

GUIDA BUYER

Speciale prosciutto cotto

guida buyer

Febbraio 2021



SPECIALE PROSCIUTTO COTTO

Focus su un classico della salumeria italiana. Sempre più apprezzato per la sua versatilità, sia in Italia che all'estero. Tra boom del prodotto in vaschetta e incognite dell'Horeca.

Grande classico della salumeria italiana, salutare per eccellenza, il prosciutto cotto resta una dei prodotti più amati e più consumati. Disponibile in vaschetta e per il banco taglio, continua a mettere a segno performance interessanti nel canale della distribuzione moderna. Dove, a causa della pandemia, l'andamento delle vendite di affettati in vaschetta è andato a gonfie vele. E il trend continua tuttora, seppur con numeri più contenuti.

In attesa di vedere gli sviluppi sul fronte dell'Horeca, canale pesante per numerosi player di mercato, ecco allora una carrellata delle proposte delle aziende in un mercato in questi anni piuttosto affollato. Tra animal welfare, packaging ecosostenibili, prodotti senza conservanti di origine chimica (che non possono essere chiamati prosciutti cotti a causa della legislazione vigente), aromatizzati. Proprio gli aromatizzati sono tra i cotti più apprezzati all'estero, dove i consumatori sono alla ricerca di sapori più decisi. In chiave export, ogni anno si ripropone il testa a testa con il prosciutto crudo per chi si aggiudica il primato delle vendite oltreconfine. Per quel che riguarda il cotto, la parte del leone spetta all'Europa: i vicini di Francia e Germania sono, quasi sempre, in cima all'elenco dei mercati più dinamici. Ma non mancano altri paesi, in particolare nell'Europa dell'Est, che sempre più apprezzano queste referenze. Così come i paesi scandinavi e il Regno Unito.

In più, spazio anche alle tecnologie con approfondimenti sulle attrezzature dedicate alla produzione.

IL PRODOTTO

Il prosciutto cotto in commercio è definito in base a precise caratteristiche: la legislazione italiana identifica per i prosciutti cotti tre categorie qualitative ben distinte. Quello che differenzia sostanzialmente i tre tipi di prosciutto cotto è il rapporto tra la percentuale di acqua e la percentuale di carne magra:

PROSCIUTTO COTTO

Ottenuto dalla coscia del suino (eventualmente disossata, sgrassata, sezionata e privata dei tendini e della cotenna). L'umidità deve essere inferiore o uguale all'82%.

PROSCIUTTO COTTO SCELTO

Devono essere identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali della coscia intera del suino. Tasso di umidità inferiore o uguale al

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'

Devono essere identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali della coscia intera del suino. Tasso di umidità inferiore o uguale al

Italprosciutti www.italprosciutti.it

CESARE GROPPELLI

"Il prosciutto cotto ha un'incidenza da sempre importante sulle vendite dell'azienda, ad oggi supera il 50% del fatturato. Per quanto riguarda l'andamento particolare, la nostra azienda viene sempre più iden- 100% italiano, un vero 100% regionale. tificata come punto di riferimento per un prodotto Ingredienti nazionale di alta qualità lavorato artigianalmente.

esigenze del mercato e i trend più attuali. E' pro- e glutammato monosodico. prio da qui che nasce il Nustràn, il prosciutto cotto di punta di Italprosciutti, nato per valorizzare il Intero kg 10,5/11 circa nostro territorio. Tutti gli allevamenti sono infatti in Metà kg 5,5 /6 circa prossimità dell'azienda e attraverso un disciplinare Caratteristiche alimentazione ben definite.

offerta comprende altre tre differenti tipologie di attraverso un ciclo di vita dai ritmi naturali e ad una prosciutto cotto, sempre alta qualità e rigorosamen- precisa scelta genetica, perchè solo così si può te made in Italy. I nostri prodotti premium trovano produrre il Nustràn. spazio nei diversi canali: quelli che pesano di più Il risultato è una carne salubre e matura, ma il vero sono normal trade (40%) e Gd/Do (40%). Il restante segreto è quello di avere un grasso sano e abbon-20% è assorbito dall'Horeca. Tra le novità, stiamo dante che conferisce dolcezza e morbidezza al Numettendo a punto una linea di referenze preaffetta- stràn. te che verranno presentate al mercato nel secondo **Confezionamento** semestre dell'anno. I contenuti della linea saranno Sacco alluminio personalizzato sottovuoto, cartone sempre focalizzati sul nostro territorio. Interessan- 1 pz te, infine, anche l'incidenza della private label: nel **Tempi di scadenza** 2020 è stata pari al 30%".

NUSTRÀN-PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ 100% SUINO ITALIANO, 100% LOMBARDO

Suini 100% italiani, allevati nel territorio tra Crema dell'ultimo anno, direi che è stato decisamente po- e Lodi per una produzione di cosce volte a divensitivo per il comparto prosciutti cotti (+18%) e, in tare un prosciutto cotto di altissima qualità, un vero

Cosce suine, sale, zuccheri.

La nostra realtà è sempre attenta a intercettare le Senza polifosfati aggiunti, derivati del latte, glutine

certificato garantiamo caratteristiche genetiche e di Il Nustràn è l'espressione di un percorso che parte dalla nascita stessa dell'animale. Le cosce de-Ma Italprosciutti non è solo Nustràn: la nostra rivano da suini di peso attorno ai 180 kg, allevati

90 gg garantiti alla consegna.



Anche nel 2020 il prosciutto cotto "San Giovanni" mantiene il massimo punteggio di 5 spilli nella Guida Salumi d'Italia. L'unico prosciutto cotto in Italia ad ottenere questo risultato sin dalla prima edizione.

ANCORA UNA VOLTA I MIGLIORI.



Capitelli F.lli srl Salumi cotti e affumicati dal 1976 Via Borgonovo, 1 29011 Borgonovo V.T. (PC) +39 0523 862845 / info@cottocapitelli.com cottocapitelli.com

Sequici INSTAGRAM: cotto_capitelli FACEBOOK: Cotto Capitelli YOUTUBE: Cotto Capitelli

Febbraio 2021



I Cottinforno

https://icottinforno.it/

MARIANNA VERGALLI

"La nostra è una realtà famigliare, i nostri prodotti sono il prosciutto cotto e le specialità arrosto. In particolare il prosciutto cotto rappresenta il 70% della nostra produzione. Il 2020 è stato un anno particolare sotto tutti gli aspetti però il lavoro non è mancato. La nostra azienda ha una svariata gamma di prodotti, sia interi che a metà: riusciamo anche a garantire il servizio a tranci, e abbiamo una gamma di prodotti per le linee di affettamento. Quest'anno abbiamo avuto notevoli soddisfazioni con il nostro prosciutto cotto alta qualità, sia italiano che estero. Le nostre produzioni in private label rappresentano il 20% del fatturato".

ANTONIO

Antonio è un prosciutto cotto Alta Qualità, 100% carne italiana selezionata ed estremamente artigianale, insaporito con aromi naturali, fatto massaggiare lentamente, legato a mano da mani pazienti e cotto lentamente in forno a vapore per 20 ore.

Ingredienti

Carne di suino, sale. Aromi. Sciroppo di glucosio. Antiossidante: E300, E301. Conservanti: E 250.

Peso medio/pezzature

11/12 Kg

Caratteristiche

100% carne italiana, senza glutine, lattosio, polifosfati, caseinati e glutammato

Confezionamento

In busta alluminata trasparente sulla parte frontale per far vedere il prodotto

Tempi di scadenza

150 gg.













Leoncini

https://leoncini.eu/

VITTORIO LEONCINI

"Il prosciutto cotto incide circa il 50% sia a valore che a volume. Rispetto all'andamento dell'ultimo anno, non possiamo lamentarci: con la pandemia, i cali ovviamente ci sono stati ma a consuntivo solo per quanto riguarda i mercati extra europei, dove siamo storicamente molto forti. In Italia, non lavorando con l' Horeca, i fatturati hanno tenuto pur con un mix diverso di canale di vendita (più dettaglio, meno Do). Proponiamo diverse tipologie di prodotto: cotti 100% italiani, cotti alta qualità, cotti scelti e specialità, interi a metà, oltre ai cubetti di cotto. Il prodotto di punta è il prosciutto cotto alta qualità alle erbe legato a mano, che proponiamo intero, a metà e preaffettato.

I canali più importanti sono, in ordine di importanza: distribuzione organizzata, estero, dettaglio e ingrosso. Più in particolare, l'affettato incide ancora poco, mentre l'export è leggermente sceso nel 2020, attestandosi al 20%. È comunque rimasto alto il numero di Paesi in cui siamo presenti, circa 50, ma i volumi sono scesi per i motivi ben noti".

PROSCIUTTO COTTO ALLE ERBE

Prosciutto cotto di alta qualità, insaporito all'interno e all'esterno con spezie e aromi mediterranei, legato a mano. La cottura avviene in forni speciali ad aria secca, che conferiscono al prodotto una cotenna dorata un gusto e un aroma unici nel loro ge-

Ingredienti

100% carne suina, senza acqua aggiunta, senza glutine, senza glutammato, senza lattosio, solo con aromi naturali.

Peso medio/pezzature

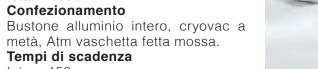
7,5 kg intero

3,7 kg a metà

100 grammi. Calibrato preaffettato

fetta mossa.

Intero 150 gg A metà 90 gg In vaschetta 30 gg



Orma Group https://www.bacalini.it/it/

VIRGINIA BACALINI

"Il 2020 è stato un anno positivo per la nostra 'Coscia prelibata', che abbiamo creato con la consapevolezza di fare un prodotto straordinario. Partendo dall'utilizzo esclusivo di cosce di suino nato e allevato in Italia, viene cotta nella sua interezza o disossata, sfilando l'osso per non rovinare le masse muscolari. Dopo essere stata legata rigorosamente a mano e massaggiata con olio Evo, entra nel forno e viene cotta a bassa temperatura per più di venti ore. Si ottiene così una cottura uniforme mantenendo nella carne le proprie originali caratteristiche di tenerezza e fragranza.

Nonostante il 2020 sia stato un anno particolare, siamo riusciti a confermare il risultato dell'anno precedente. L'incidenza che ha la Coscia prelibata sulla nostra produzione è pari al 10%, dato che abbiamo confermato anche con il lancio del prodotto preaffettato, che mensilmente è cresciuto sempre più.

Sicuramente ci sarà una crescita significativa anche perché non tralasceremo l'opportunità di allargare l'offerta della Coscia prelibata ai mercati esteri dove abbiamo già registrato dei responsi molto positivi dalle prime vendite, i paesi di riferimento sono il Belgio, la Germania e la Francia. Abbiamo affiancato alla nostra Coscia anche il Culatello e Fiocchetto arrosto, prodotti che si possono trovare nelle gastronomie e nei migliori banchi della Gdo, che rappresentano per noi i canali più importanti".



