SUPPLEMENTO N. 1 - SALUMI & CONSUMI - ANNO 14 - NUMERO 9 - SETTEMBRE 2021

SALUMI & CONSUMI

ANTEPRIMA AUTUNNO/INVERNO

GUIDA BUYER

Nuovo, ancora... e ancora...

Il nuovissimo **vassoio preformato** in **carta riciclabile.**

Un **vassoio preformato in carta** all'avanguardia, disegnato a misura di fetta!

TERRE DUCALI PARMA

TERREDUCALI.IT

TERRE DUCALI è un marchio di **PARMAFOOD** GROUP

Vassoio preformato riciclabile nella carta

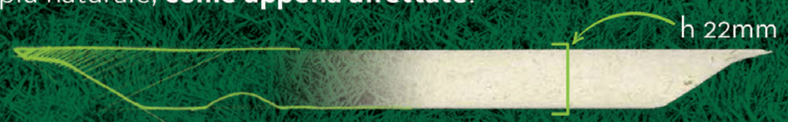
Terre Ducali presenta il suo nuovo **vassoio preformato in carta riciclabile**. Rispetto alla vaschetta in plastica garantisce un **peso inferiore del 10%**, un'**ottima barriera all'ossigeno** e **non modifica in alcun modo la shelf life**.

Contiene oltre l'80% di fibra di cellulosa:
RICICLABILITÀ ATICELCA DI LIVELLO B

Mantiene tutte le principali caratteristiche delle vaschette preformate in plastica:

- **Saldatura facilmente spellicolabile**
- **Vaschetta preformata rigida**
- **Fondo e grafica personalizzabili**

Grazie alla formatura del vassoio le fette posate a mano risultano stese in modo più naturale, **come appena affettate**.



CIBUS | PARMA | 31 AGOSTO - 3 SETTEMBRE 2021: VIENI A TROVARCI AL PADIGLIONE 2 STAND L 030

ANTEPRIMA AUTUNNO/INVERNO

GUIDA BUYER

Dai salumi della tradizione alle ultime novità nel comparto delle carni.
Tra filiera controllata, sostenibilità, benessere animale,
selezione delle materie prime e alto contenuto di servizio.
In questa ricca anteprima vengono presentati prodotti già premiati
dal mercato, con ancora grandi potenzialità di crescita in Italia e all'estero.
Ma anche le tante referenze innovative a livello di ricettazione,
packaging e formato. Un'occasione per offrire un panorama dell'articolato mondo
della salumeria italiana e dei suoi numerosi protagonisti. Con un focus sul marketing di domani.

tespi mediagroup
www.tespi.net

HANDL TYROL GMBH/CHRISTANELL
www.handltyrol.at/it

CHRISTANELL PANCETTA AFFUMICATA 200 G
La leggera affumicatura con legno di faggio e la lunga stagionatura rendono la Pancetta delicata di Christanell una vera delicatezza
Ingredienti
Carne di suino, sale marino, destrosio, spezie, zucchero, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio; aromi naturali. Prodotto affumicato con legno di faggio.
Peso medio/pezzature
200 g a peso fisso
Caratteristiche
Gusto delicatamente speziato
Affumicata a freddo con legno di faggio e stagionata all'aria pura di montagna
Senza aggiunta di esaltatori di sapidità e coloranti
Senza lattosio e senza glutine
Senza allergeni
Confezionamento
Sottovuoto
Shelf life
Conservabile 60 giorni in frigorifero

CHRISTANELL PANCETTA AFFUMICATA CON PEPE 200 G
La leggera affumicatura con legno di faggio e la lunga stagionatura rendono la Pancetta delicata di Christanell una vera delicatezza
Ingredienti
Carne di suino, sale marino, destrosio, pepe, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio; aromi naturali, conservante: nitrito di sodio. Prodotto affumicato con legno di faggio.
Peso medio/pezzature
200 g a peso fisso
Caratteristiche
Gusto delicatamente speziato
Affumicata a freddo con legno di faggio e stagionata all'aria pura di montagna
Senza aggiunta di esaltatori di sapidità e coloranti
Senza lattosio e senza glutine
Confezionamento
Sottovuoto
Shelf life
Conservabile 60 giorni in frigorifero

DEVODIER PROSCIUTTI
www.devodier.com
CIBUS PADIGLIONE: 02 - STAND: L014

PROSCIUTTO DI PARMA FILIERA ANIMAL WELFARE DEVODIER MIN. 24 MESI
Le nuove filiere sostenibili incontrano l'artigianalità dell'alta stagionatura classica per un prodotto che guarda al futuro del mondo gourmet. Filiera nata dalla collaborazione con i migliori allevamenti italiani che adottano i più elevati standard di biosicurezza e hanno deciso di garantire rigorosi requisiti di benessere animale ancora più tutelanti rispetto alle normative vigenti. Infine il prodotto mantiene tutte le garanzie classiche delle nostre produzioni e le caratteristiche di gusto uniche e fidelizzanti fino ad altissime stagionature in cui le antiche cantine esprimono la loro firma unica.
Ingredienti
Carne di suino italiano, sale
Caratteristiche
Filiera Animal Welfare Certificata da ente esterno, stagionatura minima 24 mesi

CAPPONI&SPOLAOR
www.capponispolaor.it

FIL DI FUMO
Prosciutto arrosto tipo Praga. Perfetto come piatto freddo, abbinato ad una bollicina vivace oppure servito tiepido, leggermente scottato ed abbinato a vini rossi importanti e strutturati.
Ingredienti
Coscia di suino, sale, destrosio, aromi, stabilizzante: E451-E407, antiossidante: E316, conservante: E250. Senza allergeni, senza derivati del latte e senza glutine.
Peso medio/pezzature
Peso medio 8 kg ca, disponibile anche già tagliato a metà, sottovuoto.
Caratteristiche
In rete, fuori stampo
Coscia di maiale di Alta Qualità
Cottura lenta a bassa temperatura
Confezionamento
Sotto vuoto, intero o a metà
Shelf life
90 gg

GUALERZI
www.arcagualerzi.it

PROSCIUTTO DI PARMA DOP LINEA ECOPACK
Il Prosciutto di Parma Dop 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 più grande 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
Shelf life
60 gg

CULATTA – LINEA CUSTODE DEL GUSTO
La Culatta prodotta in terre parmense 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
Shelf life
60 gg

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 9 - Settembre 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 ha verificato il copyright delle immagini pubblicate. Nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze. L'editore si riserva di respingere e non pubblicare comunicazioni non conformi alla linea editoriale della società.

Pubblicazioni Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup
Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, Beverage & Consumi DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Grocery & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, Odeon Magazine, Gamestore Magazine, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www.alimentando.info, www.luxuryfb.com, www.technospia.it, www.beauty2business.com, www.tgtuttogiocattoli.it
Questo numero è stato chiuso in redazione il 17 agosto 2021

SALUMIFICIO FRATELLI BERETTA

www.fratelliberetta.it

N38 PREMIUM SELECTION – 100% ITALIANO

Ingredienti
Servelade Wurstel di suino affumicato:
Carne di suino 85%, acqua, sale, spezie, aromi naturali. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio.
Brat Wurstel di suino e vitello:
Carne di suino 55%, carne di vitello 33%, acqua, sale, spezie, aromi naturali
Bauernwurst Salsiccia cotta di puro suino affumicata:
Carne di suino, sale, fibra vegetale (limone), destrosio, aromi naturali. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio.
Peso medio/pezzature
300 g
Caratteristiche
N38 Premium Selection, una vera e propria esperienza sensoriale che racchiude in un'unica confezione il meglio della produzione N38: due wurstel e una salsiccia cotta. Un viaggio nel gusto, una verticale armonica di sapori che, partendo dalla delicatezza della carne di vitello del Brat, si arricchisce della piacevole affumicatura del Servelade di puro suino, per poi concludersi con l'esplosione di sapore dell'inedita salsiccia cotta a grana grossa Bauernwurst.
N38 Premium Selection è diverso già nel pack, unico ed esclusivo come il prodotto che contiene. Una confezione con prodotto a vista, impreziosita da una fascia che, prima in assoluto nella sua categoria, cattura l'occhio del consumatore cambiando colore a scaffale. Tutte le sfumature del gusto, anche in etichetta.

Confezionamento
Cartone da 6 pezzi
Shelf life
33 giorni

STICK DI SPECK BERETTA

Ingredienti
Carne di suino, sale, destrosio, spezie. Conservante: nitrito di sodio. Antiossidante: ascorbato di sodio
Peso medio/pezzature
70 g
Caratteristiche
Confezionati in una pratica vaschetta monodose, gli Stick di Speck sono piacevolmente affumicati con legno di faggio. Il prodotto è sempre a vista, grazie alla finestra trasparente sul pack che ha uno sviluppo verticale e consente un notevole risparmio di spazio a scaffale, rendendo più agevole la trattazione anche nelle piccole superfici. Senza glutine e senza lattosio.
Confezionamento
Cartone da 12 pezzi
Shelf life
55 giorni

COTTO I LOVE YOU – PROSCIUTTO COTTO 100% ITALIANO

Ingredienti
Carne di suino, sale, destrosio, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.
Peso medio/pezzature
110 g.
Caratteristiche
Frutto dell'esperienza e della passione Beretta, Cotto I love you è il prosciutto di alta qualità prodotto solo con cosce di suino pesante italiano sapientemente selezionate e lavorate a mano con cura. Pochi ingredienti, solo aromi naturali e una lenta cottura a vapore conferiscono a questo prosciutto un gusto intenso ma delicato.
Cotto I love you è la nuova proposta di Fratelli Beretta dall'identità visiva iconica ed estremamente impattante, rivolta ad un consumatore moderno che cerca prodotti di alta qualità e di grande personalità. Un nome memorabile ed un logo potente, per un'immediata riconoscibilità a scaffale.
Confezionamento
Cartone 10 pezzi
Shelf life
23 giorni

DALLATANA

www.dallatana.it

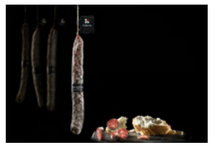
CULATELLO DI ZIBELLO DOP

Il Culatello di Zibello Dop è definito il re dei salumi, si ricava dalla parte posteriore di cosce di suini pesanti nati e allevati esclusivamente in Emilia Romagna e Lombardia, è la parte più pregiata e nobile della coscia. Lavorato completamente a mano, gli unici ingredienti sono carne di suino, sale e pepe: non viene aggiunto nessun conservante o additivo. Stagiona in umide cantine per almeno 15 mesi, il sapere è dolce e delicato, il profumo intenso e persistente.
Ingredienti
Carne di suino, sale e pepe
Peso medio/pezzature
Peso compreso tra 4 e 4,5 Kg
Caratteristiche
Al taglio si presenta di colore graduale dal rosa al rosso rubino con una caratteristica noce di grasso, il profumo è gradevole e persistente, il sapore dolce e delicato.
Confezionamento
Lo presentiamo nella tradizionale versione sfusa corda a vista oppure nella versione pulita , pronta al taglio e confezionata sottovuoto.
Shelf life
Culatello sfuso corde a vista: consigliati massimo 24 mesi oltre i 12 mesi di stagionatura previsti.
Culatello sottovuoto: consigliati fino a 210 gg dalla data di confezionamento.

SPALLA CRUDA DI PALASONE

La Spalla Cruda di Palasone è il più antico salume della Bassa Parmense. Si ricava dalla parte superiore dell'arto anteriore del suino pesante, nato, allevato e macellato in Italia. Una volta privata dell'osso e opportunamente rifilata, la Spalla viene salata, messa in vescica, lasciata a riposo e quindi stagionata in ambienti umidi. Si tratta di un prodotto completamente artigianale, ogni fase della lavorazione è eseguita a mano. In commercio, è un salume di nicchia poco diffuso, proprio per la particolare abilità che richiede la lavorazione. La Spalla è caratterizzata da una fetta marezzata dal gusto sapido, sapore intenso e profumo delicato.
Ingredienti
Spalla di suino, sale, pepe, conservante E252.
Peso medio/pezzature
Spalla Cruda intera in corda circa Kg 3
Spalla Cruda pulita rifilata sottovuoto circa Kg 2.5
Caratteristiche
Al taglio la fetta si presenta color rosso vivo; apprezzata per la sua caratteristica marezzatura, le striature di grasso si ritrovano soprattutto nella punta, conferendo particolare dolcezza e intenso profumo.
Confezionamento
Presentiamo la Spalla Cruda di Palasone nella versione più tradizionale corde a vista, oppure nella versione pronta al taglio, pulita e rifilata a coltello e confezionata sottovuoto.
Shelf life
Spalla intera corde a vista: consigliati massimo 20 mesi dopo gli otto mesi di stagionatura previsti.
Spalla sottovuoto: consigliati sei mesi dalla data di confezionamento.

STROLGHINO DI RONCOLE VERDI



Per conferire al culatello la tradizionale forma 'a pera' è necessario rifilarlo, ottenendo così la pregiata carne destinata alla produzione di questo prodotto tipico della bassa parmense.
Lo Strolghino Dallatana, a differenza di tanti altri, vanta una lavorazione interamente eseguita a mano, dall'insacco alla legatura, nonché all'utilizzo di un sottilissimo budello esclusivamente naturale. I suini utilizzati sono nati e allevati in Italia, nella zona dell'Emilia Romagna e Bassa Lombardia.
Ingredienti
Carne di suino, sale, vino, conservante E252, spezie.
Peso medio/pezzature
Peso circa 250 g.
Caratteristiche
Al taglio si presenta di colore rosso, sapore particolarmente dolce e delicato.
Confezionamento
Presentiamo lo Strolghino di Roncole Verdi nella versione sfusa, oppure confezionata sottovuoto singola ma anche quella con confezionamento in atmosfera protetta (busta da cinque pezzi)
Shelf life
Strolghino sfuso: consigliati 60 giorni oltre i 12 giorni di stagionatura prevista.
Strolghino sottovuoto: consigliati 90 giorni dalla data di confezionamento.

GABBA SALUMI
www.gabbasalumi.it

GRAN GALÀ - IL SALAME CON IL FRAC

Salame di puro suino italiano a grana media, insaccato in budello naturale e legato a mano.
Ingredienti
Carne suina 100% italiana ,sale, destrosio. Aromi e spezie.
Peso medio/pezzature
Gr.500 circa-file da 2 pezzi.
Caratteristiche
Salame prodotto con carni al 100% italiane accuratamente selezionate e preparate. La particolarità di questo prodotto sta nella totale assenza di additivi chimici aggiunti. Questa caratteristica e la lunga stagionatura (90 gg) rendono il prodotto unico nel suo genere e adatto ad un consumatore esigente che vuole un salame particolare per le occasioni importanti.
Confezionamento
Sfuso in file da due pezzi
Sottovuoto singolo a richiesta
Shelf life
90 giorni se sottovuoto

MOTTA BARLASSINA
www.mottabarlassina.it

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ PAGGIO INTERO S.V.

Qualità della carne e cura nella lavorazione garantiscono il top del gusto.
Ingredienti
Carne di suino, acqua, sale, destrosio, aromi, antiossidante E316, conservante E250
Peso medio/pezzature
8 Kg circa
Caratteristiche
Senza derivati del latte, glutine e polifosfati aggiunti.
Confezionamento
Primario: sacco poliaccoppiato alluminio con etichetta con codifica del lotto e TMC
Secondario: scatola americana – dimensione 485X285X200
Shelf life
150 gg a +2/4 °C

PRAMSTRAHLER
www.pramstrahler.eu

SPECK 100% NAZIONALE – 70 G

Speck da carne italiana affettato e posato a mano
Peso medio/pezzature
70 grammi
Caratteristiche
Filiera 100% italiana, dalla nascita del suino al prodotto finito. Ricetta autentica e antica, accompagnata da un lungo percorso di maturazione, con un costante controllo qualità. Affettamento dalla sua forma originaria come da banco taglio. Affettato a temperatura positiva, per valorizzare la massima fragranza e il sapore del prodotto. Fette posate a mano una ad una che si separano con facilità e rimangono soffici al consumo.
Confezionamento
Vaschetta alta preformata per risaltare l'effetto della fetta mossa

ITALIA ALIMENTARI
www.italiaalimentari.it - www.ibis-salumi.com

MORTADELLA GRAN DUCATO IBIS 100% ITALIANA

Una specialità Ibis che diventa un omaggio all'italianità. La ricetta conserva il suo profilo aromatico equilibrato e l'impasto, di pregiate carni nazionali, è insaccato in vescica naturale, cotto lentamente e legato con corde.
Peso medio/pezzature
8kg a metà
Caratteristiche
Carne 100% italiana.
Disponibile con e senza pistacchi
Confezionamento
2 pezzi per cartone
Shelf life
120 gg.

