comunque su livelli notevolmente superiori rispetto al 2019). Come evidenziato dal report di Ismea, per le carni si può parlare di una discreta resilienza, grazie al protrarsi della conversione dei consumi 'fuori casa' in consumi 'in casa'. Però, mentre per le carni suine e per quelle avicole la spesa si conferma in lieve aumento (rispettivamente +1,4% e +1%), per le carni bovine, che in valore rappresentano il comparto con maggiore peso, si delinea un lieve calo della spesa (-0,5%). In netta flessione gli acquisti di carni surgelate, conservate e di wurstel.
Ottime anche le perfomance dei salumi. Se nel 2019 avevano già dato segnali di ripresa (+1,4%), e nel 2020 avevano incrementato le vendite dell'8,2%, nel primo trimestre 2021 continuano a registrare un buon andamento delle vendite, con aumenti di spesa del 4,2% rispetto all'analogo periodo 2020. A fare da traino i preaffettati e i porzionati disponibili nei frigo a libero servizio (che rappresentano il 58% dei volumi acquistati dalle famiglie) le cui vendite sono aumentate del 5,4%, seguite da quelle dei freschi al banco servito (+2,4%). Come riportato da Ismea, tra i salumi il più acquistato in termini di volume è il prosciutto cotto, la spesa per il quale segna un +1,3%, ed è sostenuta dal solo prodotto confezionato (+6,8%), mentre scende l'interesse per questo prodotto al banco (-5,1%). Il più dinamico è invece il salame che ha incrementato le vendite dell'8,4%, con vendite al banco 'servito' che segnano +10,4%. Il prosciutto crudo, infine, continua a riscontrare l'interesse dei consumatori con incrementi totali del 2,6%, supportati sia dal banco del libero servizio (+2,1%) che da quello servito (+2,9%).

Quote e variazioni della spesa su base annua



Fonte: Ismea-Nielsen

di Margherita Luisetto

MeatCulture, la filiera sarda per i bovini da carne

Al via il progetto di valorizzazione. Tra gli obiettivi, la messa a punto di nuove tecnologie di conservazione e trasformazione, ma anche la rivalutazione del quinto quarto per mercati multiculturali. Intervista a Roberto Lai, consulente Ricerca e Sviluppo della Cooperativa Produttori Arborea.

I bovini al pascolo in Sardegna

I bovini al centro di ingrasso di Arborea (Or)

Ha preso ufficialmente il via MeatCulture, il progetto della Cooperativa Produttori Arborea (Oristano) con la collaborazione dell'Università di Sassari dedicato alla valorizzazione della filiera sarda del bovino da carne. Partendo da un'idea progettuale nata nel 2018, MeatCulture ha lo scopo di lavorare sulla conservazione e trasformazione delle carni, nell'ottica di ampliamento della loro commercializzazione insieme a un'attività di comunicazione relativa alla qualità, sia dell'allevamento che del prodotto finito. "L'idea nasce nell'ambito delle attività di ricerca e sviluppo finalizzate a individuare modelli di produzione del bovino che possano valorizzare le risorse locali", spiega in un'intervista Roberto Lai, agronomo e coordinatore del progetto MeatCulture. "Grazie a un finanziamento di 396mila euro (pari al 100% dei costi) ottenuto nell'ambito della sottomisura 16.2 del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Sardegna, MeatCulture lavorerà sulla conservazione e trasformazione delle carni di bovino nato e allevato in Sardegna per i mercati locali tradizionali e multiculturali".

Roberto Lai, consulente Ricerca e Sviluppo della Cooperativa Produttori Arborea

Quali sono le realtà impegnate nel progetto?

