

Carne
& CONSUMI

SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI - N. 1 - GENNAIO 2018
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

I MIGLIORI
TAGLI DI CARNE
SCELTI PER TE

INNOVATIVA
TECNOLOGIA
SOTTOVUOTO

SENZA CONSERVANTI
SENZA GLUTINE

delicatesse[®]
50 anni genuini

LA CARNE
in tavola

LA LINEA

PIÙ INNOVATIVA

**DI SECONDI PIATTI PRONTI
SUL MERCATO**

Frutto di 50 anni di esperienza
nella lavorazione di carne di alta qualità,
Delicatesse per prima ha lanciato la sua
NUOVA GAMMA per la GDO.



Preparazioni autentiche, metodi di cottura innovativi, packaging all'avanguardia: sono gli ingredienti essenziali che ci hanno portato a essere leader in questo tipo di prodotto. **LA CARNE IN TAVOLA** è il nuovo modo, sano ed equilibrato, di portare piatti gustosi e facili da preparare nelle case degli Italiani.

delicatessen
50 anni genuini



Da preparare in tanti modi diversi.

LA CARNE in tavola



Tante informazioni per
UN GUSTO IN COMPLETA SICUREZZA,
disponibili in modo chiaro e preciso sul retro del pack



TRASPARENTI

Nessun segreto: il Packaging brevettato è dotato di una **finestra trasparente** che permette di valutare direttamente la qualità della carne proposta.

AUTENTICI

Una varietà dai sapori genuini che si rifanno alle **ricette della tradizione** ma anche ai **nuovi trend**: dal Brasato al Pollo al limone, dalle Polpette al Pulled Pork. Tutto il sapore originale delle ricette come le prepareresti tu.

DUREVOLI

Pur essendo un prodotto fresco, la cottura sottovuoto aumenta la shelf-life del cibo eliminando il rischio di ricontaminazione e permettendo **lunghi periodi** di conservazione **in frigorifero**.



POLLO AL LIMONE
POLLO AL CURRY

PULLED PORK
ARROSTO DI TACCHINO
POLPETTE DI MANZO AL SUGO

COSTINE DI MAIALE
BRASATO DI MANZO
BOLLITO DI MANZO

SPEZZATINO DI MANZO
BOLLITO DI VITELLO
GALLINA BOLLITA

Carne & CONSUMI

SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI - N. 11 - GENNAIO 2018
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

DATI & STATISTICHE

Alle pagine 8 e 9



MERCATO DEI BOVINI IN RIPRESA

Ismea rileva un calo dell'offerta e un aumento dei prezzi. Ma crescono i consumi, soprattutto delle referenze premium. Dopo anni di crisi, si consolida la fiducia degli operatori del comparto. Dagli allevatori fino ai produttori.

EXPORT

Alle pagine 10 e 11



SARÀ UNA CARNEFICINA

Uno studio analizza le conseguenze di una 'hard Brexit' per l'industria europea. Che rischiano di essere ben più gravi di quelle dell'embargo russo.

ATTUALITÀ

Cina, via libera alla carne bovina italiana

Pechino rimuove un bando che durava da oltre 15 anni. Decisivo il lavoro congiunto dei due paesi. Ora si aprono ottime opportunità per il nostro export. Assocarni: "Una boccata d'ossigeno per la filiera".

Alle pagine 6 e 7



DATI & STATISTICHE



BIOLOGICO, LA CRESCITA CONTINUA

Il settore mette a segno un +1,6% nei primi dieci mesi del 2017. Pesa il 3,4% delle vendite totali nel food. Aumenta l'assortimento di ipermercati e supermercati. I prezzi restano più alti rispetto alla media. Ma non mancano le eccezioni.

A pagina 12

ALL'INTERNO
SCHEDE
PRODOTTO

Le novità
presentate dalle aziende.

È DISPONIBILE LA GUIDA ALLE

MIGLIORI GASTRONOMIE D'ITALIA

Edizione 2017/2018



Per info: direzione@tespi.net

turbo.

Rabobank: produzione di proteine animali in crescita nel 2018

Il 2018 sarà un anno di crescita per la produzione di proteine animali, secondo i dati dell'Animal Protein Outlook di Rabobank. Justin Sherrard, analista della società di consulenza olandese, ha affermato che la produzione aumenterà in tutte le regioni del mondo, con una crescita produttiva totale che supera ancora una volta la media decennale. "Questo forte aumento della produzione è trainato principalmente da Brasile, Cina e Stati Uniti". Focalizzandosi sul pollame, Sherrard ha spiegato che è previsto un aumento della produzione, e che sarà di poco inferiore rispetto al 2017. In Brasile aumenterà leggermente, mentre in Cina l'offerta di pollame sarà stabile. Nell'Asia sud-orientale la produzione avicola si ridurrà gradualmente dopo un periodo di eccesso di offerta. In Nord America continuerà l'espansione della produzione, ma l'accesso ai mercati commerciali rimarrà incerto. Per quanto riguarda l'Unione europea, le esportazioni saranno indispensabili per assorbire l'aumento della produzione.



Rapporto CoBank: "La strada per l'accettazione della carne sintetica sarà lunga"

La domanda di carne non dovrebbe essere significativamente influenzata dall'aumento dei prodotti proteici derivati da fonti vegetali, insetti e carni prodotte in laboratorio. E' quanto dichiarato dall'economista di CoBank Trevor Amen, secondo cui gli effetti della commercializzazione di proteine alternative a quelle animali non saranno probabilmente avvertiti nel prossimo futuro. Amen ha specificato che il successo della carne 'senza carne' deriverà dall'aumento della domanda mondiale di proteine, più che dall'intercettazione della domanda di prodotti alimentari a base di proteine animali. "La strada per la redditività e l'accettazione da parte dei consumatori della carne sintetica è lunga, e questo tipo di prodotto difficilmente avrà un effetto marcato sulla domanda di proteine animali tradizionali, almeno per il prossimo decennio", ha dichiarato Amen. Il rapporto di CoBank sostiene che l'aumento dei redditi globali continuerà a spingere i consumatori verso un maggior consumo di diete proteiche. Si prevede tra il 2016 e il 2030 il prodotto interno lordo mondiale arriverà a 38 trilioni di dollari, generando un aumento del 46% del consumo di carne e pollame. "La cronologia della redditività commerciale dei prodotti a base di carne è l'incognita maggiore. Si ipotizza che il primo ingresso sul mercato di questo tipo di carne avverrà nei prossimi 3-5 anni, molto probabilmente attraverso ristoranti e negozi specializzati. I prodotti saranno offerti a un prezzo premium rispetto alle tradizionali offerte di carne" ha affermato Amen. Inoltre, sarà necessario attendere l'adozione di uno specifico quadro normativo.