LA COSCIA PRELIBATA -PROSCIUTTO ARROSTO

Prodotta con cosce di suini italiani, con un sapore deciso di carne ma delicatamente speziato. Sapientemente massaggiata con olio extra vergine di oliva e spezie e lasciata riposare per alcune ore, viene poi cotta a secco a bassissima temperatura per lungo tempo.

Ingredienti

Suino, amido, sale iodato, aromi naturali. Antiossidante: E 301. Conservanti: E 250.

Peso medio/pezzature

Coscia con osso kg 11 circa – disossata kg 8 circa. Caratteristiche

Il prodotto non contiene glutammato monosodico, proteine del latte, polifosfati aggiunti ed e privo di fonti di alutine.

Colore: rosato chiaro con rosolatura esterna marcata. Odore: aroma caratteristico equilibrato rotondo Sapore: tipico, dolce senza sapori pungenti

Consistenza: tenera, fetta unita Confezionamento

Il prodotto va conservato ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C. Sottovuoto.

Tempi di scadenza

60 gg data confezionamento.





SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E CASEINATI, SENZA ALLERGENI, SENZA INGREDIENTI OGM (E LORO DERIVATI)

- PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA ARROSTO PRODOTTO SOLO CON COSCE FRESCHE DI SUINO 100% ITALIANO,
- DISOSSO MANUALE CHIUSO CON OSSO SFILATO, CON L'ELIMINAZIONE DEL GERETTO,
- CUCITO E LEGATO MANUALMENTE PER MANTENERE LA CARATTERISTICA FORMA ANATOMICA DEL PRODOTTO.
- AROMATIZZATO ALL'INTERNO E IN SUPERFICIE CON UNA SELEZIONE DI ERBE MEDITERRANEE,
- COTTO LENTAMENTE IN FORNO A VAPORE SATURO PER UN GIORNO INTERO E SUCCESSIVAMENTE DELICATAMENTE ARROSTITO,
- UN'AUTENTICA TRADIZIONE DA GUSTARE, UN GUSTO DISTINTIVO CHE RIMANE IMPRESSO NELLA MEMORIA DEL PALATO.







www.ibridabrada.it

guida buyer - speciale prosciutto cotto

Febbraio 2021

Ibridabrada

ANTONIO MIGLIOLI

Bechèr

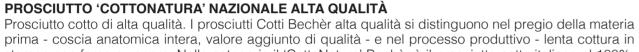
un quinto del risultato aziendale di Bechèr. Abbiamo del latte, glutammati, glutine. Tra i prosciutti cotti alta tra maggiormente nel canale Gdo. Il 2020, purtroppo, raggiunto ragguardevoli risultati nonostante la crisi del- qualità Bechèr citiamo il prosciutto Cottonatura - Italia- ha visto la marcata sofferenza del canale Horeca che la ristorazione, sia sul mercato nazionale, sia su quello no al 100% ed il prosciutto cotto Da Vinci, entrambi con ha penalizzato, nel nostro caso soprattutto, il mercato estero, legata al noto problema della pandemia. È un esclusivo utilizzo di coscia anatomica intera di suino. dell'ingrosso. settore vivace e variegato, per la stessa diversificazione Tra i prosciutti cotti scelti, abbiamo in catalogo: il Rudelle referenze coinvolte che rappresentano un segmento produttivo strategico e in crescita. Gli stili di consumo in epoca pandemica da inizio 2020 al momento attuale hanno favorito una crescita a doppia cifra su tutto il cubettato, sulle Prosciuttine e sul prodotto a trancio, anche particolare sistema di lavorazione che conferisce loro la a marchio privato: solo per citare le specialità a cubetquesto portafoglio produttivo l'assortimento è ampio esaltarne il profumo, la delicatezza ed il sapore. Nella e profondo in termini referenze, disponibili in diversi famiglia dei prosciutti cotti arrosto alta qualità abbiaformati e grammature, dal pezzo intero al trancio, con mo il prosciutto cotto Brace, il cotto Oro di Praga, il nerale, le caratteristiche di pregio dei prosciutti cotti più il Dolomiticus e lo Stube arrosto a marchio Unterberger. anatomica intera, valore aggiunto di qualità – e nel pro- cotto di Praga che vanta lunghi anni di specializzazione interessati sono soprattutto Slovenia, Polonia, Repubcesso produttivo - cottura in stampo su forno a vapore. nella sua produzione. Per quel che riguarda i canali, è blica Ceca, Germania, Portogallo".

"Il business del prosciutto cotto contribuisce a quasi E ovviamente l'assenza di polifosfati aggiunti, derivati evidente la multicanalità; il dato più rilevante si concenbens, il Tarvisium, Il Tosto, Il Becherino. Tra le specialità, gli hamburger di cotto denominati Le Prosciuttine, anche per la proposta dei prosciutti cotti arrosto, per il giusta morbidezza, e a cui aggiungiamo aromi naturali,

Nel mercato del libero servizio abbiamo dato priorità

www.becher.it

alla proposta di cubetti e hamburger di cotto. Siamo in fase di programmazione per il lancio di una linea anche in versione classica ed al formaggio. Ci caratterizziamo nel preaffettato. Grazie alla sua versatilità di formati, gusti, prezzi e mercati di riferimento, il segmento della private label si è dimostrato nel 2020 molto dinamico. Si tratta di un settore in continua crescita che vale circa ti, l'incremento del 2020 sul 2019 è stato del +25%. In come il rosmarino e altre erbe tipiche del territorio, per il 23% nella classe produttiva del prosciutto cotto. La richiesta a marchio privato si concentra nelle specialità a cubetti (+42% a valore 2020 vs 2019) e nelle Prosciuttine (+63% a valore 2020 vs 2019). L'export, infine, nel numeri interessanti anche nel private label. In linea ge- Bohemien. Tra le altre specialità di cotti arrosti segnalo 2020 ha subito una forte contrazione nei consumi dei pasti fuori casa, che ha inciso anche sui nostri volumi. Il performanti vanno ricercate nella materia prima - coscia Tra le nostre referenze del segmento, anche il prosciutto mercato di destinazione è prettamente europeo e i paesi



stampo con forno a vapore. Nella categoria il 'CottoNatura' Bechèr è il prosciutto cotto italiano al 100%, con esclusivo utilizzo di materia prima di animali nati e allevati in Italia, secondo precisi disciplinari di produzione. Senza polifosfati aggiunti, senza derivati del latte, senza glutammati, senza glutine. Ingredienti

di sodio. Peso medio/pezzature

Formato intero: 9,5 Kg. circa. Formato metà: 4,8 kg circa

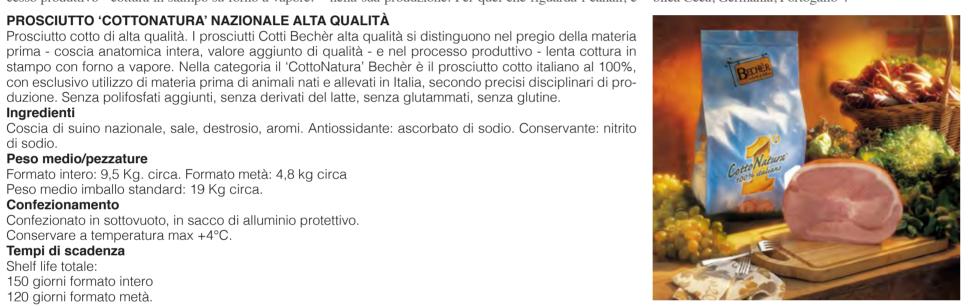
Peso medio imballo standard: 19 Kg circa.

Confezionato in sottovuoto, in sacco di alluminio protettivo.

Conservare a temperatura max +4°C.

Tempi di scadenza

Shelf life totale: 150 giorni formato intero 120 giorni formato metà.



Brianza Salumi (Rigamonti)

www.brianzasalumi.it/

CLAUDIO PALLADI

Brianza Salumi, acquisita ad ottobre 2019 da Rigamon- 40% ed il normal trade con il 15% del fatturato totale. ti, il segmento prosciutto cotto ha un peso importante, In particolare, il mercato del preaffettato si è evoluto chiello di una gamma di prodotti di altissima a valore.

Nell'ultimo anno abbiamo avuto trend molto interessettore, il banco taglio per effetto di uno spostamento spetto al 2019". della domanda sulle vaschette. Il prosciutto cotto da banco taglio ha infatti registrato nell'arco del 2020 una flessione del -3%.

I formati standard sono i prodotti interi (pezzatura media di 8,5 kg) e la linea affettati dove disponiamo di una proposta al trade con grammature dai 70g ai 100g. Il prosciutto cotto Cascina Luigi è il prodotto top quality di Gran Brianza – Cascina Luigi: una gamma di prodotti di altissima qualità derivati da carne 100% italiana. Dalla forma brevettata 'a panettone', unica nel suo genere, viene lavorato a mano, secondo tradizione, seguendo un'antica ricetta di famiglia. Tra i segreti di questo prodotto, l'aromatizzazione naturale attraverso un infuso di erbe e spezie e la lenta cottura al vapore

A livello di canali, la grande distribuzione è senz'altro il più importante, con una quota di circa il 45% del fat-

"Se si fa riferimento esclusivamente alla società turato. Seguono le vendite all'estero con una quota del

che incide per il 36% a volume e per il 34% a valore in questo ultimo anno, con crescite importanti del +17% qualità derivati da carne 100% italiana. Dalla sulle vendite complessive. Guardando invece all'intero a valore e +14% a volume, e oggi rappresenta complesgruppo Rigamonti, parliamo del 4,3% a volume e 3,2% sivamente quasi il 60% del fatturato e il 40% dei volumi genere, il Prosciutto Cotto Cascina Luigi viene di Brianza Salumi

santi per la linea affettati, che in generale si sono dimostrati un segmento in crescita per tutto il comparto le. Tra i nostri mercati di riferimento ci sono Unione so un infuso di erbe e spezie e la lenta cottura al salumi. Il prosciutto cotto affettato è cresciuto dell'11% Europea (Francia, Belgio, Germania) e Cina. All'estero vapore fuori stampo. a valore, mentre le vendite a volume hanno registrato il prosciutto cotto è tra le quattro categorie di prodotto **Ingredienti** +8%. C'è stato un vero e proprio boom del prosciutto più richieste assieme a mortadella, prosciutto crudo e Coscia suina, sale, zuccheri: destrosio, fruttocotto bio, che ha registrato un +28%. La crisi del 2020 salame. Sempre maggiore è l'interesse per il prosciutto sio; aromi naturali, antiossidante: ascorbato di ha invece penalizzato, non solo per noi ma per tutto il cotto bio, che anche all'estero è cresciuto del 28% ri-



PROSCIUTTO COTTO CASCINA LUIGI

Il Prosciutto Cotto Cascina Luigi è il fiore all'ocforma brevettata 'a panettone', unica nel suo lavorato a mano, secondo tradizione, seguendo Quanto all'export, è un asset chiave per Brianza Sa- un'antica ricetta di famiglia. Tra i segreti di questo prodotto, l'aromatizzazione naturale attraver-

sodio, conservante: nitrito di sodio.