MeatCulture è un progetto transdisciplinare e nasce all'interno della Cooperativa Produttori Arborea, che gestisce il più capiente centro di ingrasso della Sardegna. La Cooperativa, grazie al grande impegno degli allevatori sardi di bovini da carne, è potuta diventare "Organizzazione Produttori Carne" creando la filiera del bovino nato e allevato in Sardegna. L'Università di Sassari, con i dipartimenti di Agraria e di Medicina Veterinaria darà supporto alle attività scientifiche di sviluppo di nuovi prodotti e processi di frollatura della carne e di conservazione e trasformazione del quinto quarto bovino. La stessa Università avrà inoltre il compito di valutare gli aspetti di mercato relativi ai nuovi prodotti che vogliamo sviluppare. La divulgazione dei risultati e l'organizzazione degli eventi saranno a cura della coop Cinearena di Sassari.

Quali obiettivi vi siete posti?

Innovare le tecniche di maturazione e manipolazione della carne, allo scopo di migliorarne le caratteristiche qualitative, e valorizzare le materie prime, tenendo conto dell'evoluzione delle abitudini alimentari locali e della presenza di consumatori multiculturali. In questo senso, lavoreremo sul potenziamento del valore del quinto quarto: si tratta di tagli poco sfruttati dal mercato ma che possono soddisfare le esigenze di nuovi consumatori, soprattutto in un mercato sempre più multiculturale. Il lavoro interdisciplinare ci permetterà quindi di incrementare la diffusione di carni bovine da filiera interamente sviluppata in Sardegna, dotate di qualità di processo e caratteristiche sensoriali apprezzabili dal consumatore, allargare l'offerta a nuovi mercati e gestire le produzioni in modo sostenibile. Non solo. Oltre alle qualità della carne, ci consentirà di far conoscere anche i vantaggi ambientali della nostra filiera, che opera nel segno della sostenibilità.

Cosa caratterizza queste carni?

I bovini di questa filiera nascono e crescono in Sardegna. Sono allevati nei pascoli e l'ingrasso e il finissaggio avviene nel centro dedicato ad Arborea, dove l'animale trascorrere gli ultimi mesi della sua vita. I processi di allevamento e l'alimentazione scelta ci permette di ottenere un prodotto di qualità eccellente, caratterizzata da un ottimo grado di tenerezza e una giusta marezzatura.

Quanti capi producete?

Nel 2020 abbiamo registrato una produzione di bovini da carne dagli 8 ai 24 mesi di 3.150 capi.

Attraverso quali canali sono commercializzate queste carni?

Attualmente la distribuzione interessa per il 30% la Gd, e per il restante 70% piccole macellerie. Nel frattempo stiamo lavorando per affrontare al meglio anche il canale Horeca: grazie alle attività di Ricerca & Sviluppo e coinvolgendo tecnologi alimentari e i veterinari stiamo infatti lavorando a nuovi tagli e a nuove tecniche di conservazione. Per ora il mercato è prevalentemente regionale, ma il nostro obiettivo è affacciarci al mercato nazionale.

Quali attività saranno messe a punto?

Un'importante parte delle risorse del progetto sarà dedicata alla comunicazione. Organizzeremo, dunque, una serie di eventi allo scopo di informare i consumatori e gli operatori del settore sulle qualità del prodotto e del processo produttivo, a partire dai vantaggi ambientali derivati da una filiera circolare sviluppata in ambito regionale. Presenteremo poi i vari utilizzi in cucina di alcune sottoparti del bovino (come, appunto, il quinto quarto), fornendo consigli su come valorizzarli e cucinarli.

schede prodotto

Luglio/Agosto 2021

SOCIETÀ AGRICOLA GUIDI DI RONCOFREDDO - www.agricolaguidi.com

Nome prodotto
Gran Galletto Guidi Terra di Romagna
Breve descrizione prodotto
Carni tenere e delicate, adatte per un'alimentazione leggera e saporita, sia per piatti raffinati che per una cucina veloce. Il Gran Galletto Guidi è allevato e lavorato in Romagna, senza uso di antibiotici, con alimentazione vegetale No Ogm e con integrazione di vitamine e minerali. Cresce in ambienti sani e protetti, con più libertà di movimento grazie a maggior spazio in allevamento rispetto ai limiti di legge, con arricchimenti ambientali quali balle di paglia per favorire i comportamenti naturali e con uso di luce naturale.
Ingredienti
100% carne avicola.
Peso medio/pezzature
550-650 g.
Caratteristiche
Ideale da cucinare al forno o alla griglia. Disponibile nella versione busto (foto prodotto) o grill (aperto con rosmarino).
Confezionamento
Prodotto confezionato in vassoio di poliestere + film estendibile in Pvc.
Tempi di scadenza
Shelf life 10+1gg.

