Editore: Edizioni Turbo Srl - 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. 68 del 1° febbraio 2005 - Poste Italiane SPA - Spedizione abbonamento postale D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 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.

SALUMI & CONSUMI

SUPPLEMENTO N.1 - SALUMI&CONSUMI -
ANNO 14 - NUMERO 1 - GENNAIO 2021

Speciale preaffettato

Dopo la fase acuta dell'emergenza sanitaria, continua la crescita dei salumi in vaschetta. Premiati dal mercato per l'alto livello di servizio, la qualità delle proposte e il packaging innovativo.

Turbo by Tespi mediagroup

Speciale preaffettato

Dopo la fase acuta dell'emergenza sanitaria, continua la crescita dei salumi in vaschetta. Premiati dal mercato per l'alto livello di servizio, la qualità delle proposte e il packaging innovativo.

Tra i numerosi trend che si sono imposti lo scorso anno nel canale Gdo, uno dei principali è il favore dei consumatori per i prodotti confezionati. Un boom che ha riguardato tutte le categorie, salumi compresi, confermato dalle tante aziende intervenute in questo ricco speciale, dove è presente anche una sezione dedicata alle tecnologie per l'affettamento.

I salumi confezionati sono stati preferiti a quelli del banco servito per ragioni di vario tipo: innanzitutto per un motivo di sicurezza, ma anche la praticità – dovendo tutti fare la spesa meno frequentemente – ha giocato un ruolo decisivo.

Spazio dunque alle novità di un segmento fortemente spinto dall'emergenza causata dalla pandemia. Dove il mercato, almeno nella fase acuta, ha premiato soprattutto i grandi classici della salumeria come prosciutto crudo e prosciutto cotto. Ma nei mesi successivi la crescita è stata trasversale a tutte le categorie: dalla bresaola al salame, passando per mortadella, speck, porchetta e numerose tipicità note e meno note.

Un comparto, quello dell'affettato, che ha saputo adeguarsi al nuovo contesto con investimenti ad hoc e referenze innovative. Lavorando sulla profondità dell'offerta, sulla produzione sostenibile e sul packaging 'amico' dell'ambiente. Tutto ciò senza mai perdere di vista la qualità: un concetto ormai usato e abusato, per certi versi. Ma di cui ovviamente non si può fare a meno. E che, giocoforza, può prendere strade diverse a seconda del tipo di azienda e del target di riferimento, puntando sull'antibiotic free e sul benessere animale, sulla creazione di un brand affidabile, sulla materia prima selezionata e sulla tracciabilità. Ma anche sul giusto mix tra qualità e prezzo.

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 14 - numero 1 - Gennaio 2021 - Stampa: Ingraph - Seregno - Prezzo di una copia 1,55 euro - arretrati 7,55 euro + spese postali - Abbonamento annuale per l'Italia 30,00 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 si è curata di ottenere 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.

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

Questo numero è stato chiuso in redazione l'11 gennaio 2021

Brizio

www.briziosalumi.com

GIANMARIO BRIZIO

"L'incidenza della categoria dei preaffettati sul fatturato aziendale è di ben oltre il 10%. Nell'ultimo anno le vendite sono cresciute ancora di qualche punto percentuale rispetto allo scorso anno.

La nostra offerta oggi è composta da 13 referenze, nove a marchio Brizio e quattro della linea 'I Porci Comodi', da suini allevati all'aperto. A oggi non produciamo private label, ma è in previsione avvicinarci anche a questo canale.

Per quanto riguarda il packaging, per l'affettato tradizionale a marchio Brizio abbiamo sempre adottato una vaschetta dedicata al take away più che al libero servizio, la quale infatti lascia vedere il prodotto il più possibile. Inoltre, affettiamo per lo più le nostre tipicità piemontesi (come il salame, il salame cotto, il lardo, ecc.) proponendo le identiche referenze che ci hanno contraddistinto negli anni a banco taglio nel reparto del take away. Sulla linea 'I Porci Comodi' invece c'è molta più comunicazione, proprio perché deve comunicare i suoi valori aggiunti (per esempio la particolarità della metodologia di allevamento). Sulla vaschetta abbiamo anche aggiunto un Qr code che rimanda al video con i nostri allevamenti all'aperto nei boschi.

Quanto all'export, oggi per questa famiglia di prodotto è ancora marginale, ma stiamo studiando un packaging dedicato per mercati specifici come Germania e Francia".

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ 'I PORCI COMODI'

Un prosciutto cotto di Alta Qualità, realizzato utilizzando le cosce dei nostri suini allevati all'aperto. Viene proposto in una vaschetta con packaging dedicato e Qr code con video degli allevamenti.

Ingredienti

Coscia di suino (Origine: Italia), sale, saccarosio, destrosio, vino, antiossidante: E301, spezie, aromi, conservanti: E 250

Peso medio/pezzature

Vaschetta da 120 gr a peso fisso.

Caratteristiche

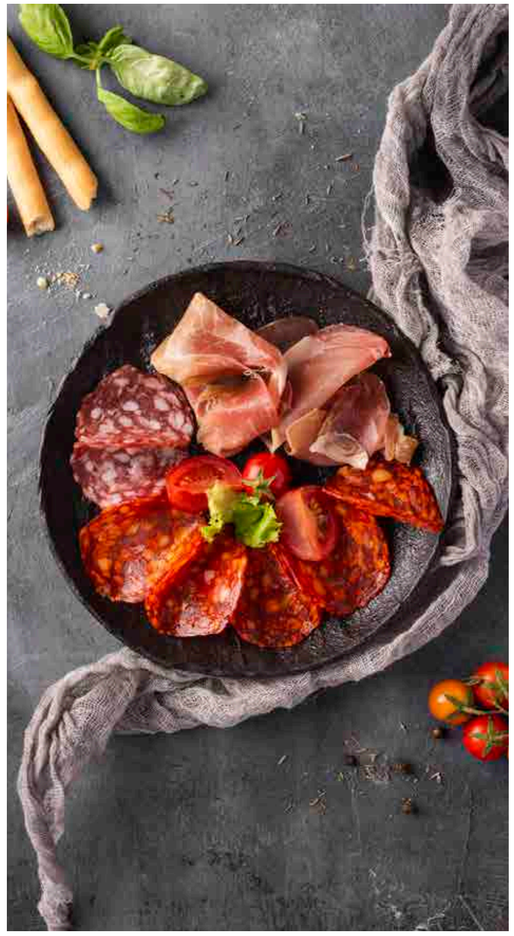
Ottenuto da suini pesanti allevati all'aperto. Presenta pertanto la sua giusta quantità di grasso di copertura oltre alle marezzature all'interno della fetta che donano morbidezza e dolcezza al momento dell'assaggio. Senza glutine e senza derivati del latte.

Confezionamento

In vaschetta Atm

Tempi di scadenza

32 gg dall'affettamento.



Galbani Salumi

www.galbani.it

STEFANO MAZZOLI

"Quest'anno l'incidenza sul fatturato Italia del preaffettato raggiungerà quasi il 5%, ancora poco rispetto alla media dei concorrenti a livello nazionale, ma abbiamo un piano di sviluppo importante che abbiamo iniziato l'anno scorso e che proseguirà nei prossimi anni. Nell'ultimo anno infatti abbiamo più che triplicato l'incidenza rispetto al 2018.

Nel 2020, infatti, siamo cresciuti a tassi molto importanti. Ma è importante sottolineare che la crescita non è tanto dovuta all'effetto positivo che il Coronavirus ha portato a tutto il comparto del libero servizio, quanto al contributo dei lanci degli ultimi due anni.

Abbiamo in catalogo quattro linee di prodotto: la range mainstream con le referenze più vendute del mercato come cotto, mortadella, crudo, bresaola e salame che vendiamo soprattutto nel canale tradizionale. La gamma 'Selezione', linea premium di alta qualità con le specialità più regionali. La linea di Mix, che quest'anno abbiamo completato affiancando alla variante salame-formaggio, le varianti cotto-formaggio e crudo-formaggio. Si tratta di tre referenze che combinano insieme salumi e formaggi in un'unica confezione, ideali per un panino, per un pranzo informale in ufficio, ma anche come pasto principale. Inoltre abbiamo la variante in vaschetta di Galbanetto, il salamino leader nel segmento dei cacciatori che al momento è la nostra referenza più alto vendente. Tutta la bontà e la sfiziosità del nostro Galbanetto, da ora anche in pratiche fette. Al momento si compone di una referenza sola, ma abbiamo un piano di allargamento gamma che vedrà la luce nei prossimi mesi.

Per quel che riguarda un elemento fondamentale come il packaging, stiamo lavorando ad una linea di prodotti in pack ecosostenibili. Speriamo possa vedere la luce prima dell'estate 2021.

Infine l'export, che per noi al momento ha un peso marginale rispetto al banco taglio, ancor di più quest'anno a causa dell'effetto devastante che ha avuto il Coronavirus nel canale Horeca di tutto il mondo: esportiamo infatti soprattutto formati per il Food service".

GALBANETTO FETTE

Tutta la bontà e la sfiziosità del nostro Galbanetto, da ora anche in fette, per i consumatori che vogliono un prodotto in un formato pratico subito pronto per il consumo.

Peso medio/pezzature

60 g.

Caratteristiche

Prodotto con carne 100% italiana. Senza glutine e senza derivati del latte

Confezionamento

Vaschetta in atmosfera protettiva

Ingredienti

Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

IFS Food

PORCHETTA DI ARICCIA IGP
Leoni Randolfo dal 1940

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Naturalmente Buona

Gluten Free

CON
CARNE DI SUINO
SALE | PEPE
ROSMARINO
AGLIO

www.porchettaigp.eu

SENZA
NITRITI | NITRATI
COLORANTI | GLUTINE
LATTOSIO

Rico Carni

www.ricocarni.it

MARCO BOSCOLO

"La categoria di prodotto incide circa il 10% sul fatturato dell'azienda. Il 2020 è stato un anno molto particolare in cui, a causa del Covid, il consumatore finale si è spostato molto sul preaffettato, e questo ha giocato a favore della nostra nuova linea, lanciata un anno e mezzo fa. Una gamma che ci ha permesso di chiudere il 2020 molto positivamente in questo comparto. Attualmente, sempre nel segmento preaffettato, abbiamo tre referenze in catalogo: il Pastrami bovino è la referenza di punta, ma ottime performance registrano anche il Pastrami di tacchino e la tacchina in porchetta. A breve inseriremo altri prodotti. L'incidenza della private label per ora è limitata, ma contiamo di incrementarla per crescere nel 2021. Per quanto riguarda un fattore sempre più importante come il packaging, la nostra strategia è lasciar 'parlare il prodotto', dando spazio alle referenze. Siamo anche al lavoro sul fronte export: nel 2021 puntiamo a commercializzare i nostri prodotti all'estero".

PASTRAMI BOVINO
Il Pastrami è un'antica ricetta gastronomica nata nei paesi dell'Est. Negli anni si sviluppa in altri continenti fino ad arrivare in Italia. Noi lo abbiamo rivisitato in chiave italiana come un vero e proprio salume. Ottimo come affettato freddo, oppure leggermente riscaldato per farcire panini e sandwich.
Peso medio/pezzature
3 Kg.
Caratteristiche
Profumato, gusto intenso, senza glutine, senza lattosio, senza polifosfati.
Confezionamento
Sacco alluminio sottovuoto.
Tempi di scadenza
60 gg.