DOLCEVALLE PROSCIUTTI
www.dolcevalleprosciutti.com

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DOLCE NOSTRANO S/O PIATTO SV

La crescente attenzione verso un'alimentazione sempre più sana, leggera e naturale, ci ha spinto alla produzione di una nuova linea di prosciutto che risponda all'attuale richiesta di mercato.
Ingredienti
Solo carne di suino e sale marino
Peso medio/pezzature
Disossato Kg 7
Caratteristiche
- Selezione accurata delle cosce di suino pesante
- Stagionatura lenta e garantita minimo 10 mesi
- Produzione artigianale secondo le fasi di lavorazione dei prosciutti Dop
- Totale assenza di conservanti (nitriti e nitrati) e di glutine
- Lavorazione morbida e dolce
- Particolare attenzione alla disossatura: stampo a cassa alta e pulizia perfetta

Confezionamento
Due pezzi per cartone sottovuoto
Shelf life
Disossato sottovuoto 180 giorni

SALUMIFICIO MAGROTTI
www.salumificiomagrotti.it

SALAME DI VARZI DOP
Ingredienti
Tagli di carne suina pregiata opportunamente snervata e mondata (rapporto grasso/magro inferiore al 30%), sale (max 2,5%), vino rosso, pepe nero in grani, aglio.
Conservanti
Nitrato di potassio E 252, nitrito di sodio E 250.
Peso medio/pezzature
Da 500 g a 1000 g
Caratteristiche
Salame crudo insaccato di puro suino pesante italiano proveniente esclusivamente dalle regioni: Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna.
Macinatura: calibro 12 mm.
Insaccatura: budello naturale di suino. Calibro 60/70/80mm
Legatura a spago eseguita manualmente.
Stagionatura: minima 30/45/60 gg

Peso
500/700/1000 g
Confezionamento
Cartone
Shelf life
90 gg se sottovuoto.

...a Modena di velocità ce ne intendiamo!

FORTIS

Velocità e alta resa di insacco garantite: le nostre budella per salsiccia fresca son da gradino più alto.

www.fortis-casings.com

Viale delle Nazioni 83 - 41122 MODENA
+39 059 951466 info@fortis-casings.com

made by OCULAB

BECHÈR
www.becher.it

SPECK DEL 'CADORE DOLOMITI' UNTERBERGER – LINEA PREMIUM

• Dal cuore delle Dolomiti bellunesi, Patrimonio mondiale dell'umanità Unesco, una storia di eccellenza.
• Speck del Cadore: un mercato da scoprire.
• Impreziosito dal marchio 'Cadore Dolomiti'.
• Annoverato tra i Prodotti agroalimentari tradizionali.
• Nuovo packaging per esaltare la tipicità del prodotto e dell'ambiente unico.

Ingredienti
Coscia di suino, sale, spezie; conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.
Peso medio/pezzature
Affettato speck da 90g.
Caratteristiche
Nuova linea di affettato da 90 g: fette posate orizzontalmente a mano, delicate, leggermente affumicate e speziate in superficie; retroetichetta esclusiva per portare sulla tavola una storia di eccellenza. Affumicatura naturale con legno di faggio; senza derivati del latte, senza glutine.
Confezionamento
Atm.
Shelf life
120 gg.

CUBETTI DI PANCETTA AFFUMICATA BECHÈR G. 100-200

I cubetti Bechèr rappresentano il core business aziendale, con un alto assortimento nei gusti (affumicato, dolce, speck, cotto e guanciale), un'accurata personalizzazione del packaging per dare identità esclusiva al prodotto e una grande attenzione alle garanzie sugli ingredienti. La categoria è presente nel Prontuario Aic. Disponibili nel formato mono e bidose.
Ingredienti
Pancetta di suino, sale, destrosio, aromi e spezie; antiossidante: ascorbato di sodio; conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.
Peso medio/pezzature
100 g
200 g
Caratteristiche
Senza derivati del latte, senza glutine; affumicatura naturale con legno di faggio.
Confezionamento
Atm.
Shelf life
120 gg.

'LE PROSCIUTTINE' BECHER CLASSICHE E AI FORMAGGI

'Le Prosciuttine': un nome che identifica subito l'ingrediente principale, il prosciutto cotto. Specialità gastromiche a base di carne di suino, 'Le Prosciuttine' hanno un visual grafico molto accattivante. Disponibili nella versione classica e ai formaggi, sono presenti all'interno del Prontuario degli alimenti Aic. Grande attenzione alle garanzie sugli ingredienti, tenere e gustose, pronte in 3 minuti, sono ideali soprattutto per i bambini.
Ingredienti
Carne di suino (80%), acqua, formaggi 4%, Grana Padano Dop 1,5%, sale, olio di semi di girasole, aromi, proteine del latte, ricotta in polvere, destrosio, lattosio, aroma di affumicatura, spezie; stabilizzante: E451; antiossidante: E301; conservante: E250.
Peso medio/pezzature
150 g.
Caratteristiche
Senza glutine, senza glutammato.
Confezionamento
Atm.
Shelf life
60 gg.

SALUMIFICIO SCARLINO
www.scarlino.it

BEEF WURST

Il Beef Wurst è prodotto con carne di manzo selezionata, ricco di proteine e con meno del 10% di grassi, reale eccezione nel segmento, capace di trasformare il wurstel in un vero secondo piatto leggero e nutriente, da gustare grigliato, leggermente rosolato in padella oppure scottato in acqua bollente.
Ingredienti
Carne di bovino origine Ue, acqua, sale, antiossidante: E301 (ascorbato di sodio), estratti di spezie, spezie, aromi, conservante: E250 (nitrito di sodio).
Peso medio/pezzature
Unico formato da g. 250 per tre pezzi
Confezionamento
Sotto vuoto, in materiale riciclabile al 100% come plastica
Shelf life
120 giorni

TACCHINELLA

La Tacchinella è una specialità realizzata con 100% petto di tacchino. I tre formati differenti, pensati sia per il canale Horeca che per il retail, stimolano la fantasia di chi è appassionato di cucina, ma anche di chi preferisce considerare la tacchinella il condimento ideale per un vero panino italiano, gustoso e leggero.
Ingredienti
Petto intero di tacchino (origine Ue), acqua, sale, amido di patata, antiossidante: E301 (ascorbato di sodio), estratti di spezie, aromi, conservante: E250 (nitrito di sodio).
Peso medio/pezzature
3 Kg
500 g
150 g
Caratteristiche
La qualità della materia prima utilizzata, 100% petto di tacchino, l'attenzione al mondo degli allergeni, senza lattosio e proteine del latte, senza glutine, fanno della tacchinella un prodotto con solo il 2,5% di grassi, ma in grado di garantire un elevato tenore proteico. Grazie al ridotto apporto calorico, solo 105 cal. in 100 grammi di prodotto, l'intera linea risulta, quindi, particolarmente adatta per chi fa sport oppure segue un regime alimentare attento ed equilibrato.
Confezionamento
In budello
Shelf life
120 giorni

WURSTEL DI TACCHINO

Il Würstel di Tacchino è un prodotto di alta qualità sia per la tipologia di carni utilizzate – non separate meccanicamente – sia per la ricetta, senza lattosio e senza glutine, sia per la sua delicata affumicatura naturale con legno di faggio.
Ingredienti
Carne di tacchino origine Ue, acqua, sale, zucchero, estratti di spezie, aromi, antiossidante: E301 (ascorbato di sodio), conservante: E250 (nitrito di sodio).
Peso medio/pezzature
Unico formato da gr. 250 per tre pezzi
Confezionamento
Sottovuoto
Shelf life
120 giorni

SALUMIFICIO F.LLI BILLO
www.fratellibillo.com

SPECK DI ANGUS
Prodotto dalla punta di petto di Angus proveniente da allevamenti Irlandesi. La punta di petto, dopo una rifilatura a mano viene salata e massaggiata a mano con sale marino e spezie naturali. Una dolce affumicatura naturale a freddo con legno di faggio gli conferisce un sapore delicato e invitante. La stagionatura, lenta, avviene in ambienti naturali dove matura, arrotonda ed armonizza profumi intensi e unici.

Ingredienti
Punta di petto di Angus, sale, destrosio, E250, E301, spezie.

Peso medio/pezzature
3 Kg

Confezionamento
Intero o metà sottovuoto

Shelf life
150 gg

EFFESALUMI
www.effesalumi.it

CITTADINO. SALAME MILANO MACINA FINE

Il Cittadino è così chiamato perché è il classico Salame Milano, macinato fine 'a grana di riso' e insaccato in budello del calibro di 110 millimetri circa. E' un grosso insaccato stagionato del peso di circa 3,5 kg, ma viene prodotto anche da 7 kg, pelato, sottovuoto, pensato per le aziende che producono affettati. Al taglio, il Cittadino presenta una fetta compatta, di colore rosso, che evidenzia la macinatura uniforme delle carni magre e grasse di suino italiano. Il gusto delicato del Cittadino si esalta tagliando il salame a fette sottili sia per farcire i panini per merende o pic-nic, che per servirlo a tavola come antipasto, accompagnato a vini rossi vivaci e mossi.

Ingredienti
Carne di suino, sale, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidante: E301, E300, conservanti: E252, E250.

Caratteristiche
Prodotto 100% italiano.
Carni di suino selezionate di 'Origine Italia'.
Senza allergeni (Reg. UE 1169/2011).
Senza glutine, senza derivati del latte, senza lattosio.

Confezionamento
Confezionato in sottovuoto: intero o a metà.

Peso medio/pezzature
Prodotto sfuso intero: pezzature di circa 3,5 kg.
Confezionato in sottovuoto: intero da circa 3,5 kg, a metà da circa 1,7 kg, intero e palato da 3,5 kg e da 7 kg.

Shelf life
90 giorni.

SALAME DI SUINO PUNTA DI COLTELLO DOLCE E PICCANTE

I salami Punta di coltello sono prodotti 100% italiani, realizzati con carne suina esclusivamente di "Origine: Italia", cioè proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia.
Questi salami sono caratterizzati da carni selezionate, macinate con una grana grossa, così da ricordare il taglio grossolano delle carni fatto "a coltello" dal macellaio di una volta. La concia è molto leggera, delicatamente profumata di affumicatura e per la versione "piccante" è stata studiata una ricetta ad hoc che dà al salame un gusto deciso molto particolare. L'insacco è rigorosamente in budello naturale (e non artificiale). I salami Punta di coltello hanno la caratteristica forma a 'ferro di cavallo' e la pezzatura di 300 g circa. Al taglio, la fetta si presenta compatta, di un colore rosso intenso quella dolce e rosso vivo quella piccante. Le Punte di coltello, prive di allergeni, possono essere gustate da tutti i consumatori e sono ideali per un antipasto tradizionale, oppure per un tagliere di salumi.

Ingredienti
Salame di suino Punta di coltello dolce
Carne di suino, sale, aromi, destrosio, aromatizzanti di affumicatura, antiossidante: E 301, E 300, spezie, conservanti: E 252, E250.
Salame di suino Punta di coltello piccante
Carne di suino, sale, aromi, spezie, destrosio, aromatizzanti di affumicatura, antiossidante: E 301, conservanti: E 252, E250.

Caratteristiche
Prodotti 100% italiani.
Carni di suino selezionate di 'origine: Italia'.
Senza allergeni (Reg. UE 1169/2011).
Senza glutine, senza derivati del latte, senza lattosio.

Peso medio/pezzature
Prodotti confezionati in sottovuoto da circa 300 g.

Confezionamento
Sottovuoto.

Shelf life
Prodotto sottovuoto: 90 giorni.

STRINGA DI SUINO DOLCE E PICCANTE. STRINGA EQUINA

La Stringa è un nuovo salame stagionato della linea Effesalumi. Le sue principali caratteristiche sono la macinatura e la forma. Infatti, le carni vengono macinate con un taglio medio e poi insaccate in budello calibrato lungo circa 40 cm. Dopo una stagionatura media di 15 giorni, il prodotto raggiunge il peso di circa 400 g.
Il salame Stringa lo si trova in tre versioni:
• Stringa dolce caratterizzata da una ricetta molto leggera, che conferisce al prodotto un gusto delicato. Riconoscibile nei banchi vendita grazie all'etichetta grafica rossa.
• Stringa piccante dal gusto più deciso, con etichetta grafica di colore arancione brillante.
• Stringa equina distinguibile per il caratteristico colore più scuro della carne di equino e per l'etichetta grafica di colore grigio.

Ingredienti
Stringa dolce: Carne di suino, sale, fruttosio, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: E 301, conservanti: E 252, E250.
Stringa piccante: Carne di suino, sale, aromi, spezie, destrosio, saccarosio, antiossidante: E301, conservanti: E252, E250.
Stringa equina: Carne di equino 65%, carne di suino 35%, sale, fruttosio, destrosio, zucchero, aromi e spezie, antiossidante: E 301, conservanti: E 252, E250.

Caratteristiche
Senza allergeni (Reg. UE 1169/2011).
Senza glutine, senza derivati del latte, senza lattosio.
Carne di suino 'origine: Italia'.

Peso medio/pezzature
Pezzature: circa 400 g intere sfuse e sottovuoto, circa 180-200 g a metà sottovuoto.

Confezionamento
Sottovuoto a metà da circa 200 g.

Shelf-life
90 giorni.

FONTANA ERMES

www.ermesfontana.it

CIBUS PADIGLIONE: 2 - STAND: K026

VASCHETTA IN CARTA FSC

Con la nuova vaschetta di Carta riciclabile inizia il nostro percorso ecosostenibile.
Mantenendo tutte le garanzie del pack tradizionale (conservazione, freschezza, salvaguardia del taglio soffice) ecco che portiamo anche una nuova scelta ecologica per il consumatore attento: la vaschetta è di carta e quindi può essere smaltita e riciclata con la carta. Così la confezione ha il 70% in meno di plastica.
Carta certificata Fsc (gestione responsabile delle foreste) e Aticelca per smaltimento e riciclabilità (questo materiale oltre ad essere smaltibile nella carta è garantito e certificato da Aticelca per la riciclabilità a differenza di prodotti smaltibili nella carta ma non riciclabili). Oggi tutti siamo attenti e disposti a comprare prodotti 'green' e la nostra proposta di una confezione 'etica' dà soddisfazione a questa nuova esigenza del consumatore, garantisce l'acquisto preferenziale favorendo fedeltà e rotazioni.

Peso medio/pezzature
90-120 g
Confezionamento
Atm

SALAME FELINO CRAVATTA NERA

Finalmente un Salame Felino conservato perfettamente e presentato con il massimo della classe ed eleganza.
Siamo riusciti a realizzare una confezione che racchiude grandi vantaggi e plus:
• La conservazione e esposizione non ha vincoli (anche fuori dal frigorifero)
• Il prodotto non avrà più cali e soprattutto avrà sempre la stagionatura concordata e ottimale
• Il prodotto conservato nel sottovuoto è garanzia di igiene in tutte le fasi: durante il trasporto, in negozio e dopo l'acquisto
• La carta accoppiata alla stagnola permette l'assorbimento dell'umidità e verrà agevolmente rimossa, scoprendo il prodotto progressivamente, garantendo pulizia e igiene nella conservazione
• Bello per sè, perfetto per un regalo.

Ingredienti
Carne di suino, sale, antiossidante: E301, aromi naturali, spezie, conservanti: E252 - E250.
Peso medio/pezzature
900-1000 g
Confezionamento
Sottovuoto
Shelf life
120 g

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

La cura nei dettagli e nelle fasi di stagionatura, la passione per un lavoro antico fatto di antiche tradizioni e tramandato di generazione in generazione, l'equilibrio dei profumi e dei sapori di un terra ricca e generosa assieme all'attenzione nella scelta della materia prima impiegata. Sono questi gli elementi che fanno del Prosciutto di Parma di Fontana Ermes un'eccellenza del made in Italy in tutto il mondo. Il Prosciutto di Parma (dal latino perexsuctum, letteralmente asciugato) è un prodotto buono, sano e genuino. Da sempre, non si utilizzano né conservanti, né additivi e il risultato è un prodotto gustoso e completamente naturale. A questi due soli ingredienti sono da aggiungere l'abilità dei nostri maestri salatori e l'aria asciutta e delicata della Val Baganza nella zona tipica di produzione. L'unicità di questo territorio, un'area estremamente limitata, è proprio quella di avere delle condizioni climatiche ideali per la stagionatura naturale che darà quell'inconfondibile dolcezza e gusto al Prosciutto di Parma di Fontana Ermes.

FELSINEO

www.felsineo.com

LA SCICCOSA FDAI

La Sciccosa Fdai di Felsineo è una mortadella con carne di filiera 100% italiana, firmata dagli agricoltori italiani (Fdai). Questa mortadella nasce da un importante accordo con Coldiretti, che promuove in Italia e nel mondo i 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.
La certificazione ISO 22005 rilasciata dal Csqa garantisce la totale tracciabilità della carne, la qualità dei processi e quindi il controllo totale di filiera. La caratteristica distintiva della filiera è di includere solo suini di nazionalità italiana vale a dire nati, allevati, macellati e sezionati in Italia.