GESCO SCA - AMADORI
www.amadori.it

Nome prodotto
Gran Filetto di Pollo, tutto d'un pezzo, in panatura croccante
Breve descrizione prodotto
Gustose fette impanate, tutte provenienti rigorosamente da tagli anatomici selezionati di carne di pollo Qualità 10+, allevato a terra senza uso di antibiotici e alimentato con mangime vegetale No Ogm. Pronti in pochi minuti, sono ottimi per portare in tavola piatti di qualità, ricchi di proteine e fonte di niacina (vitamina B3), facili e veloci da preparare.
Peso medio/pezzature
Confezioni da 250 g o da 660 g.
Caratteristiche
Carne di pollo Qualità 10+, allevato a terra senza uso di antibiotici e alimentato con mangime vegetale No Ogm. Ricco di proteine e fonte di niacina (vitamina B3).
Tempi di scadenza
12 gg.

CENTRO CARNE - PASSIONE BIO
www.centrocarne.com

Nome prodotto
Mini Burger Bio 6 x 30 g
Breve descrizione prodotto
Materia prima eccellente, una carne biologica che rappresenta il perfetto connubio tra le migliori pratiche ambientali, livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. Preparati solo con tagli selezionati, i mini burger sonop un'ottima opzione di finger food. Il colore della fascia richiama il claim 'Qualità dalla natura'.
Ingredienti
Carne di bovino adulto (scottona)* 90%, fiocchi di patate*, acqua, sale non iodato, amido*, aromi naturali, spezie*, correttori di acidità: E331, bucce di psillio*, antiossidanti: E300, estratto di rosmarino*, barbabietola in polvere*. *Biologico
Peso medio/pezzature
6x30g.
Caratteristiche
Preparazione a base di carne di scottona bovino adulto. Senza allergeni e senza glutine.
Confezionamento
Sottovuoto in skin.
Tempi di scadenza
20 gg.

CENTRO CARNI COMPANY SPA
https://centrocarnicompany.com/it

Nome prodotto
New York Strip Steak
Breve descrizione prodotto
New York strip steak è il nome comunemente utilizzato per questo tipo di taglio dalle steakhouse statunitensi; è una bistecca di controfiletto senza osso, morbida e saporita. La sua tipica forma si presta per essere presentata anche come tagliata.
Ingredienti
Carne fresca di bovino adulto.
Peso medio/pezzature
250g/pezzo.
Caratteristiche
Taglio particolarmente dedicato alla cottura Bbq.
Confezionamento
Skin pack.
Tempi di scadenza
21 gg.

DANISH CROWN
www.danishcrown.com

Nome prodotto
Filetto di suino a fette Pure Pork
Breve descrizione prodotto
Filetto di suino a fette proveniente dalla filera Pure Pork, suini allevati senza l'uso di antibiotici dalla nascita in fattorie danesi a conduzione familiare.
Ingredienti
100% carne di suino danese al naturale senza aggiunta di aromi.
Peso medio/pezzature
Peso fisso 250 g.
Caratteristiche
Carne di suino di livello premium proveniente della filera Pure Pork. I suini di questa filiera vengono allevati in fattorie danesi a conduzione familiare senza l'uso di antibiotici dalla nascita. Come fanno sapere dall'azienda, la filiera Pure Pork rappresenta la massima espressione di benessere dell'animale, riconosciuta a livello mondiale.
Confezionamento
Confezione salvafreschezza skin pack da 250 g.
Tempi di scadenza
Il prodotto ha 21 gg di scadenza dalla produzione.