Peso medio/pezzature

10,5 kg Caratteristiche

• solo carni italiane selezionate

- con aromi naturali
- lavorato a mano senza derivati del latte
- sena glutine
- senza aggiunta di polifosfati senza aggiunta di glutammato monosodico

Confezionamento

Sacco in alluminio Shelf life

150 giorni dal confezionamento

MASSIMILIANO CIRI

"Noi di Ibridabrada facciamo le cose semplici a partire dalla nostra materia prima di suino semi brado italiano, trasformandola in un formidabile prosciutto cotto italiano alta qualità con tutte le caratteristiche che il consumatore richiede. Siamo allevatori, macellatori e trasformatori del dinamica e innovativa.

All'interno della nostra proposta salumi, il Cottobrado è destinato a diventare un'icona delle nostre vendite con una incidenza prioritaria nei volumi e nei valori del business salumi. Stiamo lavorando molto profondamente nel comparto dei prosciutti cotti ed a breve potremmo avere anche ulteriori novità. ma ne parleremo a tempo debito.

La situazione di emergenza sanitaria poteva essere impegnativa per un'azienda come la nostra, ma in realtà ha favorito tutta una serie di decisioni e radicali cambiamenti che ci hanno permesso di chiudere l'anno secondo gli obiettivi e le aspettative iniziali. La nostra evoluzione ci permette ora di avere una nuova identità: il Cottobrado è l'esempio più tangibile del lavoro che abbiamo

Ci presentiamo sul mercato con due prodotti da banco taglio, uno con lavorazione artigianale legato a mano fuori stampo e uno in stampo bauletto convenzionale, con pezzature importanti che Una proposta take away: oscillano dai 9,5 kg ai 10,5 kg. L'offerta si completa anche con la versione affettato in atmosfera protettiva da 90 grammi, in vaschetta preformata, fetta mossa, taglio caldo.

I canali distributivi dove intendiamo posizionarci sono quelli che più apprezzano i prodotti di qualità. Un approccio commerciale in ascolto delle esigenze può favorire infatti le vendite di prodotti di qualità e fidelizzare il consumatore nel tempo. Infine, ci siamo recentemente organostro suino brado e semi brado. Il Cottobrado nizzati sul canale export e stiamo proponendo il rappresenta al meglio la nostra identità di azienda Cottobrado sui mercati europei anche in formati diversi oppure con progetti ad hoc in linea con le aspettative di quei Paesi".



Materia prima italiana allevamento semi brado emiliano

(Allevamenti senza antibiotici).

Ingredienti

Coscia di suino italiano allevamento semi brado emiliano, sale, aromi, destrosio, fruttosio. Antiossidante: Ascorbato di sodio. Conservante: Nitrito di sodio.

Peso medio/pezzature

Variabile 9,5/10,5 Kg

Caratteristiche

Prosciutto cotto nazionale alta qualità. Suino italiano allevato allo stato semi brado

(allevamenti senza antibiotici). Senza glutine. Senza proteine del latte. Senza lattosio

Morbido, dolce, vellutato al taglio. Di colore rosa e con grasso tendente al bianco. Profumo delicato. Sapore dolce e aromatico.

Confezionamento

Due proposte banco taglio:

Coscia legata a mano - Confezionato alluminato oro Coscia in stampo Bauletto - Confezionato alluminato oro

Vaschetta preformato affettato atmosfera protettiva gr. 90

Fetta mossa - taglio caldo

Tempi di scadenza Prodotto banco taglio Tmc 6 mesi



Febbraio 2021



Negri Salumi https://negrisalumi.it/

FEDERICO GIALDI

e per il 77% a volume sul fatturato complessivo di grande pezzatura, selezionate tra quelle desti-

calo delle vendite rispetto al 2019, legato princitutte le fasce muscolari, in seguito massaggiate palmente alle chiusure del mondo Horeca imposte delicatamente e lentamente cotte al vapore. La no prodotto con cosce di grande pezzatura, dal Covid. Tale canale rappresenta una quota non peculiarità di questo fantastico prodotto è la scioparticolarmente significativa per Negri, tuttavia glievolezza al palato, la fetta composta di un cuole chiusure che lo hanno riguardato hanno comunque inciso sulle vendite globali dell'azienda.

Complessivamente si è registrato un calo del il prodotto eccezionale. 21% a fatturato e del 29% a volumi. Nello specifico del comparto prosciutti cotti, tuttavia, il mente dal normal trade, che incide per poco più la fetta composta di un cuore magro dal sapore calo del fatturato registrato è stato solo del 5%, del 50% sul fatturato complessivo, ove considea fronte di un calo dei volumi del 21%. L'azienda riamo botteghe, salumerie, gastronomie, negoè stata in grado di valorizzare molto di più i pro- zi di piccole dimensioni. Serviamo poi svariate pri prodotti sul mercato, nonostante la crisi legata Superette, principalmente al Sud Italia, ed alcualla pandemia.

L'offerta si articola principalmente di prodotti di altissima fascia, sui quali l'azienda punta molto la eccezione. La quota export nel 2020 è pari al E250. per aggredire il canale normal trade. La maggior 4,5%. I paesi principali di destinazione sono Spaparte dei prodotti sono venduti ad un solo pezzo gna e Polonia, seguiti poi da Germania, Croazia, per cartone, fatta eccezione per le referenze indirizzate al canale Horeca che sono a due pezzi per cartone.

Le pezzature variano dagli 11,5 kg del nostro prodotto di punta, il Novecento, un cotto nazionale pesante di filiera, agli 8/8,5 kg dell'alta qualità estera o dello scelto, rispettivamente Gran Bonè e Negri 6, entrambi eccellenti prodotti. Oltre a questi, troviamo anche un altro cotto Nazionale, il Gran Negri, prosciutti cotti per la ristorazione e arrosti come il Fiocco alle Erbe ed il Praga Gran

Il prodotto di punta, come accennato sopra, è rappresentato dal Novecento. Si tratta di un prosciutto cotto nazionale di filiera, con specifica certificazione ISO 22005, dalla lavorazione artigianale e conseguente legatura manuale in corda.

"Il prosciutto cotto incide per il 71% a valore È un prosciutto cotto italiano prodotto con cosce NOVECENTO nate alla produzione del prosciutto crudo italiano. Nell'ultimo anno si è registrato in generale un Le cosce vengono disossate mantenendo intatte re magro dal sapore delicato e una corona bianca disossate mantenendo intatte tutte le fasce mudi grasso dolcissimo e morbidissimo, che rendono scolari, in seguito massaggiate delicatamente

> ni grossisti. Non siamo, ad oggi, particolarmente presenti nella Gd/Do, fatta salva qualche picco-Belgio e Svezia".

Si tratta di un prosciutto cotto nazionale di filiera, con specifica certificazione ISO 22005, dalla lavorazione artigianale e conseguente legatura manuale in corda. È un prosciutto cotto italiaselezionate tra quelle destinate alla produzione e lentamente cotte al vapore. La peculiarità di Il canale più importante è rappresentato sicura- questo prodotto è la scioglievolezza al palato, delicato e una corona bianca di grasso dolcissimo e morbidissimo, che rendono il prodotto

Coscia di suino nazionale, sale, destrosio, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante:

Peso medio/pezzature

11-11,5 Kg

Caratteristiche

Il prodotto si contraddistingue principalmente per la accurata selezione delle materie prime, tutte provenienti da allevamenti selezionati e certificati, per rispettare la certficazione di filiera del prodotto. La lavorazione accurata ed artigianale è l'altro elemento che rende unico nel suo genere questo prosciutto di grande pezzatura.

Confezionamento

Confezionato sottovuoto in sacco alluminato, venduto in mono pezzo per cartone.

Tempi di scadenza

120 gg.

Lenti www.lenti.it

SARA ROLETTO

sul fatturato della nostra azienda. Nel 2020 l'andacotti alta qualità nazionali e dei prosciutti cotto AQ dienti Ogm. alle erbe e arrosto.

La nostra offerta è molto completa: dai prodotti interi, disponibili anche a metà, ai preaffettati, fino consumatore moderno che richiede sempre più serai tranci e ai piatti pronti. Siamo specializzati in par- vizio, senza tralasciare la qualità e il gusto. I nostri ticolare nella fascia alta del mercato, prosciutti cotti alta qualità nazionali e esteri, ma abbiamo anche referenze nella categoria scelto e prosciutto cotto.

Il nostro prosciutto cotto 'punta di diamante' è il Lenti&Lode, in particolare quest'anno abbiamo lanciato il 'Lenti&Lode Grand'Arrosto alle erbe', un prosciutto cotto alta qualità arrosto 100% Italiano. Austria e Svizzera. Prodotto solo con le migliori cosce fresche di suino italiane, disossate manualmente e aromatizzate prosciutti cotti riguardano la concorrenza con cui all'interno ed in superficie con erbe aromatiche, cucito e legato manualmente, cotto lentamente a va- vari mercati esteri di prodotti locali con prezzi molpore diretto per un giorno intero e in seguito deli- to bassi. In generale, i prosciutti cotti senza erbe e **Peso medio/pezzature** catamente arrostito. Il prosciutto cotto alta qualità aromatizzazioni riscontrano un minor interesse nella italiano Lenti&Lode è anche disponibile a scaffale maggior parte dei paesi europei, dato che quei connella versione preaffettata in vaschetta, con lo stesso sumatori preferiscono i sapori più decisi. Un discorgusto unico del prodotto intero come se fosse stato so diverso vale per i preaffettati, che trovano una appena affettato al banco di gastronomia delle mi- maggiore richiesta nei mercati esteri".

"La categoria prosciutto cotto incide per due terzi gliori salumerie. Inoltre, Lenti ha lanciato un'importante novità nel mondo del cotto: il Cuore Lucano. mento della categoria ha subito la difficile situazione Un prosciutto cotto alta qualità, prodotto con cosce legata all'emergenza Covid. E' rallentata la crescita fresche di suini italiani di grossa pezzatura di filiedei nostri prodotti a banco taglio, ma è cresciuto in ra lucana. Suini allevati con il fine di migliorarne modo molto soddisfacente il segmento delle vaschet- il benessere e la salute dell'animale, alimentati con te. Il prosciutto cotto intero si è mantenuto sui valori materie prime del territorio lucano e allevati ridudello scorso anno, mentre i preaffettati sono cresciu- cendo l'impatto ambientale sul territorio. Prosciutto ti del 10% e siamo contenti anche della crescita dei cotto aromatizzato con aromi estratti direttamente in tranci di prosciutto cotto alta qualità. Inoltre, siamo azienda, tramite decotto partendo da erbe aromatiparticolarmente soddisfatti della categoria prosciut- che e spezie. E' senza glutine, senza latte e derivati, to cotto alta qualità, e in particolare dei risultati dei senza glutammato, senza polifosfati e senza ingre-

Il preaffettato, inoltre, è una categoria che sta continuando a crescere per rispondere alle esigenze del affettati rappresentano il 20%. Il marchio privato, invece, incide a volume per circa il 15% sulla nostra Lenti&Lode Grand'Arrosto alle erbe è un prosciutto produzione totale.