Ingredienti
Carne di suino, sale, pistacchi (0,5%) nelle ricette ove previsto, pepe, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.
Peso medio/pezzature
Diversi formati disponibili: 375 grammi, 750 grammi, 1 kg e vaschetta take away da 100 grammi con vassoio in carta
Caratteristiche
• Carne di filiera 100% italiano
• Vaschetta take away da 100g presenta vassoio in carta con oltre 85% di plastica in meno rispetto ad altre nostre vaschette in plastica

1963 MORTADELLA 100% ARTIGIANALE

Quest'innovativa mortadella è ricca di proteine e presenta un tasso ridotto di grassi, rispetto alle tradizionali mortadelle (Valori di riferimento: http://sapermangiare.mobi/tabelle_alimenti/110200/100/mortadella.htm).
La cottura prolungata, la qualità delle materie prime e i tagli pregiati di carne fresca italiana conferiscono a questa mortadella una consistenza unica e un sapore delicato. Frutto di tutta l'esperienza Felsineo, questa mortadella è prodotta sfruttando una tecnologia brevettata per la macinatura della carne fresca, molto più lenta e rispettosa della materia prima e preparata nell'apposito laboratorio.

Ingredienti
Carne di suino, sale, pistacchi (0,5%) nelle ricette ove previsto, pepe, aglio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.
Peso medio/pezzature
Diversi formati disponibili da banco taglio e alcuni formati di libero servizio come la vaschetta take away da 100 grammi e la cavazzina da 800 g
Caratteristiche
• Tagli pregiati di carne fresca italiana
• Tasso ridotto di grassi rispetto alle tradizionali mortadelle (Valori di riferimento http://sapermangiare.mobi/tabelle_alimenti/110200/100/mortadella.htm).
• Cottura prolungata e macinatura lenta
• Brevetto esclusivo per la macinazione della carne fresca

LA SINCERA MORTADELLA 100% NATURALE

La Sincera è prodotta usando solo ingredienti naturali con materie prime selezionate e carne italiana. È una mortadella perfettamente in linea con i nuovi trend alimentari che pongono l'enfasi sul benessere e sulla salute. Il nitrito di sodio, tradizionalmente utilizzato, è stato sostituito con estratti vegetali di sedano, carote e mirtillo, i quali invece contengono naturalmente nitrati. Anche nella selezione dell'antiossidante, necessario per prolungare il periodo di conservazione dell'alimento, invece dell'ascorbato di sodio è stato scelto un estratto vegetale di rosmarino.

Ingredienti
Carne di suino, sale, estratti naturali di: sedano, carota, mirtillo, pistacchi (0,5%), aglio, antiossidante estratto di rosmarino.
Peso medio/pezzature
Vaschetta take away da 90 grammi
Caratteristiche
• Solo ingredienti naturali
• Tagli selezionati di carne italiana
• Lista d'ingredienti corta

anteprima

settembre 2021

PRINCIPE DI SAN DANIELE
www.principefood.com

PRIMOPRINCIPE

Prosciutto cotto di Alta Qualità prodotto con cosce di suini italiani e aromatizzato con salamoia esclusiva Principe.
Ingredienti
Coscia di suino, sale, destrosio, aromi naturali, ascorbato di sodio, nitrito di sodio
Peso medio/pezzature
9,8 kg
Caratteristiche
Carne alta qualità di suini pesanti italiani, senza glutine, senza derivati del latte, senza allergeni né glutammato
Shelf-life
160 gg

KING'S
www.kingsprosciutti.it

MORTADELLA CON PISTACCHIO QUEEN

Mortadella top di gamma prodotta solo con carne di suini italiani nati e cresciuti nel nostro stabilimento in provincia di Mantova, rigorosamente senza uso di antibiotici dalla nascita e con il più elevato standard di benessere animale.
Ingredienti
Carne di suino, pistacchio, pepe, aglio, ascorbato di sodio, nitrito di sodio.
Peso medio/pezzature
14 kg
Caratteristiche
Carne di suini italiani allevati senza antibiotici dalla nascita e con elevato benessere animale. Senza derivati del latte, senza glutine, senza polifosfati e glutammati.
Shelf-life
160 gg.

RASPINI
www.raspinisalumi.it
CIBUS PADIGLIONE: 02 - STAND: K 044

BURGER RASPINI
Nuova linea di hamburger, disponibile da settembre 2021, in quattro referenze: Bacon Burger - Salamella Burger – Cheese Burger – Devil Burger. I nuovi Burger di carne suina sono rivolti alle famiglie e a giovani consumatori che apprezzano la praticità e la qualità della materia prima utilizzata e degli ingredienti aggiunti.
Ingredienti
Carne di suino cotta, Bacon – Salamella – Cheddar – Peperoncino
Peso medio/pezzature
120 g
Caratteristiche
I nuovi Burger Raspini possono essere scaldati in microonde o in padella, hanno lo stesso diametro del pane per hamburger, quindi la destinazione d'uso è estremamente pratica. Saporite e dai gusti decisamente caratterizzanti e sfiziosi, i nuovi Burger sono ideali per un goloso momento di convivialità.
Confezionamento
Monoporzione: confezione in plastica trasparente con alveolo, completata da etichetta dedicata.
Shelf life
30 gg

LEVONI
www.levoni.it

PROSCIUTTO COTTO SCELTO CON TARTUFO NERO

Solo le migliori cosce di suino selezionate, impreziosite con l'aggiunta a mano di tartufo nero intero e a scaglie, cotte lentamente in forni a vapore. La fetta rosata ha il profumo ricco e avvolgente di sottobosco del tartufo, unito a sentori speziati e di carne arrostita. All'assaggio gli aromi si intensificano e la consistenza risulta molto piacevole.
Ingredienti
Coscia di suino italiano, tartufo (Tuber Æstivum, Vittad. 1,7%), sale, zuccheri (saccarosio, destrosio), fibra vegetale, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.
Peso medio/pezzature
100 g
Caratteristiche
• 100% italiano: solo carni da suini nati, allevati e trasformati in Italia
• con tartufo nero estivo intero e in scaglie
• lenta cottura al vapore
• senza glutine e lattosio
• senza proteine del latte
• senza glutammato aggiunto
Confezionamento
In vaschetta trasparente ad atmosfera protettiva.
Cartone (unità di spedizione) da 10 vaschette
Shelf life
30 gg dalla data di confezionamento

MORTADELLA CON TARTUFO NERO

La pietra miliare della salumeria in una ricetta seducente: alle carni meticolosamente selezionate, lavorate e speziate viene aggiunto il tartufo nero. Il profumo intenso e vivace precede un gusto ricco, in equilibrio tra sapidità e dolcezza. In bocca è setosa e avvolge con aromi decisi e persistenti.
Ingredienti
Carne di suino italiano (74%), trippino di suino, tartufo (Tuber Æstivum Vittad. 2,2%), sale marino, spezie, zucchero, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.
Peso medio/pezzature
100 g
Caratteristiche
• 100% italiano: solo carni da suini nati, allevati e trasformati in Italia
• con tartufo nero estivo macinato fine
• senza glutine e lattosio
• senza proteine del latte
• senza glutammato aggiunto
Confezionamento
In vaschetta trasparente ad atmosfera protettiva.
Cartone (unità di spedizione) da 10 vaschette
Shelf life
40 gg dalla data di confezionamento

SALAME CON TARTUFO NERO

Un'originale rivisitazione con scaglie di tartufo nero del nostro classico salame a grana media. Al naso è uno splendido connubio di sentori di stagionato e note di pepe e tartufo. L'assaggio è intrigante, i profumi si intensificano in bocca in un profilo aromatico pieno ed elegante.
Ingredienti
Carne di suino italiano (93%), tartufo (Tuber Æstivum Vittad. 3,7%), sale marino, vino Garda Merlot DOP, destrosio, spezie, zucchero, antiossidante: E301, aroma naturale, conservanti: E252, E250. Può contenere tracce di proteine del latte.
Peso medio/pezzature
80 g
Caratteristiche
• 100% italiano: solo carni da suini nati, allevati e trasformati in Italia
• con tartufo nero estivo in scaglie
• senza glutine e senza lattosio
Confezionamento
In vaschetta trasparente ad atmosfera protettiva.
cartone (unità di spedizione) da 10 vaschette
Shelf life
90 gg dalla data di confezionamento

Culatta Emilia, il nobile frutto della salumeria italiana

Le caratteristiche di una tipicità sempre più apprezzata. L'importanza del marchio collettivo e del disciplinare. I numeri del 2020 e il trend di quest'anno. Parla Luigi Devodier, presidente dell'associazione produttori.

Culatta Emilia è il prodotto di salumeria, lanciato nel 2017, il cui marchio collettivo fa capo all'Associazione tra produttori, che sta riscontrando crescente gradimento presso la distribuzione ed il consumatore finale. Abbiamo incontrato il presidente, Luigi Devodier, al quale abbiamo chiesto di riassumere le tappe che hanno portato alla costituzione dell'Associazione, all'individuazione del marchio collettivo e quali sono le prospettive future per il prodotto.

Presidente, innanzitutto, perché Culatta Emilia?

L'idea di Culatta Emilia è nata tra alcuni produttori al fine di identificare un ottimo salume al quale conferire una caratterizzazione precisa, legata al territorio, la cui realizzazione fosse anche regolata da uno specifico Disciplinare di produzione che ne declinasse la peculiarità e la grande ed indiscussa qualità tanto apprezzata dai consumatori. Da lì la costituzione dell'Associazione tra produttori della Culatta Emilia, l'individuazione del marchio collettivo e la prima approvazione del Disciplinare di produzione.

Quali sono le caratteristiche salienti del prodotto?

La Culatta Emilia non ha conservanti. Gli unici ingredienti, oltre alla carne italiana, sono solo sale e tempo. È prodotta nel territorio compreso tra la provincia di Parma, Piacenza e Reggio nell'Emilia. Si presenta con la forma tipicamente a 'goccia', 12 mesi è il tempo minimo di stagionatura, ma per gli amanti delle lunghe stagionature a 24 mesi sprigiona aromi unici e avvincenti. Peculiarità del prodotto è l'origine della materia prima che deve provenire esclusivamente da suini nati, allevati e macellati in Italia.

Altro elemento distintivo è rappresentato dal connubio marchio collettivo e denominazione del produttore. Può illustrarci le ragioni?

Nella fase costitutiva della nostra Associazione abbiamo posto come elemento essenziale ai fondatori la presenza in etichetta, a fine stagionatura, del Marchio collettivo unitamente alla denominazione dell'azienda produttrice. Un binomio che riteniamo vincente in quanto il consumatore, acquistando il prodotto, individua, fin da subito, il nome del produttore che è riconoscibile anche dal marchio a fuoco apposto, sul prodotto fresco, che reca l'indicazione del numero identificativo attribuito dall'Associazione, questo gli permetterà di gustare le varie unicità dei singoli produttori e delle loro affinature nelle tipiche cantine della zona.

Come viene commercializzata la Culatta Emilia?

La si può trovare affettata fresca al banco taglio dei migliori punti vendita, oppure in tranci o in comode vaschette preaffettate nei banchi del libero servizio. È inoltre già presente in numerosi menù della ristorazione come importante componente di antipasti e secondi piatti. A breve il consumatore potrà trovarla anche come principale ingrediente di gustosissime paste fresche ripiene.

Parliamo di numeri. La vostra è una associazione nata da poco. Al momento qual è il trend di produzione della Culatta Emilia?

Devo ammettere che la tendenza è talmente positiva che ci ha piacevolmente sorpreso. In effetti a fronte di una produzione complessiva del 2020 di circa 41mila pezzi, nel primo semestre del 2021 il quantitativo ha già superato i 47mila pezzi con una proiezione totale, per l'anno in corso, che potrebbe superare i 100mila pezzi prodotti.

Quali progetti per il futuro?

Sicuramente ci impegneremo nel marketing del nostro prodotto con interventi sui media di settore e sui social e stiamo pianificando partecipazioni a fiere in Italia e all'estero. Va in questa direzione la nostra partecipazione a Cibus 2021 in quanto è nostro desiderio, oltre alla necessaria presenza in questa importantissima manifestazione, essere testimoni del percorso di rinascita intrapreso dal settore dei prodotti di salumeria dopo questa terribile fase pandemica che ha cambiato i nostri modelli organizzativi. Ed è proprio in questa direzione che l'Associazione ha deciso di avviare entro l'anno il percorso di trasformazione in Consorzio, guardando al futuro con rinnovata fiducia visto il grande successo del nostro prodotto sia in Italia sia all'estero.

L'Associazione è presente a Cibus - Padiglione 2 - Stand L 008

PAGANONI

www.paganoni.com

CIBUS PADIGLIONE: 02 - STAND: K 050

BRESAOLA LA MAESTOSA

Ci sono ricette di famiglia, tramandate di generazione in generazione, seguendo metodi di lavorazione tradizionali. Maestosa – Selezione Privilege, dall'imponente pezzatura, deve la sua sontuosa bontà proprio al rispetto delle tradizioni, alla cura e la sapienza con la quale selezioniamo e lavoriamo ogni singolo pezzo della punta d'anca. Una vera 'riserva di famiglia' che porta in tavola la nostra storia e la passione per la qualità che da sempre ci contraddistingue. Maestosa, fino all'ultima fetta.

Ingredienti
Carne, sale, destrosio, aromi naturali, E251, E250.
Peso medio/pezzature
7 kg
Caratteristiche
Prodotto ottenuto dal solo cuore di punta d'anca, lavorata fresca ed altamente selezionata tra bovini delle razze da carne europee più pregiate.
Confezionamento
Sottovuoto in elegante sacchetto di tela
Shelf life
120 gg

PREMIUM WAGYU BRESAOLA – SELEZIONE DIAMOND

Risultato di selezioni molto accurate, i capi di bovino Wagyu, producono una delle carni più pregiate al mondo. Tenera, succulenta, la carne si distingue per la sua "marmorizzazione": una fitta trama di sottili striature di grasso insaturo, che ricordano un elegante marmo rosso. È proprio quest'intensa marezzatura a donare alla carne una consistenza morbida e succosa senza uguali. Per la nostra bresaola usiamo la migliore carne Wagyu, la lavoriamo rigorosamente fresca, per garantire una fetta che si sciolga al palato regalando un'esperienza unica, che seduce.

Ingredienti
Carne, sale, destrosio, aromi naturali, E251, E250.
Peso medio/pezzature
4,5 kg
Caratteristiche
Prodotto ottenuto dalla lavorazione tradizionale di tagli di punta d'anca di razza wagyu finemente selezionati e lavorate dal fresco e stagionate lungamente con cura artigianale.
Confezionamento
Sottovuoto intera o a tranci.
Shelf life
120 gg

BRESAOLA PRIMITIVA BIO

Primitiva è la bresaola biologica di casa Paganoni, da carni 100% italiane e senza conservanti. Dall'allevamento alla macellazione, dalla lavorazione alla stagionatura, tutto il percorso di produzione è rigorosamente controllato. Prodotta senza compromessi Primitiva è buona e sana, come natura crea.

Ingredienti
Carne, sale, aromi naturali.
Peso medio/pezzature
2 kg
Caratteristiche
Prodotto ottenuto dai tagli nobili della coscia bovina di capi di razza maremmana 100% italiani e lavorati senza l'aggiunta di nitriti e nitrati. Salatura e stagionatura più marcate per esaltare l'essenza delle carni.
Confezionamento
Sottovuoto intera o a tranci.
Shelf life
120 gg

SALUMI SOLDATI

www.salumisoldati.com

COTECHINO NOSTRANO

L'impasto prevede carni magre fresche selezionate (polpa di spalla, gamba, collo), la cotenna tenera e l'aggiunta di guanciale e pancetta. E' un prodotto che deve essere consumato previa cottura.

Ingredienti
Carne di suino, sale, vino, spezie ed aromi naturali, conservante E252. Budello naturale. Prodotto senza glutine e senza lattosio. Conservare a temp. +4°C.
Peso medio/pezzature
700-800 g
Caratteristiche
Prodotto interamente artigianale. Si consiglia il consumo entro un mese dalla produzione.
Confezionamento
Un cotechino intero

SALAMELLE NOSTRANE

Insaccato di carne di suino, tipico di molte regioni italiane e diffuso in tutto il mondo. Prodotto da consumarsi previa cottura, è ottimo componente di grigliate di carne.

Ingredienti
Carne di suino, sale, vino, spezie ed aromi naturali, conservante E300. Budello naturale. Prodotto senza glutine e senza lattosio. Conservare a temp. +4°C
Peso medio/pezzature
Da 480 a 550 g
Caratteristiche
Prodotto interamente artigianale. Si consiglia il consumo entro un mese dalla produzione.
Confezionamento
Quattro pezzi

SALAME NOSTRANO STAGIONATO

- Dolce: impasto a macina medio grossa con aggiunta di vino.
- Tradizionale: impasto a macina media con aggiunta di vino aromatizzato all'aglio.
- Con aglio: impasto a macina medio-fine con aggiunta di vino e aglio a tocchi.