DELICATESSE
www.delicatesse.it / www.lacameintavola.com

Nome prodotto
Pulled Pork – Nuova Confezione da 250 g in flow pack
Breve descrizione prodotto
Coppa di maiale affumicata e cotta lentamente a bassa temperatura come nella migliore tradizione barbecue americana. Al termine della cottura la carne, tenera e succulenta, si sfilaccia con la sola pressione della forchetta. Può essere gustato in molti modi, accompagnato da salse e verdure, ma dà il meglio di sé all'interno di appetitosi panini.
Ingredienti
Coppa di suino, sale, aromi, antiossidante: acido ascorbico.
Peso medio/pezzature
0,250 Kg.
Caratteristichee
La carne, grazie alla cottura sottovuoto, mantiene al suo interno tutti gli elementi nutritivi e rimane morbida e ricca di sapore, senza che vengano aggiunti oli o grassi con evidenti benefici per la salute. Il prodotto può essere conservato a lungo in frigorifero poiché la cottura sottovuoto elimina il rischio di ricontaminazione durante la conservazione.
Confezionamento
Sacchetto sottovuoto in polietilene-poliammide e confezione esterna in carta.
Tempi di scadenza
90 gg garantiti.

FIORANI&C.
www.fioraniec.com

Nome prodotto
Tagliata di Coppa suino marinata Fiorani
Breve descrizione prodotto
La tagliata di Coppa di suino marinata unisce la succulenza della carne di suino, 100% italiano, allo sprint di sapore della delicata marinatura dai sentori mediterranei.
Ingredienti
Carne di suino (coppa) 88%, acqua, olio di semi di colza, olio di oliva, olio di karitè, sale, pomodoro, olive nere (contegono gluconato ferroso), origano, aglio, saccarosio, destrosio, correttori di acidità: acetati di sodio, citrati di sodio; antiossidante: acido ascorbico.
Peso medio/pezzature
0,250 g.
Caratteristiche
La tagliata di Coppa appartiene alla gamma dei Suini Marinati Fiorani. Grazie agli innovativi processi produttivi utilizzati negli stabilimenti Fiorani, la carne viene lavorata nella maniera ottimale per valorizzarne le caratteristiche ed enfatizzarne qualità e gusto. In questo modo è possibile proporre ricette semplici, naturali e prelibate.
Confezionamento
Skin.
Tempi di scadenza
Shelf life 12 gg.

GLORIOSO
www.glorioso.it

Nome prodotto
Involtini con Pistacchio
Breve descrizione prodotto
Deliziosi involtini di carne di suino caratterizzati da uno sfizioso ripieno di formaggio, pistacchio e mortadella e ricoperti da una delicata panatura di granella di pistacchio. Senza glutine. Realizzati a mano.
Ingredienti
Carne di suino 44%, formaggio (latte, sale, caglio, fermenti lattici), mortadella (carne di suino, sale, aromi, pistacchio, spezie, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico; antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio), pistacchio 8%, aromi, pasta d'acciughe, sale, fibra di pisello, farina di riso, antiossidante: E 301.
Peso medio/pezzature
350g a confezione, 8 confezioni per ogni cartone.
Caratteristiche
Realizzati a mano, senza glutine, confezione salvafreschezza, pack intelligente che attraverso un qr-code rimanda al video della miniguida di cottura del prodotto.
Confezionamento
Salvafreschezza (skin).
Tempi di scadenza
22 gg dalla data di produzione in confezione integra.

Pregiata Carne Salada
e carne di bovino adulto
Blonde d'Aquitaine
da allevamenti italiani

Salumificio VAL RENDENA 1947

Scopri la nostra
Carne Salada
nel servizio TV
di Melaverde
su Canale 5

TARTARE & HAMBURGER

Un nuovo modo per dire Carne Salada

Abbiamo imparato a conoscerla ed apprezzarla gustandola come carpaccio o saltata alla piastra, ora la Carne Salada del Trentino si presenta ai nostri palati in una nuova forma, anzi due! La nostra pregiata Carne Salada, unitamente a carne di bovino adulto da allevamenti italiani, dà vita a due specialità dal gusto nuovo e sorprendente. La genuinità ed il gusto firmati Salumificio Val Rendena.