Eataly apre a Los Angeles e punta ad avere "un negozio in ogni capitale del mondo"

Los Angeles (Usa) – Eataly continua ad aprire nuovi punti vendita all'estero. L'ultimo è stato inaugurato nei giorni scorsi a Los Angeles, ed è il primo store sulla West Coast americana. Questo il commento del presidente esecutivo di Eataly al *Financial Times*: "Riteniamo di poter continuare ad aprire punti vendita per i prossimi 10 anni. Riteniamo di poter avere un negozio in ogni capitale del mondo". La prossima mossa sarà la quotazione in Borsa: entro 12-18 mesi, fa sapere l'azienda, l'operazione dovrebbe andare in porto.

Autogrill approda in Cina con il format 'Bistrot'



Tramite HMSHost International, Autogrill inaugura il suo primo Bistrot in Cina, rinominato 'Bistrot Century Ave', nel quartiere degli affari di Pudong. Un concept realizzato in collaborazione con l'Università degli Studi di scienze gastronomiche di Pollenzo. "In Cina, il mangiare e bere 'all'italiana' è diventato un vero status symbol, diffuso principalmente nei grandi centri urbani come Hong Kong, Pechino e, appunto, Shanghai. Ed è proprio nei grandi centri urbani, dove la cucina italiana si adatta ai gusti orientali, che nasce il concetto di "fusion", spiega l'azienda in una nota. "In quest'ottica Bistrot propone ricette che includono ingredienti locali e prevedono una modalità di consumo che possa adattarsi alla clientela di Shanghai: il menù presenterà molte ricette tipiche della tradizione italiana [ad esempio la pizza] rivisitate secondo le abitudini culinarie cinesi (pasti orizzontali, cibi soffici e digeribili, grande attenzione alla sicurezza del cibo). Riviste anche le modalità di servizio: sarà previsto, ad esempio, solo il servizio al tavolo". Sono già 20 i bistrot inaugurati da HMSHost International in tutto il mondo, tra aeroporti, stazioni, autostrade e centri urbani. Il programma di formazione del personale dello store, esclusivamente cinese, si è svolto in Italia.

La Repubblica lancia un inserto dedicato al cibo

È in edicola da giovedì 21 dicembre il nuovo inserto del quotidiano *La Repubblica* dedicato al mondo del cibo. L'allegato settimanale, chiamato Food, intende fare il punto sul settore a 360 gradi, dagli chef alle aziende, passando per le materie prime e l'export. "Storie di protagonisti", si legge nell'articolo di presentazione, "che affrontano il mercato partendo da un sogno che poi si traduce in business ed economia reale. Dall'artigiano allo chef, dal negoziante al produttore, dal designer al sommelier, al cameriere, al viticoltore: ognuno di loro ha un percorso che vale la pena svelare e noi proveremo a farlo. E sempre le storie sono la chiave di volta di un'informazione che vuole essere al servizio del lettore la cui curiosità oggi, quando si parla di cibo, ha diritto di essere saziata, al di là dei consigli per una nuova ricetta. In un mondo sempre più globalizzato chi legge, chi consuma cerca una guida di qualità per distinguere ciò che è utile o semplicemente buono da ciò che fa male o è superfluo".

Carrefour Express Urban Life eletto 'best retailment concept'

Il Carrefour Express 'Urban Life' di Corso Garibaldi 49 a Milano si è aggiudicato il premio di 'best retailment concept'. La motivazione è quella di "Aver ideato un nuovo concept store in grado di coniugare relax, lavoro e momenti di socializzazione in linea con le esigenze di una clientela sempre in movimento". Un riconoscimento assegnato da Ikn Italy - Institute of knowledge & networking nell'ambito dei Retail Awards, che premiano i migliori progetti del settore. Il punto vendita non rappresenta solo un supermercato di prossimità, ma anche un'area ristoro per colazione e pausa pranzo, un lounge bar per l'aperitivo con oltre 200 etichette di birre artigianali italiane e internazionali, uno spazio coworking dove lavorare in tutta comodità o anche solo concedersi momenti di relax. Gabriele di Teodoro, direttore prossimità Carrefour Italia, ha commentato: "Siamo orgogliosi di questo riconoscimento che ben rappresenta il grande impegno di Carrefour Express nel reinterpretare il negozio di vicinato guardandolo da una prospettiva diversa, quella che ha permesso di creare un formato unico in Europa e adatto a questa viva e dinamica città".

Messico: il gruppo Bafar investe 200 milioni di dollari in un impianto per la produzione di carne

Il gruppo Bafar, una delle principali aziende messicane nel settore alimentare, investe 200 milioni di dollari nella costruzione di un nuovo impianto che sarà dedicato a processare prodotti carnei a base di maiale, manzo e pollo. Lo rende noto l'Ufficio Icc di Città del Messico. L'impianto verrà costruito nella municipalità di La Piedad, nello stato di Michoacan, e sarà ultimato all'inizio del 2018. Con questo nuovo impianto Bafar prevede di esportare prodotti di carne in paesi asiatici, principalmente Cina, Vietnam e Corea.

Influenza aviaria, rientrano gli allarmi ad Asti e Tivoli (Rm)



Cessato pericolo per l'influenza aviaria nell'astigiano. Sergio Chiamparino, presidente della Regione Piemonte, e Antonio Saitta, assessore alla Sanità, hanno firmato la revoca delle misure "di protezione e di sorveglianza" promulgate il 6 novembre, dopo la scoperta di un focolaio di influenza aviaria in un allevamento nel Comune di Montechiaro, causato dal virus ad alta patogenicità per le specie avicole. Dai controlli, non è stata riscontrata la presenza di altri focolai e tutti gli ulteriori accertamenti sugli animali monitorati hanno dato esito negativo. La revoca delle misure è attiva dal 14 dicembre. Rientra l'allarme anche a Tivoli, nei pressi di Roma: gli accertamenti effettuati nel periodo di protezione e sorveglianza non hanno evidenziato la circolazione del virus.