Ingredienti
Carne di suino, sale, vino spezie ed aromi naturali, conservante E252. Budello naturale. Prodotto senza glutine e senza lattosio. Conservare a temp. +4°C
Peso medio/pezzature
700-800 g
Caratteristiche
Stagionatura 70 giorni circa, in cantine naturali. Produzione artigianale. Si consiglia il consumo entro cinque mesi dalla produzione.
Confezionamento
Un salame intero

A&B PROSCIUTTI - COMMERCIALIZZATO DA SAN DAN PROSCIUTTI

www.sandanprosciutti.com

PROSCIUTTO CRUDO ORO DEL PIEMONTE

La filiera produttiva, completa e di proprietà, consente di conoscere le origini di ciascun suino e di garantire una lavorazione artigianale come da tradizione

Ingredienti
Coscia di suino, sale marino

Peso medio/pezzature
Pezzatura media da kg 10,5 a 11

Caratteristiche
Il prosciutto crudo Oro del Piemonte nasce dalla filiera Aimaretti, da cosce di suini allevati in Piemonte e stagionate nei prosciuttifici di proprietà.

Confezionamento
Formato intero c/osso; confezionato con collarino e adesivo 'Gran Riserva'
Due pezzi per cartone.

Shelf life
360 gg
Conservare a temperatura controllata < 10° C

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP ETICHETTA NERA 18 MESI

Il Prosciutto di San Daniele Dop Etichetta Nera è il top della produzione San Dan. Stagionato a lungo in ambienti naturali, per ottenere quel gusto inimitabile, all'altezza della migliore gastronomia italiana. Di grande carattere e personalità. Un vero fuoriclasse.

Ingredienti
Coscia di suino, sale marino

Peso medio/pezzature
Pezzatura media da kg 11,5 a 12,5

Caratteristiche
Il Prosciutto di San Daniele Dop Etichetta Nera viene lavorato nel rispetto del Disciplinare di Produzione. Tutto nasce da due semplici ingredienti: coscia di suino e sale marino. La salatura, rigorosamente a mano, e la stagionatura, minimo 18 mesi, danno vita ad un prosciutto crudo dal gusto unico, naturalmente buono.

Confezionamento
Formato intero c/osso; confezionato con stagnola nera 'San Dan', collarino e adesivo 'Gran Riserva';
Due pezzi per cartone.

Shelf life
360 gg
Conservare a temperatura controllata < 10° C

SPECK D'AMPEZZO ALTO DI FESA

Tutto il gusto dello speck in un prodotto dolce, magro e delicatamente affumicato con legno di bosco.

Ingredienti
Coscia di suino, sale marino, spezie

Peso medio/pezzature
Pezzatura media da kg 5,8 a 7

Caratteristiche
Coscia di suino senza osso sottoposta a salatura, affumicatura e stagionatura minima di sei mesi. L'affumicatura è leggera e proviene dalla combustione di cruschello di faggio addizionato di bacche di ginepro.

Confezionamento
Formato intero; confezionato in sacco sottovuoto, con etichetta e rete; due pezzi per cartone.

Shelf life
270 gg
Conservare a temperatura controllata < 10° C

TERRE DUCALI

www.terreducali.it

CIBUS PADIGLIONE: 02 - STAND: J 038

MISE EN PLACE - METTI IN TAVOLA L'ITALIANITÀ

Una nuovissima linea di affettato tipico, 100% italiano, che nasce per regalare tanto sapore ed un tocco di eleganza alla tavola delle feste. Le specialità della tradizione salumiera sono valorizzate in questa nuova linea di vaschette a forma di piatto rotondo, proposte per 'addobbare' la tavola del natale: gusto e design tutto italiano.
La linea affettati 100% italiano comprende anche la Coppa di Parma Igp

Peso medio/pezzature
90 grammi

Caratteristiche
La Coppa di Parma Igp, Indicazione geografica protetta è il classico salume emiliano, si caratterizza per il tipico profumo invitante, il sapore ed il profumo sono caratteristici della stagionatura in cantine naturali. Raggiunta la stagionatura ottimale il prodotto è affettato e riposto a mano in fette soffici e facilmente staccabili in un bellissimo piatto tondo dal colore nero che ne esalta il colore e la sofficità della fetta.

Confezionamento
Nuovissima vaschetta tonda dal colore nero, confezionata in atmosfera protettiva.

Shelf life
A seconda del prodotto da 45 giorni

IL GRAN LIBRO DEL SALAME DI TERRE DUCALI – L'ORIGINALE

Il Gran libro del salame di Terre Ducali: unico e l'originale presenta in modo accattivante, come in un racconto, il fiore all'occhiello della produzione dei salami di Terre Ducali Salame Felino Igp e Strolghino. Una confezione regalo, che insieme all'elegante e pratico coltello da salame, non si farà dimenticare.

Ingredienti
SALAME FELINO TERRE DUCALI IGP 350 g
Carne di suino, sale, vino bianco secco, pepe nero, aromi naturali, destrosio, zucchero, antiossidante: ascorbato di sodio; conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.
STROLGHINO 240 g
Carne di suino italiano, sale, destrosio, zucchero, aromi naturali, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio; conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

Peso medio/pezzature
590 g

Caratteristiche
Un originale libro in cartone che racchiude come, come in un racconto, i buonissimi salami della migliore tradizione di Parma: il salame Felino Igp, il classico salame della migliore salumeria parmense; e lo strolghino l'Originale di Terre Ducali che è prodotto con le migliori e selezionate carni di suino con un processo produttivo che ricorda la ricetta dei nostri nonni.

Confezionamento
Confezionato in atmosfera protettiva in vaschettta direttamente microondabile

Shelf life
60 gg

LINEA CALDE FETTE – SPALLA DI SAN SECONDO

Si tratta di ottime e gustose fette della tradizionale Spalla di San Secondo, uno tra i classici salumi della Val Parma confezionati in una vaschetta preformata di ultima tecnologia. La vaschetta conserva al meglio in atmosfera il prodotto, ed è soprattutto microondabile; essa permette in un minuto di gustare ed assaporare al meglio Spalla di San Secondo, questo salume tipico della nostra tradizione che si consuma freddo ma anche tiepido godendone cosi il profumo, il sapore ricco ed il gusto appetitoso.

Ingredienti
Spalla di suino, sale, aromi naturali, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio (E301); conservanti: nitrito di sodio (E250).

Peso medio/pezzature
90 g

Caratteristiche
Vaschetta microondabile di facile utilizzo in cui si confeziona la nobile Spalla Cotta di San Secondo. La Spalla di San Secondo proveneniente dalla migliore selezione di suini di grande taglia di origine esclusivamente italiani. La spalla fresca insaporita con sale e pepe, cannella e noce moscata è lasciata riposare. Successivamente viene arrotolata, legata ed insaccata e di nuovo legata a mano con spago. Da lì, dopo una adeguata stagionatura viene sottoposta ad una lenta cottura in forno, cottura che ne esalterà al meglio il sapore e la sua qualità totale. Si degusta al meglio a fette un po' spesse, tiepida abbinata ad un vino come la Fortanina.

Confezionamento
Confezionato in atmosfera protettiva in vaschettta direttamete microondabile

Shelf life
25 giorni

IFS Food

PORCHETTA DI ARICCIA IGP
Leoni Randolfo dal 1940

DENOMINAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Naturalmente Buona

Gluten Free

CON
CARNE DI SUINO
SALE | PEPE
ROSMARINO
AGLIO

www.porchettaigp.eu

SENZA
NITRITI | NITRATI
COLORANTI | GLUTINE
LATTOSIO

VERONI
www.veroni.it

LINEA BRIOBRAIN – BRIOCHE SALATA

Un kit innovativo di colazione salata in un pratico packaging composto da una brioche integrale salata con semi di chia, lino e canapa farcita con fesa di tacchino e formaggio spalmabile; mandorle sgusciate Mister Nut, e due tisane bio Valverbe per infusioni sia calde sia fredde.
Ingredienti
Brioche integrale con semi di chia, lino e canapa; fesa di tacchino Veroni con 2% di grassi; formaggio spalmabile; provola dolce; mandorle sgusciate al naturale; filtri per tisana ai frutti rossi e cranberries e tisana curcuma, liquirizia e zenzero.
Peso medio/pezzature
143 g.
Caratteristiche
Linea sviluppata in collaborazione con la nutrizionista Gigliola Braga, esperta di interazione tra cibo e benessere del cervello, per garantire un adeguato mix di alimenti che apportano i nutrienti e l'energia necessari al corpo per massimizzare le prestazioni del cervello garantendo un elevato benessere psicofisico per tutta la mattina.
Confezionamento
Confezione 100% carta Fsc
Shelf life
30 giorni

LINEA BRIOBRAIN – GNOCCHINO CON MORTADELLA

Un kit innovativo di colazione salata in un pratico packaging composto da uno gnocchino farcito con mortadella; mandorle sgusciate Mister Nut, e due tisane bio Valverbe per infusioni sia calde sia fredde.
Ingredienti
Gnocchino con lievito madre e olio extravergine di oliva; mortadella Veroni con -40% di grassi, -30% di sale e -30% di calorie (rispetto alla ricetta della Mortadella Bologna Igp).
Peso medio/pezzature
128 g.
Caratteristiche
Linea sviluppata in collaborazione con la nutrizionista Gigliola Braga, esperta di interazione tra cibo e benessere del cervello, per garantire un adeguato mix di alimenti che apportano i nutrienti e l'energia necessari al corpo per massimizzare le prestazioni del cervello garantendo un elevato benessere psicofisico per tutta la mattina.
Confezionamento
Confezione 100% carta Fsc
Shelf life
30 giorni

SALUMIFICIO ALBINO CHIESA
www.albinochiesa.it
CIBUS PADIGLIONE 3 - STAND D038

TARTARE PONENTINA

Battuto di lardo con basilico genovese Dop e pancetta con erbe aromatiche liguri, insaporito con basilico genovese Dop
Ingredienti
Pancetta di suino, sale, destrosio, erbe aromatiche liguri 0,5% (timo, rosmarino), basilico genovese Dop (0,5%) , aromi, spezie. Antiossidanti E301 conservanti E250 E252.
Peso medio/pezzature
200 g in box da 10 unità
Caratteristiche
Ingrediente ideale per focacce, fondi di cottura, minestre, arrosti, per farcitura di rollate, accompagno per polenta, ottimo per tutte le idee di aperitivo e soluzione per tutti gli stuzzichini.
Confezionamento
Atp
Shelf life
70 gg

BOMBIERI
www.salumificiobombieri.it

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ NATURALIS

La coscia intera viene selezionata, salata, aromatizzata, zangolata, formata, cotta e rapidamente raffreddata.
Ingredienti
Coscia di suino 95%, sale, aromi naturali, saccarosio, destrosio, aromi. Antiossidante: E301.
Conservante: E250.
Peso medio/pezzature
8,7 Kg
Caratteristiche
Senza derivati del latte, polifosfati aggiunti e glutine
Colore: rosso intenso della carne e bianco del grasso sotto cotenna
Sapore: dolce e delicato
Odore: intenso e tipico del prosciutto cotto
Confezionamento
Busta in alluminio sottovuoto
Shelf life
150 gg

SPIANATA PICCANTE

Il trito suino, mescolato alla pancetta, viene macinato, salato ottenendo un unico impasto, di seguito insaccato in budello sintetico e messo nelle apposite stagionature.
Ingredienti
Carne suina, sale, aromi naturali, destrosio, aromatizzanti di affumicatura, aromi.
Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252. Budello non edibile
Peso medio/pezzature
2,3 Kg
Caratteristiche
Senza derivati del latte e glutine
Colore: rosso intenso
Sapore: piccante e piacevolmente speziato
Confezionamento
Film alimentare sottovuoto
Shelf life
150 gg

TRANCIO DI MAIALINO COTTO

La carne suina viene addizionato con gli ingredienti, legata a mano, cotta e rapidamente raffreddata.
Ingredienti
Pancetta suina, lombo suino, sale, destrosio, aromi, spezie. Gelificante: E407. Correttore di acidità: E262.
Peso medio/pezzature
6,5 Kg
Caratteristiche
Senza derivati del latte, polifosfati aggiunti e glutine
Colore: rosa della carne
Sapore: dolce e speziato
Odore: tipico della porchetta
Confezionamento
Filam alimentare sottovuoto
Shelf life
120 gg

FRATELLI RIVA
www.fratelliriva.it

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ UMBERTO

La lavorazione del Prosciutto Umberto segue i principi della tradizione, riprendendo il 'fare come una volta'. Le migliori cosce nazionali vengono accuratamente selezionate. Un complesso e segreto bouquet di erbe e spezie, utilizzate rigorosamente per infusione, la salatura, fatta manualmente coscia per coscia, come in passato, la legatura a mano e una cottura lenta, fuori stampo, sono le principali caratteristiche di un prodotto di altissima qualità.
Caratteristiche
Gusto dolce e delicato. L'aromatizzazione naturale lo rende un prodotto altamente digeribile.
Ingredienti
Coscia di suino, sale, destrosio, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio
Formati e tipologie di confezionamento disponibili
Intero e a metà
Confezione
Busta sottovuoto semi-trasparente

PROSCIUTTO COTTO MAIALINO D'ORO ALTA QUALITÀ SENZA ANTIBIOTICI FIN DALLA NASCITA PREAFFETTATO

Prosciutto cotto alta qualità prodotto con carni certificate Kiwa. Da suini allevati senza antibiotici fin dalla nascita. Senza glutine, senza lattosio.
Solo le migliori cosce fresche selezionate, insaporite con infuso di soli aromi naturali, erbe e spezie.
Caratteristiche
Gusto dolce e delicato.
Ingredienti
Coscia di Suino, sale, destrosio, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.
Formati e tipologie di confezionamento disponibili
Affettato 120 g
Confezione disponibile in busta plastica riciclata/riciclabile oppure con vassoio riciclabile con la carta e top in plastica riciclata/riciclabile.

GOLFERA
www.golfera.it

GOLFETTA – LINEA 'TUTTO IL GUSTO DELLA LEGGEREZZA'

Salume stagionato realizzato con carne di prosciutto da coscia di suino italiano proveniente dal circuito Dop. Il gusto originale e inimitabile, unito alla sua grande fragranza e leggerezza, lo rendono particolarmente adatto sia ad un consumo 'al naturale' sia condito, oppure come protagonista di fantasiose ricette. Golfetta è il salame più venduto in Italia (fonte: IRI totale Italia Salumi Peso Imposto+Peso Variabile rilevati in Iper+Super+LSP/SPT, AT Dic20).
Peso medio/pezzature
Vaschetta da 100 g a peso fisso
Caratteristiche
A ridotto contenuto di grassi: -60% rispetto allla media dei salami, fonte INRAN 2009
Certificato dall'Associazione Italiana Celiachia col marchio
Spiga Barrata per l'assenza di glutine
Preparato con sale marino iodato
Senza latte e derivati
Solo carni da suini nati, allevati e macellati in Italia
Confezionamento
Preaffettato in atmosfera protettiva
Shelf life
90 gg dal confezionamento

BRESÌ – LINEA 'TUTTO IL GUSTO DELLA LEGGEREZZA'

Salume prodotto con carni scelte di manzo italiano, dal gusto piacevole e profumato si caratterizza per l'aroma tipico di bresaola. In virtù dell'equilibrato apporto nutrizionale, del basso contenuto di grassi e dell'alto contenuto proteico, della facile digeribilità è un salume indicato per una alimentazione attenta e moderna. Tutto il Gusto della Leggerezza è la nuova occasione per assaggiare salumi ricchissimi di sapore, dai contenuti nutrizionali in linea con i principi della moderna alimentazione, preparati con materie prime italiane selezionatissime, ideati e creati dall'esperienza e dalla capacità di innovazione di Golfera specialista, da sempre, di prodotti unici, fatti bene e in armonia con il benessere. Disponibili in pratiche vaschette comode anche per un pasto fuori casa, la nuova linea di affettati sempre pronti per piatti gustosi e leggeri, ogni giorno.
Peso medio/pezzature
Vaschetta da 75 g a peso fisso
Caratteristiche
Solo il 3% di grassi
Alto contenuto proteico
Certificato dall'Associazione Italiana Celiachia col marchio
Spiga Barrata per l'assenza di glutine
Preparato con sale marino iodato
Senza latte e derivati
Solo carni di manzo italiano
Confezionamento
Preaffettato in atmosfera protettiva
Shelf life
90 gg dal confezionamento