Handl Tyrol

www.handltyrol.at

DIRK PREUSS

"Il segmento dei preaffettati costituisce gran parte del portfolio del gruppo Handl Tyrol e si sta sviluppando in maniera molto positiva, come anche nell'ultimo anno. Tra le specialità tirolesi di Handl Tyrol, apprezzate in tutta Europa, siamo particolarmente orgogliosi del Tiroler Speck Igp, che si trova nei primi 10 speck affettati in Italia ed è molto amato dai consumatori. Anche le altre referenze stanno comunque guadagnando crescente popolarità. In particolare, in Italia, tra i prodotti affettati troviamo il Tiroler Speck Igp Speck, il Tiroler Speck Igp Carré, il Tiroler Speck Igp Pancetta, lo Speck light -50% di grassi, lo Speck arrosto e il Carré arrosto. Quanto alle private label, le loro quote di mercato sono aumentate negli ultimi anni e Handl Tyrol ha seguito questo sviluppo. Infatti, oltre ai marchi Handl Tyrol e Christanell, il gruppo produce anche private label ed è molto soddisfatta del loro progresso. Per quanto riguarda il packaging, i temi della sostenibilità e della salvaguardia dell'ambiente rivestono per Handl Tyrol un ruolo decisivo. Infatti l'azienda cerca di ridurre sempre di più lo spessore del film oltre a innovare i materiali da imballaggio al fine di limitare il consumo di plastica. Anche per le etichette e gli imballi in cartone, Handl Tyrol utilizza solamente materiali certificati Pefc o Fsc. Il requisito indispensabile resta però sempre la totale conservabilità del prodotto. Il gruppo Handl Tyrol distribuisce le sue specialità in 30 paesi, tanto che la quota dell'export è pari al 60%. Accanto al mercato interno austriaco, ricoprono un ruolo da protagonisti Italia, Germania, Benelux ed Est Europa".

Veroni

www.veroni.it

EMANUELA BIGI

"Sicuramente il core business dell'azienda per il mercato italiano è ancora focalizzato sui prodotti da banco, tuttavia negli anni abbiamo fatto forti investimenti per aumentare la nostra presenza nel libero servizio affettato. Al momento questa categoria pesa circa il 12%. L'emergenza Covid ha portato il consumatore a cambiare le proprie abitudini di acquisto e il prodotto affettato ha registrato incrementi a doppia cifra. Una crescita che abbiamo registrato anche noi per i nostri prodotti preaffettati. La nostra offerta è ampia e profonda in termini referenze (oltre ai classici della tradizione salumiera italiana, anche specialità regionali) disponibili in diversi formati e grammature. Anche nel mondo dell'affettato la mortadella rimane la referenza di riferimento, a seguire il prosciutto cotto e crudo. Tra le novità, segnalo che a ottobre abbiamo lanciato la nuova linea Nature, caratterizzata da una vaschetta in carta completamente riciclabile. In questo segmento è interessante anche la quota della private label, che vale il 18-20%. Anche il packaging è fondamentale: stiamo ponendo molta attenzione alle confezioni e il lancio della nuova linea Nature va proprio in questa direzione. Nell'ultimo anno l'export, soprattutto in Europa, ha registrato dati positivi per il comparto del preaffettato, seppur con volumi ridotti rispetto all'Italia. Crescita in doppia cifra con volumi importanti, invece, nel mercato americano. La scelta di aprire un centro di affettamento negli Usa che permette di offrire salumi prodotti in Italia e affettati in loco si sta rivelando sempre più strategica e vincente".

AFFETTATI LINEA NATURE VERONI

Prosciutto crudo. La linea comprende anche prosciutto cotto, mortadella Bologna Igp, salame Milano, speck delle Alpi, bresaola, coppa della tradizione, pancetta magretta, salame Napoli, spianata romana, pancetta affumicata, antipasto della tradizione.

Peso medio/pezzature
70 g
110 g

Caratteristiche
La qualità di sempre in un packaging innovativo che rispetta l'ambiente.

Confezionamento
Il vassoio è prodotto in carta Fsc 100% riciclabile
-75% di plastica (rispetto alle vaschette tradizionali Veroni)

Recla

www.recla.it

PAUL RECLA

"Nel corso del tempo il preaffettato è diventato sempre più importante nelle nostre categorie ed è oggi uno dei segmenti più importanti per la nostra azienda, che si dedica da sempre alla produzione dello Speck Südtirol Igp e di altre specialità del nostro territorio. Tant'è che nell'ultimo anno i prodotti affettati hanno mostrato un andamento positivo sia del mercato che del marchio Recla. Ad esempio, il segmento dello speck preaffettato vale oltre il 60% dei prodotti a peso imposto ed è cresciuto del 20% nella prima parte del 2020.

Oggi la nostra gamma di prodotti preaffettati si compone di molte specialità, in particolare lo speck, in tutte le sue varietà. Proponiamo infatti lo Speck Alto Adige Igp, l'Alpenspeck e l'Oltspeck, il nostro biglietto da visita (offerta premium). Inoltre, in risposta al trend salutare abbiamo introdotto lo speck light, che contiene meno grassi. Un'altra referenza è lo Speck cotto. Tra questi il prodotto di punta è il classico Speck Alto Adige Igp da 90 grammi. Oltre allo speck, offriamo anche diversi prosciutti cotti preaffettati, tra i quali il più venduto è il Prosciutto di Praga. I nostri preaffettati sono disponibili in varie grammature e tipologie di confezioni.

Il packaging è fondamentale. La nostra strategia si definisce con tre parole chiave: garantire, attrarre e ottimizzare. Anzitutto, la confezione deve garantire la qualità e la sicurezza del prodotto. Con il logo Recla mettiamo la nostra firma che dà la garanzia di un prodotto di alta qualità: questo vale per il prodotto stesso ma anche per il suo confezionamento. Poi deve attrarre il consumatore, quindi deve essere pratico da usare, avere le grammature giuste e comunicare il prodotto tramite il design. Infine, continuiamo a impegnarci per migliorare i nostri imballaggi riducendo l'impiego di plastica e aumentando l'uso di carta. Dunque investiamo costantemente nelle nostre linee produttive per ottimizzare i flussi produttivi e offrire nuove tecnologie di confezionamento.

Le nostre specialità sono apprezzate anche all'estero: l'export oggi vale circa il 40%. I mercati principali e più dinamici sono Germania, Austria, Benelux, Usa e Canada".

SPECK ALTO ADIGE IGP 90 GRAMMI

Unico, autentico e garantito dal marchio Igp, affettato e porzionato, pronto per essere subito utilizzato. I macellai di Recla scelgono le migliori cosce di suino di prima qualità. Lavorazione rispettando i processi tradizionali. La salatura avviene pezzo per pezzo. La speziatura con la ricetta segreta di famiglia. L'affumicatura con il legno di faggio è leggera e delicata. Tipica stagionatura di minimo 22 settimane. Per la sua realizzazione Recla rispetta rigorosamente i processi tradizionali.

Ingredienti
Carne di suino di alta qualità, spezie della ricetta di famiglia, poco sale, poco fumo e tanta aria fresca.

Peso medio/pezzature
90 g

Caratteristiche
Senza glutine e lattosio

Confezionamento
Vaschetta.

Tempi di scadenza
60 gg.

Rigamonti Salumificio

GIOELE GHILOTTI

"Il segmento degli affettati sta vivendo un momento positivo, con i consumi in vaschetta che hanno visto una crescita progressiva nell'ultimo anno. A fine novembre 2020, infatti, i volumi hanno registrato un +15% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Ciò si deve agli stili di consumo in epoca pandemica, ma anche a una precisa scelta da parte di Rigamonti di rafforzare un asset strategico, che oggi rappresenta il 40% delle vendite (il bulk attualmente è al 60%). A questi numeri vanno anche aggiunti quelli del segmento affettati di Brianza Salumi, acquistata da Rigamonti circa un anno fa. Si tratta di una linea alla quale teniamo molto: 100% da zootecnia biologica, da animali allevati in stalle ampie e areate, con libertà di movimento, senza utilizzo di antibiotici. La gamma comprende numerosi prodotti tra cui mortadella, prosciutto cotto, coppa, tacchino arrosto, speck, prosciutto crudo, salame, bresaola, tutti rigorosamente senza Ogm. Oggi le scelte dei consumatori si stanno indirizzando sempre più su prodotti benessere e ad alto contenuto di servizio. Un trend, questo, che intendiamo cogliere e perseguire.

Quanto alla nostra offerta, circa tre quarti del fatturato del segmento affettati è rappresentato dalla Bresaola della Valtellina Igp. Il nostro prodotto di punta è la Bresaola della Valtellina Igp punta d'anca da 100 grammi, che possiede la certificazione Csqa in quanto proviene da bovini allevati esclusivamente al pascolo e all'aperto. Tra gli altri prodotti troviamo il Carpaccio di bresaola, la Bresaola con carne 100% italiana, la Bresaola di Angus, la Bresaola di tacchino e il Fiocco della Valtellina.

A oggi il 70% del fatturato del preaffettato è rappresentato dal marchio Rigamonti, mentre il 30% dalle private label. Queste ultime sono un segmento in crescita del nostro business che contribuisce per il 12% al fatturato totale dell'azienda. Quanto al packaging, per il nostro prodotto principale, la Bresaola della Valtellina Igp punta d'anca, puntiamo sull'appeal dell'Indicazione geografica protetta e poi sulla certificazione dell'allevato al pascolo e all'aperto, che rappresenta il nostro segno distintivo. Per noi il controllo della filiera è fondamentale tanto che siamo gli unici sul mercato che attuano per la carne sudamericana un controllo di filiera con la certificazione Csqa per l'allevato al pascolo e all'aperto. Siamo inoltre i primi a produrre e produciamo, in collaborazione con Coldiretti, la bresaola 100% italiana. Si tratta di una filiera basata solo su materia prima nazionale, certificata, che ha come obiettivo utilizzare al massimo la quantità di materia prima disponibile nel nostro Paese. Entrambe le certificazioni – bovini allevati al pascolo e all'aperto (Bapa) e filiera 100% italiana – sono garantite dal Csqa che, attraverso continue verifiche ispettive e seguendo i più rigidi parametri qualitativi e igienico-sanitari, assicura standard di assoluta eccellenza.

Infine, l'export incide circa per il 9% della produzione di Rigamonti. Una quota che ha risentito inevitabilmente nel 2020 delle dinamiche messe in atto dal Covid, anche se ci sarà senz'altro uno spazio di ripresa nel medio periodo. Tra i principali mercati di riferimento per la nostra bresaola ci sono l'Europa e Medioriente, su cui continueremo a puntare nei prossimi anni, nella consapevolezza che il nostro non è certo il prodotto di punta della salumeria italiana sui mercati esteri.

Nel caso di Brianza Salumi, acquistata da Rigamonti nel 2019, il discorso è invece completamente diverso, essendo un'azienda che realizza il 40% del suo fatturato attraverso l'export e di una delle poche imprese autorizzate a esportare in Cina. Una caratteristica, quest'ultima, che apre all'azienda uno scenario dinamico sul fronte dei mercati esteri sui quali intendiamo crescere del 30% nei prossimi cinque anni. Il Covid ha solo rallentato questo processo di crescita ma è nostra intenzione continuare a puntare sui mercati esteri che presentano ancora ampi margini di crescita, sia per Brianza Salumi sia per Rigamonti".

www.rigamontisalumificio.it

BRESAOLA CON CARNE 100% ITALIANA

Preparata secondo la ricetta della tradizione, la nostra Bresaola con carne 100% italiana è un prodotto premium, frutto di un accordo con Filiera Agricola Italiana di Coldiretti per incrementare la crescita di una filiera nostrana di qualità. Certificata dall'ente Csqa e realizzata con le migliori carni di bovini nati e cresciuti in Italia, questa bresaola nasce da una profonda cultura alimentare delle nostre valli per offrirvi il gusto e la qualità di un prodotto 100% made in Italy.

Ingredienti
Carne bovina italiana, sale, destrosio, aromi naturali.
Conservanti: E250, E252
Peso medio/pezzature
90 g.
Caratteristiche
Con carne 100% italiana (bovini nati, cresciuti e macellati in Italia).
Confezionamento
Vaschetta Atm.
Tempi di scadenza
Tmc 75 gg.
Vita residua 50 gg.

Lenti Rugger

www.lenti.it

SARA ROLETTO

"Il preaffettato incide il 25% e indubbiamente la situazione particolare dovuta al Covid ha incrementato la crescita di questa categoria di prodotti.

Per quanto ci riguarda, crescono soprattutto il mondo degli arrosti e le nuove referenze premium lanciate negli ultimi anni. Produciamo anche cotti e arrosti in vaschetta a marchio privato per alcune realtà della Gdo.

La nostra offerta è composta principalmente da prodotti di fascia alta, con materia prima italiana e un forte contenuto di servizio. In particolare nel segmento dei prosciutti cotti alta qualità con materia prima italiana.