Nei McDonald's di Svezia e Finlandia arriva il McVegan

Dopo una sperimentazione in alcuni ristoranti finlandesi, McDonald's lancia il McVegan, panino con burger vegano, pomodoro, lattuga, cipolla, sottaceti e salsa vegana. Sarà disponibile dal 28 dicembre in Svezia, nei 210 ristoranti della catena, e in Finlandia, dove i fast food McDonald's sono 60. L'hamburger nasce dalla collaborazione con Anamma, società svedese del gruppo Orkia, che produce alimenti per vegani. Al momento, scrive *il Fatto alimentare*, non è chiaro se la catena intende distribuire il McVegan anche in altri paesi.

Inaugurato a Oristano un nuovo supermercato SuperPan (Gruppo Selex)

È stato inaugurato a Oristano un nuovo punto vendita del Gruppo Superemme di Cagliari, associato Selex, a insegna SuperPan. Il supermercato, che si trova in via Dublino, si sviluppa su un'area coperta di 2.248 mq, per una superficie netta di vendita di 1.640 mq, con un assortimento di circa 12mila referenze. Il punto vendita occupa 36 addetti, offre numerosi servizi tra cui un parcheggio di 160 posti auto propri e oltre 100 condominiali ed è aperto tutti i giorni, da lunedì a domenica dalle 8 e 30 alle 21, con orario continuato. Il nuovo store SuperPan punta in modo deciso sui valori dell'insegna: qualità, freschezza, convenienza, localismo, attenzione al cliente e all'ambiente. Quanto ai reparti, il fiore all'occhiello è la grande isola dei freschi, che comprende: macelleria, ortofrutta, latticini, gastronomia, salumeria, panetteria, pasticceria, peschiera, con un'articolata scelta di prodotti locali. Ampio spazio anche al mondo del biologico e del salustico, con un profondo assortimento di prodotti vegani e free from. Il nuovo SuperPan di Oristano si caratterizza anche per le molteplici soluzioni adottate per favorire il risparmio energetico. Inoltre, delle 12 casse presenti quattro sono self-pay di ultimissima generazione.

Eurocarne: nuove sinergie tra gli operatori della filiera

Tutto è pronto per la 27esima edizione di Eurocarne. Il salone della filiera delle carni, infatti, andrà in scena a Verona da mercoledì 31 gennaio a sabato 3 febbraio 2018 e si svolgerà in concomitanza con Fieragricola, rassegna internazionale del settore primario. "Le recenti dinamiche legate ai consumi di carne e le esigenze di operatori e consumatori in chiave di benessere animale, informazione e distintività delle produzioni impongono un nuovo format per Eurocarne, che rilanci la filiera nella sua interezza e attraverso un dialogo sinergico", spiega Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere. Diego Valsecchi, direttore commerciale dell'ente fieristico, gli fa eco: "La manifestazione può rappresentare uno strumento utile per promuovere l'integrazione tra il segmento agricolo-zootecnico e quello della trasformazione alimentare, con l'obiettivo di favorire la competitività del settore e migliorare la redditività, in un contesto in cui Veronafiere rappresenta il 45% dell'offerta fieristica nazionale in chiave di agro-alimentare".

Mipaaf: pronti altri 5 milioni di euro per gli allevamenti colpiti dal sisma

Il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali destinerà ulteriori cinque milioni di euro a oltre 2.800 allevatori delle aree colpite dagli eventi sismici del 2016 e 2017 nel centro Italia. Da una prima stima del Ministero, i nuovi premi saranno fissati in 75 euro per ciascun capo bovino posseduto, 11 euro per ogni ovino e 5 euro per ogni suino. I nuovi finanziamenti, che vanno a integrare i 29 milioni di euro già erogati dal Mipaaf, saranno destinati a compensare il mancato reddito del comparto zootecnico.

Nuova Zelanda, produzione di pollame in crescita nel 2017

Nel 2017 l'industria avicola neozelandese ha prodotto 118 milioni di capi, in crescita di 3 milioni rispetto al 2016. "Stiamo mangiando sempre più pollo fresco: in media oltre 41 kg di pollo fresco a persona, e ancora non abbiamo concluso il periodo delle festività", ha affermato il direttore esecutivo della Piaz (Poultry industry association of New Zealand), Michael Brooks, che ha ricordato come durante il periodo natalizio in genere le vendite di pollo aumentino vertiginosamente. "I nostri produttori

stanno innovando; stiamo vedendo pollo fresco ad alto contenuto di servizio", ha proseguito Brooks. "Sono diversi i prodotti marinati, ripieni, i tagli di carne. I consumatori sono ispirati da molti cuochi famosi che in Tv mostrano come fare deliziosi piatti a base di pollo. Anche la crescita delle consegne a domicilio di kit per la preparazione dei pasti è stata fenomenale: molti utenti preferiscono piatti a base di pollo con i quali è possibile cimentarsi nella preparazione di tante buone ricette".



La Spagna è leader in Europa negli allevamenti di suini

La Spagna diventa il paese leader in Europa per numero di capi suini. Supera anche la Germania e si piazza dietro Cina e Stati Uniti a livello mondiale. I suini bianchi allevati nel 2017 sono 49 milioni, contro i 48,1 milioni di capi della Germania. Il primato europeo, spiega *Italia Oggi* riprendendo *Le Figaro*, "è il risultato di una riorganizzazione profonda del settore avviata a metà anni Novanta, quando l'industria iberica del comparto scelse di seguire il modello americano di sviluppo integrato al posto di quello europeo, che privilegia le cooperative". In particolare, il settore spagnolo delle carni suine è stato creato dalle società di alimenti per il bestiame. Un modello che ha permesso di creare importanti investimenti per la modernizzazione, senza l'ausilio di contributi pubblici (come invece accade in Francia). Nei primi nove mesi del 2017 le esportazioni iberiche hanno raggiunto i 3,7 miliardi di euro, e con ogni probabilità verrà battuto il risultato del 2016, pari a 4,5 miliardi.