GALBANI
www.galbani.it

GALBANETTO FETTE TRADIZIONALE 60 G

Ingredienti
Carne di suino, sale, aromi naturali, destrosio, spezie, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.
Peso medio/pezzature
60 g
Caratteristiche
Sfiziose fette di Salamino Galbanetto per un piacere inimitabile. Galbanetto Fette è fatto con solo carne 100% italiana e la garanzia del brand numero uno*dei salamini in Italia.
*Fonte: IRI. Categoria: salamini PF+PV, dati a vol. e val. anno 2020, Iper+Super+Superette (esclusi i prodotti a peso variabile non codificabili).
Confezionamento
Grazie al vassoio in carta riciclabile, la nuova confezione di Galbanetto affettato è più sostenibile, composta dal 70% in carta. Confezionato in atmosfera modificata.
Shelf life
65 gg

GALBANETTO FETTE MAGRETTO 60 G

Ingredienti
Carne di suino, sale, stabilizzante: cloruro di potassio, aromi naturali, destrosio, spezie, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.
Peso medio/pezzature
60 g
Caratteristiche
Sfiziose fette di Salamino Galbanetto con il 30% di grassi e di sale in meno* per un piacere delicato ma gustoso. Galbanetto Fette Magretto è fatto con solo carne 100% italiana e la garanzia del brand numero uno**dei salamini in Italia.
*Rispetto al Salame Milano. Fonte: CREA - Tabella di composizione degli alimenti - Aggiornamento 2019.
**Fonte: IRI. Categoria: salamini PF+PV, dati a vol. e val. anno 2020, Iper+Super+Superette (esclusi i prodotti a peso variabile non codificabili).
Confezionamento
Grazie al vassoio in carta riciclabile, la nuova confezione di Galbanetto affettato è più sostenibile, composta dal 70% in carta. Confezionato in atmosfera modificata.
Shelf life
65 gg

GALBANETTO FETTE NAPOLI 60 G

Ingredienti
Carne di suino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio
Peso medio/pezzature
60 g
Caratteristiche
Sfiziose fette di Salamino Galbanetto Napoli con la caratteristica grana grossa e con il gusto affumicato per un piacere intenso e deciso. Galbanetto Fette Napoli è fatto con solo carne 100% italiana e la garanzia del brand numero uno*dei salamini in Italia. Grazie al vassoio in carta riciclabile, la confezione di Galbanetto Napoli affettato è più sostenibile, composta dal 70% in carta.
*Fonte: IRI. Categoria: salamini PF+PV, dati a vol. e val. anno 2020, Iper+Super+Superette (esclusi i prodotti a peso variabile non codificabili).
Confezionamento
Grazie al vassoio in carta riciclabile, la nuova confezione di Galbanetto affettato è più sostenibile, composta dal 70% in carta. Confezionato in atmosfera modificata.
Shelf life
65 gg

CLAI

www.clai.it

CIBUS PADIGLIONE 2 - STAND K002

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

ZUARINA

www.zuarina.it

CIBUS PADIGLIONE 2 - STAND K002

PROSCIUTTO PARMA 30 MESI AFFETTATO 90 G

Stagionato 30 mesi nelle cantine di Zuarina a Langhirano

Ingredienti
Coscia di suino, sale

Peso medio/pezzature
90 g peso fisso, 10 pezzi per cartone

Caratteristiche
Affettato a temperatura positiva

Confezionamento
Vassoio premium preformato

Tempi di scadenza
90 gg

RENZINI

www.renzini.it

'BRACE' PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ ARROSTO

Preparato secondo le più antiche tradizioni culinarie umbre, rara testimonianza di questo modo di preparare 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
Prodotto intero: 7,8 kg
Prodotto in atm: 100 g

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
Prodotto intero: Il nostro Prosciutto Cotto 'Brace' viene legato a mano con corde di lino con la riconoscibile legatura a stella, che conferisce all'arrosto un'immagine unica e accattivante.
Prodotto in Atm: Vaschetta 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.

Shelf life
Prodotto intero: 120 giorni
Prodotto in Atm: 40 giorni

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.

Ingredienti
Indicazione geografica protetta: certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf. Coscia di suino,sale, pepe, (pepe di superficie (0,2%). Senza glutine.

Peso medio/pezzature
Prodotto intero: 11 kg
Prodotto in Atm: 70 gr

Caratteristiche
- Carne di Suino Nazionale italiano 100%
- Senza Glutine
- Stagionatura 18 mesi a 1.000 metri di altitudine
- Premiato '5 spilli Eccellenza Italiana' dalla 'Guida Salumi d'Italia' de L'Espresso

Confezionamento
Prodotto intero: Copertura in grani di Pepe Rosa e fazzoletto ricamato.
Prodotto in Atm: Vaschetta 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.

Shelf life
Prodotto intero: 180 giorni
Prodotto in Atm: 60 giorni

OLTRE MORTADELLA DI CINGHIALE

Oltre Mortadella di Cinghiale è prodotta con carni di cinghiale miscelate nelle giuste proporzioni con quelle di suino. Ha un gusto inconfondibile e la sapiente aggiunta di aromi esalta il gusto della mortadella che, una volta affettata, rivela appieno la sua elevata qualità.

Ingredienti
carne di cinghiale 55% (origine: UE), carne di suino 40% (origine: Italia), sale, saccarosio, aromi, pistacchio 1%, spezie, antiossidante (E301), conservante (E250). Budello non edibile. Senza glutine.

Peso medio/pezzature
Prodotto intero: 4 kg
Prodotto in Atm: 100 g

Caratteristiche
- Cottura lenta a secco di oltre 18 ore
- Legatura a mano
- Anche con Tartufo estivo

Confezionamento
Prodotto intero: Sacco di iuta brandizzato
Prodotto in atm: Vaschetta 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.

Shelf life
Prodotto intero: 120 giorni
Prodotto in Atm: 40 giorni

LENTI
www.lenti.it

CARPACCIO DI BRESAOLA 100% ITALIANO

Prodotto con punta d'anca di bovino italiano selezionata, marinata lentamente con un leggero massaggio per ammorbidere e rendere gradevolmente tenera la carne al palato. La sapiente aromatizzazione e una asciugatura dolce mantengono inalterata la fragranza e morbidezza di questo prodotto, ideale da gustare al naturale o con un filo di olio di oliva extravergine.
Peso medio/pezzature
2 Kg ca.
Confezionamento
Sottovuoto in sacco poliaccoppiato.
Shelf life
60 gg.

GIRELLO DI BOVINO

Specialità tipica della gastronomia piemontese, il girello di bovino viene sapientemente lavorato e aromatizzato secondo le ricette originali Lenti. Bollito come da tradizione, ideale per il Vitello Tonnato / Vitel Tonné.
Peso medio/pezzature
2 Kg ca.
Confezionamento
Sottovuoto in sacchi trasparenti multistrato seguito da pastorizzazione.
Shelf life
60 gg.

MANZO AFFUMICATO – LINEA PREAFFETTATI DI FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE

La gamma con carne 100% italiana di Fassone di Razza Piemontese comprende Manzo Affumicato, Carpaccio di Bresaola e Bresaola. Si tratta di una novità che nasce dall'unione dell'esperienza degli specialisti nella 'cottura' delle carni (Lenti) e di quella dell'allevamento (Co.Al.Vi., il Consorzio di tutela della Razza Piemontese). Il Fassone di Razza Piemontese è tipicamente presente in aziende agricole a conduzione familiare, prevalentemente a ciclo chiuso (quindi con l'allevamento delle fattrici e l'ingrasso dei vitelli) molte delle quali praticano l'alpeggio sfruttando al meglio le risorse foraggere tipiche del territorio di origine, dai pascoli di alta quota alle colture cerealicole della pianura. Co.Al.Vi. 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.
Caratteristiche
Le caratteristiche principali di questi prodotti sono: carne 100% italiana, e solo di Fassone di Razza Piemontese; bassissimo apporto di grassi della carne (meno del 3%) e, come tutti gli affettati prodotti secondo le ricette Lenti, le referenze della linea sono senza glutine, senza latte e derivati, senza glutammato e senza ingredienti Ogm.
Peso medio/pezzature
Manzo affumicato: 80 g. Carpaccio di bresaola: 70 g. Bresaola: 70 g.
Confezionamento
In vaschette trasparenti in atmosfera protettiva.
Shelf life
Manzo affumicato: 32 gg. Carpaccio di bresaola: 60 gg. Bresaola: 60 gg.

MARFISI CARNI
www.marfisicarni.it

ARROSTICINI OVINO ADULTO 220 G

L'arrosticino è un prodotto tipico della tradizione abruzzese. È realizzato attraverso l'impiego di carne di ovino adulto la quale viene accuratamente selezionata e lavorata. Ciò che valorizza l'arrosticino è la sua realizzazione mediante l'impiego di tecniche artigianali.
Ingredienti
Carne di pecora tagliata in piccoli pezzi e infilzata in appositi stecchini per alimenti.
Peso medio/pezzature
Peso fisso 220 g.
Caratteristiche
Ciascun arrosticino è caratterizzato dal perfetto bilanciamento tra parte magra e filamenti di grasso. Questo connubio accompagnato alla cottura alla brace rendono il prodotto particolarmente gustoso e succoso.
Confezionamento
Confezionamento in atmosfera protetta, sistema BDF.
Shelf life
8 gg.

BOMBETTE SPECK E SCAMORZA

Le bombette speck e scamorza sono un prodotto elaborato particolarmente apprezzato per la loro gustosità. Sono realizzate a base di carne di suino e infilate in uno stecco per alimenti. Sono prodotti tipici della tradizione pugliese.
Ingredienti
Carne di suino 86%, acqua, speck 2% (carne di suino, sale, spezie, piante aromatiche, antiossidante: E301, conservante: E250, affumicatura naturale), scamorza affumicata 2% (latte vaccino, caglio, sale, correttore di acidità: E330, affumicatura con legno di faggio), sale, destrosio, aromi naturali, correttori d'acidità: E262, E331, antiossidanti: E300, E301, aromi, pepe bianco.
Peso medio/pezzature
350 g.
Caratteristiche
Ciascuna Bombetta si compone di un ripieno a base di speck e scamorza avvolto a una fettine di suino. Al momento della cottura il ripieno sprigiona tutto il suo sapore e dona tenerezza al composto. Ideale se cotto alla piastra o alla brace.
Confezionamento
Confezionamento in atmosfera protetta.
Shelf life
8 gg.

HAMBURGER BIO 2X120 G

L'hamburger Bio 2x120 g è realizzato con 100% di carne italiana, derivante da bovini nati e cresciuti al pascolo e nutriti con alimenti biologici e privi di Ogm.
Ingredienti
Carne di bovino adulto 87,48 %, acqua, fiocchi di patate, sale, estratti di spezie, verdure, spezie, estratto di rosmarino.
Peso medio/pezzature
Peso fisso 240 g.
Caratteristiche
La carne di bovino impiegata nella produzione dell'hamburger 2x120 g bio ha una percentuale di tenere grasso inferiore all'8%. Questo hamburger è l'ideale se cotto in padella o alla griglia, perfetto per piatti semplici e genuini oppure per ricette più sfiziose.
Confezionamento
Confezionamento skin.
Shelf life
12 gg.

RICO CARNI
www.ricocarni.it

FESA DI MANZO ALTA QUALITÀ COTTA ALLA ROAST-BEEF
Fesa bovina fresca e sgrassata da animale di età inferiore ai 30 mesi, posta in rete, aggiunta di sale e piante aromatiche e cotta in forno alla roast-beef.
Ingredienti
Carne di bovino, sale, piante aromatiche, aromi naturali.
Peso medio/pezzature
3-5 Kg circa.
Caratteristiche
Colore: crosta esterna sottile marrone chiaro tipico della carne cotta, rosso caratteristico della carne
non cotta nella parte interna. Odore: caratteristico della carne bovina cotta tipo roast-beef. Sapore: dolce. Consistenza: morbida, compatta e tenera al palato.
Confezionamento
Sacco di accoppiato. Pet/Alluminio/Pe sotto vuoto
Shelf life
45 gg.

PASTRAMI DI BOVINO
Taglio di bovino adulto (giovane) fresco di coscia, con aggiunta di sale ed aromi naturali, speziato esternamente, leggermente affumicato con legno di faggio e cotto in forno.
Ingredienti
Carne di bovino, spezie, sale, destrosio, fruttosio, antiossidante: E301, aromi naturali, stabilizzante: E451, miele, aromi, esaltatore di sapidità: E621, conservante: E250, fumo di legno di faggio.
Peso medio/pezzature
2.000-2.500 g.
Caratteristiche
Colore: fantasia di spezie colorate nella parte esterna e rosa-intenso nella parte interna. Odore: note speziate e leggera affumicatura. Sapore: dolce, speziato. Consistenza: carne morbida e compatta.
Confezionamento
In sacco accoppiato sottovuoto.
Shelf life
60 gg.

BALDI
www.baldifood.it

HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE 200 G SURG
Un piatto regale che celebra tutti i pregi di una delle razze nazionali più prestigiose, la Fassona: carne magra, nutriente, succosa e caratterizzata da un bouquet di gusto sempre bilanciato al palato.
Ingredienti
Carne bovino razza piemontese 92%, acqua, fiocchi di patata, fibra vegetale (agrumi, pisello, carota, bamboo), sale, aromi, spezie, destrosio, antiossidante: E300.
Peso medio/pezzature
200 g ciascun burger.
Caratteristiche
Ogni pezzo è confezionato singolarmente da un film termoretraibile che aiuta a proteggere dal freddo l'hamburger e ad aumentare la shelf life. Diametro uniforme per ogni hamburger.
Confezionamento
Ogni astuccio contiene otto pezzi da 200 g ciascun burger.
Shelf life
18 mesi.

FIORANI&C.
www.fioraniec.com

CARPACCIO PIC-NIC
Carpaccio di bovino marinato, estremamente tenero e sottile, proposto in una confezione pratica e completa di una bustina di Parmigiano Reggiano Dop e di un dressing a base di Olio Evo, succo di limone e basilico. Si tratta di un piatto già pronto da gustare dove si vuole, per chi è attento a mangiare bene anche fuori casa.
Ingredienti
Carpaccio marinato: carne di bovino adulto 95%, acqua, sale, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio, regolatore di acidità: acetato di sodio, conservante: nitrito di sodio. Condimento a base di olio d'oliva, limone e basilico: olio extravergine di oliva (51%), olio di colza, acqua, concentrato di succo di limone (6.5%), sale, basilico (3%), aromi naturali.
Formaggio Parmigiano Reggiano: latte, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
Peso fisso 135 g.
Caratteristiche
Il carpaccio marinato Pic-Nic Fiorani è rivolto a chi ama la comodità in casa e fuori casa, poiché è un piatto pronto, completo di condimenti da dosare a parte, con più giorni di shelf life, senza rinunciare a una dieta equilibrata. Oltre alla carne, tenera e affettata sottilissima, la confezione propone una bustina con scaglie di Parmigiano Reggiano Dop e un dressing a base di Olio Evo, succo di limone e basilico, che distribuita sulle fette di carne conferisce al prodotto un gusto fresco e delicato. Per la pausa pranzo in ufficio o a casa se suonano gli amici senza avvisare, un prodotto buono sia come secondo che come aperitivo.
Confezionamento
Confezionato in atmosfera protettiva.
Shelf life
13 gg.

ALCASS
www.amicanatura.it

POLPETTINE EXTRAGUSTO
Le famose polpettine Amica Natura si fanno più saporite, proprio come le faceva la nonna, grazie alla ricetta con carne bovina, suina e gustoso formaggio Grana Padano Dop. Subito pronte in nove minuti, grazie a una cottura in padella, per un'alimentazione sana senza aggiunta di conservanti.
Ingredienti
Carne bovina, suina, Grana Padano Dop.
Peso medio/pezzature
20 g circa a polpettina, per un totale di 15 pezzi ad astuccio.
Caratteristiche
L'esclusiva ricetta con carne bovina, suina e formaggio Grana Padano Dop rende le polpettine beef, pork and cheese un prodotto unico nella propria categoria. Semplici ma allo stesso tempo molto gustose.
Confezionamento
Astuccio eco-friendly da 300 g.
Shelf life
12 mesi.

GOLDENFOOD
www.goldenfood.it

ROAST BEEF ALL'INGLESE
Sottofesa di bovino adulto cotta all'inglese tagliata a metà, confezionata sotto vuoto. L'intero ciclo di lavorazione viene eseguito a mano, dalla mondatura alla salatura fino alla legatura. Il roast beef è cotto a bassa temperatura per lungo tempo. Così facendo la carne risulta tenera, succulenta, con un colore omogeneo su tutta la fetta e rispettosa dei criteri di sicurezza alimentare. Il prodotto è senza glutine e registrato con il marchio Spiga barrata.
Caratteristiche
Salatura a secco, senza conservanti e senza glutine.
Ingredienti
Carne di bovino, sale, pepe, rosmarino.
Peso medio/pezzature
3,4 kg circa.
Confezionamento
Sottovuoto.
Shelf life
60 gg.