Per quanto riguarda l'export, vale circa il 7% sul fatturato grazie alla presenza di una selezione di prodotti in Germania, Francia, Uk, Danimarca, Grecia, ed in superficie con erbe aromatiche, cucito e lega-

ci si deve scontrare, in particolare la presenza sui



LENTI&LODE GRAND'ARROSTO ALLE ERBE ALTA QUALITÀ ITALIANO

cotto alta qualità da cosce 100% italiane. Prodotto solo con le migliori cosce fresche di suino italiane, disossate manualmente e aromatizzate all'interno to manualmente a mano, cotto lentamente a vapore Le principali difficoltà riscontrate nell'export dei diretto per un giorno intero e in seguito delicatamente arrostito. E' senza glutine, senza latte e derivati, senza glutammato, senza polifosfati e senza ingredienti Ogm.

Kg 9 – 10 ca. Confezionamento

Sacco in alluminio pastorizzato.

Tempi di scadenza Shelf life di 180 giorni

DA ALLEVAMENTI DEL NOSTRO TERRITORIO 100% SUINO ITALIANO Portiamo il territorio nel prosciutto. L' originale è quello con il Per informazioni territorio sulla cotenna. inquadrare il QRcode con lo smartphone. Italprosciutti



Febbraio 2021



Raspini www.raspinisalumi.it

EMILIA LISDERO

presenta il 56% del volume e circa il 52% del fattu-

grande spinta verso l'alta qualità, e nello specifico, curato e soffice, come appena affettato. verso prodotti che utilizzano materia prima italiana. Questa tendenza esprime appieno la strategia azien- derna rappresenta un segmento importante e ricodale di Raspini, volta a posizionare i propri prodotti pre una percentuale notevole, ma il 2020 è stato un nella fascia alta del mercato, puntando su materie anno profondamente segnato dalla pandemia, che in prime italiane e progetti di filiera.

quella del Prosciuttificio Rosa, è ampia e completa: si tratta di una produzione significativa e importante nella lunga storia aziendale. La base del business di Raspini è il prosciutto cotto che, proprio per la sua grande capacità di resistenza: i negozi di vicinato, capillare distribuzione e costante crescita dei consumi, racconta l'attenzione che l'azienda mette nella selezione delle materie prime e nell'accuratezza del-

È anche importante sottolineare come i due marchi aziendali, Raspini e Prosciuttificio Rosa, lavorino congiuntamente e facciano delle differenze di target commercializzato prodotti in atmosfera protetta e nel e di produzione, un vero punto di forza che consente 2008 ha costruito un nuovo reparto che ospita l'affetall'azienda di presentarsi con un catalogo completo e tatura dei prodotti in vaschetta e il confezionamento ricco di diverse specialità.

hanno permesso il raggiungimento di uno dei riconoscimenti più importanti: l'accordo sottoscritto nel 2020 con Coldiretti. Grazie a questo riconoscimento, a livello nazionale all'interno del mercato dei cotti, è aziendale. 'firmato' dagli agricoltori italiani con un bollino impresso sul packaging: il marchio Fdai. Un marchio re oltre alle complessità del periodo pandemico. Un che garantisce la completa tracciabilità del prosciutto attraverso il controllo di tutte le sue fasi di produzione, dalla materia prima fino al prodotto finito, oltre to alle esigenze dei consumatori. Nel 2020, l'azienda ad un'equa ripartizione del valore tra tutti gli attori ha ottenuto un incremento di fatturato generalizzato, della filiera, a sostegno dell'attività imprenditoriale ma esiste un dato particolarmente significativo che di agricoltori e allevatori.

Il Gran Paradiso è quindi lavorato con sole carni italiane selezionate, è disossato manualmente con to il record aziendale di vendite di prodotti affettati osso sfilato, cotto in stampo conformato, dopo 72 ore in vaschetta. di lento e accurato massaggio. Un prodotto unico che rappresenta un'eccellenza certificata e garantita della filiera della carne italiana. Ed è ora disponibile ansono Francia, Svizzera e Giappone"

"Raspini è tra le aziende leader nella produzio- che in vaschetta in esclusiva per il canale al dettaglio ne del prosciutto cotto, con la lavorazione di circa tradizionale, nell'innovativa linea 'A fetta mossa', in 15mila prosciutti a settimana. Questo prodotto rap- cui il prodotto è affettato a temperature positive in vaschette preformate per non surriscaldarlo e preservarne l'altissima qualità. La deposizione manuale è Il 2020 è stato caratterizzato da una crescita di affidata a esperti che adagiano con cura le fette, per fatturato con volumi pressoché stabili, dovuto a una portarle in tavola con il caratteristico effetto mosso,

Tra i canali, segnaliamo che la distribuzione moparte ha cambiato le abitudini dei consumatori. Dal La gamma dei prosciutti cotti di Raspini, unita a mese di marzo sono aumentate le vendite di affettati, mentre la vendita di prodotti interi ha subito un rallentamento. A fronte di questo panorama è da sottolineare quanto il normal trade abbia dimostrato una soprattutto nei centri con minor numero di abitanti, hanno svolto un grande servizio, e di conseguenza, la politica commerciale di Raspini, che non ha mai trascurato questo storico canale, è stata premiata con performance positive.

Altro plus dell'azienda è che, fin dagli anni '90, ha in 'camere bianche'. In questo reparto, il personale La passione, la continua ricerca e innovazione, è altamente specializzato, l'igiene e la sanificaziol'attenzione maniacale per l'alta qualità delle ma- ne sono mantenute ad elevati livelli per garantire la terie prime, fino all'eccellenza del prodotto finito, massima salubrità, oltre a conservare, inalterate nel tempo, le caratteristiche organolettiche degli affettati. Una così lunga esperienza e quindi l'altissima attenzione e specializzazione, fanno sì che questa il Prosciutto Cotto Alta Qualità Gran Paradiso, scelto specifica categoria rappresenti il 50% del fatturato

> Raspini ha dimostrato quindi la volontà nell'andaperiodo che ha bisogno di coraggio negli investimenti e di lungimiranza, per rispondere in modo adeguaevidenzia un cambiamento legato alla nuova normalità: nella prima settimana di maggio è stato raggiun-

> Infine, l'export rappresenta il 5% del fatturato, i principali Paesi di destinazione del prosciutto cotto



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

Parmacotto www.parmacotto.com

GAIA GUALERZI

"Per Parmacotto il 2020 è stato sicuramente un AZZURRO volontà dell'azienda di soddisfare le richieste di be- **Ingredienti** brata senza però tralasciare il gusto. La riduzione del nitrito di sodio. consumo di sale contribuisce inoltre al mantenimento Peso medio/pezzature di una normale pressione sanguigna nell'ambito di 100 g (LS) una dieta varia ed equilibrata e uno stile di vita sano. Caratteristiche È un prodotto senza glutine e senza glutammato mo- Meno 25% di sale rispetto alla media (fonte: INRAN). latte né lattosio. Per il 2021 sono diverse le novità **Confezionamento** in cantiere, tra cui nuovi importanti lanci nella cate- Atmosfera protettiva goria del prosciutto cotto che coinvolgeranno sia il **Tempi di scadenza** libero servizio che il comparto banco taglio".

anno importante e positivo per quanto riguarda la Prosciutto Cotto di alta qualità con meno 25% di sale rispetto alla crescita del Gruppo: l'azienda ha chiuso il 2020 con media (fonte: INRAN), nato dalla volontà dell'azienda di soddisfare un fatturato consolidato di 100 milioni di euro (nel le richieste di benessere e di qualità dei suoi consumatori, sempre 2019 il fatturato consolidato è stato di 90 milioni di più attenti all'eccellenza e ad un'alimentazione equilibrata senza euro) e con un incremento di circa il 20% per quanto però tralasciare il gusto. La riduzione del consumo di sale contriburiguarda la quota libero servizio (+30% circa nel segisce inoltre al mantenimento di una normale pressione sanquigna mento cotto). Tra i prodotti di punta sicuramente Az-nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata e uno stile di vita sano. zurro, prosciutto cotto di alta qualità con meno 25% È un prodotto senza glutine e senza glutammato monosodico agdi sale rispetto alla media (fonte: INRAN), nato dalla giunto, inoltre non contiene proteine del latte né lattosio.

nessere e di qualità dei suoi consumatori, sempre più Coscia di suino, sale, saccarosio, aromi naturali, cloruro di potasattenti all'eccellenza e ad un'alimentazione equili-sio, estratti vegetali antiossidante: acido ascorbico, conservante:

nosodico aggiunto, inoltre non contiene proteine del Senza glutammato monosodico aggiunto, inoltre non contiene proteine del latte né lattosio.





NEGRI SRL Sede Operativa // Operating Office

via Napoli, 11 - 41016 Novi di Modena (MO) - Italy Tel +39 0425 1666183 - info@negrisalumi.it www.negrisalumi.it



Febbraio 2021

Capitelli

"Sia a volume che a valore, il prosciutto cotto è PROSCIUTTO COTTO 'SAN GIOVANNI' da sempre la nostra referenza di riferimento con una quota di circa il 95%. L'anno è iniziato molto bene mano in forma anatomica. (primo trimestre +27%) e si è chiuso con un incre- **Ingredienti**

mento del 7%. Un risultato molto incoraggiante se si Suino, sale, destrosio, fruttosio, sodio L-ascorconsidera che, oltre alla pandemia, ha inciso la ciclica bato, sodio nitrito, sodio nitrito. rottura di stock del nostro prodotto di punta, il cotto Peso medio/pezzature 'San Giovanni', a seguito della decisione aziendale di limitarne la produzione a causa della difficoltà di reperire materia prima adeguata.

MARCELLO BALZARINI E ANGELO CAPITELLI

Quanto alla nostra offerta, produciamo da 45 anni cezione per una referenza che si colloca nella fascia 'scelto'. Il prodotto di riferimento è il 'San Giovan-

In termini di distribuzione, il retail incide il 65%, il normal trade 27%, l'Horeca 8%.

Interessante la quota della private label: attualmente gestiamo oltre 120 diverse linee con il marchio del distributore, per una percentuale che raggiunge il 30% del nostro fatturato.

Il core business della nostra produzione si concentra quasi esclusivamente in Italia ed è qui che continuiamo a vedere le maggiori opportunità viste le caratteristiche dei nostri prodotti. Infatti l'export vale circa il 2% e i paesi di riferimento sono Germania ed Inghilterra".

Coscia italiana da filera controllata, legata

Caratteristiche

Precursore del tipo produttivo oggi definito dei cotti 'fuori stampo', il 'San Giovanni' si caratterizesclusivamente prosciutto cotto alta qualità, fatta ec- za per la legatura manuale della coscia e per la cottura in straccio di tela grezza.

Confezionamento

Busta polipropilene trasparente.

Tempi di scadenza 150 giorni.





fratellipagani.it

Fumagalli

www.fumagallisalumi.it

www.cottocapitelli.com

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

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 sapo-

unico: succulento e sapido al palato.