La nostra referenza di punta è il Prosciutto cotto alta qualità 100% italiano Lenti&Lode. Nasce da un'attenta selezione delle materie prime, 100% cosce di suino italiano, lavorate secondo le ricette originali tramandate in famiglia dal 1935. Aromatizzato con un decotto di spezie ed erbe aromatiche, perfezionato da un Marsala selezionato secondo la ricetta del 1935 di Attilio Lenti, e cotto lentamente in forno a vapore saturo per un giorno intero: un procedimento che segue i ritmi naturali della tradizione, per regalare fette morbide e ricche di sapore.

Il Prosciutto cotto alta qualità italiano Lenti&Lode preaffettato fa parte della nostra linea di preaffettati 'La Grande Tradizione dei Cotti' che si contraddistingue per le sue caratteristiche di alta qualità e sicurezza: senza glutine, senza lattosio e caseinati, senza polifosfati e glutammato aggiunti. Lenti risponde così ai bisogni della vita moderna, alla salute e al benessere di tutti, con particolare attenzione ai bambini e ai celiaci. Tutti i nostri prodotti sono infatti senza glutine e dal 2004 l'azienda è licenziataria del marchio Spiga Barrata, concesso dall'Aic (Associazione italiana celiachia).

Passione, tradizione di famiglia e specializzazione: solo grazie a questi ingredienti la famiglia Lenti, oggi alla quarta generazione, è riuscita a creare una linea di preaffettati premium con la sua migliore produzione, non solo di prosciutto cotto, ma anche di arrosti di suino, manzo, tacchino e pollo. Il 'saper fare' eccellenti cotti interi per il banco gastronomia, seguendo le ricette originali tramandate in famiglia dal 1935, consente oggi, grazie agli investimenti di ricerca e produttivi dell'azienda torinese, di racchiudere in vaschetta la fragranza e la genuinità dei suoi migliori prodotti. L'innovazione de 'La Grande Tradizione dei Cotti' si traduce nel rendere per la prima volta disponibili per il consumatore anche preaffettati quei prodotti top fino ad oggi reperibili solo al banco taglio. Grazie all'atmosfera modificata presente nella vaschetta sono garantite la praticità e la sicurezza di una durabilità maggiore rispetto al prodotto affettato al banco, conservando gesti antichi e sapore.

La gamma comprende: Lenti&Lode Prosciutto cotto alta qualità italiano, Prosciutto cotto alle erbe grigliato alta qualità italiano, Gran fesa di tacchino arrosto italiano, Petto di pollo arrosto italiano, Grand'arrosto italiano.

Sta riscontrando ottimi risultati anche la nostra nuova linea sviluppata in collaborazione con Coalvi - Consorzio di Tutela della Razza Piemontese, con prodotti a basa di carne 100% italiana di Fassone di Razza Piemontese. Una novità nata dall'unione dall'esperienza degli specialisti nella cottura delle carni con quella degli specialisti dell'allevamento, è una gamma con carne 100% italiana di Fassone di razza piemontese, tipicamente presente in aziende agricole a conduzione familiare, prevalentemente a ciclo chiuso (quindi con l'allevamento delle fattrici e l'ingrasso dei vitelli). Molte di queste praticano l'alpeggio sfruttando al meglio le risorse foraggere tipiche del territorio di origine, dai pascoli di alta quota alle colture cerealicole della pianura. Coalvi è il primo organismo in Italia ad aver messo a punto un disciplinare di etichettatura volontaria sviluppato esclusivamente per la Razza Piemontese, approvato dal ministero delle Politiche Agricole (IT007ET). Le caratteristiche principali della linea sono carne di Fassone di Razza Piemontese, il basso apporto di grassi della carne (meno del 3%), l'assenza di glutine, latte e derivati, glutammato e ingredienti Ogm. I prodotti principali della linea sono Il Manzo affumicato di Fassone di razza piemontese e il Carpaccio di bresaola di Fassone di Razza Piemontese.

Infine uno sguardo al packaging: per la nostra gamma di preaffettati 'La Grande Tradizione dei Cotti', abbiamo scelto un packaging, minimale ed elegante, che trasmette qualità attraverso una vaschetta più grande (270 x 210 x 18 mm) che salvaguarda la delicatezza dei prodotti, con fette allettanti alla vista, un top iper trasparente che mostra al meglio il prodotto e comunica chiaramente tutte le certificazioni".

LENTI&LODE PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ 100% ITALIANO

Il Lenti&Lode rappresenta il top di gamma della linea preaffettata 'La Grande Tradizione dei Cotti', che si contraddistingue per le sue caratteristiche di alta qualità e sicurezza: senza glutine, senza lattosio e caseinati, senza polifosfati e glutammato aggiunti. Lenti&Lode nasce da un'attenta selezione delle materie prime, 100% cosce di suino italiane, lavorate secondo le ricette originali tramandate in famiglia dal 1935. Il top di gamma Lenti, disponibile in vaschette grandi e trasparenti per rispondere ai bisogni del consumatore moderno che ricerca qualità e servizio nel rispetto della tradizione.

Peso medio/pezzature
120 g.

Caratteristiche
100% italiano, identificato con il marchio Spiga Sbarrata e certificato senza glutine, senza lattosio e caseinati, utilizzo esclusivo di ingredienti non Ogm (mais, soia e derivati).

Confezionamento
In vaschette trasparenti in atmosfera protettiva, dimensioni vaschetta (L x l x h): 270 x 210 x 18 mm

Tempi di scadenza
32 gg.

Clai

www.clai.it

GIANFRANCO DELFINI

"I nostri processi produttivi sono sempre stati basati sul prodotto sfuso, che per noi rappresenta la parte fondamentale della nostra proposta. Pezzature diverse, in particolare del salame che vale circa l'80% del business aziendale. La capacità produttiva è di 2.000 quintali a settimana.

E' il segmento che più ci contraddistingue, su cui siamo sempre al lavoro per innovare e fare meglio.

Proprio in questa logica stiamo proponendo in affettato il nostro prodotto principale, la Passita, tipica salsiccia romagnola, dal gusto dolce e delicato. Prodotta con le migliori carni magre di suini nati e allevati in Italia, della Filiera Clai, è insaccata in budello naturale e sottoposta ad una breve e delicata stagionatura mirata ad ottenere un prodotto tenero e dolce. Un salame sottile unico nel suo genere, ideale per ogni tipologia di consumo e di vendita. Viene proposto in una vaschetta piccola ma elegante, da 90 grammi. Il gusto richiama la dolcezza del prodotto sfuso, di cui mantiene le caratteristiche organolettiche; senza glutine, priva di latte e derivati, con aggiunta di sale iodato.

La Passita è la prima proposta di una nuova linea di affettati che stiamo lanciando sul mercato e che completeremo entro il primo semestre '21. Con questa linea vogliamo dare alla nostra clientela l'opportunità di offrire ai propri consumatori una proposta distintiva e coerente con i mutati comportamenti di consumo, che vedono un sempre più frequente ricorso ai prodotti confezionati, data la situazione particolare. I nostri affettati sono distintivi per la qualità che esprimono e la modalità premium di affettamento, grazie alla temperatura positiva e alle fette posate a mano - e della vaschetta, con la sua forma ricercata ed elegante. Con la nostra nuova linea, caratterizzata da prodotti 100% italiani, vogliamo abbinare qualità e servizio, unicità ed eleganza, distintività e premiumness. La seconda vaschetta della linea è dedicata al Bellafesta, salame light con meno del 15% di grassi. E' prodotto utilizzando esclusivamente carni magre di suino italiano della Filiera Clai. Le carni utilizzate e il particolare processo di stagionatura permettono di ridurre la percentuale di grasso, mantenendo inalterato il sapore che eguaglia quello dei salami tradizionali.

Il Bellafesta light è inoltre senza glutine, senza latte e derivati, con sale iodato che aiuta il corretto funzionamento della tiroide. Può a tutti gli effetti essere considerato un salume salutistico, in linea con i più recenti trend di mercato. Lo proponiamo in una elegante vaschetta da 90 grammi.

La linea si completerà poi con altri best sellers Clai. Tra questi, il salame Ungherese e il salame Milano a 'lunga stagionatura', vere e proprie delizie del palato. Gustosi e delicati, dal profumo persistente grazie ai tanti giorni di stagionatura a cui sono sottoposte le carni 100% italiane di alta qualità della Filiera Clai: oltre 80 giorni per il Milano e 100 per l'Ungherese. Anche queste referenze sono proposte nell'elegante vaschetta da 90 g. Come non citare poi il prosciutto cotto nazionale di alta qualità, ottenuto con carne 100% italiana di alta qualità della Filiera Clai. Lavorato lentamente, a bassa temperatura, si presenta tenero, morbido, delicato. E' senza glutine, senza latte e derivati, senza glutammato, senza polifosfati aggiunti. A questi prodotti, nei prossimi mesi, si aggiungeranno i classici dell'alta salumeria italiana come mortadella, coppa e altre referenze. Per offrire una completezza di gamma coerente con l'alta qualità che vogliamo sia sempre associata al nostro marchio".

SALSICCIA STAGIONATA PASSITA

La Salsiccia Passita Clai è un salame sottile unico nel suo genere. Prodotta rispettando l'antica ricetta con le migliori carni magre di suini nati e allevati in Italia, è la tipica salsiccia romagnola, dal gusto dolce e delicato, insaccata in budello naturale. Viene sottoposta ad una breve e delicatissima stagionatura mirata ad ottenere un prodotto tenero, dolce e facile da pelare. Senza glutine, priva di latte e derivati, con aggiunta di sale iodato.

Ingredienti
Carne 100% italiana di filiera Clai

Peso medio/pezzature
Disponibile in un'elegante vaschetta da 90 g, sfusa in budello naturale da 500 g e in una esclusiva confezione regalo in scatola.

Caratteristiche
Un prodotto ideale per ogni tipologia di consumo e di vendita: dagli aperitivi al tagliere italiano classico, come pasto o spuntino veloce, da banco taglio e libero servizio.

Confezionamento
In vaschetta.

Tempi di scadenza
90 gg.

SALAME BELLAFESTA LIGHT CLAI

Il salame Bellafesta Light, con meno del 15% di grassi, è prodotto utilizzando esclusivamente carni magre di suino italiano. Le carni utilizzate e il particolare processo di stagionatura permettono di ridurre la percentuale di grasso, mantenendo inalterato il sapore che eguaglia quello dei salami tradizionali. Al posto del sale tradizionale, l'impasto del Bellafesta contiene il sale iodato, che aiuta il corretto funzionamento della tiroide. Senza glutine, latte e derivati.

Ingredienti
Carne 100% italiana di filiera Clai. Il Bellafesta abbina gusto e leggerezza. E' prodotto utilizzando esclusivamente le migliori carni magre di suino italiano, certificate di Filiera Clai, ed ha altre caratteristiche distintive quali l'assenza di latte e derivati, l'assenza di glutine (certificato spiga sbarrata), la presenza di sale iodato. È inoltre 'fonte di proteine'.

Peso medio/pezzature
Disponibile in un'elegante vaschetta da 90 grammi e sfuso con pezzatura da 3 kg.

Caratteristiche
Un prodotto ideale per chi vuole 'stare leggero' senza rinunciare al gusto. Abbina infatti in maniera efficace gusto e leggerezza. Il Bellafesta è un salame che porta il claim 'light' in quanto contiene meno del 15% di grassi (meno del 50% rispetto ad un Salame Milano). Si inserisce quindi nel segmento dei prodotti salutistici assecondando quell'importante trend di consumi rivolto a prodotti buoni, sani, sicuri, di qualità e non particolarmente grassi.

Confezionamento
In vaschetta

Tempi di scadenza
60 gg.

Terre Ducali

www.terreducali.it

IGOR FURLOTTI

"L'incidenza dei preaffettati sul nostro fatturato è notevole, tanto che a oggi ha oltrepassato il 60%. Ciò grazie a crescite importanti che si sono ripetute costantemente anno dopo anno. Nel 2020 questa categoria ha segnato un incremento del 21% a volume.