SIRHA+ LYON

DAL 23 AL 27 SETTEMBRE 2021

EUREXPO
LIONE, FRANCIA

sirhafood.com
sirha.com

SIRHA SI CONFERMA, PIÙ CHE MAI IN QUESTA FASE DI GRANDE CAMBIAMENTO, UN APPUNTAMENTO ESSENZIALE PER IL FOOD SERVICE E L'ACCOGLIENZA

SCARICATE IL VOSTRO BADGE GRATUITO PER VISITARE IL SALONE CON IL CODICE **PPPDCS** SU SIRHA.COM

Salone riservato a professionisti ed imprese di settore

sirha.com

@sirha_lyon

SIRHA HUB
100 anni di «Rivoluzione degli Chef», 100 anni di ispirazione nel settore del Food Service

SIRHA INNOVATIONS
Lo spazio di riferimento per le innovazioni
12 Sirha Innovation Awards dedicati all'innovazione

SIRHA CUISINE
Sylvestre e Refuge: i due ristoranti concept che rivisitano codici e regole della cucina

SIRHA MASTERS
5 grandi palocscenici dedicati alla sala, ai produttori e agli artigiani del gusto

SIRHA CONTESTS
20 concorsi nazionali
3 concorsi internazionali: International Catering Cup, Pastry World Cup, Bocuse d'Or

RCS LYON 380 552 976 – Non-contractual document

SIRHA+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

Made by GL events

BERVINI PRIMO

www.bervini.com

SCOTTONA GOURMET 100% ITALIA

Linea di tagli di scottona 100% italiana, da filiera controllata dall'allevamento al macello. Un assortimento composto da tutti i principali tagli del posteriore porzionati a peso fisso e completato dagli immancabili hamburger in bassa pressione.

Peso medio/pezzature
200 g peso fisso.

Caratteristiche
100% scottona italiana, sempre tenera e gustosa.

Confezionamento
Skin pack su cartoncino riciclabile.

Tempi di scadenza
15 gg.

HAMBURGER ANGUS

Hamburger di alta qualità, prodotto a partire da carni di Angus Grain Fed che conferiscono un gusto pieno e deciso al prodotto. Completa la gamma Bervini Beef, che comprende hamburger di alta qualità di varie origini. Tutti i prodotti della linea riportano esclusive ricette per la preparazione di gustosi piatti.

Ingredienti
Carne di bovino 95%, fiocchi di patate, fibre vegetali, sale, aromi naturali.

Packaging
Disponibile su vaschetta o su cartoncino.

Tempi di scadenza
15 gg.

TARTARE ANGUS

Linea di quattro tartare aromatizzate: Piemontese, Scottona Italia, Carne salada e Angus. Dal gusto ricco e definito, regina delle carni, ora anche in pratico formato skin.

Peso medio/pezzature
2 x 80 g.

Caratteristiche
100% Angus.

Confezionamento
Skin pack su cartoncino riciclabile.

Tempi di scadenza
12 gg.

MARTINI ALIMENTARE

www.martinialimentare.com

MINISPIEDINI DI PETTO DI POLLO

Stuzzicanti e versatili, sono un ottimo prodotto 'Ready to cook' che incontra le richieste e le tendenze del mercato sempre più esigente in termini di qualità e praticità di consumo. I Mini Spiedini Martini sono proposti in due versioni, con carne di pollo e con carne di suino. Elegantemente mini per una cottura più uniforme e veloce sono perfetti sulla griglia, ottimi in padella, al forno e squisiti come antipasto o come secondo veloce.

Ingredienti
Preparazione a base di carne di pollo allevato dalla nascita senza uso di antibiotici, alimentazione No Ogm, fresca, con carne di suino, allevato senza uso di antibiotici negli ultimi quattro mesi e alimentazione No Ogm, e con peperoni. Ingredienti: petto di pollo intenerito 53% [petto di pollo 91%, acqua, sale, aromi naturali, fibre vegetali (bambù, agrumi, plantago), correttori di acidità: E262], salsiccia di suino 30% [carne di suino 48%, pancetta di suino 27%, acqua, sale, aromi naturali, fibre vegetali (bambù, agrumi, psyllium), correttori di acidità: E262, antiossidanti: E301. Budello edibile: alginato di sodio], peperoni 8%, lardo di suino.

Peso medio/pezzature
300 g.

Caratteristiche
La filiera integrata, interamente italiana, è il tratto distintivo dell'azienda: partendo dai campi si sviluppa negli allevamenti, fino alla tavola e garantisce il controllo sull'intero processo di trasformazione con un supporto tecnico e scientifico di primissimo livello. Martini Alimentare si distingue per la sua ampia gamma di proposte con carni italiane al 100%. La sostenibilità è un altro dei suoi capisaldi, secondo cui le produzioni seguono un controllo capillare che permette di inserire sul mercato prodotti innovativi in grado di rispondere alle più alte aspettative dei consumatori

Confezionamento
Vassoio con film a barriera termosaldato.

Shelf life
10 gg.

OPAS

www.eatpink.it

CIBUS PADIGLIONE: 5 STAND: L10

COSTINE SALE E PEPE

Ottime costine di suino al gusto sale e pepe, cotta sottovuoto, lentamente e a bassa temperatura. La carne 100% italiana proviene da allevamenti in filiera controllata e si distingue per tenerezza e salubrità. Pronte in pochi minuti, sono riattivabili al forno o in microonde.

Ingredienti
Carne di suino (98%), sale, erbe aromatiche, pepe nero, zucchero, aromi.

Peso medio/pezzature
300gr

Caratteristiche
Senza glutine, senza lattosio, senza conservanti.

Confezionamento
Primario: busta in plastica
Secondario: cartoncino in carta FSC

Shelf life
90 giorni dalla data di confezionamento

VALLESPLUGA

https://vallespluga.it

GALLETTO VALLESPLUGA ALLA PESTÈDA

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

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

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

Shelf life
10 gg

GRUPPO AMADORI

www.amadori.it

BACONBURGER

Gustoso Hamburger ottenuto con carne 100% italiana di tacchino e bacon di pancetta di suino sapientemente stagionata e affumicata.

Ingredienti (principali)
Carne di tacchino e bacon di pancetta di suino.

Peso medio/pezzature
Hamburger da 102 g cad in cf da 204 g STD e da 612 g STD.

Caratteristiche
Particolarmente gustoso; carne di tacchino 100% italiano; senza glutine; fonte di iodio; pronto in 10 minuti.

Confezionamento
Disponibile in formato retail e in formato famiglia. I vassoi sono in polistirolo.

Shelf life
9 gg.

BIRBE POPS

Sfiziosi bocconcini di pollo in croccante panatura di mais. Lo snack panato più amato dagli italiani in una veste ancora più giocosa.

Ingredienti
Carne macinata di pollo 100% italiana, panatura di mais.

Peso medio/pezzature
Bocconcini da 7,5 g l'uno.

Caratteristiche
Carne di pollo 100% italiano; croccante panatura di mais; senza glutammato monosodico aggiunto; senza olio di palma; pronte in tre minuti.

Confezionamento
Disponibile in formato retail da 270 g con vassoio in polistirolo e in formato maxi da 1 Kg con vassoio in plastica.

Shelf life
12 gg.

BOCCONCINI DI POLLO ARROSTO

Succosi e saporiti bocconcini di pollo arrosto Qualità 10+.

Ingredienti
Carne di pollo 100% italiana e rosmarino.

Peso medio/pezzature
Confezione da 280 g.

Caratteristiche
Pollo 10+ allevato a terra senza uso di antibiotici; tagli selezionati di pollo 100% italiano; alimentazione No Ogm vegetale; senza olio di palma e conservanti; pronto in due minuti.

Confezionamento
Disponibile in formato retail. Vassoio in polistirolo.

Shelf life
12 gg.

CENTRO CARNE

www.centrocarne.com

MAXI BURGER MARCHIGIANA IGP 200 GR SKIN

Un hamburger di carne, la cui materia prima proviene da capi di razza marchigiana allevati da Centro Carne secondo il disciplinare Igp Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale nel rispetto del benessere animale. Dopo un'accurata selezione della materia prima, particolare attenzione è rivolta alla lavorazione, alla preparazione e al rispetto del dosaggio degli ingredienti. Il prodotto finito viene confezionato e prima dell'imballo è sottoposto al controllo dei X-Ray. Connubio perfetto tra tradizione, territorio e tecnologia .

Ingredienti
Carne bovina 'Igp Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale' razza Marchigiana 93%, acqua, fibra vegetale, amido di patata, sale, farina di riso, destrosio, estratto vegetale, aromi, spezie, correttori di acidità:E331, E262, antiossidanti: E300, E301.

Peso medio/pezzature
200 g.

Caratteristiche
Gusto delicato, per gli amanti della buona carne, la vera protagonista.

Confezionamento
Skin.

Shelf life
20 gg.

PULLED PORK

Equilibrio perfetto tra carne, spezie e oriente. Il rub di spezie è il risultato di una ricerca e sperimentazione fatta da Daniele Govoni, grill master e campione in diverse competizioni nazionali e internazionali di Bbq. La scelta del taglio di carne lo rende umido, tenero e succulento. Il metodo di cottura permette al momento del 'pullaggio' la sfilacciatura perfetta.

Ingredienti
Carne di suino (95%), sale, spezie, zucchero di canna, aromi, aromi di affumicatura, conservante E250, olio di semi di girasole.

Peso medio/pezzature
500 g e 2X500 g.

Caratteristiche
Prodotto cotto a bassa temperatura, da rigenerare in pochi minuti. E' contraddistinto da un colore aranciato dato dal rub; profumo inebriante all'apertura. Sapore unico e distintivo.

Confezionamento
Sottovuoto.

Shelf life
45 gg.

TARTARE BOVINO MARCHIGIANA 160 G VS SKIN

Tartare preparata con carne di bovino adulto 'Igp Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale' razza Marchigiana.

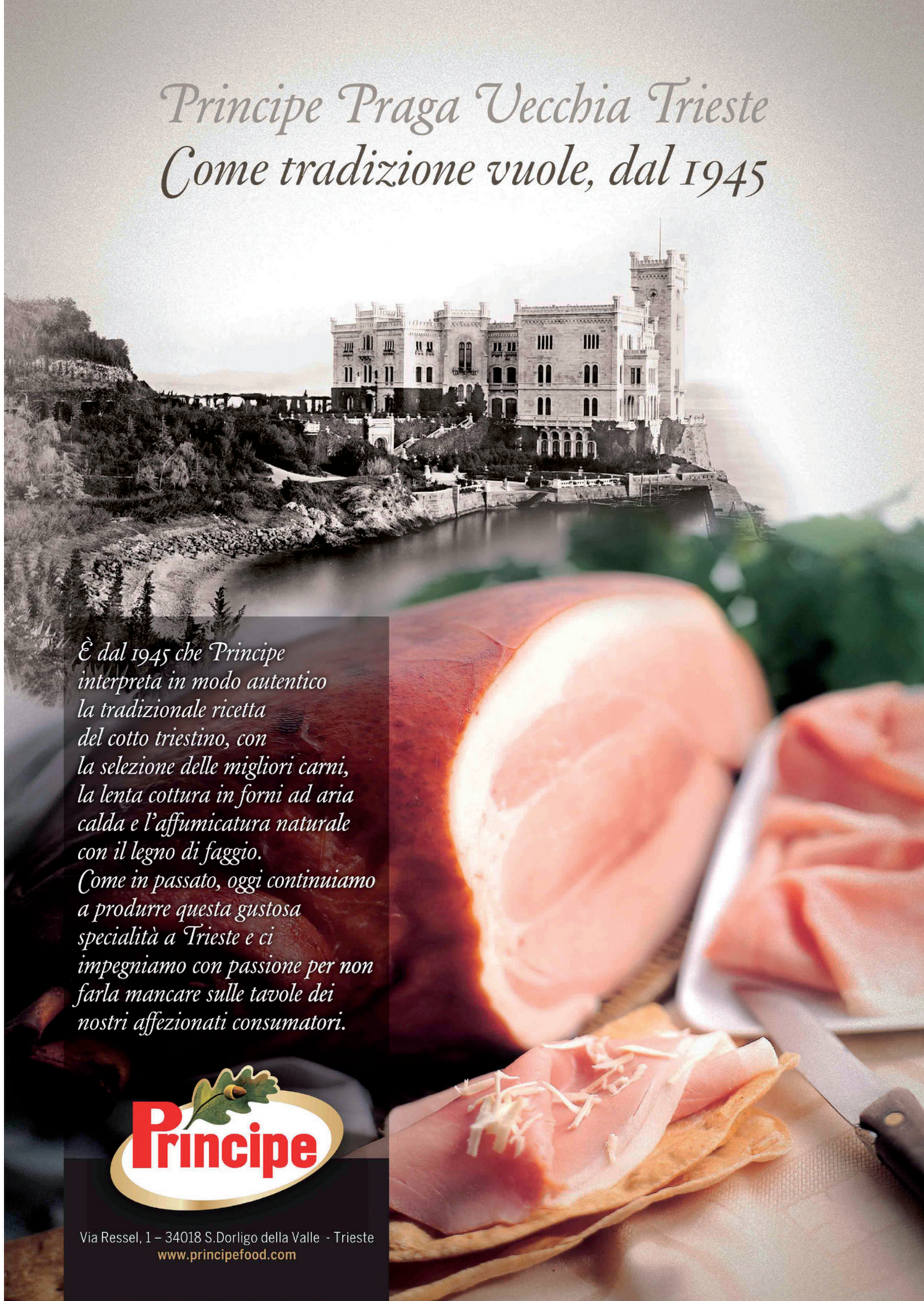
Ingredienti
97% di carne di bovino razza Marchigiana, battuta al coltello, giusta grana, magra fatta con tagli freschi come sottofesa e scamone.

Peso medio/pezzature
160 g.

Caratteristiche
Semplicemente buona anche solo con un filo d'olio evo e scaglie di sale per assaporare il giusto valore aggiunto di una materia prima eccellente. L'aggiunta di pochi ingredienti rende il piatto gourmet: la tartare può essere adagiata su un crostone di pane e accompagnata da cipolla tritata, ravanelli, cetriolini tagliati a rondelle e filetti di acciuga arrotolati, fiori di cappero e tuorlo d'uovo.

Confezionamento
Skin, film perfettamente aderente all'alimento, riducendo al minimo ogni ingombro dell'imballo.

Shelf life
15 gg.



QUALE MARKETING DOMANI?

La pandemia ha cambiato abitudini di consumo
e strategie di vendita nel settore salumi. Quali gli effetti nel breve e nel lungo periodo?
La parola ad alcune aziende di rilievo e ai Consorzi di tutela.

Digitalizzazione, libero servizio, sostenibilità. Sono alcuni dei trend che emergono dalla nostra inchiesta sul marketing tra Covid e nuova normalità, con interventi dei Consorzi e di importanti player del comparto salumi.

Che l'online sia importante per lo sviluppo del food and beverage non è più una notizia da un bel pezzo. Ma con la pandemia, le strategie digitali sono diventate centrali e non più accessorie. Le aziende sono state infatti obbligate a potenziare le loro strategie di web marketing, accelerando un processo che covava da tempo. Ecco allora che, con lo stop a fiere ed eventi e gli italiani chiusi in casa, la modalità privilegiata di comunicare con buyer e clienti finali è stata quella online. Lo sviluppo di campagne digital, tra social media ed eventi, è un punto trasversale a tutte le realtà del comparto. Accompagnato comunque da altre modalità più classiche, come le campagne stampa, radio e tv. Il processo di digitalizzazione ha coinvolto in maniera forse ancor più marcata i Consorzi di tutela, da sempre attenti a questo canale.

Tutti i dati relativi alle vendite accertano poi l'esplosione del libero servizio, legato a una maggiore sicurezza percepita dal consumatore. Le aziende si sono concentrate nello spingere gli affettati come mai era accaduto prima, e lo stesso vale per prodotti pronti come cubetti e sticks, in particolare nella primavera 2020, in piena emergenza sanitaria. Il rovescio della medaglia è stato, in alcun casi, la difficoltà a inserire nuovi lanci, dovendo così ripensare la pianificazione del marketing. È pur vero che oggi la situazione è diversa, con il banco taglio in ripresa. E si tratta di un segmento che, da sempre, è un terreno fertile per il marketing, soprattutto del dettaglio tradizionale.

Altro grande tema d'attualità è la sostenibilità. Le aziende sono sempre più consapevoli di quanto sia importante comunicare il proprio impegno sul fronte 'green'. Con un'attenzione speciale non solo agli aspetti ambientali, ma anche a quelli sociali ed economici. Dopo l'avvento della pandemia, infatti, si registra una crescente attenzione a utilizzare questi aspetti anche come leva di marketing, intercettando l'interesse dei consumatori per i salumi 'etici'. Piuttosto mangiano meno, ma meglio. Ma se i cambiamenti di breve periodo sono sotto gli occhi di tutti, risulta più complicato fare previsioni. Siamo di fronte a cambiamenti strutturali? La risposta è quasi unanime: è presto per dirlo. Alcune evidenze, però, già ci sono: il digitale e l'accento sulla transizione ecologica accompagneranno il marketing della nuova normalità ancora a lungo.