Luigi Scordamaglia presidente del Cluster Nazionale Agrifood

Luigi Scordamaglia, amministratore delegato di Inalca e presidente di Federalimentare, è il nuovo presidente del Cluster Nazionale Agrifood, un partenariato di imprese, centri di ricerca e stakeholder della filiera. "La centralità del settore agroalimentare nel Paese attribuisce al Cluster Agrifood un ruolo fondamentale oggi più che mai. Una vera e propria cabina di regia per la ricerca e l'innovazione nel settore agroalimentare", ha dichiarato Scordamaglia. Come si legge sul sito ufficiale, la mission del Cluster è "incrementare e promuovere la competitività della filiera agroalimentare, attraverso lo stimolo dell'innovazione, l'accesso e la valorizzazione dei risultati delle attività di ricerca scientifica, la collaborazione tra ricerca, imprese, istituzioni ed amministrazione pubblica". Scordamaglia sarà affiancato dal vice presidente esecutivo Paolo Bonaretti (direttore generale di Aster) e altri cinque Consiglieri espressione del mondo industriale, della ricerca e dei territori regionali: Patrizia Brigidi (Università di Bologna), Mauro Fontana (Soremartec - Gruppo Ferrero), Emanuele Marconi (Cerere Molise), Michele Pisante (Crea), Giammarco Urbani (Urbani Tartufi).

CAPPONI & SPOLAOR

L'arte della tradizione. L'arte dell'innovazione.

www.capponispolaor.it

Vi aspettiamo al Padiglione 22, Stand A76 B77

maRca BOLOGNA 17-18 GENNAIO 2018
by BolognaFiere PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION

Cina, via libera alla carne bovina italiana



Ottime notizie per i produttori di carne bovina. Il comitato intergovernativo italo-cinese – l'organismo di cooperazione tra i due paesi a cui partecipano i rispettivi ministri degli Esteri – ha accelerato su alcuni dossier cruciali per il nostro export agroalimentare. Nell'incontro del 18 dicembre si è deciso che Pechino aprirà le porte alla carne bovina italiana. La decisione fa seguito ad alcune verifiche, tutte con esito positivo, effettuate dalle autorità cinesi nel nostro Paese.

Il bando alla carne bovina italiana era stato introdotto nel 2001, dopo il proliferare in Europa della Bse (Encefalopatia spongiforme bovina, meglio nota come morbo della "mucca pazza"). Via libera anche alla sigla dell'accordo per l'export di pet food, con 6 stabilimenti su 6 accettati dalla controparte cinese.

L'annuncio è stato dato dal ministero dell'Agricoltura cinese e dall'Amministrazione per il controllo della qualità, l'ispezione e la quarantena (Aqsq) a conclusione dei lavori del comitato intergovernativo. La svolta è frutto del lavoro di squadra tra i vari ministeri coinvolti e l'ambasciata d'Italia a Pechino.

Nel corso del summit, in linea con il piano d'azione bilaterale 2017-2020, Italia e Cina hanno confermato di dare priorità ai settori dell'ambiente, dell'agricoltura, della sicurezza alimentare e dell'energia sostenibile.

Passi avanti nella cooperazione

Sul fronte del superamento delle barriere non tariffarie, che creano ingiustificati ostacoli al commercio e sono un elemento onnipresente nelle trattative con Pechino, l'accordo

rappresenta un importante passo in avanti. Il ministro degli Esteri, Angelino Alfano, ha voluto sottolineare l'importanza dei dossier agroalimentari e dello sviluppo della cooperazione bilaterale nel settore dell'agricoltura e della sicurezza alimentare e della sanità animale. "Perché l'Italia può dare molto a una Cina che vuol crescere nella qualità dei prodotti", ha dichiarato il titolare della Farnesina.

"Sulla via della Seta dobbiamo muoverci insieme", sottolinea il ministro degli Esteri cinese Wang Yi, prendendo atto del progresso dei flussi bilaterali degli investimenti, funzionali anche alla congiunta presenza su mercati terzi, anche attraverso la definizione di un memorandum d'intesa da firmare nell'ambito della Commissione mista per la collaborazione economica. Per impostare collaborazioni bilaterali in paesi terzi sarà necessario avvalersi di strutture finanziarie già esistenti, come l'Asian Infrastructure Investment Bank (Aiib), di cui l'Italia è membro fondatore. E questo sarà certamente un fattore importante per il futuro.

Le prossime tappe

I tempi di ripresa delle esportazioni non saranno brevissimi, dato che le parti devono prima varare un protocollo dettagliato sui requisiti sanitari. Le autorità dei due paesi potranno definire un protocollo sui requisiti per l'export verso la Cina di carne disossata di bovini con meno di 30 mesi. Ministero dell'Agricoltura e Aqsq cinesi hanno poi comunicato la rimozione del bando sul seme bovino italiano per il virus di Schmallenberg, che era stato imposto nel 2012.

Federico Robbe

L'EVOLUZIONE DELLA DOMANDA CINESE

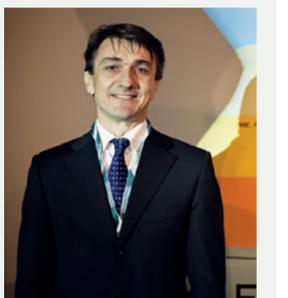
- 2001: bando alla carne bovina italiana a causa del morbo della "mucca pazza"
- 2010: aumento della domanda di carne straniera, anche a causa degli scandali che scuotono il comparto in Cina
- 2016: importazioni in crescita del +22,4% sull'anno precedente
- 2017: rimozione del bando per carne disossata di bovini con meno di 30 mesi
- 2018: avvio dei negoziati sui requisiti sanitari e prime importazioni dall'Italia

IL COMMENTO DEL MINISTRO MARTINA



"Dopo 16 anni torneremo ad esportare carne bovina di qualità italiana in Cina. È un risultato strategico del grande lavoro che abbiamo fatto in questi anni insieme al ministero della salute e alla nostra ambasciata. Dopo lo sblocco sulle carni suine dello scorso anno e delle arance di inizio 2017 superiamo un altro ostacolo storico. Aprire i mercati con regole giuste può aiutare migliaia di nostri allevatori e agricoltori, come dimostra l'aumento del 92% delle esportazioni agricole in Cina in questi ultimi mesi. L'export del Made in Italy si sostiene con protezione e promozione, avanti su questa strada".

ASSOCARNI: "E' UN MERCATO FONDAMENTALE"



"Con sincerità ringraziamo il ministero della Salute, le autorità competenti e la nostra Ambasciata che non si sono mai persi d'animo", afferma il direttore di Assocarni Francois Tomei (nella foto). Che precisa: "Manca l'ultimo miglio. Prima che un chilogrammo di carne italiana possa arrivare in Cina passerà un anno. Manca ancora il certificato veterinario e le autorità cinesi devono poi autorizzare i singoli impianti di macellazione e trasformazione. Ma la giornata odierna è importante perché dà una boccata d'ossigeno alla nostra filiera della carne bovina che vale in totale 10 miliardi di euro (6 industria, 4 allevamento). Sicuramente la Cina è un mercato per noi fondamentale sia per la carne fresca bovina, sia per i prodotti a base di carne, come ragù e lasagne ad esempio. Oggi siamo in difficoltà con l'embargo russo, e l'apertura di un mercato alternativo potrebbe essere un sostituto delle vendite in Russia. Per le nostre carni vaccine il gigante asiatico può diventare una piazza fondamentale, come lo è già diventata per il mercato europeo delle carni suine, dove ha riequilibrato peraltro i prezzi".



ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

WWW.ALIMENTANDO.INFO

CARNI DAL MONDO
WWW.CARNIDALMONDO.COM

Lombardia Carni S.r.l. - Sede: Via A. Volta, 6 24011 Almè (BG) - Tel.: +39 035 544816 Fax + 39 035 544077

Mercato dei bovini in ripresa

Segnali di ripresa per il mercato dei bovini. Dopo anni di crisi, infatti, un'indagine Ismea (Istituto servizi per il mercato agricolo alimentare) segnala un'inversione di tendenza per il comparto.

I prezzi in allevamento dei bovini da carne crescono in tutte le categorie. Il buon andamento dei prezzi e il minor tasso di crescita dei costi di produzione hanno portato al miglioramento dei margini per gli allevatori.

"Le aspettative per gli operatori sono positive", si legge nel dettagliato report Ismea, "e ciò ha comportato la ripresa dell'acquisto all'estero dei vitelli destinati all'ingrasso".

Dopo cinque anni di flessioni continue, interrotte solo nel 2016 da una lieve ripresa, nei primi sei mesi del 2017 sono stati importati oltre 163mila vitelloni sopra i 300 Kg (+7,9%), dato che consente di stimare un prossimo incremento di offerta (circa 3% nel complesso) delle macellazioni di vitelloni nei mesi da ottobre a febbraio".

Il contesto europeo

L'aumento dei prezzi del latte ha spinto gli allevatori di tutta Europa a mantenere le vacche in stalla, pertanto l'offerta globale di questa categoria è risultata più scarsa dello scorso anno in quasi tutti i Paesi e i prezzi, di conseguenza, sono aumentati sensibilmente.

Solo nei Paesi Bassi, dove sono ancora impegnati a soddisfare le direttive europee sulla riduzione dei fosfati, hanno dovuto procedere all'abbattimento massiccio di capi. Nei primi sei mesi sono state avviate al macello quasi 300mila vacche, il 30% in più rispetto al 2016 (+49% sul 2015).

Il mercato europeo dei vitelloni si presenta equilibrato. L'offerta globale viene completamente assorbita, la domanda è stabile e i prezzi in graduale crescita.

Secondo quanto riportato da Ami (Agricultural market information company), nei mesi estivi in Germania il mercato ha assunto toni positivi: l'offerta di vitelloni è stata più abbondante (+6%), ed è stata assorbita a prezzi sensibilmente più alti dello scorso anno. Anche in Polonia l'offerta di vitelloni nel primo semestre ha registrato incrementi del 5%, accompagnata da un aumento dei prezzi; malgrado ciò questi rimangono ancora molto competitivi in ambito europeo. Le spedizioni all'estero di carni restano molto dinamiche.

I prezzi del vitellone italiano rimangono, in ambito europeo, i più sostenuti. Nello specifico, il valore medio nel terzo trimestre 2017 si attesta per tutti i paesi su un livello superiore all'analogo periodo dello scorso anno. Per quanto riguarda i vitelli, dopo un'estate difficile, nel mese di settembre si assiste ad una ripresa. Il prezzo dell'Italia è quello che nel terzo trimestre 2017 mostra il maggior aumento rispetto all'analogo periodo del 2016.

europeo rende maggiormente competitiva l'offerta nazionale favorendo l'assorbimento di questa sia sul canale del consumo domestico che su quello Horeca.

I prezzi in allevamento dei bovini da carne evidenziano, nei primi nove mesi del 2017, un livello superiore a quello dei due anni precedenti e un graduale e continuo trend ascendente rispetto agli stessi mesi del 2016. Si registrano aumenti dei prezzi per tutte le categorie, con maggiore evidenza per quello delle vacche che, grazie alla minore offerta sia in ambito nazionale che europeo, nel mese di agosto raggiungono valori medi nazionali dell'11% più alti del precedente anno.

Buono anche l'andamento dei prezzi dei vitelloni che partendo da un recupero dell'1% nel mese di gennaio si ritrovano ad agosto a valori superiori del 5% rispetto a quanto registrato nello stesso mese del 2016.

Un 2017 positivo anche per i vitelli da macello, le cui quotazioni, già partite da buoni livelli, si sono mantenute nei primi otto mesi dell'anno superiori al 4% rispetto al 2016.

Le importazioni di carni evidenziano invece un'ulteriore contrazione (-3,1%). In particolare si contrae la quota di arrivi dalla Francia (-7% in volume), dalla Polonia (-4%) e dai Paesi Bassi (-6%); aumentano invece le importazioni da Germania e Irlanda, rispettivamente +7% e +8%.

Le aspettative per il mercato nei prossimi mesi da parte degli operatori appaiono positive.

Cresce il consumo premium

I dati sui consumi domestici relativi ai primi otto mesi del 2017 evidenziano un aumento della spesa per le carni bovine dell'1,2%. In particolare, a crescere non sono tanto i volumi acquistati (solo +0,1%) ma piuttosto i prezzi unitari. Da notare come, tra le referenze, i consumatori abbiano dato maggiore spazio alle carni bovine elaborate (+38% su una quota del 4% per lo più costituita da hamburger), sostituendole sia ai tagli freschi di vitello (-0,3%) che di bovino adulto (-1,3%).

Dopo cinque anni di contrazione, anche il dato di stabilizzazione dei consumi è da intendersi comunque come elemento positivo.

Tra le carni continuano a perdere appeal quelle cunicole e quelle ovicaprine, che, dopo le ingenti perdite degli anni precedenti, accusano ridimensionamenti in volume rispettivamente del 13,8% e del 6,5%.

I prezzi unitari di tutte le carni mostrano, anche nella fase al consumo, un trend di crescita che investe tutti i segmenti.

Tra tutti, è proprio quello delle carni bovine elaborate a mostrare la percentuale di crescita maggiore, mettendo a segno un +8,7%. La carne di vitello risulta ancora quella con maggior valore unitario tra tutte le carni.