La nostra offerta propone la gamma completa della salumeria italiana, tra cui specialità territoriali di diverse regioni d'Italia. Il nostro core business è orientato alle referenze parmensi come lo Strolghino, il Salame felino Igp, la Coppa di Parma Igp, il Prosciutto di Parma Dop e la Pancetta nostrana.

Il nostro principale canale di vendita è la distribuzione moderna e la nostra proposta si orienta principalmente al reparto del take away. Qui sappiamo che l'incidenza della private label in Italia è prossima al 100%. Ciò spiega perché quest'ultima, nella categoria dei preaffettati, per noi vale il 70%.

Quanto al packaging, le nostre caratteristiche distintive sono l'utilizzo di una vaschetta preformata, l'affettamento di semilavorati non congelati e la posa manuale delle fette in vaschetta. Per trasmetterle al consumatore la nostra strategia è quella di 'far parlare' il prodotto, riservando dunque all'etichetta il minimo dello spazio indispensabile.

Infine, per quanto riguarda dell'export, su questa categoria sta incidendo per il 15%. I mercati più ricettivi sono quelli nordeuropei".

PROSCIUTTIFICIO SAN MICHELE – TERRE DUCALI
PANCETTA AL PEPE NERO - 100% ITALIANO - LINEA MISE EN PLACE

La nuovissima linea di affettati Mise en place si caratterizza per la forma semplice ed elegante della confezione, un piatto nero ideale da portare in tavola anche per le feste. Il piatto contiene morbide e soffici fette posate a mano che si staccano facilmente e mantengono il profumo ed il sapore come l'appena affettato. La pancetta al pepe nero mise en place è confezionata in questo piatto 100 % italiano gourmet per gusto e design, si apprezza per la fetta sottile ed il sapore rotondo e delicatamente speziato della sua aromatizzazione.

Ingredienti
Pancetta di suino, sale, aromi naturali,spezie,pepe(0,10%),destrosio,conservanti: nitrato di potassio,nitrito di sodio. Senza glutine e senza lattosio.

Peso medio/pezzature
90 grammi

Caratteristiche
La pancetta senza cotenna è lavorata seguendo un classico processo artigianale, quello dei contadini di un tempo. La materia prima viene rifilata, sottoposta ad una salagione a secco con sale e spezie viene preparata ed arrotolata manualmente; ricoperta e aromatizzata esternamente da una scorza di pepe nero, assume così un aspetto unico, diremmo elegante molto apprezzato dal consumatore.

Confezionamento
In vaschetta tonda in atmosfera protettiva.

Tempi di scadenza
45 gg.

THE AD STORE ITALIA

SALUMI
Boschi Fratelli
TRADIZIONE DI QUALITÀ DAL 1861

L'ATTESA È FINITA!

SONO ARRIVATI GLI STAGIONATI IN VASCHETTA DI BOSCHI FRATELLI.

Dai maestri del Salame Felino: un'accurata selezione
degli stagionati del territorio in una elegante e pratica vaschetta.
Solo carni italiane attentamente selezionate, lavorate artigianalmente
e stagionate lentamente al naturale, come vuole la tradizione.

PARMACOTTO

Renzini

www.renzini.it

FEDERICO RENZINI

"La Renzini è da oltre 40 anni un'azienda riconosciuta per la linea di prodotti da banco assistito. Abbiamo grande tradizione di prodotti interi da banco, ma la tendenza che abbiamo sposato è quella di portare una gamma di prodotti di alta norcineria, con ricette di preparazione sofisticate nel reparto libero servizio, per questo abbiamo lanciato le vaschette Atm. Obiettivo dell'azienda è infatti aumentare la quota di fatturato su vaschette e libero servizio, che oggi ha un'incidenza del 15% su tutto il nostro fatturato. Un numero che può sembrare trascurabile, ma rappresenta per noi un ottimo risultato in un'area di mercato in cui Renzini non si era ancora ben posizionata.

Seppur con non pochi ostacoli, questo 2020 è stato paradossalmente un anno di fatiche ma anche di soddisfazioni. Nonostante il forte decremento per ovvi motivi in tutto il canale Horeca e Food service, siamo riusciti a portare un segno positivo in tutto il canale della Gdo, del dettaglio specializzato e di tutto l'export, così da recuperare nel totale e chiudere l'anno con un modesto incremento.

I dati che arrivano dai mercati fotografano un paese che sempre di più sta familiarizzando con l'uso di canali di vendita ibridi, in cui si affiancano touch point fisici e virtuali.

Questo corrisponde anche ad una crescente familiarizzazione dei consumatori con prodotti ad alto contenuto di servizio. In questo scenario la nostra offerta di prodotti preaffettati unisce alta qualità, territorialità, tradizioni e oggi anche grande comodità di consumo. Lo conferma la costante crescita che vediamo nelle quote di vendita che anche quest'anno registriamo.

Le specialità Renzini fanno capo ad una tradizione secolare di norcineria, ricette sempre legate al territorio umbro, prodotti che impiegano materie prime di qualità, italiane, selezionate fin dall'origine per garantire sapori autentici e inconfondibili. Il prodotto 'icona' della nostra produzione è sicuramente il 'Lui': prosciutto di Norcia, ottenuto da cosce di suino nazionale, stagionate 18 mesi sui Monti Sibillini di Norcia; un clima ideale per una perfetta stagionatura di questi prosciutti. Un prodotto già vincitore del premio '5 spilli eccellenza italiana' dalla 'Guida Salumi d'Italia' de L'Espresso, è da anni il nostro primo prodotto per quota di mercato, una tendenza che si sta replicando anche nelle vendite della referenza in vaschetta.

Ci sono poi prodotti in rapida crescita e dalla forte personalità, tutti nella linea della produzione di Alta Norcineria Renzini come la Sella di Mastro Dante, coscia di suino marinata in aceto balsamico e stagionata otto mesi, il Brace, il nostro prosciutto cotto di alta qualità arrosto, la Porchetta Vera Umbra prodotta con carne di suino di origine italiana, la mortadella Oltre prodotto di eccellenza a base di carne di cinghiale ed il nostro Guanciale stagionato del Norcino.

In virtù delle ricette esclusive Renzini e dell'alta qualità delle nostre produzioni, anche i prodotti nella loro forma di preaffettati stanno incontrando sempre maggior apprezzamento tra le catene della Gdo: stiamo lavorando con alcune importanti insegne a livello nazionale ed internazionale, che si sono rivolte a noi per avere prodotti di qualità nella loro gamma 'premium'. Questo fa sì che la quota di fatturato sia sempre più importante all'interno delle quote Renzini, tanto che oggi vale il 30% del mondo vaschette.

Tutto ciò conferma la capacità di Renzini di interloquire con i grandi attori nel mercato della distribuzione organizzata, grazie alla sua abilità nel mettere a punto prodotti tailor made.

Inoltre, i nostri prodotti raccontano uno stile di vita sano e una cultura del lavoro in simbiosi con un territorio che è simbolo di natura e benessere. Per questo motivo, un aspetto a cui teniamo particolarmente in considerazione riguarda l'attenzione al packaging ecosostenibile. Con il progetto gReen abbiamo voluto ridurre progressivamente l'utilizzo di plastica nei nostri packaging. Ne sono esempio le nuove vaschette Atm per il libero servizio, realizzate in Pet totalmente riciclabile a tre strati per un uso ridotto della plastica.

Per quanto riguarda l'export, infine, si tratta di un grande obiettivo da sviluppare: attualmente l'incidenza sul fatturato dell'azienda è del 20%. Specialmente in ambito europeo, grazie alla politica di internazionalizzazione che sempre più aziende, non necessariamente grandi, in Italia e in Europa hanno perseguito per allargare il proprio bacino di lavoro, i prodotti italiani e in particolar modo quelli tipici si sono fatti apprezzare e sono entrati nelle tendenze alimentari di molti paesi. Lavoriamo già molto bene con Germania, Francia, Belgio e Svizzera. Nel segmento preaffettato, il fatturato estero vale il 50% del totale della produzione in vaschette Atm; il resto è suddiviso fra prodotti da banco e libero servizio. L'obiettivo che l'azienda si pone è però di crescere in quote anche in altri paesi comunitari proprio grazie alla gamma rinnovata libero servizio e all'elevato valore in chiave di sostenibilità delle nuove confezioni, rimarcando sempre le nostre origini di specialisti della norcineria".

'LUI' PROSCIUTTO DI NORCIA IGP STAGIONATO 18 MESI

Lui Prosciutto di Norcia Igp è un crudo ottenuto da cosce di suino nazionale, stagionato 18 mesi a 1.000 metri di altitudine, sulle cime dei Monti Sibillini di Norcia. La stagionatura trova qui il clima ideale per dare spessore e dolcezza a questo prosciutto dal profumo delicato. Le fette, di color rosso-rosato, vengono disposte accuratamente all'interno della vaschetta, mantenendosi soffici e fresche come appena affettate. 'Lui' Prosciutto di Norcia Igp fa parte della gamma di prodotti 'Buone Fette', la nostra nuova linea di norcineria in vaschetta.

Ingredienti
Coscia di suino, sale, pepe, (pepe di superficie 0,2%).
Senza glutine.

Peso medio/pezzature
70 grammi

Caratteristiche
Carne di suino nazionale italiano 100%
Senza glutine
Nel prodotto in osso abbiamo copertura in grani di Pepe Rosa e fazzoletto ricamato
Stagionatura 18 mesi a 1.000 metri di altitudine
Premiato '5 spilli Eccellenza Italiana' dalla 'Guida Salumi d'Italia' de L'Espresso

Confezionamento
La nostra vaschetta è realizzata in Pet 100% riciclabile a tre strati per un uso ridotto della plastica. Il pack ecosostenibile è composto all'80% di Pet riciclato e al 20% di Pet vergine, per garantire la massima salubrità e igiene nel contatto con gli alimenti.

Tempi di scadenza (shelf life)
60 giorni

Raspini

www.raspinisalumi.it

EMILIA LISDERO

"Fin dagli anni '90, Raspini ha commercializzato prodotti in atmosfera protetta e nel 2008 ha costruito un nuovo reparto che ospita l'affettatura dei prodotti in vaschetta e il confezionamento in 'camere bianche'. Qui il personale è altamente specializzato. Inoltre, l'igiene e la sanificazione sono mantenute a elevati livelli per garantire la massima salubrità, oltre che per conservare le caratteristiche organolettiche degli affettati inalterate nel tempo. Un'esperienza così lunga e l'altissima attenzione e specializzazione fanno sì che questa specifica categoria rappresenti il 50% del fatturato aziendale.

Nell'ultimo anno Raspini ha ottenuto un incremento di fatturato generalizzato, anche se va notato che nella prima settimana di maggio è stato raggiunto il record aziendale di vendite di prodotti affettati in vaschetta. Ciò si deve alla pandemia, che ha modificato le abitudini dei consumatori e sta delineando una nuova normalità che richiede alle aziende un forte spirito di adattamento, cambiamento e innovazione, che Raspini ha dimostrato di avere. Inoltre, questa situazione ha portato in evidenza il normal trade, che l'azienda non ha trascurato; infatti è stata premiata con performance positive. Nel mese di marzo, quando il canale Horeca ha subito una brusca battuta d'arresto, parte del consumo di affettati si è spostata proprio su questo canale e le vendite sono aumentate. Il normal trade ha dimostrato così una grande capacità di resistenza: i negozi di vicinato, soprattutto nei centri con minor numero di abitanti, hanno svolto un grande servizio.