Confezionamento

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

Tempi di scadenza 30 gg.





FEDERICO GIALDI

"Il prosciutto cotto incide complessivamente per 1'86% a valore e per 1'87% a volumi sul fatturato totale dell'azienda. Di fatto, siamo specialisti dei prosciutti cotti da 35 anni e i dati lo confermano.

turato, a fronte di una riduzione dei volumi del 12% circa. I prezzi medi sono stati più bassi ri- con specifiche farciture, come erbe aromatiche, spetto al 2019, che venne fortemente condiziona- peperoncino o tartufo. to dalla peste suina. Le chiusure del canale Horeca dettate dal Covid hanno fatto il resto.

dai cotti anatomici alle barre per le industrie di affettamento. Su tali prodotti, in particolare, l'azienda ha puntato ed investito molto nel 2020, raftecnologie e macchinari.

L'offerta varia dunque dai tradizionali cotti anatomici, con alta qualità sia nazionale che estera, lo scelto sia nazionale che estero, per poi passare a è frutto di una rigorosa selezione per ottenere un tutti gli altri prodotti che costituiscono la gamma prodotto sano e buono. La cottura, rigorosamente aziendale. Le barre vengono realizzate in diver- a vapore, avviene con lenti cicli di 24 ore. si formati e lunghezze, secondo le specifiche del

COSCIA DI SUINO INTERA

talogo dedicato esclusivamente alle barre da affettamento: il fatturato di tali referenze incide per Nel 2020 si è registrato un calo del 20% del fat- il 20% a valore e per il 18% a volumi sul totale del fatturato aziendale. Realizziamo anche barre

Il prodotto di punta oggi è sicuramente rappresentato dal Puro, un brand coniato dall'azienda L'offerta di Comal è ampia e variegata: spazia nel 2016 per contraddistinguere ed identificare il nostro prosciutto cotto realizzato con soli conservanti naturali e vegetali, e sale rosa dell'Himalaya. L'utilizzo solo di ingredienti naturali forzando le proprie linee di produzione con nuove permette di offrire un alimento senza zuccheri aggiunti e polifosfati aggiunti, gluten free e libero da derivati del latte. La lavorazione è lenta e attenta. La scelta delle carni utilizzate per Puro

cliente e secondo le affettatrici, e relativi sistemi la ristorazione collettiva, le industrie di affettadi caricamento. Oggi vantiamo uno specifico camento e la private label. Il fatturato nel 2020 è più o meno equamente distribuito su questi canali. Sicuramente la situazione pre Covid era più sbilanciata, con una discreta prevalenza del canale Horeca e ingrosso. Il Covid ha portato ad un riequilibrio naturale dei canali serviti, anche in conseguenza dei fatturati persi nell'anno sul canale

> Interessante il contributo della private label: vale il 23% a valore ed il 22% a volume. Lo riteniamo un indicatore importante, poiché certifica la qualità dei nostri prodotti e la fiducia che le strutture ripongono in noi nell'uscire a banco taglio con prodotto a proprio marchio. Rappresenta alla perfezione i requisiti di qualità e costanza che contraddistinguono da sempre Comal nella produzione dei prosciutti cotti.

La quota export, infine, nel 2020 è stata pari al 3% sia in termini di fatturato che in termini di volumi. I principali paesi di destinazione sono Spa-I canali più importanti sono l'Horeca, la Gdo, gna, Polonia e Francia, seguite dalla Bulgaria".

Si tratta di un prosciutto cotto realizzato con soli conservanti naturali e vegetali, e sale rosa dell'Himalaya. L'utilizzo solo di ingredienti naturali permette di offrire un alimento senza zuccheri aggiunti e polifosfati aggiunti, gluten free e libero da derivati del latte. La lavorazione è lenta e attenta. La scelta delle carni utilizzate per Puro è frutto di una rigorosa selezione per ottenere un prodotto sano e buono. La cottura, rigorosamente a vapore, avviene con lenti cicli di 24 ore.

Ingredienti

Coscia intera di suino, sale rosa, antiossidante: E301, aromi naturali, estratto di origine vegetale (Bietola)

Peso medio/pezzature

7,5 Kg

Caratteristiche Il prodotto si contraddistingue per l'assenza di conservanti, e dunque per la sua salubrità. Nella lavorazione di Puro vengono utilizzati solo conservanti di origine vegetale. Per Puro inoltre viene utilizzato sale rosa dell'Himalaya al fine di apportare un ridotto contenuto di sodio.

Confezionamento

Confezionato sottovuoto in sacco alluminato, venduto in mono pezzo per cartone.

Tempi di scadenza

90 gg.

Terre Ducali www.terreducali.it

ANNA RITA BURSI

"L'incidenza del prosciutto cotto a volume è del 7%. L'andamento dello scorso anno è stato positivo. con una crescita rilevante di questa categoria, soprattutto grazie alla gamma del preaffettato. La nostra offerta è composta dal prodotto intero da ban-

co taglio e da diversi formati di preaffettato in vaschetta. Il prodotto di punta è la vaschetta Mise En Place da 120 grammi a peso fisso di Prosciutto cotto na zionale alta qualità. Il canale prevalente è la Distribuzione moderna, anche se prevediamo su quest'anno uno sviluppo dell'ingrosso, grazie a recenti accordi conclusi con distributori specializzati di prodotto freschi. È assolutamente preponderante; circa 1'80% del fatturato è sviluppato dal preaffettato in vaschetta preformata, con fette poste manualmente. Interessante la quota della private label, che vale circa il 50% del fatturato ed è sviluppata nel take away della Gdo. La quota export sul prosciutto cotto è del 10% a volume. I due principali Paesi in cui esportiamo questa categoria di prodotti sono Francia e Germania".

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ – MISE EN PLACE

Si tratta di fette gustossime di prosciutto cotto di alta qualità confezionato in una bellissima confezione in vaschetta tonda, nera che esalta il colore delle fette e l'appetitosità di questo delizioso e Ingredienti

Carne di suino, sale, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti:nitrito di sodio. Peso medio/pezzature

120 grammi

Una nuovissima linea di affettato tipico, 100% italiano, che nasce per regalare tanto sapore ed un tocco di eleganza alla tavola. I classici della tradizione salumiera sono valorizzati in questa nuova linea di vaschette a forma di piatto: gusto e design tutto italiano.

> Il prosciutto cotto di alta qualità proviene da una selezione di materie prime adeguatamente lavorate, insaporite e cotte. La qualità di questo prosciutto cotto viene custodito nella innovativa vaschetta piatto che ne racchiude gusto e sapore. Non ultima la posa a mano delle fette nel piatto assicura che le fette al momento del consumo siano fragranti e si stacchino facilmente.

Confezionamento

Confezionato in atmosfera protettiva, in un nuovissimo vassoio/ vaschetta tonda, ideale per completare un'elegante apparecchiatura in atmosfera protettiva

Tempi di scadenza

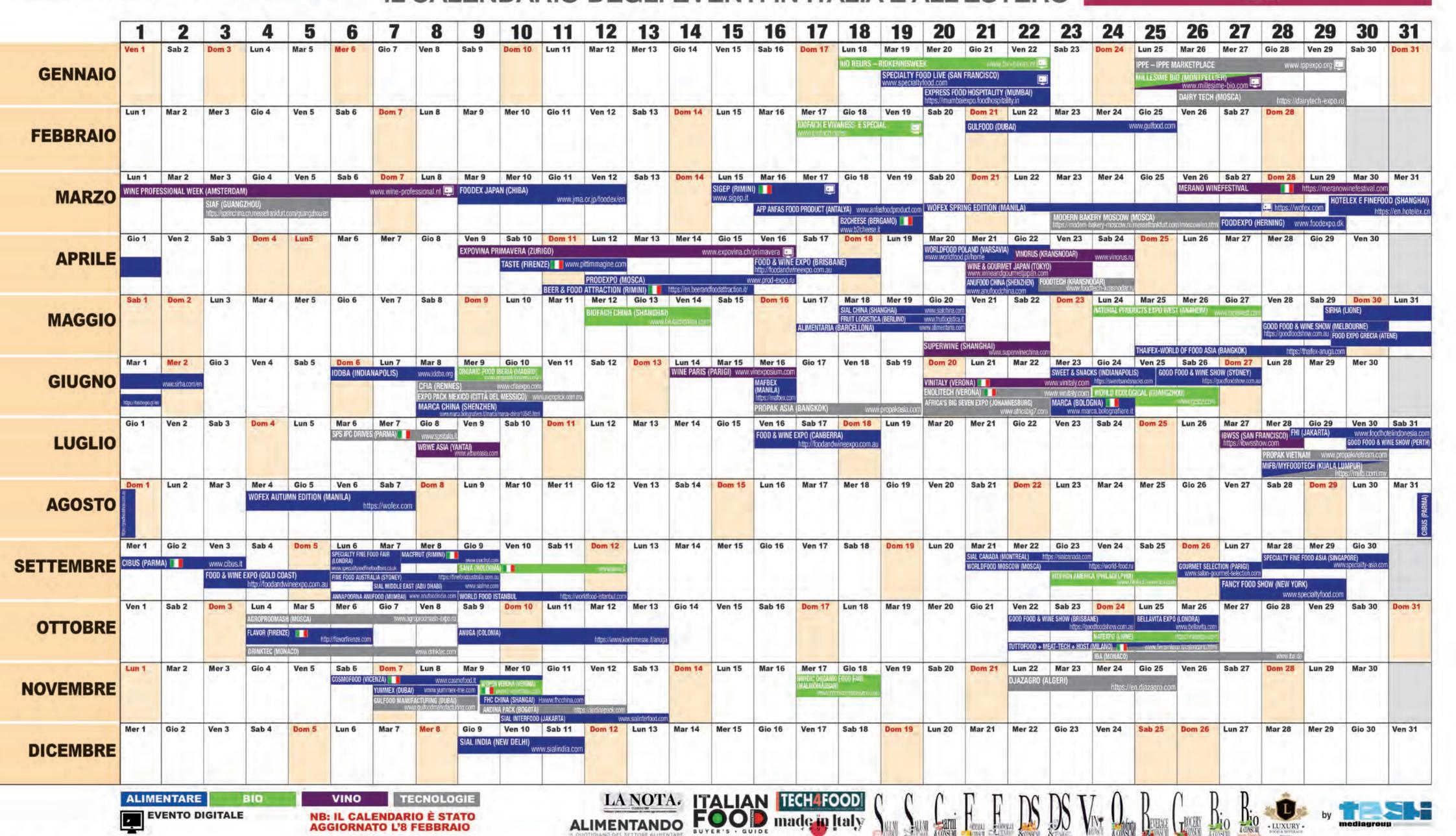
25 gg.





sermedia FIERE NEL MONDO 2021 IL CALENDARIO DEGLI EVENTI IN ITALIA E ALL'ESTERO

www.sermedia.com • info@sermedia.com





Febbraio 2021



Salumificio Chiesa www.albinochiesa.it

GUIDO GHIRINGHELLI

"Per noi la produzione di prosciutti cotti vale circa il 10%, sia a volume che a valore, visto che il prezzo medio del cotto incarna il nostro prezzo medio generale. Nel 2020 il prosciutto cotto ha subito un lievissimo calo (-3%), dovuto alla crisi dell'Horeca, mentre il retail è stato stabile. Produciamo prosciutti interi (questo è il formato preferito dell'alta qualità, un prosciutto da 9,3 kg, ottenuto da coscia tipica per Parma, e molto richiesto dalle salumerie tradizionali), a metà (il formato più richiesto per il prosciutto cotto scelto), e su richiesta anche il quartino. Non facciamo prodotti da prezzo, tanto è vero che abbiamo ancora le zangole con le tacche, che fanno perdere salina al prodotto con conseguente calo di umidità (la nostra resa del sale è negativa). Il prodotto di punta è il prosciutto cotto alle erbe aromatiche liguri, un alta qualità legato a mano, messo in griglia e successivamente cotto al forno e passato per pochi minuti sul grill. Per quanto riguarda la private label, circa il 20% della produzione di prosciutto cotto viene venduta con sacco anonimo, con un marchio di fantasia o a marchio del cliente. Le esportazioni riguardano il cotto alle erbe (il 20% di questo prodotto viene venduto in Francia) e il prosciutto tradizionale, molto apprezzato in Polonia, un mercato in evoluzione che sta passando dalla spalla al prosciutto intero".



PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ DIAMANTE

Prosciutto cotto di alta qualità realizzato con coscia pesante padana per prosciutto tipico

Coscia di suino, acqua, sale, destrosio, fruttosio, aromi, spezie, Antiossidanti: E301, Conservanti E250, Carne italiana 100%, Senza allergeni,

Peso medio/pezzature

9 - 9.3 kg

Caratteristiche

Il prosciutto si presenta a fetta pronta, di peso generoso grazie alla qualità della carne ed alle caratteristiche tipiche della coscia pesante, il profumo è delicato grazie al decotto che viene preparato per la concia, i profumi della carne nelle sue parti magre e grasse rispettano fedelmente una materia prima di grande valore che non viene stravolta nella preparazione

Confezionamento

Sacco sottovuoto in stagnola pastorizzato.

Tempi di scadenza

Tmc 120 gg.

Renzini Alta Norcineria

www.renzini.it

FEDERICO RENZINI

razione, ricercando costantemente innovazione di gusto in chiave gourmet del classico prosciutto cotto, che rappresenta il 15% del fatturato totale dell'azienda; proponendolo in diverse varianti pensate proprio per ogni tipologia di consumato-

Nonostante il forte decremento in tutto il canale che oggi ha un valore del 19%. Horeca e Food service, nell'ultimo anno abbiamo assistito ad una crescita del 18% grazie a progetti di collaborazione con i top player della distribu- prodotti della gamma prosciutto cotto si sono fatti

La famiglia Renzini tramanda la tradizione norsto un'immagine unica e accattivante.

Nell'ultimo anno, complice la tendenza del consumatore a scegliere prodotti ad alto contenuto di 'BRACE' PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ ARROSTO servizio, abbiamo ampliato l'offerta proponendo schette Atm e Atm take away di grande qualità, che associano gusto e facilità di assortimento, vendita e acquisto.

A livello di canali, Renzini si muove su normal trade e Gdo, con performance più rilevanti in quest'ultimo canale, che ha un'incidenza del 7,8 kg. 55%, mentre il normal trade vale il restante 45%.

Quest'anno, in particolare, abbiamo lavorato molto per sviluppare il libero servizio: Renzini è sempre stata più concentrata nel banco taglio, ma grazie all'ampliamento della gamma dei prodotti a libero servizio con le vaschette Atm abbiamo avuto la possibilità di posizionarci in un segmenun'incidenza del 12%.

In virtù delle ricette esclusive Renzini e dell'al- un'immagine unica e accattivante. ta qualità delle nostre produzioni, anche i prodotti Tempi di scadenza (shelf life) della gamma prosciutto cotto stanno incontrando 120 gg.

"La Renzini tramanda antichi segreti di prepa- sempre maggior apprezzamento in versione private label. Stiamo collaborando con alcuni importanti clienti a livello nazionale ed internazionale, che si sono rivolti a noi per avere prodotti di qualità con il Marchio del distributore. Questo fa sì che la quota di fatturato dei prodotti Renzini a marchio privato sia sempre più importante, tanto

In forte crescita anche l'export, che per Renzini rappresenta il prossimo grande obiettivo. I nostri apprezzare in diversi paesi; in particolare il nostro prodotto top seller Brace è presente sul mercato cina con la gamma di prosciutto cotto intero da estero con una quota export del 14%, a testimobanco assistito. Uno dei nostri prodotti di punta nianza del riconoscimento del suo valore. Lavoè sicuramente Il Brace, prosciutto cotto di alta riamo già molto bene con la Germania, principale qualità arrosto, preparato secondo le più antiche paese di destinazione della nostra linea prosciuttradizioni culinarie umbre, disossato a mano dai to cotto, con una quota del 70%, ma l'obiettivo è nostri Mastri Norcini e cotto lentamente dopo es- portare la nostra gamma anche in altri paesi eurosere stato legato con corde di lino con la ricono- pei, proprio grazie alla qualità delle materie prime scibile legatura a 'stella', che conferisce all'arro- e dei processi di produzione e all'esclusività delle ricettazioni proposte".



Preparato secondo le più antiche tradizioni culinarie umbre, rara testimonianza di questo modo di preparare la nostra gamma di prosciutto cotto anche in va- e assaporare la carne, semplice ed essenziale anche negli ingredienti usati che accompagnano l'esaltante sapore della cottura al forno.

Ingredienti

Coscia di suino (origine: Ue), acqua, sale, aromi, saccarosio, destrosio, spezie, antiossidante (E301), conservante (E250). Senza glutine.

Peso medio/pezzature

Caratteristiche

Doppia cottura: prima al vapore e poi nei forni refrattari a temperatura controllata

Lenta cottura e fetta pronta Legatura a mano con corda di lino

Senza glutine

Senza lattosio e proteine del latte

Confezionamento

to, quello del preaffettato, che attualmente ha Il nostro prosciutto cotto 'Brace' viene disossato a mano dai nostri mastri norcini, cotto lentamente dopo essere stato legato a mano con corde di lino con la riconoscibile legatura a 'stella', che conferisce all'arrosto



Febbraio 2021

Martelli www.martellisalumi.it

NICOLA MARTELLI

"La Martelli Salumi, che ha chiuso il 2020 con 35 milioni 'IL BUONGUSTAIO' di fatturato, è altamente specializzata nella vendita di pro- È un prosciutto cotto alta qualità, ottenuto sciutto cotto. Per noi il 2020 di questo prodotto è stato mol- esclusivamente da cosce di suino pesanto positivo, con una crescita a volume che sfiora la doppia te padano provenienti da allevamenti del cifra percentuale. Abbiamo visto premiata la strategia degli circuito Dop. ultimi anni, che ha puntato sulla multicanalità e sul amplia- Ingredienti mento di gamma.

La crescita sul mercato interno ha coinvolto sia il preaf- turali, antiossidante: E301, conservante: fettato che il banco taglio, e in quest'ultimo segmento siamo E250. stati in netta controtendenza rispetto al mercato. Questo è **Peso medio/pezzature** stato possibile grazie all'operazione promozionale 'compra 9,5-10 kg Italiano mangia Italiano', molto apprezzata sia in Gd che sul Caratteristiche canale tradizionale. In più, ha pagato la strategia di inseri- Sgrassato e denervato, cotto al vapore mento di nuovi prodotti, come il tacchino (petto intero con con l'aggiunta dei pochi ingredienti indipelle) o il prosciutto cotto al tartufo, che non hanno sottratto spensabili a esaltarne il gusto morbido. vendite ai prodotti già a banco.

Ovviamente è cresciuto molto anche il preaffettato, in particolare la linea Qui Ti Voglio, realizzata a partire da suini alluminio, pastorizzato; imballo in cartoni italiani allevati in regime di benessere animale e senza anti- da due pezzi. Etichettato con codice a biotici dalla nascita. Oggi il preaffettato costituisce circa il barre, peso, numero di lotto e termine mi-25% del fatturato dei salumi.

Per quanto riguarda formati e pezzature, siamo molto **Tempi di scadenza** taylor made e possiamo produrre pezzi interi, prosciutti a 165 gg dalla data di confezionamento se metà e tranci. La quota export per tutto il Gruppo (comprese conservato in frigorifero da +1 a + 3°C quindi le carni) è il 18% e i mercati principali sono Francia, Usa, Germania e Cina".

Coscia suina, sale, destrosio, aromi na-

Confezionamento

Bustone sottovuoto in poliaccoppiato di nimo di conservazione.





Segata

www.segata.it

RAFFAELE DELLA CORTE

"Il prosciutto cotto incide circa per il 25-28% sul fatturato aziendale, sia a volume che a valore. Purtroppo la crisi della ristorazione in seguito ai lockdown del 2020 ha penalizzato questa tipologia di prodotto, che però ha avuto un andamento positivo in Gd e Do, canale cui è destinato il 15-20% della produzione. Produciamo pezzi interi per Gd/Do e Horeca, mentre per i discount c'è anche la versione a libero servizio, in tranci da 600 grammi. Il nostro prodotto di punta è il prosciutto cotto scelto Amadeus. La quota export per il prosciutto cotto è del 5-6%. Il mercato principale è la Germania, dove è molto apprezzato il prosciutto cotto scelto, seguita dall'Olanda. E' in espansione il mercato dell'Est: Romania, Polonia e Albania, che apprezzano soprattutto il nostro prosciutto cotto Sopramonte".

PROSCIUTTO COTTO SCELTO AMADEUS

È un prosciutto cotto a vapore, da materia prima selezionata. Confezionato in sacco in triplo strato di alluminio pastorizzato





Febbraio 2021

Rondanini www.rondaninisalumi.com

ANNAMARIA BRUNO

"Il prosciutto cotto è certamente uno dei prodotti core business dell'azienda. Tra le novità messe a punto in questo segmento, segnalo in particolare il Curcotto, un prosciutto cotto alta qualità con l'aggiunta di curcuma biologica e anice stellato. Un prodotto 'figlio' del lockdown e della quarantena dei mesi scorsi, dove non siamo certo rimasti con le mani in mano e abbiamo lavorato su questa novità, appena commercializzata.