LE DOMANDE

1. COME LA PANDEMIA HA CAMBIATO LE VOSTRE STRATEGIE DI MARKETING?

2. SONO CAMBIAMENTI DI BREVE PERIODO O SONO DESTINATI A DURARE?

le aziende

FRATELLI BERETTA

Enrico Farina, responsabile marketing

1. Va innanzitutto detto che la pandemia ha inciso profondamente su tutti i processi aziendali, a partire dal mix delle vendite che hanno visto modificare sensibilmente gli acquisti ed i consumi dei prodotti confezionati a discapito del salume al banco taglio. La minor frequenza di acquisto durante il lockdown ed una percezione di maggior sicurezza igienico sanitaria garantita dal libero servizio hanno fatto da propulsore ai volumi. Alcuni segmenti come i wurstel e i cubetti hanno registrato performance notevolissime, con ripercussioni sull'organizzazione delle nostre unità produttive. Il caso dei cubetti generato, tra l'altro, da un aumento delle famiglie trattanti prossimo ai due milioni, ci ha inoltre guidato nelle strategie di comunicazione per il 2020. Da tempo stavamo ragionando su come amplificare il concetto di versatilità applicato a questi prodotti per andare oltre al consueto utilizzo limitato alla preparazione di carbonara ed amatriciana. L'aumento significativo di qualsiasi tipo di ingrediente per la realizzazione di ricette ci ha fornito l'occasione per preparare una campagna di comunicazione orientata in questo senso. Un effetto ulteriore del periodo acuto della pandemia è stato il drastico rallentamento nell'attività di lancio di novità sul mercato. Il messaggio che ci è stato recapitato dal trade è stato chiarissimo: "In questa fase non abbiamo il tempo e gli spazi per occuparci di nuovi lanci. La priorità è garantire il rifornimento a scaffale dei prodotti con un'alta rotazione". Questo 'diktat' ha naturalmente imposto un ripensamento anche a livello di marketing nella strategia dell'innovazione.

2. È da attendersi un progressivo ritorno alla normalità, ma comunque qualche elemento di discontinuità verrà confermato. La lettura delle performance di mercato nel breve periodo ci indica un naturale e comprensibile rimbalzo negativo delle categorie che avevano registrato gli exploit più eclatanti, così come nel contempo leggiamo un ritorno ai volumi pre lockdown per il banco taglio. Ma se misuriamo il primo semestre 2021 con il medesimo periodo del 2019, isolando così l'effetto Covid, ci accorgiamo che tutti i segmenti registrano performance in sensibile crescita. Alcuni mercati che da anni segnavano un lento ma costante declino, come ad esempio i wurstel, durante il lockdown hanno invertito nettamente la tendenza con incrementi a doppia cifra e anche in questo esercizio sono ampiamente sopra la 'linea di galleggiamento' rispetto al 2019. Indice di un recupero delle famiglie perse nel corso dell'ultimo quinquennio. Quello che invece è ancora da verificare sarà l'impatto della fine della moratoria sui licenziamenti, che potrebbe incidere sul mix di spesa favorendo le fasce di prezzo più economiche.

TERRE DUCALI

Anna Rita Bursi, responsabile marketing

1. La pandemia ha cambiato in modo repentino e profondo le abitudini di consumo e i bisogni dei consumatori e delle consumatrici. E non solo. Le aziende dell'agroalimentare legate direttamente al mercato della vendita hanno subito un contraccolpo diretto nelle relazioni commerciali, di interfaccia con clienti, buyer fornitori. A partire dall'incontro commerciale, vero punto di scambio, di visione prospect del mercato per la distribuzione e per l'industria, fino agli eventi in presenza come convention e fiere che offrono da sempre le migliori opportunità di contatto. L'azienda ha una forte propensione a stare sul mercato per incontrare clienti e fornitori e mettersi in gioco 'in diretta'. La pandemia ha reso necessario un altro modo di relazionarsi, ha sollecitato forme nuove ed innovative del mondo della comunicazione digitale e a distanza. Gruppi di lavoro e presentazioni in Skype, Teams, Zoom e su altre piattaforme sono nate agli inizi del 2020. Rimane necessario e utile comunicare ai clienti che a partire dallo scorso anno abbiamo implementato cataloghi e presentazioni digitali: piccole storytelling di prodotto grazie a una presenza continuativa su Facebook ed Instagram. E poi aggiornamenti più frequenti con la forza vendita, con tavoli virtuali di scambio di informazione ed aggiornamenti.

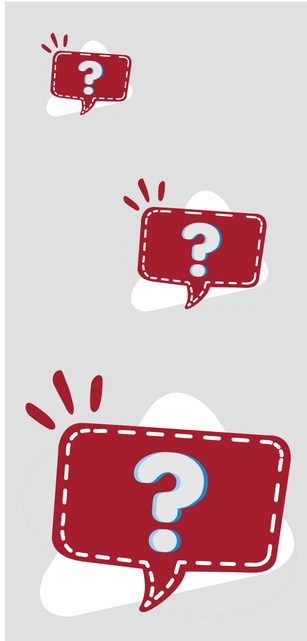
2. Sicuramente la pandemia ha velocizzato ed accelerato il processo di digitalizzazione della comunicazione tra aziende e distribuzione, e quindi ha obbligato le imprese a digitalizzarsi. L'operatività e anche il business gestito on line si è rivelata l'unica modalità di lavoro possibile per affrontare la crisi. Strumenti di video-conferenze ed attività di marketing digitale: sono queste le principali voci di digitalizzazione che abbiamo sviluppato durante l'emergenza sanitaria e che stiamo continuando ad implementare durante questa onda lunga della pandemia. Questa modalità di lavoro non si è esaurita con la fine dell'anno e si conferma sicuramente fino agli inizi del 2022, anno in cui la digitalizzazione confermerà a nostro parere la sua efficacia. Essere digitali nella comunicazione non significa soccombere 'alle macchine' e non significa eludere gli strumenti tradizionali della comunicazione, ma utilizzarle come mezzo per rendere più efficace la comunicazione ed il suo ruolo nelle attività di marketing. Infatti, grazie ai canali digitali ma in armonia con gli strumenti tradizionali, la comunicazione diventa immediata e a portata di mano. Si amplifica e riesce a raggiungere facilmente molti obiettivi. D'altronde, durante l'isolamento forzato, molte aziende hanno potuto continuare a intrattenere comunicazioni con clienti, dipendenti e collaboratori proprio grazie al digitale, che rappresenta una enorme opportunità anche nella fase post-emergenziale. In questo contesto, investire sul marketing e la comunicazione digitale oggi non è solo un modo per diventare competitivi, ma un vero e proprio bisogno che permette alle aziende di sopravvivere e crescere. Reale e digitale sono due facce della stessa medaglia.

CLAI

Gianfranco Delfini, direttore marketing

1. La pandemia ha accelerato il lancio del nostro nuovo marchio Clai che, inserito in un processo di rebranding più ampio, ha favorito la piena coerenza tra il percepito dei consumatori e le principali caratteristiche della nostra realtà. Questo ha consentito di allineare la proposta Clai alle richieste dei consumatori, coinvolgendo anche il packaging dei nostri prodotti. Abbiamo proposto infatti un mood premium, qualitativo e valoriale, con la dimensione umana in primo piano, e allargato l'assortimento anche a prodotti del libero servizio.
Nel periodo pandemico, d'altra parte, sono cambiati i comportamenti d'acquisto e i prodotti confezionati hanno guadagnato molte attenzioni, affettati in primis. Il loro packaging ha giocato dunque un ruolo centrale per comunicare al cliente alta qualità e valore dei prodotti. Di pari passo, in questi lunghi mesi, è andata accentuandosi anche la tendenza a cercare prodotti bio oppure 'senza'. Un trend a cui abbiamo pensato di dare risposta a partire, ad esempio, dal lancio sul mercato di Imola 1962, il nuovo salame senza conservanti dedicato proprio agli amanti dei prodotti naturali. Anche il versante digital ha visto ovviamente crescere il numero degli utilizzatori, e dunque abbiamo provveduto a investire maggiori risorse in questo campo, sia per quanto riguarda la vendita online di prodotti, sia promuovendo iniziative e attività di condivisione, intrattenimento e formazione sui canali social.

2. In questo momento è difficile fare previsioni, le scelte di marketing devono sempre cogliere i segnali deboli del mercato per anticipare ciò che sta per succedere. Un esempio? Se guardiamo il trend degli ultimi anni, è possibile constatare come il banco taglio avesse già gradualmente perso quote a favore del salume confezionato. Questo trend si è però decisamente accentuato nella fase pandemica, come abbiamo sottolineato. Nelle ultime settimane stiamo assistendo però a una lenta ripresa di qualche punto percentuale del 'vecchio' servizio da banco. Le cause sono diverse. A partire dall'esigenza sempre maggiore di qualità da parte dei consumatori, sia in termini di prodotto che di assistenza all'acquisto. Come anche il desiderio di tornare protagonisti delle proprie scelte di consumo: il servizio al banco offre infatti maggiori opportunità di personalizzare gli acquisti. Senza dimenticare la voglia di riconquistare una maggiore socialità, garantita non solo dal rapporto col banconista, ma anche con gli altri clienti in attesa del proprio turno. Quello che intendo dire è che questi segnali vanno intercettati già nella loro fase embrionale, per adeguare immediatamente la propria strategia di marketing. Per Clai il servizio al banco è centrale e facciamo dunque da sempre molta attenzione a connetterci con retailer e punti vendita che prevedono questo tipo di servizio, ma in questo momento siamo consapevoli che a questo fronte dobbiamo dedicare ancora più cura, energia e risorse del solito.



i consorzi

PROSCIUTTO TOSCANO
Emore Magni, direttore

1. Nel marketing mix del Consorzio del Prosciutto Toscano Dop, i grandi eventi fieristici, soprattutto all'estero, hanno avuto storicamente una grande preponderanza. Non è difficile capire il perché: nell'era della globalizzazione, le fiere hanno continuato a esercitare una notevole forza di attrazione. Pensiamo a un evento come Anuga che, in quattro giorni, ti permetteva di entrare in contatto con 170mila visitatori in arrivo da tutto il mondo. Non solo: le manifestazioni fieristiche permettono una buona profilazione del target. Il segreto sta nel saperle selezionare in modo oculato, in funzione dei propri obiettivi di business e della strategicità dell'area geografica. Con l'esplosione dell'emergenza sanitaria da Covid-19, questo modello è entrato in crisi, perché è impossibile o comunque molto difficile muovere le persone e organizzare in sicurezza eventi che prevedano l'incontro tra i visitatori. Come Consorzio, quindi, abbiamo iniziato a sperimentare le potenzialità dell'ecosistema digitale. La formula è quella del webinar, declinato in chiave b2b, coinvolgendo pubblici attentamente profilati. Due esempi su tutti, legandoci anche al passato recente. A maggio 2021 abbiamo preso parte, insieme ai Consorzi di Pecorino Toscano Dop e Olio Toscano Igp, al webinar 'Born in Tuscany', co-finanziato dalla Regione Toscana e organizzato dalla Fondazione Qualivita: in questo caso, l'obiettivo era dialogare con professionisti del settore Horeca e giornalisti tedeschi, polacchi e italiani. Ognuno di loro aveva ricevuto una piccola campionatura di prodotto ed è stato quindi coinvolto in una degustazione guidata a distanza. Inoltre, abbiamo scelto come testimonial dei prodotti Dop e Igp toscani lo chef stellato Vito Mollica, per diversi anni executive chef del ristorante 'Il Palagio' al Four Seasons Hotel di Firenze, ora a Dubai. Tra maggio e giugno, sempre insieme al Consorzio del Pecorino Toscano Dop, siamo stati coinvolti nel progetto 'Cut & Share', co-finanziato dalla Comunità Europea: in questo caso il target era rappresentato da operatori Horeca statunitensi, tra New York e Texas. Perché gli Usa? Perché parliamo del primo mercato extra Ue per il Prosciutto Toscano Dop. A breve, replicheremo questa operazione anche con il Canada. Per quanto riguarda la comunicazione, poi, abbiamo deciso di presentarci con un'immagine nuova sui social: le parole d'ordine sono freschezza, colore e originalità. L'obiettivo è quello di dialogare con un target di consumatori potenziali più giovane, più dinamico, mettendo in evidenza, oltre all'origine toscana del prodotto e alle sue peculiarità, la sua salubrità/naturalità e la sua versatilità in cucina.

2. La nostra speranza è quella di poterci presto lasciare alle spalle l'emergenza sanitaria da Covid-19, così da poter ritornare a fare promozione nel mondo in presenza e a organizzare eventi. Non dimentichiamo che nel caso del Prosciutto Toscano Dop, così come del food in generale, l'elemento experience è fondamentale: e mi riferisco al momento della degustazione, dal vivo. Al contempo, penso che questi ultimi 18 mesi ci lasceranno un'eredità anche a livello di politiche di promozione. Realisticamente, credo si imporrà un approccio di Phygital Marketing, con interazioni che esistono e funzionano in due mondi: quello fisico, reale, e quello digitale e virtuale. Anche per ragioni di natura economica. L'importante sarà costruire queste esperienze mettendo al centro i potenziali prospect e le loro esigenze.

MORTADELLA BOLOGNA
Corradino Marconi, presidente

1. La pandemia ha costretto tutti noi a riflettere su ciò che prima era dato per scontato e a tener conto di alcuni cambiamenti negli stili di vita e nelle scelte di acquisto (molte delle quali perdureranno anche a pandemia finita). Mi riferisco, ad esempio, alla tendenza manifestatasi durante il lockdown ad acquistare meno prodotti ma a scegliere quelli di fascia premium, ossia di qualità, come nel caso della Mortadella Bologna Igp. Questo trend non ha comportato uno stravolgimento nella strategia di marketing del Consorzio ma, al contrario, ha rafforzato il convincimento che quanto era stato pianificato prima del Covid sarebbe andato nella giusta direzione, ovvero una comunicazione orientata a divulgare il valore di questa produzione tutelata e le sue numerose caratteristiche distintive. Inoltre, il piano di marketing 2021 prevede il lancio, a settembre, del nuovo logo consortile con la nuova denominazione del Consorzio, che diventa 'Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna', dove i termini 'italiano' e 'tutela' esprimono molto bene gli elementi valoriali caratterizzanti e apprezzati dal consumatore finale, soprattutto durante quest'ultimo anno. Inoltre, il nuovo logo è un vero e proprio sigillo che veicola i tre valori legati al nostro salume tutelato: qualità, storia e simpatia. L'obiettivo è quello di aumentare la riconoscibilità del prodotto a scaffale e comunicare in modo più efficace la superiore qualità del prodotto tutelato.
Il secondo fenomeno legato alla pandemia è l'incremento della fruizione dei canali digitali che, unito all'impossibilità di realizzare eventi in presenza, ha portato il Consorzio a ideare nuovi format di eventi digital con la trasformazione del canale Facebook in una vera e propria piattaforma di broadcasting per la trasmissione in streaming.

2. Contrariamente a quanto si ipotizzava un anno fa, non tutto tornerà come prima: si parla, infatti, di 'new normal'. E la novità sta proprio nel fatto che alcuni cambiamenti sono destinati a durare. Mi riferisco, tra l'altro, alla modalità di lavoro che combinerà lavoro in presenza e da remoto e al ricorso crescente, anche se non con numeri alti, al canale e-commerce anche per i generi alimentari. Fenomeni destinati a durare, così come è destinato a durare l'impegno del Consorzio che continuerà a comunicare al consumatore finale, in modalità cross mediale, per trasferire le conoscenze sulla Mortadella Bologna Igp sia con i mezzi tradizionali che col digital. Con particolare riferimento all'utilizzo innovativo dei canali social. Mi riferisco, ad esempio, alla trasformazione del canale Facebook in piattaforma di broadcasting, modalità che non verrà abbandonata ma, anzi, confermata e mantenuta col ritorno agli eventi in presenza, anche perché ci ha consentito di intercettare e raggiungere un più ampio target di utenti che hanno contribuito alla crescita della nostra community.