L'offerta del preaffettato di Raspini è varia e diversificata, per soddisfare le richieste del consumatore proponendo sempre prodotti di qualità. La gamma comprende: Prosciutto cotto alta qualità, Mortadella Bologna Igp, Salame Milano, Petto di tacchino al forno, Prosciutto crudo, Salame Ungherese, Salame Piemonte, Salame a ridotto contenuto di grassi. Si aggiunge anche la 'Collezione Gran Piemonte' che offre prodotti tipici di qualità: salame cotto, lingua bovina, girello bollito e carpaccio bovino. Inoltre, Raspini propone anche la nuova linea di affettati in vaschetta a fetta mossa, che si concentra su due prodotti di fascia alta: il Prosciutto di Parma Dop (Prosciuttificio San Giacomo) con stagionatura 24 mesi e oltre, e il prosciutto cotto Gran Paradiso Filiera Coldiretti Fdai (Firmato dagli agricoltori italiani). Il Gran Paradiso è il primo prosciutto cotto a ricevere questo marchio essendo ottenuto con sole carni italiane, lavorate con ingredienti naturali, e 24 ore di lenta cottura a vapore, alle quali seguono due settimane di riposo prima della commercializzazione. Il processo di affettamento del cotto Gran paradiso e del Prosciutto di Parma avviene a temperature positive con impiego di vaschette preformate, per non surriscaldare il prodotto in fase di posizionamento e preservarne la qualità. La deposizione delle fette in vaschetta è completamente manuale e affidata a esperti operatori selezionati che le adagiano con cura per assicurare il caratteristico effetto mosso come per il salume appena affettato.

Quanto al packaging, la lunga ricerca e la continua innovazione fanno sì che le vaschette Raspini siano ormai un must facilmente riconoscibile nella grande distribuzione e rappresentino un prodotto con un'intrinseca garanzia di qualità, freschezza e affidabilità. In più, forniscono all'utente finale praticità e garanzia di igiene. Inoltre, le esclusive vaschette 'Mangia e Chiudi', dotate di tappo rigido salva freschezza, sono una vera innovazione poiché permettono di mantenere inalterate più a lungo le caratteristiche organolettiche del prodotto, garantendo così una corretta conservazione dell'affettato anche a casa ed evitando gli sprechi.

Infine, quanto all'export, nonostante il segmento dei preaffettati rappresenti ancora una percentuale minima, Francia e Svezia mantengono un trend positivo".

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ NAZIONALE GRAN PARADISO FDAI

Il Prosciutto Cotto di Alta Qualità Gran Paradiso Raspini è oggi firmato dagli Agricoltori di Coldiretti con il marchio Fdai evidenziato nella confezione, per garantire al consumatore, l'italianità di tutti gli attori della filiera. La referenza Raspini è stata scelta, a livello nazionale all'interno del mercato dei cotti, come prodotto che rappresenta quei principi fondamentali che il progetto Fdai intende valorizzare: le produzioni delle Filiere agroalimentari italiane, che garantiscono origine e tracciabilità. il Gran Paradiso è un prosciutto cotto ottenuto con l'impiego di sole carni italiane, lavorate con l'impiego di ingredienti naturali e 24 ore di lenta cottura a vapore, alle quali seguono due settimane di riposo prima della commercializzazione.

Peso medio/pezzature
Vaschetta 100 g circa, peso variabile.
Caratteristiche
Prodotto di fascia alta, fetta tonda, affettamento a temperature positive in vaschette preformate per non surriscaldare il prodotto e preservarne l'altissima qualità.
Confezionamento
Deposizione accurata e manuale per dare il caratteristico effetto mosso, curato e soffice, come nel prodotto appena affettato.
Tempi di scadenza
30 gg.

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI SAN GIACOMO
www.prosciuttificiosangiacomo.it - www.raspinisalumi.it
Prosciutto di Parma Dop con stagionatura 24 mesi e oltre, fetta tonda, color rubino chiaro e uniforme, gusto dolce e delicato e inconfondibile profumo. Solo carne italiana, una lenta stagionatura, niente conservanti, nè nitriti nè nitrati, senza glutine.
Peso medio/pezzature
Vaschetta da 90 g circa, peso variabile.
Caratteristiche prodotto
Fascia alta, fetta tonda, affettamento a temperature positive in vaschette preformate per non surriscaldare il prodotto e preservarne l'altissima qualità.
Confezionamento
Deposizione accurata e manuale per dare il caratteristico effetto mosso, curato e soffice, come nel prodotto appena affettato.
Tempi di scadenza
72 gg.

Fumagalli Salumi

www.fumagallisalumi.it

ARNALDO SANTI

"Il preaffettato si è dimostrato un segmento indispensabile per la crescita di quest'anno, in cui i consumatori hanno privilegiato i prodotti confezionati rispetto a quelli del banco taglio. Si tratta di un segmento che vale circa il 60% del fatturato e nel 2020 ha registrato una crescita del +5,5%.

La quota della private label, pari al 50% in questo segmento, è stata fondamentale per sostenere l'incremento del comparto, sia in Italia che all'estero, dove la linea ecopack, una confezione con più del 75% in carta, ha riscosso un certo successo. Sempre per quanto riguarda l'export, che incide il 70% del fatturato complessivo, alcuni paesi si confermano estremamente dinamici e ricettivi nei confronti dei nostri prodotti. Penso soprattutto a Francia, Svezia, Regno Unito, Est Europa.

In Italia, invece, è stata premiata dal mercato soprattutto la nostra linea di affettati biologici. Tra i progetti appena lanciati per il mercato interno, segnalo poi gli affettati da suino nero della Lomellina: una razza autoctona pregiata che offre prodotti di alta qualità e all'insegna della sostenibilità".

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ – MAIALE NERO DELLA LOMELLINA

Prodotto con cosce pregiate di un'antica razza autoctona di suino, il Maiale Nero della Lomellina. La genetica di questo suino è caratterizzata da una lenta conversione del nutrimento e questo permette ai suini di avere carni marezzate che, trasformate, donano un gusto unico al palato. Le cosce vengono sapientemente disossate e rifilate, quindi condite secondo la nostra ricetta tradizionale. Il prodotto viene posto in appositi stampi a forma di castagna di alluminio e cotto in forno a vapore. Viene quindi rapidamente raffreddato, tolto dallo stampo, confezionato in ambiente igienicamente controllato e quindi pastorizzato. Al taglio il prodotto presenta un colore uniforme rosa nocciola, un profumo delicato e il sapore tipico della carne cotta.

Ingredienti

Carne di suino, aromi, sale, destrosio, saccarosio, correttore di acidità: citrato di sodio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.

Peso medio/pezzature

90 g.

Caratteristiche

Grazie alla marezzatura unica, derivante da un'alimentazione naturale e di alta qualità, la carne del Maiale Nero della Lomellina ha un impasto particolarmente morbido e compatto e un sapore unico: succulenta e sapida al palato.

Confezionamento

Vaschette preformate, fette tagliate a caldo e disposte a mano.

Tempi di scadenza

30 gg.

Zuarina

www.zuarina.it

GIANFRANCO DELFINI

"Zuarina, storico salumificio di Langhirano (Pr), conta una secolare esperienza nell'antico 'saper fare' il prosciutto di Parma. Rinomato per la sua caratteristica dolcezza, il prosciutto Zuarina è conosciuto ed apprezzato nelle location più prestigiose di tutto il mondo. Dal 1860 Zuarina si propone sul mercato nazionale e internazionale con diverse specificità distintive, come l'accurata selezione di carne 100% italiana proveniente dalla nostra filiera integrata di proprietà; l'attenzione a tutte le fasi del processo, dalla salagione (un pizzico) al riposo 'a freddo', particolarmente lungo; la predisposizione alle lente stagionature che avvengono nella nostra cantina interrata, luogo ideale per favorire la formazione dei profumi e dei colori che contraddistinguono la qualità del prosciutto Zuarina. Le distintività Zuarina si possono ritrovare anche nelle nuove vaschette premium, sia per la modalità di affettamento a temperatura positiva, con le singole fette posate a mano, sia per lo stile della vaschetta (forma ricercata ed elegante) da 90 g per il Prosciutto di Parma Zuarina 24 e 30 mesi e da 100 grammi per l'Antico Rustico. Una proposta distintiva e coerente con i mutati comportamenti del consumatore, che si avvicina con meno frequenza al banco assistito.

Oltre alla premiumness espressa dalle vaschette del nostro Prosciutto di Parma, stiamo lanciando una nuova linea di affettati Bio, composta da ben 10 referenze da 80 grammi. Affettate a temperatura positiva e riposte in piccole vaschette eleganti e curate, sono in grado di farsi notare nel punto vendita grazie alla disposizione delle fette 'a chiffonade'. Sono linee che proporremo in tutti i canali, con una particolare attenzione ai mercati esteri, ma crediamo possano avere un potenziale di vendita anche in Italia soprattutto per quelle realtà che si vogliono differenziare offrendo qualcosa di 'particolare' e 'ricercato' alla propria clientela".

UNA STORIA NEL BIO

Zuarina è stato uno dei primi marchi italiani a caratterizzare la propria proposta in termini bio. La linea dei prodotti interi è articolata sulle produzioni di prosciutto e salame, mentre la nuova linea di affettati abbraccia i prodotti classici della salumeria italiana.

L'innovativa forma della vaschetta consente un'ottima estetica di esposizione in qualsiasi tipologia di frigorifero, mentre il mood grafico ne conferisce un posizionamento premium.

Leoni Randolfo

www.porchettaigp.eu

ALBERTO DELOGU

"La categoria di prodotto incide circa il 15% del fatturato. Nell'ultimo anno abbiamo avuto un buon incremento di fatturato in questo segmento, e prevediamo un trend positivo anche nel 2021. La nostra offerta comprende le vaschette Atm di Porchetta di Ariccia Igp, con la possibilità di avere anche il prodotto Alg (antibiotic free life guarantee) ossia con la garanzia di materia prima senza antibiotici dalla nascita. Nel corso del 2020 abbiamo poi inserito due importanti novità: il nostro guanciale affettato e le coppiette di puro suino porzionate. L'azienda produce anche referenze private label, grazie alla sua capacità di lavorare sempre tailor made e di soddisfare il cliente. E' un segmento su cui puntiamo molto e che stiamo cercando di ampliare. A livello di packaging preferiamo lasciar 'parlare il prodotto', dando alle referenze la massima visibilità e riducendo al minimo le aree di stampa. Ogni nostra vaschetta ha infatti come protagonista la specialità gastronomica al suo interno".

PORCHETTA DI ARICCIA IGP ALG AFFETTATA
La rinomata porchetta di Ariccia Igp proveniente da materia prima garantita senza antibiotici dalla nascita, affettata e confezionata in vaschette Atm.
Ingredienti
Carne di suino, sale marino, pepe nero, rosmarino e aglio.
Peso medio/pezzature
100 g.
Caratteristiche
Garanzia di vita senza antibiotici
Confezionamento
Cartoni da 10 vaschette l'uno
Tempi di scadenza
Shelf life 50 gg

Parmacotto

www.parmacotto.com

ANDREA SCHIVAZAPPA

"La Parmacotto archivia un 2020 particolarmente positivo: l'azienda è molto concentrata sul canale della grande distribuzione e soprattutto sul comparto del libero servizio; canale in cui si registra una crescita organica del fatturato di circa il 20%. Complessivamente l'azienda nel 2020 chiuderà il fatturato consolidato con 100 milioni di euro (nel 2019 il fatturato consolidato era di 90 milioni di euro), dove il comparto del libero servizio incide a valore il 56% sul totale fatturato del Gruppo Parmacotto. Per quanto riguarda invece l'export, i mercati maggiormente dinamici per noi in quest'ultimo anno sono stati la Francia e il Belgio. Nell'ottobre del 2019 Parmacotto ha acquisito la Salumi Boschi Fratelli, storico marchio sinonimo di qualità nella produzione e lavorazione dei salami e di altri salumi tipici del territorio da oltre 100 anni. Consapevole dell'importanza del segmento degli affettati sull'intero comparto dei salumi, l'azienda ha scelto di investire e puntare su una accurata selezione degli stagionati del territorio, tipici della tradizione emiliana, arricchendo così il proprio portafoglio prodotti. Confezionati in una elegante vaschetta in formato pirofila con grammature che vanno dai 60 grammi ai 100 grammi, la linea si presenta con un'ampia gamma dei salumi più importanti del territorio italiano: Salame Felino Igp, Strolghino e Salame Napoli. Completano l'assortimento Prosciutto Crudo, Coppa di Parma Igp e Culatello di Zibello Dop. L'offerta di Parmacotto, che oggi dispone di quattro stabilimenti produttivi, si arricchisce nel segno dell'alta qualità e della promozione dei valori: rispetto della tradizione e amore per il proprio territorio, eccellenza nell'arte salumiera italiana".