Il Curcotto è una novità assoluta di Rondanini, nato dall'idea di creare benèfici effetti degli alimenti sull'organismo. tocco speziato dato in particolare dalla Curun prodotto in grado di conciliare i sapori della tradizione con i moderni principi di nutraceutica, scienza che studia i benèfici effetti degli alimenti sull'organismo. Il Curcotto è stato concepito per rispondere alle esigenze dotto di alto profilo, con proprietà nutraceuti- delicato, l'aroma aromatico e di taglio fresco. di chi è alla ricerca di un prodotto di alto profilo, con proprietà nutraceutiche in grado di aiutare a rafforzare le proprie difese immunitarie, grazie difese immunitarie, grazie all'impiego di spe- Intero: sacchetto termoretraibile in alluminio all'impiego di spezie come curcuma, piperina e anice stellato. Il sapore, che abbina alla freschezza del prosciutto cotto Rondanini quel tocco L'associazione del prosciutto cotto Rondanispeziato dato in particolare dalla curcuma, ne fa un prodotto salutare ed ni con la curcuma è il risultato di una filosofia Intero: 120 gg unico nel suo genere, consigliato anche a chi soffre di celiachia e iscritto nel prontuario Aic.

Le proprietà immunostimolanti della curcuma, unite a quelle antiossidanti e antiinfiammatorie, fanno di questa spezia un alleato formidabile nel rinforzare le difese immunitarie del nostro organismo. Disponibile in vaschetta affettata, trancio e intero, la referenza è ideale per il canale Gd-Do, dove il libero servizio ha avuto un boom eccezionale, come sappiamo bene. Ma anche il normal trade e le gastronomie di vicinato si prestano bene a ospitare un prodotto premium come questo. Non dimentichiamo poi il nostro shop online, con la possibilità di ordinare e ricevere servante: E250. i nostri salumi direttamente a casa".

Bello. Buono e...

icur

al vostro successo.

CURCOTTO

Il prosciutto cotto alla curcuma Curcotto è Intero da 8 kg, Trancio da 1 kg una novità assoluta di Rondanini, nato dall'i- Busta da 100 g. affettato dea di creare un prodotto in grado di conci- Caratteristiche liare i sapori della tradizione con i moderni II Curcotto abbina alla freschezza del pro-Il Curcotto è stato concepito per rispondere cuma. L'aspetto è invitante e caratteristico, il alle esigenze di chi è alla ricerca di un pro- colore rosa omogeneo, il sapore gradevole e che in grado di aiutare a rafforzare le proprie **Confezionamento** zie come curcuma, piperina e anice stellato. Affettato: laminato PA / EVOH / PE alimentare che vede il cibo come fonte di sa- Affettato: 30 gg lute e benessere, nonché il desiderio di unire tradizione e innovazione. Un prodotto assolutamente da provare, salutare ed unico nel suo genere, consigliato anche a chi soffre di celiachia e iscritto nel prontuario Aic

www.italisrl.com

SM È un antimicrobico naturale

che contrasta la crescita

microbica indesiderata.

Coscia di suino, sale, aromi naturali, curcuma, anice stellato. Antiossidante: E301. Con-

Peso medio/pezzature

principi di nutraceutica, scienza che studia i sciutto cotto senza glutine Rondanini quel





www.pianetalimentare.com

MIRKO ACCETTA

"Il prosciutto cotto è tra le referenze più importanti, incide circa il 40 % a volume ed il 40% a valore. Nonostante le difficoltà che ci ha riservato il 2020, siamo soddisfatti dei risultati raggiunti.

Abbiamo investito molte energie su referenze di alta qualità e sull'origine della materia prima e i nostri clienti hanno ben recepito la nostra visione. L'impegno giornaliero e la trasparenza sono stati premiati da

Dal 1967 l'offerta è caratterizzata da una produzione prevalentemente artigianale: un'attenta e scrupolosa selezione delle migliori carni e dei migliori ingredienti.

Le nostre ricette sono tradizionali: scelta di carni di prima qualità, un accurato massaggio e riposo ed una lenta cottura al vapore di quasi 24 ore. Il ciclo produttivo termina con una nuova tecnologia di pastorizzazione che garantisce una maggiore salubrità del prodotto e maggior Tmc.

Il Prosciutto cotto alta qualità Il Primio è il fiore all'occhiello dell'azienda. Con questo prodotto riusciamo ad esprimere nel migliore dei modi tutte le nostre caratteristiche e potenzialità.

Più in generale, tutti i nostri prosciutti cotti sono senza polifosfati aggiunti, senza glutammato monosodico, senza glutine, senza derivati del latte e senza Ogm. Per la private label, mettiamo a disposizione dei clienti il nostro know how e insieme creiamo il prosciutto cotto su misura, in base alle loro esigenze. Siamo molto fieri e orgogliosi del fatto che molti clienti di diversi canali (Gd-Do, distributori e industria) scelgono la nostra qualità per i prosciutti cotti a loro marchio. La quota della Mdd relativa a questo segmento incide circa il 15%.

I canali di riferimento sono senz'altro Gd e Do: in questi canali rino ad esprimere al meglio le potenzialità dei nostri prodotti e del nostro servizio. I buyer sono soddisfatti e la loro clientela molto appagata. Copriamo anche canali tradizionali come distributori e distributori food service.

Il preaffettato oggi è una realtà molto importante e il trend è stato sicuramente accelerato dal particolare momento che stiamo attraversando. Ci siamo specializzati negli ultimi anni solo nella produzione di barre per l'industria d'affettamento, e nel 2020 abbiamo anche

ampliato la gamma con referenze premium come il prosciutto cotto alta qualità alle erbe ed un prosciutto cotto arrosto alta qualità. È un canale in cui stiamo stringendo sempre più partnership con l'industria d'affettamento.

Infine l'export, che vale circa il 10% sempre per il comparto prosciutti cotti. I mercati più interessanti sono Europa e Nord America"



Grandi salumifici italiani

www.grandisalumificiitaliani.it

"Nel prosciutto cotto GSI si posiziona tra i principali player del mercato, e offre una gamma completa di prodotti, con referenze e marchi - Casa Modena il più famoso - dedicati ai diversi canali di vendita. Nel 2020, nonostante le ripercussioni del Covid che hanno portato il mercato totale dei cotti a chiudere con una leggera perdita a volume, l'azienda ha registrato un'ottima tenuta grazie alla performance controcorrente del suo prodotto di punta, il Gran Tenerone Casa Modena, cresciuto a doppia cifra sia al banco taglio sia nell'asporto con l'affettato in ecopack, caratterizzato da un vassoio in carta riciclabile che permette una diminuzione della plastica del 50% rispetto alle vaschette tradizionali. Lanciato a maggio 2019, il Gran Tenerone è diventato uno dei prosciutti più venduti, sia sul canale moderno che sul tradizionale. Come succede con le altre famiglie della salumeria tradizionale, la nostra offerta si articola in una ricca gamma di referenze per il banco taglio, e in diverse declinazioni per l'asporto: affettati, tranci, cubetti. Gdo, normal trade e discount sono i canali di vendita principali. La nostra azienda ha una quota importante nell'export di salumi e il prosciutto cotto, nelle varianti arrosto e alle erbe, rientra nell'assortimento che offriamo in tutta Europa".



GRAN TENERONE

Prosciutto cotto di alta qualità, caratterizzato dal connubio perfetto tra qusto e tenerezza. La carne, accuratamente selezionata con una sapiente miscela di aromi e spezie, viene massaggiata per oltre 18 ore e sottoposta ad una lenta cottura a vapore. Questo è il segreto di Gran Tenerone per una tenerezza e un gusto unici.

Ingredienti

Coscia di suino, zucchero, aromi; antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio.

Peso medio/pezzature

8 kg al banco taglio

110 g in vaschetta

Caratteristiche

La sapiente miscela di aromi e spezie ed il giusto rapporto tra grasso e magro, conferiscono al prodotto un'ottima succosità ed un gusto unico e riconoscibile al primo morso. Il lungo massaggio e la lenta cottura a vapore in stampi esaltano il gusto e danno al prodotto quella tenerezza che contraddistingue il Cotto Gran Tenerone.

Confezionamento

Disponibile la coscia intera per l'affettamento al banco taglio e la vaschetta da 110 grammi pronta per l'asporto. Tempi di scadenza

Banco taglio: 60 giorni

Vaschetta: 20 giorni





Febbraio 2021



Motta Barlassina

www.mottabarlassina.it

SILVIA GUIDI

"Il prosciutto cotto incide per il 75% a volume e per il 70% a valore sul fatturato totale dell'azienda. Nel corso del 2020 abbiamo registrato un rallentamento nel canale food service, ma anche una crescita significativa nella linea affettati dedicata al retail: grazie alle nostre camere bianche, siamo infatti un'azienda all'avanguardia nel comparto.

L'offerta della nostra azienda è ampia e profonda: prosciutti cotti interi da banco, tranci di varie pezzature e imbustati di tutte le grammature compongono il nostro assortimento. Il prosciutto cotto intero da banco è il prodotto a maggior rotazione. A livello di canali, la Gd e i discount valgono il 70%, mentre il restante 30% è suddiviso tra food service e ingrosso.

Il preaffettato, che ha messo a segno performance molto interessanti lo scorso anno, vale circa il 50%, mentre la private label incide per il 15%. L'export, infine, vale circa il 10%. I mercati più dinamici sono Germania, Francia, Polonia, Ungheria, Inghilterra".

IL PRODOTTTO

Prosciutto cotto nazionale alta qualità, da coscia di suino 100% italiano di grossa pezzatura. Con origine garantita da certificazione di filiera. Senza derivati del latte, polifosfati aggiunti e glutine. Presente anche nel prontuario Aic (Associazione italiana celiachia).





IM-330 E IM-332 -

IMBUSTATORI SPECIFICI PER PROSCIUTTI COTTI IN BUSTE ALLUMINATE

Produttività da 7,5 a 15 pezzi/minuto in abbinamento con le nostre confezionatrici serie NC



FERRARI SISTEMI S.R.L.

Via Giovan Battista Della Chiesa, 43036 Fidenza PR Phone: 0524 520146 - Email: info@ferrarisistemi.it - Web: www.ferrarisistemi.it

Italia Alimentari www.italiaalimentari.it

ROBERTO GHERITTI

"Il prosciutto cotto è una famiglia molto importante per noi e oggi pesa circa il 20% a volume sul totale delle nostre produzioni. Un risultato che si conferma da alcuni anni grazie all'ampio assortimento e alla tecnologia di cui disponiamo.

L'impianto produttivo dello stabilimento di Busseto (Parma), rinnovato da alcuni anni, è dove oggi concentriamo tutta la nostra produzione di prosciutto cotto, e un modernissimo centro di affettamento a Gazoldo degli Ippoliti (Mantova) ci offre la possibilità di un avanzamento continuo in ricerca e sviluppo.

I risultati dell'ultimo anno sono stati nel complesso positivi per l'azienda; l'emergenza sanitaria si è inevitabilmente fatta sentire e ha inciso in diversi canali di vendita per l'azienda, soprattutto nel bimestre aprile-maggio. Nella difficoltà generale ci riteniamo comunque soddisfatti dell'andamento dell'anno in termini di fatturato, grazie soprattutto ad una strategia aziendale di presenza organica in diversi canali.

Gdo e discount sono quelli che incidono maggiormente per l'azienda in termini di volume (circa il 50%), seguiti dall'export, dal canale tradizionale e dal food service.