PROSCIUTTO DI PARMA
Alessandro Utini, presidente

1. La pandemia ci ha imposto un cambio direzionale importante portandoci a rimodulare alcune iniziative per essere allineati al momento contingente.
In Italia, subito dopo il primo lockdown, abbiamo lavorato sul fronte promozionale per rilanciare il consumo di Prosciutto di Parma con una nuova strategia di comunicazione ambientata presso il banco taglio, dove si è registrato un notevole calo delle vendite, e abbiamo realizzato una campagna radiofonica trasmessa nei punti vendita delle varie insegne.
Oggi stiamo valutando quanto e come questi cambiamenti hanno riguardato il Prosciutto di Parma attraverso uno studio che coinvolge i buyer della Gdo e indaga le prospettive di crescita in questo settore. E anche attraverso una seconda indagine rivolta invece ai consumatori e alle salumerie tradizionali che esamina le nuove tendenze e i comportamenti di acquisto. L'analisi di questi risultati ci permetterà di delineare le attività di marketing e di mercato per il prossimo futuro.
Il piano export 2021 è stato impostato molto diversamente rispetto al passato: nuovi obiettivi e quindi nuova strategia all'estero. Abbiamo, ad esempio, deciso di tralasciare l'esplorazione di nuovi mercati e, per forza di cose, abbiamo dovuto rinunciare a fiere ed eventi, attività per noi molto importanti, e non abbiamo potuto spingere sulla ristorazione. Questo ci ha fatto concentrare molto pragmaticamente sul consolidamento degli eccezionali risultati ottenuti nel segmento del preaffettato avviando diversi progetti di valorizzazione del Prosciutto di Parma in stretta collaborazione con alcune catene della Gdo europea.

2. L'emergenza sanitaria ha modificato le nostre abitudini di consumo e le strategie di marketing devono necessariamente intercettare i cambiamenti del mercato. È certo che da alcune situazioni non si tornerà più indietro – penso ad esempio al consumo del preaffettato su cui andrà fatta una valutazione concreta e di ampio respiro – ma torneranno senza dubbio anche alcune modalità operative del passato.

CIBUS
20° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE
PADIGLIONE 2
STAND I 049

Europe OPEN AIR TASTE MUSEUM

CONSORZIO SALUMI D.O.P. PIACENTINI

Andrea Sala

CONSORZIO DI TUTELA SALUMI DOP PIACENTINI
www.salumidoppiacentini.com
www.openairtastemuseum.eu

I GRANDI SAPORI DELLE TERRE PIACENTINE

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini

CAMPAGNA FINANZIATA CON L'AIUTO DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

i consorzi

Tespi Mediagroup racchiude un pool di società di comunicazione ed editrici specializzate nell'informazione B2B. Edizioni Turbo e Sport Press, in particolare, attraverso le riviste forniscono strumenti di informazione che coinvolgono gli attori nei settori entertainment, technology, food, beauty e sport.

www.tespi.net

SPECK ALTO ADIGE
Günther Windegger, presidente

1. Il Consorzio Tutela Speck Alto Adige prosegue, a novembre di quest'anno, l´attività di comunicazione principalmente con la campagna radiofonica 'In realtà è Speck Alto Adige Igp'. Con la quale vorremmo portare lo Speck Alto Adige Igp prima sulla lista della spesa e poi sulle tavole di tutti gli italiani, aumentando i momenti di consumo quotidiano.
Visto che il nostro prodotto è adatto ad ogni occasione, può essere consumato puro durante l'aperitivo, ma anche arricchire tanti piatti della cucina moderna. La campagna radiofonica sarà supportata da contenuti di branded content e da collaborazioni con influencer, per comunicare con il consumatore, che durante la pandemia si è mosso fortemente nel mondo del social media e ricette online.

2. La pandemia ha rafforzato ulteriormente la crescita e l'utilizzo dei media digitali. Bisogna monitorare con molta attenzione il comportamento del consumatore per adattare la strategia di comunicazione, e garantire visibilità e valorizzazione del prodotto nei confronti dei consumatori.

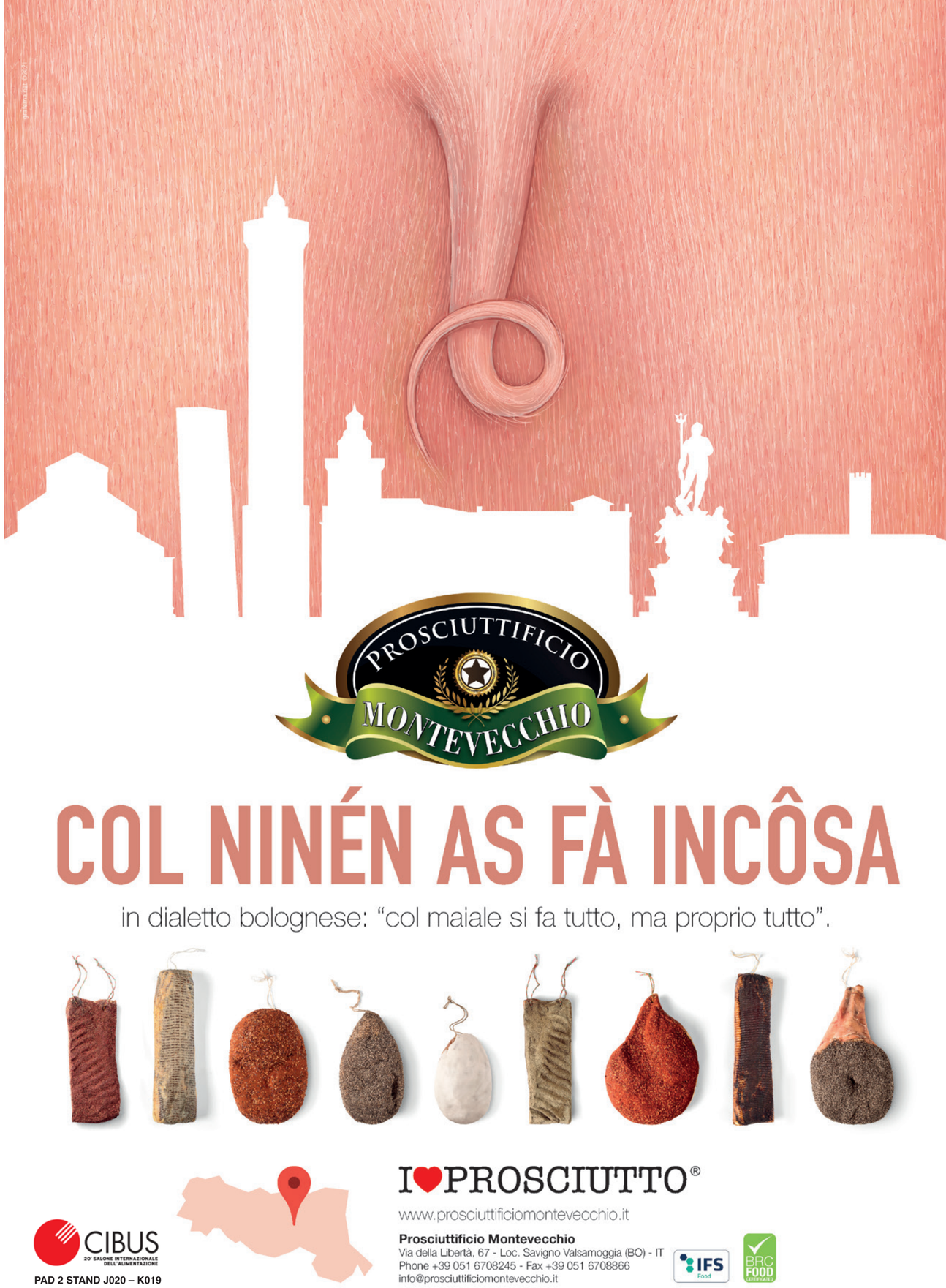
CACCIATORE ITALIANO
Sara Margiotta, responsabile marketing

Sebbene la pandemia non abbia intaccato i consumi del Cacciatore Italiano (nel 2020, infatti, la produzione della Dop ha registrato un incremento del +8,3% rispetto all'anno precedente), il contesto ci ha comunque indotto ad adattare le nostre strategie di marketing, soprattutto in riferimento a quelle iniziative che prevedevano un coinvolgimento in presenza (eventi con testimonial, blogger, degustazioni). Questo ha portato ad un consolidamento di quel processo, comunque già in atto, che ha arricchito il nostro storytelling permettendoci di raccontare il valore di questa Dop attraverso diversi filoni narrativi. Abbiamo infatti notevolmente aumentato le iniziative su Instagram, Facebook e You Tube attraverso i profili del Consorzio Cacciatore Italiano, veicolando messaggi volti, da una parte a sfatare, i falsi miti legati a questa Dop, dall'altra, a esaltarne i valori nutrizionali, suggerendo al contempo il suo utilizzo in ricette gustose e inaspettate, coinvolgendo testimonial d'eccezione come nell'ultima iniziativa ribattezzata 'CacciaTalk' che vede protagonista lo chef Simone Rugiati.

FINOCCHIONA
Francesco Seghi, direttore

1. La pandemia ha sicuramente portato una ventata di digitalizzazione, necessaria prima del 2020 e poi divenuta fondamentale, per ovviare al distanziamento sociale imposto. Era ormai in atto da anni questo cambiamento nelle modalità di promozione e comunicazione, ma dal 2020 in poi si può dire che l'inversione di tendenza si è compiuta a netto vantaggio di tutte le forme di comunicazione digitali. Sicuramente si è perso il lato esperienziale di far degustare il prodotto 'di persona', magari attraverso percorsi creati ad hoc coinvolgendo gli interessati, ma dall'altra ha mostrato quanto ormai siano diventati fondamentali i canali digitali per poter comunicare a 360° le proprie qualità agli operatori del settore e, soprattutto, ai consumatori. In questa ottica si sta muovendo su più fronti il Consorzio di Tutela della Finocchiona Igp, favorendo sempre più attività sulle piattaforme per il coinvolgimento digitale.

2. A mio parere una parte di questi saranno destinati a durare, altri verranno lentamente abbandonati. La pandemia ha accelerato un processo di cambiamento che era già in atto e questo è stato un bene da un lato, in quanto ha innescato un circolo virtuoso di investimenti in nuove tecnologie. Dall'altro lato ha portato a perdere il lato umano del dialogare e del confrontarsi, del gustare assieme, e questo credo che lentamente verrà recuperato anche se in chiave diversa da come lo conosciamo. Pertanto a mio avviso una parte di questa forte ondata di digitalizzazione sarà destinata a rientrare nei ranghi per fare di nuovo posto ad alcune delle vecchie modalità di approccio al marketing. Da un lato, invece, vedremo affermarsi definitivamente alcune delle modalità 2.0 portando alla necessità di dover approcciarsi con nuova mentalità ed inventiva nel panorama della comunicazione.



“Innovare per distinguerci”

Formapaper, la prima vaschetta in carta barrierata e riciclabile, è il frutto dell’innovazione ‘disruptive’, sempre più richiesta dal mercato. Oggi anche in preformato. Ne parliamo con Massimo Zaramella di Sacchital Group.

Nata da un’intuizione semplice ma geniale di Sacchital Group - un’azienda italiana che ha fatto dell’innovazione sostenibile nel packaging la propria missione - Formapaper è l’esclusiva vaschetta in carta, barrierata e riciclabile, studiata per conservare e proteggere gusto e freschezza degli affettati, recuperabile nella raccolta della carta. Una soluzione sostenibile e innovativa, che consente di ridurre l’utilizzo della plastica, oggi anche fino all’80%.

Ne abbiamo parlato con Massimo Zaramella, Packaging Expert di Sacchital Group, con un’esperienza pluridecennale nel Flexible Packaging dedicato ai salumi. Nel 2014, la ricerca di un’innovazione ‘disruptive’ da proporre al mercato ha portato all’invenzione di Formapaper: un progetto che ha preso forma grazie alla capacità innovativa del Gruppo Sacchital, che vanta una storia di oltre 75 anni con una lunga tradizione nella lavorazione della carta. Il know-how e le tecnologie all’avanguardia hanno permesso di concretizzare un’idea ambiziosa che avrebbe portato un cambio di paradigma nel mondo dei salumi.

In alto: Massimo Zaramella, Packaging Expert di Sacchital Group. In basso: l’esclusivo bottom Formapaper, il vassoio termoformabile in carta riciclabile certificata FSC, certificato secondo il metodo Aticelca e recuperabile nella raccolta differenziata della carta

In sette anni cosa è cambiato?

Nel settore del packaging è in corso una rivoluzione: specifiche tradizionalmente realizzate con materiali plastici poliaccoppiati (non riciclabili), che per 30 anni hanno rappresentato la confezione standard, oggi non sono più accettate dalle direttive europee che impongono materiali più sostenibili, riciclabili o compostabili, per i prodotti immessi sul mercato. Anche Formapaper negli anni è cambiato: l’innovazione in Sacchital è inarrestabile e, grazie alle tecnologie più avanzate e agli importanti investimenti in R&D, siamo riusciti a lavorare sugli spessori, riducendo ulteriormente il quantitativo di plastica e migliorando la riciclabilità del pack certificato secondo la metodologia Aticelca.

Qual è stata la reazione del mercato di fronte a un prodotto così innovativo?

Il fatto che, già nel 2014, il bottom in carta rispondesse perfettamente a quelli che oggi sono gli standard minimi di riciclabilità imposti dall’Ue spiega quanto Formapaper fosse un prodotto all’avanguardia, progettato per il futuro. Credendo in questa soluzione, alcuni player di ampie vedute la adottarono, puntando su qualità ed eccellenza del Made in Italy. Col passare del tempo, sempre più clienti hanno scelto la nostra vaschetta per i loro prodotti, proprio per la sua riciclabilità e per i vantaggi che offre, anche in termini di performance in macchina e di shelf-life (pari a quella fornita da un bottom in plastica). Inoltre, Formapaper risponde bene a quell’esigenza di sostenibilità che viene sempre più manifestata dai consumatori, spinti anche da movimenti ambientalisti come ‘Fridays for future’.

Sono state decisive le direttive anti-plastica dell’Ue?

Le direttive europee giocano un ruolo fondamentale. Prima la ‘Corporate social responsibility’ era un termine sconosciuto, oggi per le aziende non c’è alternativa: abbracciare un approccio sostenibile è diventato necessario. Progettare la sostenibilità della propria impresa significa adottare una strategia per competere più efficacemente sul mercato. Tutte le aziende dovrebbero integrarla nel proprio business e intraprendere un percorso in linea con il programma dell’Agenda 2030 in cui vengono definiti 17 macro-obiettivi per lo sviluppo sostenibile, da realizzare nell’arco dei prossimi 10 anni. Queste linee guida sono state decisive anche nel guidare la nostra attività di R&D volta a migliorare progressivamente la riciclabilità del prodotto, attraverso un aumento della carta, una riduzione degli spessori e del quantitativo di plastica utilizzato.

Come si è posta la Grande distribuzione nei confronti di questa ‘rivoluzione della carta’? È stata un ostacolo o un alleato?

Dopo un primo approccio cauto, la Gdo ha compreso sempre più i vantaggi di Formapaper, sposandone appieno la filosofia e spingendo i produttori ad adottare questa soluzione. Nel tempo, sotto la spinta delle direttive Ue circa la riciclabilità, l’interesse verso il bottom in carta riciclabile è ulteriormente cresciuto e l’intuizione originaria si è dimostrata vincente. Grande merito di Sacchital Group è stato quello di saper accogliere questa opportunità, continuando a credere nelle potenzialità del prodotto, dotandosi di nuove tecnologie e ampliando ulteriormente la propria capacità produttiva. Da quando Formapaper è stato introdotto sul mercato, registriamo con soddisfazione una costante crescita dei volumi, che ci conferma l’enorme potenziale di sviluppo di questo prodotto. Oggi sono i clienti stessi a cercarci, contattarci e a chiederci di poter testare il bottom in carta, anche oltre i confini nazionali.

Uno sguardo al futuro: quali possono essere le prossime evoluzioni di Formapaper? Quali sono le nuove sfide e i nuovi progetti a cui vi state dedicando?

La naturale evoluzione di Formapaper tende verso un costante miglioramento della riciclabilità dei materiali e ci ha portato ad aumentare sempre più la percentuale di carta, riducendo il quantitativo di plastica. Recentemente abbiamo anche applicato la specifica di Formapaper nel mondo delle vaschette preformate, ottenendo ottimi risultati e grande soddisfazione da parte di produttori e utilizzatori. Molte altre innovazioni sono oggi in via di sviluppo. Innovare per distinguerci è ciò che facciamo. Continuare ad innovare è ciò che ci rende unici.

Non ci consideriamo mai ‘arrivati’, ma continuiamo a lavorare, mantenendo viva questa nostra capacità di innovare. Non ci limitiamo a svolgere il ruolo di fornitori per le aziende, ma puntiamo a essere partner strategici di sviluppo per i nostri clienti, accompagnandoli lungo il percorso per la sostenibilità e innovazione.

Nuovo, ancora... e ancora...

Il nuovissimo **vassoio preformato in carta riciclabile.**

Un **vassoio preformato in carta** all'avanguardia, disegnato a misura di fetta!

TERRE DUCALI
PARMA

TERREDUCALI.IT

TERRE DUCALI è un marchio di **PARMAFOOD** GROUP