SALAME FELINO IGP
Il salame Felino Igp è un'eccellenza della provincia di Parma. Dal profumo intenso e dal sapore delicato, è tutelato dalla certificazione europea Igp.
Ingredienti
Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, conservanti: E252, E250
Peso medio/pezzature
90 grammi.
Caratteristiche
Solo carni nazionali
Senza 'starter': grazie all'impiego di materie prime di elevata qualità, non necessita dell'utilizzo di starter, ovvero colture di avviamento alla fermentazione, con la funzione di avviare la stagionatura e stabilizzare il prodotto.
Senza zuccheri aggunti: non contiene né saccarosio né destrosio
Senza glutine e derivati del latte
Stagionatura minima 30 gg
Confezionamento
Vaschetta in atmosfera protettiva
Tempi di scadenza
50 gg.

Gualerzi

www.arcagualerzi.it

ELVIRE DEPERROIS

"Ad oggi il business del preaffettato incide circa il 35% sul fatturato totale, con ottime prospettive di crescita grazie agli investimenti fatti per questa categoria di prodotto: infatti la Gualerzi ha inaugurato nel 2019 una nuova unità produttiva interna di 3.500 metri quadri, con tre camere bianche e sei linee di affettamento che consentono di offrire più di 10 formati diversi di vaschette, sia di alta produttività che manuale artigianale. L'intera filosofia aziendale si fonda sui concetti di sostenibilità e risparmio energetico: siamo già dotati di vari impianti energetici ad alta efficienza e da fonti rinnovabili, e l'impatto sull'ambiente della produzione è stato nettamente ridotto.

La specificità della Gualerzi è la sua flessibilità sia nei servizi che nei prodotti, infatti la private label copre la quasi totalità della nostra produzione di affettati. Oltre ai salumi del territorio parmense come il Prosciutto di Parma Dop, il Culatello di Zibello Dop, la Coppa di Parma Igp, il Salame Felino Igp e altre specialità, la Gualerzi ha ampliato la gamma con numerose referenze selezionate su misura con partnership solidi. Proponiamo anche una linea di salumi biologici e vaschette multiprodotti con formaggio.

L'ultimo anno ha coinciso con l'inaugurazione della nuova unità produttiva, che ci ha portato grande crescita anche nel servizio e nella gamma dei prodotti. L'export incide circa il 10% sul fatturato complessivo e il mercato Ue è quello principale per il comparto affettato. Lo stabilimento, inoltre, ha numerose autorizzazioni, tra cui Canada, Giappone e Stati Uniti.

Tornando all'Italia, grazie al canale della Gdo e degli affettati in particolare, la produzione non si è fermata e questo ci aiuterà a superare l'emergenza in atto. Stiamo anche lavorando su un progetto di packaging interamente compostabile, un processo al momento rallentato, ma che speriamo di concludere al più presto per rispondere alle attese dei nostri consumatori.

Sempre a proposito di packaging, stiamo puntando su nuovi formati: una vaschetta preformata alta che permette di valorizzare prodotti di alta qualità, nella quale viene appoggiato manualmente un salume affettato a temperatura positiva; una vaschetta ecosostenibile, composta del più di 70% di carta certificata Fsc e di cui il vassoio è interamente riciclabile nella carta. Infine, abbiamo in corso dei progetti di certificazione di filiera e di prodotti, tra cui 'Antibiotic Free' e 'Biologico'".

CULATTA - LINEA OTTIMA MOSSA

La Culatta prodotta a Zibello è ottenuta dalla lavorazione della parte più pregiata della coscia suina italiana. Questo cuore di prosciutto rivestito in parte dalla sua cotenna viene salato a mano, e la parte magra esterna viene ricoperta di sugna per mantenerlo morbido nel tempo. Dopo una lunga stagionatura, il suo profumo delicato e il suo gusto dolce la rendono un salume molto apprezzato. Per questa confezione, il prodotto viene affettato a temperatura positiva e disposto manualmente nella vaschetta preformata.

Ingredienti
Coscia di suino, sale.
Peso medio/pezzature
60 g.
Confezionamento
Vaschetta preformata alta.
Tempi di scadenza
60 gg.

PROSCIUTTO DI PARMA DOP - LINEA ECOPACK

Il Prosciutto di Parma Gualerzi è ottenuto dalla lavorazione della coscia intera del maiale. Non contiene ne additivi né conservanti. L'alta qualità del prodotto e la delicatezza del suo gusto dipendono sia dalla scelta delle migliori materie prime provenienti da suini nati, allevati e macellati in Italia, che dalla lavorazione rispettosa della tradizione e del disciplinare produttivo del Consorzio del Prosciutto di Parma. Il prodotto viene affettato in fetta grande per un maggiore rispetto del taglio tradizionale, e disposto in vassoio di carta certificata Fsc e riciclabile nella carta.

Ingredienti
Coscia di suino, sale.
Peso medio/pezzature
80 g.
Confezionamento
Vassoio in carta riciclabile, film superiore in plastica.
Tempi di scadenza
60 gg.

Felsineo

www.felsineo.com

GIANLUCA CARDELLI

"La categoria di prodotto incide circa il 10% sul nostro fatturato aziendale. Nel nostro assortimento di preaffettati abbiamo quattro referenze con il brand Felsineo (La Sciccosa Fdai, 1963 Mortadella 100% Artigianale, La Sincera Mortadella 100% Naturale, La Selezione Famiglia Raimondi) e alcune referenze di private label che pesano circa il 30% in questo segmento. Durante quest'emergenza sanitaria si è verificata una sofferenza sulla vendita nei formati da banco taglio, ma allo stesso momento abbiamo assistito ad una crescita nel mondo del preaffettato e del libero servizio.

In un'ottica di sostenibilità ambientale, adottiamo materiali di imballaggio riciclabili e confezioni a base di materiali a ridotto impatto ambientale, come per esempio la vaschetta Fsc de La Sciccosa. Questa mortadella è la prima mortadella di filiera 100% italiana, firmata Fdai. Il marchio Firmato dagli agricoltori italiani promuove in Italia e nel mondo progetti delle Filiere agroalimentari italiane, finalizzati a garantire al consumatore una completa tracciabilità del prodotto a garanzia del rispetto dei valori etici, a sostegno di agricoltori e allevatori. L'export incide circa il 7% e i mercati più dinamici sono Stati Uniti, Regno Unito, Francia e Germania".

LA SCICCOSA FIRMATA FDAI

La Sciccosa diventa la mortadella di filiera 100% italiana, firmata Fdai. Il marchio 'Firmato dagli agricoltori italiani' promuove in Italia e nel mondo progetti delle Filiere agroalimentari italiane, finalizzati a garantire al consumatore una completa tracciabilità del prodotto a garanzia del rispetto dei valori etici, a sostegno di agricoltori e allevatori.

Peso medio/pezzature
Vaschetta take away da 100 grammi con vassoio in carta Fsc.
La Sciccosa è disponibile anche anche nei formati di libero servizio da 375 grammi, 750 grammi, 1 Kg e nei formati da banco taglio.
Caratteristiche
Carne di filiera 100% italiana

ZUARINA®

Generazioni di cose buone

Tradizione, alta qualità e artigianalità italiana.

Anche nelle nuove eleganti vaschette premium. Le morbide fette posate a mano rimandano a quella dolcezza che ha reso famoso il prosciutto Zuarina in tutto il mondo. La qualità del 24 mesi. La prelibatezza del 30. La particolarità dell'Antico Rustico. Una proposta di valore e distintiva. Oggi arricchita da una nuova linea di affettati Bio.

www.zuarina.it

Salumificio Val Rendena

www.salumificiovalrendena.it

ANDREA GASPERI

"L'incidenza sul fatturato del preaffettato è circa il 20%. L'andamento è in netta crescita, con un aumento che si attesta attorno al 45% rispetto all'anno scorso. L'offerta è composta da carne salada, speck e salami stagionati. La referenza più richiesta è certamente la Carne Salada del Trentino e i nostri formati variano dai 100 ai 120 grammi sia peso fisso che variabile.

Tutte le nostre vaschette lasciano molto spazio al prodotto, tuttavia non mancano le indicazioni per consumarlo al meglio e le caratteristiche che lo rendono eccellente.

L'incidenza della private label, ad oggi, è piuttosto bassa ma in aumento rilevante, soprattutto sul preaffettato di Carne Salada, salume molto apprezzato in tutta Italia".

CARNE SALADA DEL TRENTINO
CARPACCIO ATP 100 G.

Fesa di bovino adulto pulita, salmistrata, tagliata a fettine sottili per carpaccio. È un salume moderno di antica tradizione. E' naturale, non siringata, senza lattosio e senza glutine. Colore rosso granato uniforme. Alla vista appare asciutta e compatta.

Ingredienti
Carne di bovino (fesa), sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali. Antiossidante: E301. Conservante: E250, E251, E252.

Caratteristiche
Per la sua realizzazione si utilizzano le carni più pregiate dei bovini adulti, salmistrate e tenute a macero per oltre 20 giorni in appositi contenitori con sale, spezie, aromi ed erbe aromatiche che le donano un gusto inconfondibile. La carne salada è a basso contenuto di grassi, è tenera e saporita e facilmente digeribile.

Peso medio/pezzature
Buste Atp da 100 g. Imballo primario: busta sottovuoto. Imballo secondario: cartone.

Tempi di scadenza
50 gg. Conservazione a temperatura non superiore ai 4°C.

Ibridabrada

www.ibridabrada.it

MASSIMILIANO CIRI

Ibridabrada sorge nelle fertili Terre Matildiche, sulle prime colline reggiane, tra boschi incontaminati e praterie, a Montecavolo, frazione di Quattro Castella. Nasce nel 1989 come azienda agricola che contava su un allevamento di suino allo stato brado e semi brado, frutto dell'esperienza e passione dell'allevatore che ha generato una carne unica nel suo genere, incrociando il suino di Cinta Senese con il Duroc Italiano e suino bianco padano fino ad ottenere una maggiore marezzatura della carne. "Di qui il nome Ibridabrada, dato che si tratta di un ibrido allevato allo stato brado", spiega il direttore commerciale, Massimiliano Ciri. "Una carne formidabile con notevoli infiltrazioni di grasso intramuscolare ricco di grassi insaturi e polinsaturi, omega 3, che donano tenerezza e succosità alla carne, di un colore rosso intenso con un grasso salubre. Negli ultimi anni, in particolare dal 2016, Ibridabrada ha puntato in alto con la trasformazione da azienda agricola ad azienda vera e propria. Un processo reso possibile dall'acquisizione dell'azienda agricola da parte di una compagine reggiana di proprietà di tre importanti industriali con la nascita di un ulteriore allevamento a Pecorile, sempre nelle colline reggiane, con l'obiettivo di lanciare un progetto innovativo di filiera agroalimentare (suino brado) e dei mangimi. Creando così una filiera che, oltre a rispettare il benessere animale, offre la massima qualità in tutte le fasi, dal concepimento all'allevamento, fino alla lavorazione e stagionatura del prodotto finito. La filiera si completa, nel 2019, con l'acquisizione del Nuovo Salumificio Vitali di Bologna con annesso il macello artigianale. Un know how che si concentra ora sul trend del momento: i salumi affettati. La linea sarà sul mercato da febbraio 2021, stiamo proponendo la nuova gamma con riscontri molto positivi sia sul prodotto che sul packaging. La proposta commerciale ci vede con un posizionamento 'conveniente' per il cliente rispetto ai competitor del segmento brado con una strategia che prevede anche il comodato d'uso di un espositore frigo brandizzato ed attività in store promotion per comunicare al meglio il nostro valore ed identità. Crediamo molto nel prodotto distintivo che stiamo lanciando, per cui siamo anche disponibili ad attività di comunicazione personalizzate nel punto vendita. L'azienda, nel suo complesso, ha chiuso un anno molto positivo, con una crescita in linea con gli obiettivi. La nostra velocità d'azione è stata notevole, abbiamo dovuto adattarci al nuovo contesto legato all'emergenza sanitaria, con un'accelerata importante da luglio fino a fine 2020. La spinta di quei mesi ci pone ora sul mercato come azienda nuova in tutto e per tutto. L'offerta nel mondo dei salumi affettati in vaschetta preformata in atmosfera protettiva, taglio caldo, fetta mossa vede il prosciutto crudo brado e il prosciutto cotto brado come prodotti di punta, proposti rispettivamente in vaschetta Atp da 70 grammi e 90 grammi. In catalogo abbiamo anche salame brado (70 grammi), guanciale brado (70 grammi) e bresaola di suino brado (70 grammi). Si tratta di una gamma che nasce con le caratteristiche convenzionali del preformato con la logica di lasciar 'parlare' il prodotto e proporlo al meglio. Allo studio ci sono anche progetti su linee innovative complementari a questa proposta, nella quale crediamo molto e che intendiamo sviluppare e consolidare. Nel futuro in generale, riteniamo che la confezione ecosostenibile sia perfettamente in linea con la nostra vision e pertanto non sono da escludere anche nuove linee in questo senso, con l'approccio del brand e i progetti all'avanguardia. Infine, per quanto riguarda l'export, stiamo sondando alcuni paesi come Francia, Germania, Svizzera e vediamo un ottimo potenziale. Prima di affrontare in modo deciso l'export, però, ci stiamo organizzando al meglio per il mercato italiano. Abbiamo infatti un nuovo Field Sales Manager per il mercato Italia ed un nuovo Export Sales Manager per i mercati esteri. Su questi fronti, in azienda lavora un nuovo team competente, snello, efficace e motivato. Direi che ci sono tutte le premesse per un 2021 all'insegna della crescita".