Salumificio Val Rendena
Porte di Rendena - Trentino - Italy
www.salumificiovalrendena.it

ELEMENTI DESIGN

schede prodotto

Luglio/Agosto 2021

GOLDENFOOD
www.goldenfood.it

Nome prodotto
Fesa suprema di tacchino arrosto
Breve descrizione prodotto
La Fesa suprema di tacchino arrosto è realizzata con il petto anatomico intero con sterno di tacchino maschio fresco, esclusivamente di origine italiana. La materia prima viene stoccata all'interno di celle di refrigerazione per 24 ore, al fine di garantire la perfetta temperizzazione della carne prima delle successive lavorazioni. Al petto viene poi iniettata una salamoia in percentuale modestissima rispetto ai maggiori competitor presenti sul mercato. Il semilavorato così ottenuto viene trasferito alla fase di zangolatura. Il semilavorato viene legato a mano in modo da ottenere una forma particolare, artigianale e accattivante. Viene quindi trasferito all'interno dei forni, dove, un procedimento molto lento di cottura a vapore e una leggera doratura finale, conferiscono al prodotto la compattezza, la consistenza, l'aroma, la fragranza e il colore desiderati.
Ingredienti
Fesa di tacchino, sale, destrosio, fruttosio, aromi. Antiossidante: E301. Conservante: E250. Senza glutine (<20ppm).
Peso medio/pezzature
Prodotto intero 4,5 Kg circa, tagliato a metà 2 Kg circa.
Confezionamento
Sottovuto
Tempi di scadenza
Shelf life totale 90 gg.

LENTI – RUGGER
www.lenti.it

Nome prodotto
Lenti e Co.Al.Vi. – Carpaccio di bresaola di Fassone di Razza Piemontese
Breve descrizione prodotto
Il Carpaccio di bresaola di Fassone di Razza Piemontese nasce dall'unione dell'esperienza di Lenti, specialisti nella 'cottura' delle carni, con quella di Co.Al.Vi., specialisti dell'allevamento. Il prodotto reinterpreta in chiave moderna, fondendole insieme, la bresaola e la carne salada, collocandosi tra la prima, asciutta e saporita, e la seconda, molto fresca e umida. Il Carpaccio è una delle referenze della gamma di prodotti realizzati con carne 100% italiana di Fassone di Razza Piemontese: la linea è infatti composta da 'Manzo Affumicato', 'Carpaccio di Bresaola' e 'Bresaola'.
Caratteristiche
Carne 100% italiana (solo il Fassone di Razza Piemontese); bassissimo apporto di grassi della carne (meno del 3%); senza glutine; senza latte e derivati; senza glutammato e senza ingredienti Ogm.
Confezionamento
In vaschette trasparenti in atmosfera protettiva, dimensioni vaschetta (235 x 210 x 13 mm).
Peso medio/pezzature
70 g.
Tempi di scadenza
60 gg.

EAT PINK
www.eatpink.it

Nome prodotto
Pulled Pork – Gli Sfilaccini
Breve descrizione prodotto
La creatività di Eat Pink unisce il successo del piatto statunitense alla qualità della carne di origine italiana, aromatizzata e cucinata lentamente per 10 ore. Il pulled pork Eat Pink si presenta già sfilacciato, condito in una gustosa salsa bbq e pronto al consumo dopo una riattivazione di soli quattro minuti al microonde.
Ingredienti
Carne di suino, sale fino, sale aromatico, senape in polvere, salsa gusto barbecue, senape in crema.
Peso medio/pezzature
300 g.
Caratteristiche
Carne di suino tenero al gusto barbecue, riattivabile in pochi minuti.
Confezionamento
Primario: vaschetta PET, prodotto confezionato sottovuoto in skin / Secondario: Fascetta in cartoncino FSC. Materiale sostenibile e riciclabile
Tempi di scadenza
130 gg dalla data di confezionamento.