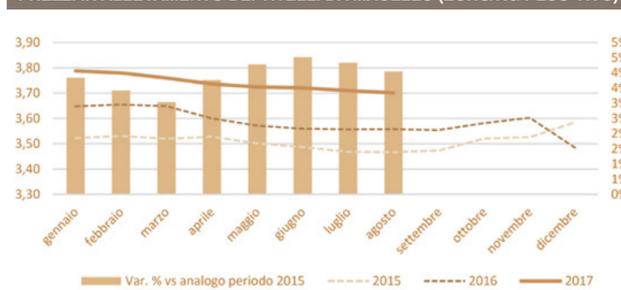
PREZZI IN ALLEVAMENTO DELLE VACCHE DA MACELLO

Prezzi in graduale e continua crescita



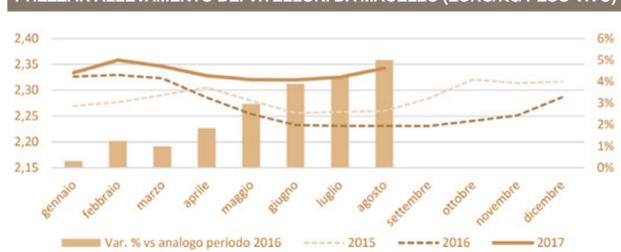
Fonte: Ismea

PREZZI IN ALLEVAMENTO DEI VITELLI DA MACELLO (EURO/KG PESO VIVO)



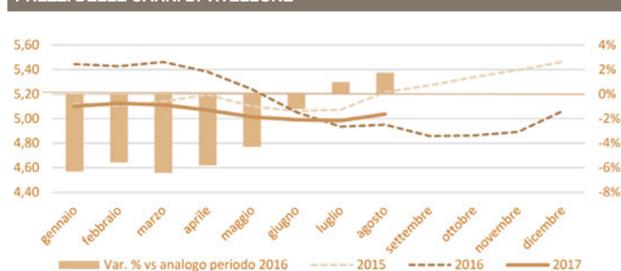
Fonte: Rete di rilevazione Ismea

PREZZI IN ALLEVAMENTO DEI VITELLONI DA MACELLO (EURO/KG PESO VIVO)



Fonte: Rete di rilevazione Ismea

PREZZI DELLE CARNI DI VITELLONE

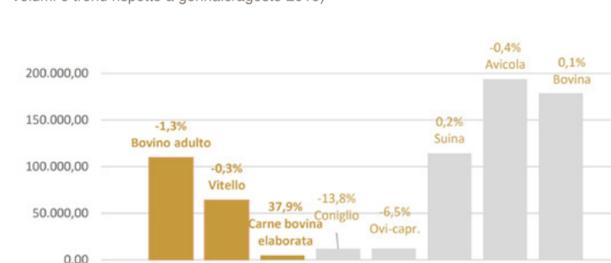


Fonte: Rete di rilevazione Ismea

Ismea rileva un calo dell'offerta e un aumento dei prezzi. Ma crescono i consumi, soprattutto delle referenze premium. Dopo anni di crisi, si consolida la fiducia degli operatori del comparto. Dagli allevatori fino ai produttori.

CONSUMI DOMESTICI CARNI FRESCHE

Volumi e trend rispetto a gennaio/agosto 2016)



Fonte: Elaborazione Ismea su dati Ismea-Nielsen

PREZZI MEDI AL CONSUMO DELLE CARNI FRESCHE (EURO/KG)

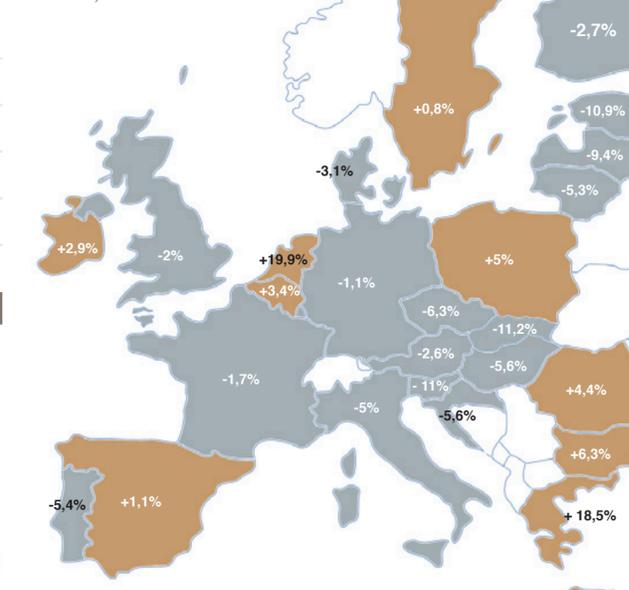
Trend gennaio/agosto 2017 vs gennaio/agosto 2016



Fonte: Elaborazione Ismea su dati Ismea-Nielsen

LA PRODUZIONE EUROPEA DI CARNI BOVINE NEI PRIMI 5 MESI 2017

EU 28 -0,1%



Prodotti nuovi, tradizione di sempre

Solo carne di filiera 100% italiana. Scoprila anche Bio.

LA QUALITÀ E LA SICUREZZA DI CARNE 100% ITALIANA.

Da più di trent'anni portiamo sulla tavola degli italiani solo carne di altissima qualità, da suini nati ed allevati in Italia nelle aziende agricole dei nostri soci. Per questo la provenienza delle nostre carni e la nostra filiera produttiva sono sempre garantite dai campi alla tavola. Scopri anche i nostri prodotti da filiera BIO certificata, con carne ed ingredienti biologici e tutta la passione e la cura che Pro Sus garantisce da oltre 30 anni. Perché siamo una grande filiera: Tante famiglie, un'unica passione.



SARÀ UNA CARNEFICINA

Uno studio analizza le conseguenze di una 'hard Brexit' per l'industria europea. Che rischiano di essere ben più gravi di quelle dell'embargo russo.

Il 29 marzo 2019, il Regno Unito lascerà ufficialmente l'Unione europea. Nell'eventualità in cui le due parti non riescano a raggiungere un accordo - e la Gran Bretagna esca quindi dal mercato unico senza un periodo di transizione - i reciproci rapporti commerciali subiranno una violenta battuta d'arresto. Con forti ripercussioni per l'industria europea della carne. Tutti i player del comparto, e in particolar modo le Pmi, sono infatti destinati a scontrarsi contro un 'muro' fatto di tariffe doganali, controlli veterinari e adempimenti burocratici che si traducono in pesanti costi aggiuntivi.