PROSCIUTTO CRUDO SUINO BRADO
Prosciutto Crudo Suino Brado lunga stagionatura
Allevamento Matildico (Reggio Emilia)
Ingredienti
Carne di suino, sale.
Peso medio/pezzature
Vaschetta preformata da 70 grammi a peso fisso
Caratteristiche
Vaschetta preformata
Taglio caldo
Fetta mossa
Confezionamento
Affettato in atmosfera protettiva
Cartone da cinque confezioni
Tempi di scadenza
60 gg.

Salumificio Volpi

www.salumificiovolpi.it

ANDREA BODINI

"Per l'azienda, specializzata nella private label, il preaffettato ha un'incidenza rilevante sul fatturato, pari all'80%. L'andamento nell'ultimo anno è stato molto positivo grazie anche – purtroppo, è bene sottolinearlo – alla situazione Covid. La nostra offerta nel segmento è particolarmente ricca: affettiamo tutti i prodotti dell'industria salsamentaria italiana e le referenze di punta in termini di volumi sono quelle più richieste dal mercato. Soprattutto prosciutto crudo, cotto, mortadella, bresaola, tacchino. In termini di prodotto 'signature', il salame Milano.

La nostra strategia nel packaging è esattamente quella che adottiamo nei prodotti: tendere alla perfezione. Le aziende del gruppo Volpi sono ormai riconosciute dal mercato per la maniacalità dei dettagli. Sia qualitativi che visivi. Il pack è per noi innovare il prodotto, ma deve essere nella condizione di rispettare i nostri parametri di esposizione. Abbiamo lanciato un eco-pack 'vero', certificato in modo scientifico, in grado di dare garanzie ai nostri clienti in un mondo, quello dell'ecosostenibilità, dove spesso ci sono improvvisazioni e tanti punti non chiari. L'export, infine, sempre relativamente all'affettato, vale circa il 20% e riguarda il territorio europeo".

SALAME MILANO
AFFETTATO FETTA MOSSA
Prodotto di origine italiana proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia con un percorso di filiera certificata. Solo spalle finemente mondate e pancette.
Ingredienti
Carne di suino, sale, destrosio, spezie, antiossidante 301. Conservanti E250, E 252.
Peso medio/pezzature
100 g.
Caratteristiche
Stagionatura lenta fino a 16 settimane per garantire un prodotto morbito e profumato. La fetta mossa oltre a dare un evidente contributo estetico, valorizza gli aromi ed i profumi.
Confezionamento
In vaschetta tradizionale o eco-pack.
Tempi di scadenza
Vita totale prodotto 50 gg.

Gruppo Kipre

www.principefood.com - www.kingsprosciutti.it

MAURIZIO SPERATI

"La categoria dei preaffettati pesa, all'interno del Gruppo di cui fanno parte Principe, King's e Siamoci, all'incirca il 20%. Da diverso tempo, soprattutto con il marchio Principe, siamo presenti nella categoria con un'offerta variegata sia di prodotti che di tipologia di vaschette. Parlando di queste ultime, troviamo le nostre storiche Ovali che, al momento dell'uscita sul mercato, si sono rivelate un successo sia per la forma innovativa che per la presenza del vassoio interno che permette di assaporare il prodotto a tavola, appena aperto senza dover spostare le fette su un piatto.

Le Ovali, con al loro interno tra gli altri Praga, San Daniele, prosciutto crudo e prosciutto cotto, rappresentano circa il 40% della produzione. Sono presenti inoltre due formati di Tray sealer preformati sempre più utilizzati nell'ambito del prodotto take away per il quale viene richiesto un prodotto posizionato in maniera artigianale all'interno. In questo segmento si trovano i nostri prodotti di punta come le Dop, che incidono per il 22%. Infine c'è una vaschetta termoformata rettangolare che sviluppa il 38% delle vendite. Questa tipologia di vaschetta è destinata principalmente ai discount e alle private label. La nostra referenza di punta è il Prosciutto di San Daniele Dop: da solo vale oltre il 25% delle vendite. Interessante il contributo della categoria preaffettato nel comparto private label, che occupa una buona parte delle nostre vendite: 44%. Una quota importante delle PL, inoltre, è prodotta per l'export.

In un momento in cui si dà sempre più importanza all'ecosostenibilità, noi non restiamo certo a guardare e ci stiamo concentrando su due progetti importanti: le vaschette di carta e quelle in monocomponente. Per le prime, la richiesta proviene principalmente dal mercato italiano e siamo già ad un punto molto avanzato del progetto. Presto presenteremo la novità.

Le vaschette in monocomponente, invece, sono un'esigenza soprattutto dei paesi stranieri in quanto tale materiale è totalmente riciclabile e all'estero per questo motivo è più richiesto della carta.

Abbiamo anche appena lanciato una nuova linea di vaschette a marchio King's: forma nuova ad onda con un'etichetta che comunica le caratteristiche e la qualità del prodotto; richiama inoltre la storia e la tradizione dell'azienda. Le referenze sono quattro, ossia le specialità firmate King's: Val Liona, Snocciolato, Rebello e Gran Speck.

Quando si parla di export del gruppo, si parla di Principe, azienda da sempre votata anche a questo mercato. Siamo presenti in diversi paesi sia europei ed extra-europei. Negli Stati Uniti, per esempio, attraverso la nostra controllata Principefood, collaboriamo proficuamente con Whole Foods fornendo prodotti a marchio Principe ma a loro dedicati: la caratteristica è che sono tutti Abf e abbracciano il benessere animale.

Nel segmento dei preaffettati l'export incide per il 72% contro il 28% del mercato interno: il mercato più performante è sicuramente la Germania, seguita da Regno Unito, Austria e Stati Uniti".

GRANSPECK
Granspeck King's affumicato naturalmeente con legno di faggio dal sapore raffinato con sentori speziati. Come appena affettato
Ingredienti
Coscia di suino, sale, zucchero, spezie, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.
Peso medio/pezzature
90 g.
Caratteristiche
Vaschetta dalla forma nuova ad onda, affumicato naturalmente con legno di faggio, speck a fesa alta, sentore leggero di spezie.
Confezionamento
Vaschetta in atmosfera protettiva.
Tempi di scadenza
90 giorni.

Cavalier Umberto Boschi

www.umbertoboschi.it

ALESSIO TOMASELLI

Nel 2020 il preaffettato ha messo a segno una crescita del +12%. Un risultato lusinghiero per un'azienda come la nostra, che talvolta paga ancora lo scotto di essere identificata solo come una realtà per il banco taglio. Ma le vaschette pesano ormai il 15% sul fatturato totale azienda, con performance eccezionali da parte delle tipicità del nostro territorio: Salame Felino Igp, prosciutto di Parma, Coppa di Parma Igp, Strolghino, pancetta coppata e culatello. Questo per quanto riguarda l'Italia, perché all'estero è tutto un altro discorso: ci chiedono il prodotto italiano in generale, al di là del rapporto con il territorio.

Il lavoro che stiamo facendo, soprattutto in Italia, è quello di far conoscere la Cavalier Umberto Boschi come azienda specializzata nell'affettamento delle tipicità di Parma e più in generale emiliane.

In questi anni è poi cresciuta la quota della private label: un segmento dove i nostri prodotti vengono apprezzati per l'alta qualità della proposta.

A proposito delle novità, invece, nei prossimi mesi lanceremo una linea con un ricco assortimento e un packaging innovativo, con grammature da 80/90 grammi e vaschette che lasciano 'parlare' il prodotto. Avendo salumi d'eccellenza, sarebbe assurdo nasconderli: ciò che vogliamo comunicare è la possibilità di avere la stessa freschezza dei prodotti del banco taglio, ma con un valore aggiunto in termini di praticità e servizio. Per questo normalmente i nostri affettati vengono posizionati nelle vasche take away in prossimità del banco, più che nei murali del libero servizio, per una maggior valorizzazione del prodotto e per esprimere il legame con il banco assistito. Per quel che riguarda l'export, si stanno aprendo spazi interessanti in Europa e Oltreoceano. Notiamo la dinamicità di alcune aree come Francia, Germania ed Europa dell'Est, perciò contiamo di incrementare sensibilmente nei prossimi due/tre anni la quota di export dei nostri affettati".

STROLGHINO AFFETTATO 90 GRAMMI

Salame tipico del parmense caratterizzato dalla breve stagionatura e piccola pezzatura. L'affettamento a temperatura positiva e la disposizione a mano delle fette all'interno della vaschetta ne preservano e valorizzano la qualità.

Ingredienti
Carne suina, sale, saccarosio, aromi naturali, vino; antiossidante: ascorbato di sodio; conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

Peso medio/pezzature
90 g peso fisso

Caratteristiche
Morbido, dal sapore dolcissimo e profumo delicato. Stuzzicante ed adatto per tutte le occasioni.

Confezionamento
Vaschetta pre-formata in atmosfera protettiva

Tempi di scadenza
50 gg.

Carni Dock

www.carnidock.it

MARCO COCITO

"Il Prosciutto Crudo di Cuneo Gran Dock è l'unica Dop della salumeria Piemontese, viene lavorato artigianalmente in tutte le sue fasi, la coscia viene massaggiata a mano con il sale, controllata e verificata più volte da esperti stagionatori. Da suini nati e allevati nelle province di Cuneo, Asti e 54 comuni della provincia di Torino, si tratta di una delle filiere produttive più corte d'Italia. Essendo ancora una produzione limitata abbiamo deciso di produrre una vaschetta take away per offrire nel canale moderno la possibilità di assaggiare la nostra specialità Prosciutto Crudo di Cuneo Dop Gran Dock con minimo 24 mesi di stagionatura, inserendo sul packaging un QR Code da cui il consumatore potrà visionare un video di tutte le fasi produttive del prodotto. Le fette vengono posate a mano direttamente nella vaschetta e conservano tutta la morbidezza del prosciutto appena affettato. Un'altra interessante novità in catalogo è un grande classico della salumeria piemontese come la pancetta, impreziosita con gli aromi del vino Barolo, per un sapore che incanta il palato. La Baroletta Gran Dock è un antipasto per ogni stagione, una base formidabile per tartine e sandwich, uno spuntino sorprendentemente goloso, 100% italiano da suini nati e allevati in Piemonte. Le fette vengono posate a mano direttamente nella vaschetta e conservano tutte le caratteristiche di un prodotto appena affettato".

LA BAROLETTA AFFETTATA

Un grande classico della salumeria piemontese come la pancetta viene impreziosito con gli aromi del vino Barolo. La Baroletta è un antipasto per ogni stagione, 100% italiano da suini nati e allevati in Piemonte.

Ingredienti
Carne suina (97%), vino rosso, vino Barolo Docg 1%, sale, zucchero, spezie.
Conservante: E250.