GRATIA – PIANETA ALIMENTARE
www.pianetalimentare.com

Nome prodotto
Roast Beef
Breve descrizione prodotto
Tipica pietanza della cucina inglese, il rosbeef viene servito tradizionalmente come piatto principe della domenica. Solo pregiata sotto fesa di bovino cotta al forno insaporita con un mix di erbe pregiate e un pizzico di sale. La particolare cottura tradizionale conferisce una colorazione scura all'esterno e rosa all'interno per un arrosto morbido, saporito e succulento.
Ingredienti
Carne di bovino, sale, spezie, erbe.
Peso medio/pezzature
2,2 Kg.
Confezionamento
Sacco alluminio pastorizzabile.
Tempi di scadenza
50 gg.

RECLA
www.recla.it

Nome prodotto
Recla Gourmet Ossobuco
Breve descrizione del prodotto
L'Ossobuco Gourmet di Recla nasce da un'esclusiva ricetta con carne di suino e una deliziosa salsa di pomodoro, verdure e spezie. Grazie alla precottura sottovuoto la carne è tenerissima. Il sapore, unito con la facilità e la velocità della preparazione (10 minuti), fa amare il prodotto. La confezione contiene due ossobuchi, ideale per due porzioni.
Ingredienti
Carne di suino con salsa a base di pomodori, verdure e spezie. Senza glutine e lattosio, senza conservanti.
Peso medio/pezzature
450 g.
Confezionamento
Busta sottovuoto e scatola in cartoncino.
Tempi di scadenza
120 gg.

RICO CARNI
www.ricocarni.it

Nome prodotto
Arista di suino affumicata e cotta a fette.
Breve descrizione del prodotto
Arista di suino italiano, aggiunta di sale e aromi, affumicata con legno di faggio e cotta in forno. Il prodotto viene venduto tagliato a fettine da 85-90g e confezionato in skin.
Ingredienti
Carne di suino, sale, zucchero, destrosio, aromi, stabilizzante: E331, antiossidante: E301, aroma naturale, conservante: E250, aroma di affumicatura, fumo di legno di faggio.
Peso medio/pezzature
270-300 p.v.
Caratteristiche
Prodotto senza glutine. Senza derivati del latte e lattosio. Senza polifosfati aggiunti.
Confezionamento
Vassoio in skin microondabile.
Tempi di scadenza
Shelf life 60 gg.

SOALCA - JUBATTI DAL 1945
www.soalca.it

Nome prodotto
Arrosticini di ovino adulto congelati
Breve descrizione del prodotto
Gli originali arrosticini abruzzesi ora anche congelati. In dialetto "Rustelle" (dal verbo arrostire), sono spiedini realizzati con alcuni tagli anatomici di pecora di razza selezionata e lavorata secondo la tradizione abruzzese artigianale: il magro è inframezzato da pezzetti di grasso, che sciogliendosi, insaporisce l'arrosticino e mantiene la carne morbida, dandole un gusto ricco e un aroma unico.
Ingredienti
100% carne di ovino adulto.
Peso medio/pezzature
40 pezzi.
Caratteristiche
Arrosticini di ovino adulto, preparati secondo la tradizione abruzzese, congelati.
Confezionamento
La scatola contiene 40 arrosticini, suddivisi in quattro pratiche porzioni decongelabili separatamente. È stata avviata una campagna di diffusione nelle principali insegne della Gdo di colonne freezer dedicate agli arrosticini firmati Jubatti.
Tempi di scadenza
1 anno.

TYSON FOODS ITALIA
www.tysonfoodsitalia.it

Nome prodotto
Speedy Pollo Alette Mexico
Breve descrizione del prodotto
Tenerissime e gustose Alette Mexico di pollo leggermente speziate alla paprika. Sono cotte senza olio e pronte in soli cinque minuti al microonde.
Principali ingredienti
Ali di pollo 94%, spezie, piante aromatiche.
Caratteristiche
Leggermente speziate alla paprika, gustose e saporite. Sono cotte senza olio e pronte in soli cinque minuti al microonde.
Confezionamento
Sacchetto 300 g.