"Brexit rappresenta la più grande minaccia attuale per i produttori, consumatori e distributori europei di carne. E rischia di avere un impatto molto peggiore dell'embargo russo sulle esportazioni agroalimentari europee", evidenzia un report stilato dall'Unione europea dei commercianti di carne e bestiame (Uecbv). "Ipotizzando il peggior scenario possibile, quello in cui lo UK e la Ue non raggiungano alcun accordo, le conseguenze per il comparto saranno devastanti". In base alle vigenti regole

del Wto, l'Organizzazione mondiale del commercio, il settore delle carni è infatti quello soggetto ai dazi più alti, con un tasso medio del 50% circa che, in alcuni casi, supera anche il 100%. Nell'ipotesi che si verifichi una 'hard Brexit', quindi, il valore della produzione europea di carne di manzo rischia di subire un tracollo stimato in 2,4 miliardi di euro. 2,3 miliardi di quella di maiale.

Lo stato dell'arte del commercio di carne europeo

Il commercio di carne e bestiame rappresenta una fetta considerevole degli scambi tra l'Unione europea e il Regno Unito. Quest'ultimo riveste, per i paesi membri, un ruolo importantissimo sia in qualità di fornitore sia - e soprattutto - in qualità di mercato di destinazione. Oggi l'Unione è autosufficiente nella produzione di carne di manzo per il 102%. In assenza del Regno Unito, questa percentuale salirebbe al 116% determinando un surplus produttivo con gravi ripercussioni in Europa e, al tempo stesso, un deficit di prodotto Oltremarina.

Federica Bartesaghi



L'INCIDENZA DEL REGNO UNITO SULLE ESPORTAZIONI DI CARNE EUROPEE (MANZO, MAIALE, OVINO)

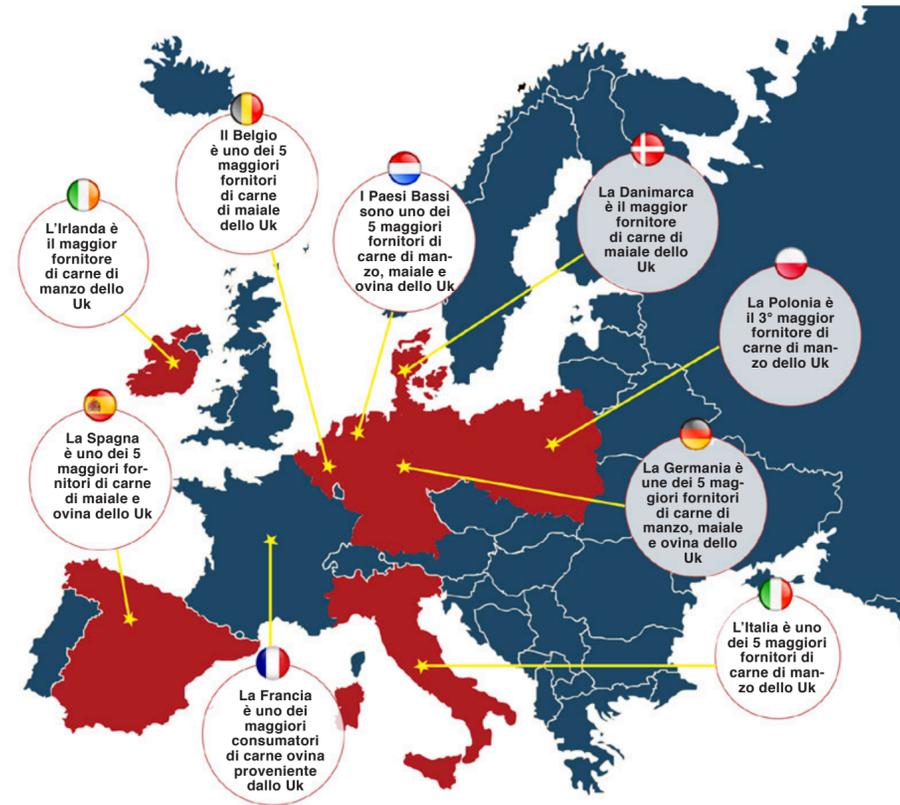
Austria	2%
Belgio	5%
Bulgaria	1%
Cipro	0%
Repubblica Ceca	0%
Germania	8%
Danimarca	25%
Estonia	1%
Spagna	5%
Finlandia	2%
Francia	7%
Grecia	1%
Croazia	0%
Ungheria	2%
Irlanda	56%
Italia	10%
Lituania	2%
Lussemburgo	0%
Lettonia	1%
Malta	0%
Paesi Bassi	13%
Polonia	12%
Portogallo	8%
Romania	7%
Svezia	5%
Slovenia	0%
Slovacchia	0%

Fonte: Eurostat trade dataset DS-057380

HIGHLIGHTS

- L'industria delle carni è soggetta ai dazi tariffari più alti in regime di Wto, con un tasso medio del 50% che, in alcuni casi, tocca anche il 100%
- L'incremento dei costi determinati dalle barriere tariffarie, dalle dogane, dai controlli veterinari e dalla logistica rischiano di portare a una contrazione dell'export europeo verso lo UK stimata nell'84% per la carne di manzo, nel 48% per la carne di maiale e nel 76% per le carni ovine
- Questa contrazione determinerebbe un surplus produttivo che, in Europa, potrebbe determinare un crollo del valore della carne e una riduzione strutturale dei prezzi di oltre l'8% per la carne di maiale e il 7% per quella di manzo
- Questo 'shock dei prezzi' si tradurrebbe poi in un crollo del valore stimato in 2,4 miliardi di euro per la carne di manzo e in 2,3 miliardi di euro per quella di maiale
- A essere particolarmente penalizzate saranno le Pmi, soprattutto a causa di un inasprimento dei controlli veterinari, il cui costo è stimato in 43 milioni di euro l'anno
- Questo scenario provocherà la perdita di almeno 32mila posti di lavoro

Lo shock dei prezzi determinerà una contrazione a valore della produzione europea stimata in:



Fonte: Eurostat Trade data 2015

L'industria della carne è soggetta alle tariffe più alte in regime Wto: un tasso medio del **50%**

IL PARAGONE CON LA RUSSIA

Secondo le stime del Servizio di ricerca del Parlamento europeo, le esportazioni europee di prodotti a base di carne interessati dall'embargo russo valgono 1,2 miliardi di euro. Nel 2015, il valore complessivo dell'export di carne dai paesi membri della Ue verso il Regno Unito ha raggiunto il valore di 4,3 miliardi di euro. Di conseguenza, nel caso di una hard Brexit, l'impatto sull'industria europea della carne sarà di gran lunga peggiore di quello dell'embargo russo.