Peso medio/pezzature
Peso fisso 90 g

Caratteristiche
Le fette vengono posate a mano direttamente nella vaschetta e conservano tutta la morbidezza del prodotto appena affettato

Confezionamento
In atmosfera protettiva

Tempi di scadenza
45 gg.

PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP RISERVA 24 MESI AFFETTATO

Unica Dop della salumeria piemontese, il Prosciutto crudo di Cuneo Gran Dock è lavorato artigianalmente in tutte le sue fasi: la coscia viene massaggiata a mano con il sale, controllata e verificata più volte da esperti stagionatori. Da Suini nati e allevati nelle province di Cuneo, Asti e 54 comuni della provincia di Torino. Si tratta di una delle filiere produttive più corte d'Italia. Il Prosciutto Crudo di Cuneo Gran Dock è l'unico con la carta d'identità, che permette una tracciabilità diretta e trasparente del prodotto, dal produttore al consumatore.

Ingredienti
Coscia suina, sale

Peso medio/pezzature
Peso fisso 90 g

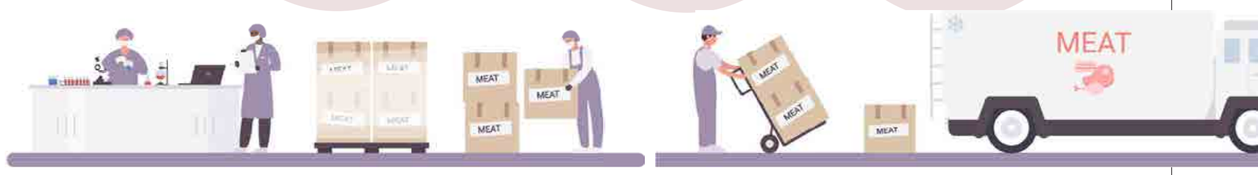
Caratteristiche
Le fette vengono posate a mano direttamente nella vaschetta e conservano tutta la morbidezza del prosciutto appena affettato.

Confezionamento
In atmosfera protettiva

Tempi di scadenza
Tmc 90 gg.

L'aumento dei consumi di salumi affettati e il corrispettivo incremento della domanda da parte dei retailer spinge l'industria ad adottare nuove e avanzate tecnologie di processo.

Con importanti accorgimenti sul fronte della qualità e della sicurezza alimentare. Di seguito le novità proposte dai player del settore.



Fava Giorgio Axel

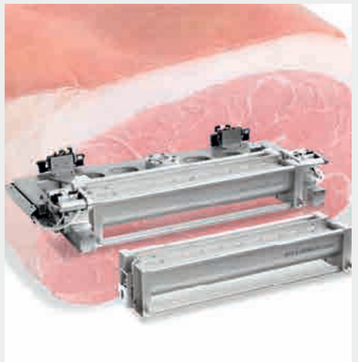
ANTONIO FAVA, AMMINISTRATORE DELEGATO

www.favagiorgioaxel.com

L'azienda di Parma realizza macchine e impianti destinati alla produzione di barre di salumi da affettare, "per avere un prodotto compatto coi migliori rendimenti in affettatura, anche la più sottile", spiega l'amministratore delegato Antonio Fava. "In particolare abbiamo progettato, brevettato e realizzato il sistema Legostampo e, per i prodotti crudi, lunghi un metro e più, una speciale modellatrice e insaccatrice automatica". Nel 2020, il difficile contesto economico ha spinto diverse imprese a rimandare gli investimenti programmati, pur aprendo interessanti scenari sul fronte delle tecnologie produttive: "La pandemia ha segnato un notevole incremento degli affettati in vaschetta e, a nostro avviso, questo cambiamento nei consumi permarrà anche per la minaccia di nuovi virus multiresistenti", sottolinea l'Ad. "Ragion per cui nel 2021 vedremo molte aziende che sceglieranno di percorrere ancora di più la strada dell'affettato". L'interesse per questa classe di macchinari sta rapidamente aumentando su scala internazionale, aggiunge Fava. Con un aumento significativo delle richieste da parte di molti Paesi, a cominciare dagli Stati Uniti e della Francia. "L'esigenza espressa dai nostri clienti è quella di un sistema modulare per produrre barre da affettare che consenta di contenere al massimo i costi di produzione, senza rinunciare alla qualità".

SISTEMA MULTISTAMPI LEGOSTAMPO

Una soluzione per barre da affettato completa e personalizzata per la miglior automazione del processo, anche per piccole produzioni. Un sistema compatto con bassi costi di produzione ed elevata sanificabilità, che ottimizza il rendimento, riduce la manodopera e garantisce la sicurezza alimentare. Adattabile alle strutture esistenti e integrabile alle linee di produzione. Gli speciali stampi brevettati garantiscono omogeneità di cottura e raffreddamento indipendentemente dal tipo di cottura e dalla posizione che occupano nella pila. Con la miglior compattezza del prodotto, per i massimi rendimenti di affettamento, sia per prodotti a calo peso che a calo zero. Il sistema Legostampo prevede soluzioni automatiche per stampaggio, distampaggio, riconfezionamento, pastorizzazione e raffreddamento, asciugatura e carico automatico di bilancelle, carrelli o Pal boxes. L'azienda può fornire una linea completa o solo parti di essa.



Specifiche tecniche

Stampi, brevettati che possono essere usati anche contemporaneamente nella stessa linea produttiva: 'Legostampo composto' e 'Legostampo unico' per cottura tradizionale o sottovuoto, in sacchi o in termoformato o per prodotto clippato. 'Legostampo zero' per prodotti a calo zero e prodotti cotti sottovuoto in termoformatrice o clippati. 'Legostampo multis' per prodotti interi con forma tradizionale nei due modelli: 'composto' e 'unico'.

Standard Tech Impianti

KATIA PRETTO, RESPONSABILE MARKETING

www.standard-tech.it

"Garantire un'adeguata shelf life agli affettati in vaschetta è la prerogativa a cui ambiscono tutte le aziende che operano nel comparto dei salumi", sottolinea Katia Pretto, responsabile marketing per l'azienda padovana, specializzata da 25 anni nella costruzione di impianti di refrigerazione industriale e camere bianche per l'industria alimentare e per tutti i settori sensibili alla contaminazione dell'aria. "Le camere bianche Steril-Tech vengono continuamente rinnovate per essere sempre al passo con le nuove esigenze", sottolinea la responsabile marketing. "Oltre al mercato italiano, questa particolare tipologia di camere bianche è molto richiesta anche all'estero, dove nel 2020 le vendite hanno raggiunto un'incidenza sul fatturato del 28%". Tra i plus che differenziano le soluzioni firmate Standard Tech rispetto ai competitor, il fatto di essere realizzate con materiali ecosostenibili che mantengono costante la classe di filtrazione con un basso consumo energetico. "Nell'ultimo triennio", sottolinea Katia Pretto, "con la collaborazione dell'Università di Padova l'azienda ha investito notevoli risorse per l'innovazione delle unità di trattamento aria UnigenPlus e la gestione a Plc di tutti i parametri per garantire bassa carica batterica e salvaguardare, nel contempo, la salute degli operatori".

CAMERE BIANCHE STERILTECH

Realizzate in classe Iso 5 con pannelli altamente sanificabili e porte a ingresso controllato, sono l'ambiente ideale per complessi impianti di affettamento funzionanti a ciclo continuo.

Minerva Omega group

DAVIDE PUPPINI, JUNIOR EXPORT AREA MANAGER

www.minervaomegagroup.it

"Minerva Omega Group, grazie all'acquisizione della ditta Omega nel 2006, ha consolidato e ampliato la gamma di macchine affettatrici contribuendo a dare un nuovo slancio al brand, anche con l'introduzione di nuovi e più tecnologici modelli professionali a gravità, automatici, verticali e con bilancia integrata", sottolinea Davide Puppini, junior export area manager per l'azienda con sede a Bologna, che si dice soddisfatto per i risultati conseguiti nel 2020, sia sul mercato domestico che su quelli internazionali, dove l'azienda esporta oltre il 70% delle macchine realizzate. "La qualità delle nostre macchine è un aspetto riconosciuto e consolidato in ogni parte del mondo. Il nostro esclusivo made in Italy è una garanzia e un marchio di fabbrica indelebile", commenta Puppini, che individua i plus maggiormente ricercati dagli operatori del settore: "Qualità e sicurezza sono indubbiamente al primo posto. Oltre a semplicità di manutenzione ordinaria, ricambistica sempre disponibile e assistenza. Crediamo però che la durata nel tempo sia una delle caratteristiche più determinanti nella scelta del nostro marchio. Che garantisce anche componenti, leghe di alluminio e acciaio inox di qualità, attenzione alle finiture e ai dettagli".

G5A - G7A AFFETTATRICI A GRAVITÀ IN VERSIONE AUTOMATICA

Dotate di tastierino di programmazione digitale, contafette (conteggio crescente/decrescente) con arresto automatico per numero di fette impostato, autospegnimento dopo 30" di non utilizzo per garantire il risparmio energetico, tre velocità per ogni corsa impostata variabili anche con automatismo in funzione. La stabilità, la costruzione in alluminio con ossidazione anodica, l'affilatoio incorporato e la protezione salvamano sono altri plus di questa classe di macchine.

Specifiche tecniche

- Diametro lama: 350 mm (G/A); 370 mm (G/A)
- Motore da 0,38 kW
- Motore automatismo da 0,20 kW
- Corsa carrello: 365 mm
- Ampiezza di taglio: Ø 250 mm (G5A); 265 mm (G7A)
- Spessore taglio: 0/24 mm
- Peso: 59 Kg (G5A); 61 Kg (G7A)

TriVision

FRANCESCO DI GREGORIO, MARKETING E COMUNICAZIONE GHERRI MEAT TECHNOLOGY

www.trivision.dk

I sistemi di controllo qualità sviluppati dalla danese TriVision sono distribuiti in Italia da Gherri Meat Technology, che seleziona e rappresenta, nel nostro Paese, primarie aziende internazionali. Tra le ultime novità proposte figurano appunto le soluzioni di ispezione applicate al fine linea, basate su un innovativo sistema di 'visione artificiale'. "Per l'industria alimentare è sempre più importante avere indicazioni corrette sul packaging e un controllo qualità al 100% di tutte le confezioni", spiega Francesco Di Gregorio, responsabile marketing e comunicazione presso Gherri Meat Technology. "I produttori si trovano oggi ad affrontare sfide sempre più complesse: da un lato, i consumatori richiedono prodotti e confezioni impeccabili, oltre che un'attenzione sempre maggiore verso la sostenibilità della produzione. Dall'altro, la grande distribuzione necessità di una documentazione affidabile sulla qualità e tracciabilità dei prodotti. Il nostro obiettivo - sottolinea Di Gregorio - è soddisfare queste esigenze e per questa ragione, con il brand TriVision, abbiamo ampliato la nostra offerta per il controllo qualità dei prodotti e delle confezioni alimentari".

VISIOPOINTER

VisioPointer è un'unità indipendente che, grazie a un design compatto e al nastro trasportatore integrato, è semplice da installare nella maggior parte delle linee di produzione già esistenti. L'unità utilizza un sistema di 'visione artificiale' che si basa su telecamere di ultima generazione che permettono di garantire la qualità dei prodotti e delle confezioni, di ottimizzare la produzione e ottenere una documentazione affidabile, oltre che ridurre sprechi e reclami. L'unità permette di ispezionare anche sigillatura, etichetta, confezioni Iml (In-mould labelling), stampa, grafica, codici a barre.

Specifiche tecniche

- Dimensione: 1850 x 800 x 800 mm
- Dimensione max oggetto da ispezionare: 200 x 280 x 250 mm
- Velocità max nastro: 800 mm al secondo
- Tipologia di telecamera: Scansione di linea e/o iperspettrale

RICO CARNI S.r.l.
Via Enzo Ferrari, 3 CAVARZERE (VE) - ITALY
Tel. (+39) 0426 311771 Fax (+39) 0426 319828
www.ricocarni.it - info@ricocarni.it

IFS azienda certificata

Prodotto Italiano
Italian Product