La nostra gamma di prosciutti cotti Ibis oggi si presenta con un'offerta molto completa, declinata sia sulle esigenze del trade e del food service che sulle esigenze del consumatore, mantenendosi in linea con le più moderne tendenze di consumo.

La proposta varia dai formati interi da banco taglio ai prodotti affettati: dalla fascia premium italiana, con cosce anatomiche pesanti altamente selezionate, a quelle più magre per altre esigenze di consumo, light, a tasso ridotto di sodio e senza antibiotici.

Tra i prodotti di punta ci piace ricordare per il banco taglio il Gran Cotto Cuor di Natura, un prodotto di alta qualità con carne 100% italiana e solo con conservanti di origine vegetale. Tra le referenze affettate in vaschetta, segnaliamo il prosciutto cotto light Fette leggere Ibis, un prosciutto cotto affettato di alta qualità a basso contenuto di grassi e con un tasso ridotto di sodio.

Inoltre, nel mondo degli affettati siamo da diversi anni una delle aziende di riferimento nel mercato italiano ed internazionale per

Grazie alle nostre linee di affettatura altamente specializzate e performanti oggi le referenze in preaffettato pesano oltre il 60% delle vendite complessive di prosciutto cotto, declinate in diversi formati e grammature: dalle vaschette più grandi con un posizionamento premium, a quelle con il miglior rapporto qualità-prezzo, fino al più moderno formato merenda (grammature da 50-60 grammi)".

GRAN COTTO CUOR DI NATURA

Un prodotto ottenuto esclusivamente da carne 100% italiana, partendo da cosce suine pesanti altamente selezionate e lavorate utilizzando solamente conservanti di origine vegetale. Una lenta cottura al vapore gli dona un gusto molto morbido e delicato.

Peso medio/pezzature

Caratteristiche

È un prodotto con solo conservanti di origine vegetale, a tasso ridotto di sodio, senza glutine, senza lattosio, senza polifosfati e glutammato monosodico aggiunti.

Confezionamento

Sacco rivestito in carta millerighe.

Tempi di scadenza

180 gg.







Brianza Salumi di Luigi Vismara • Sede e Stabilimento • Sirone • Lecco • Italy www.granbrianza.it

Febbraio 2021



Alimentari Radice

ALESSIO SALA

"Il prosciutto cotto incide per il 50% sul fatturato della nostra azienda. Per quanto riguarda la divisione prosciutti cotti (abbiamo anche la divisione gastronomia) abbiamo mantenuto i volumi grazie all'affettato, con un leggero aumento a valore dato dal maggior prezzo medio delle referenze a libero

Il prodotto di punta è sicuramente il Cosciotto a lenta cottura Solo Così grazie al valore aggiunto dell'etichetta 'corta': solo tre ingredienti (coscia di suino, sale, aromi naturali) – senza zuccheri. L'offerta per tutte le tipologie di prosciutto cotto è comple- SOLO COSÌ re o da tagliare a piacimento per insalate.

preaffettato incide circa il 35%. Abbiamo storizzata infatti cinque linee per l'affettamento e il Ingredienti confezionamento in vaschette termoformate Coscia di suino, sale, aromi naturali. e preformate, in Atm o in skin; fiore all'oc- **Peso medio/pezzature** chiello è la camera bianca in classe 100 de- Intero: 8,0-8,4 kg. dicata esclusivamente ai prodotti cotti".



ta; in stampo per il banco taglio, a tranci e Prodotto a base di coscia di suino ottenuto da cosce quartini, affettato in vaschetta atm e – gran-selezionate una ad una, privato del geretto e sfiancato de novità di quest'anno - proposto a fetta su tre lati; la coscia viene salata mediante iniezione di spessa in confezione skin, ideale da griglia- salamoia, zangolata delicatamente, stampata da personale altamente qualificato, cotta a vapore in stampo, Sempre nel segmento prosciutto cotto, il raffreddata, confezionata in condizioni controllate e pa-

Affettato 120 grammi.

www.alimentariradice.it - www.solocosi.com



Profumo e sapore: profumo delicato ed attraente, sapore dolce. Colore: tipico rosa omogeneo. Consistenza: molto morbida al palato con mantenimento della fetta al taglio, tessitura particolarmente compatta. Non contiene Ogm, allergeni e glutine. Presente nel prontuario Aic (Associazione italiana celiachia).

Confezionamento

Sottovuoto in bustone alluminato Vaschetta Atm.

Tempi di scadenza

Intero: 90 gg.



Capponi & Spolaor www.capponispolaor.it

"La produzione di prosciutto cotto è marginale, e pesa soltanto tra il 10 e il 15%, ma ci sta dando grandi soddisfazioni. Lavorando soltanto con la Grande distribuzione, l'andamento del 2020 è stato positivo. Il lancio del Fil di Fumo, presentato a Marca lo scorso anno, è stato sufficiente per incrementare le vendite di prosciutto cotto del 17%. Tutti i nostri prosciutti cotti sono ottenuti da materie prime di qualità (cosce tripla A), hanno pezzature importanti (8/9 kg circa, e nel caso del Fil di Fumo arriviamo a 11 kg) e vengono venduti interi o a metà. Tra i progetti per il 2021, è in previsione il lancio del Fil di Fumo in vaschetta, referenza che è stata richiesta anche da alcune catene come prodotto in Private label. La quota export è del 3%".



ARROSTO DI SUINO 'FIL DI FUMO'

Coscia di suino di alta qualità arrostita come da tradizione e leggermente affumicata.

Ingredienti

9 kg intero

Coscia di suino, sale, destrosio, aromi naturali, antiossidanti: E301, conservanti: E250.

Peso medio/pezzature

4.5 kg a metà

Caratteristiche

Arrosto fuori stampo legato a mano.

Confezionamento

Sottovuoto in busta di alluminio. Tempi di scadenza

120 gg.



RS 650: l'insaccatrice Risco con vuoto totale per prosciutto di qualità, partendo da muscolo intero



L'insaccatrice Risco è stata opositamente sviluppata pe insaccare nezzature di muscolo interosuperiori ai 500 gr. di peso unitario.

o speciale sistema di insacco concentrico "Risco Long Life" assicura una lavorazione precisa e delicala, nantenendo inalterate la struttura, colore e la qualità originale del prodotto

I doppio impianto di creazione del vuoto assicura la massima. estrazione dell'aria, una maggiore shelf-life ed una qualità impareggiabile del prodotto finale

36016 Thiene (VI) Italy | Via della Statistica, 2 | Tel. +39 0445 385.911 | Fax +39 0445 385.900 | risco@risco.it

Caratteristiche principali

 Tramoggia sottovuoto con valvola di aspirazione regolabile e sensore

· Ampio rotore adatto a preservare Camere di insacco con volume.

fino a 2,5 kg Capiente tubo in acciaio collegato

alla tramoggia a pavimento RS 804. Sincronizzabile con clippatrici,



ghigliottine e macchine termoformatrici



LA NUOVA LINEA SENZA ANTIBIOTICI

Per il benessere degli animali, per la tua sicurezza in tavola.

I nostri suini, 100% italiani, sono allevati in sicurezza e non hanno bisogno di antibiotici in nessuna fase della vita.



www.risco.it

guida buyer - speciale prosciutto cotto

Febbraio 2021





Ferrari Sistemi

MARIO FERRARI

"Ai nostri clienti proponiamo una linea totalmente automatica per il confezionamento di prosciutti cotti interi o mezzi prosciutti in buste alluminate. Le soluzioni possibili partono dalla macchina IM330, con una produttività oraria di 450 unità, fino a raddoppiare le performance con la nuova macchina doppia IM332. Entrambi i modelli sono destinati ad aziende che possano sfruttare al massimo l'elevata capacità produttiva, riducendo al minimo le attività manuali. Una necessità oggi espressa da sempre più aziende del comparto. In alternativa realizziamo macchine per il confezionamento automatico di prodotti in film termoretraibile e pa/pe direttamente da film tubolare o utilizzando buste preconfezionate".

MACCHINE CONFEZIONATRICE DI PROSCIUTTI COTTI MOD. IM330 E IM332

Macchine per il confezionamento di prosciutti cotti in buste alluminate, caratterizzate da un'elevata produttività oraria (IM330 - 7,5 pezzi al minuto; IM332 - 15 pezzi al minuto) e grande affidabilità.

Specifiche tecniche

- Basamento in acciaio elettrosaldato inox Aisi304
- Motorizzazioni dei tappeti mediante mototamburo brushless
- Movimentazione assi con motori brushless
- Magazzino buste regolabile
- Piastra presa buste a formato
- Tramoggia a formato
- Dispositivo ripristino soffietto regolabile
- Potenza elettrica installata: 20 kW. 380 V
- Alimentazione aria compressa 500 l/min., a 6 bar
- Pressione di insacco: 15 bar max





RITA DAL MASO

"Nella preparazione del prosciutto cotto è fondamentale mantenere l'elasticità della materia prima durante ogni processo di lavorazione e in particolare durante l'insacco. La pompa di insacco concentrico a palette Risco garantisce un passaggio molto breve del muscolo, al fine di ridurre al minimo lo stress sulla pezzatura di carne ed evitare qualsiasi alterazione del prodotto originario. Il modello RS 650, in particolare, è ideale per l'insacco di pezzature di muscolo intero superiore a 500 grammi di peso. Mentre l'insaccatrice Risco RS 615 è la migliore soluzione per la produzione di prosciutto ricomposto derivante da carne macinata o piccole pezzature fino ai 500 grammi. La presenza di due circuiti indipendenti del vuoto - durante zione dell'aria, rendendo il prodotto finale estremamente compatto, perfetto al taglio e di qualità impareggiabile. Grazie alla flessibilità meccanica e di software, le insaccatrici Risco possono essere facilmente collegate e operare in sincronismo con clippatrici • Capacità tramoggia: 420 litri due teste per la produzione in stampi o • Camere di insacco con ampio volume: fino a 2.5 kg diretta in termoformatrice".



INSACCATRICE RISCO RS 650

Il modello Risco RS 650 è l'insaccatrice industriale con vuoto totale, specifica per la produzione di prosciutto cotto di qualità. L'insaccatrice è stata studiata per l'insacco di muscoli interi di grandi dimensioni, con peso individuale la fase di caricamento in tramoggia e superiore a 500 grammi. Il prodotto viene trasportato dalla vasca di raccolta a pavimento alla tramoggia sottovuoto di insacco - consente la massima estratramite un ampio tubo di collegamento in acciaio inossidabile dal diametro di 200 mm. Successivamente il prodotto viene delicatamente convogliato al rotore concentrico a palette Risco e trasportato per un tratto ridotto senza una riduzione di volume delle aree riempite. Questo permette di insaccare le pezzature in maniera delicata, mantenendo tutta la loro integrità iniziale.

Specifiche tecniche

- Produzione oraria: 15.300 kg/h
- automatiche e con ghigliottine a una o Capacità tramoggia a pavimento: 1.100 litri

 - Pressione di insacco: 15 bar max



scegli il Re

Brace . Prosciutto Arrosto di Alta Qualità