LO SCENARIO 'HARD BREXIT'

Il Regno Unito uscirà dall'Unione europea il 29 marzo 2019. Se entro questa data le due parti non avranno raggiunto un accordo commerciale o di transizione, i rapporti commerciali tra i due paesi saranno disciplinati dalle regole dell'Organizzazione mondiale del commercio (Wto). L'Unione europea dovrà quindi applicare ai beni provenienti dallo UK le stesse tariffe doganali, gli stessi controlli veterinari e adempimenti burocratici che riserva per gli altri paesi terzi, rendendo molto più costoso, per i produttori europei, esportare nel Regno Unito e viceversa. Questo determinerà un'inevitabile contrazione della domanda.

Dazi

Se questo scenario dovesse verificarsi, l'Ue e il Regno Unito si troverebbero ad applicare la Clausola della nazione favorita (Most favoured nation - Mfn), ovvero condizioni doganali e daziarie uguali a quelle già stabilite negli accordi commerciali stipulati con altri paesi terzi. Benché le condizioni europee siano già note - vedi il Taric (Tariffa integrata delle comunità europee) - non ci è ancora dato sapere quali saranno le condizioni stabilite dal Regno Unito.

Controlli veterinari

I capi di bestiame e le carni di provenienza non europea sono soggetti ad

alcuni dei più stringenti controlli doganali. In futuro, questi controlli ufficiali sui prodotti di origine animale - Border inspection posts (Bip) - si applicheranno anche alle merci provenienti dal Regno Unito e procedure similari saranno applicate dalla controparte inglese. In base agli attuali volumi commerciali, i soli controlli veterinari aggiuntivi costeranno ai produttori europei 43 milioni di euro l'anno.

Controlli doganali

L'uscita della Gran Bretagna dall'Unione europea porterà con sé nuove formalità burocratiche e adempimenti amministrativi alle frontiere. Si stima

che il costo per questi procedimenti lieverà dell'8%.

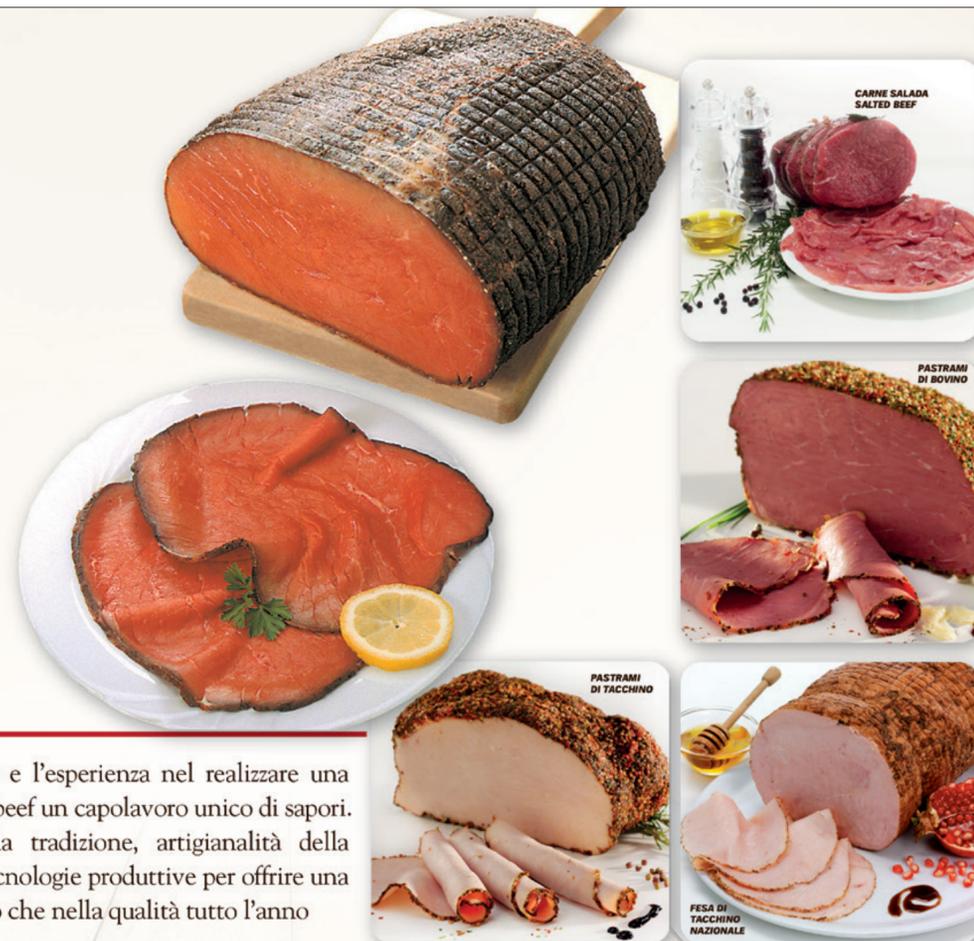
Costi logistici

Nell'eventualità in cui i controlli veterinari alle dogane si facciano più complessi, i tempi di attesa aumenteranno di otto ore circa. Questo si tradurrà in un aumento dei costi di trasporto e ritardi nello sdoganamento delle merci, generando maggiori costi per la conservazione dei prodotti in transito. Lo studio rileva che il costo di un guidatore che trasporta un carico refrigerato è di circa 550 euro al giorno. In futuro, ogni consegna costerà in media 183 euro in più.



LA TRADIZIONE ITALIANA
AL PASSO CON I TEMPI

Sapore e genuinità per eccellenza!



La scelta accurata della materia prima e l'esperienza nel realizzare una perfetta cottura rendono il nostro roast-beef un capolavoro unico di sapori. Rico Carni unisce la genuinità della tradizione, artigianalità della lavorazione e sicurezza delle moderne tecnologie produttive per offrire una linea di specialità eccellenti sia nel gusto che nella qualità tutto l'anno

Biologico, la crescita continua

Il settore mette a segno un +16% nei primi dieci mesi del 2017. Pesa il 3,4% delle vendite totali nel food. Aumenta l'assortimento di ipermercati e supermercati. I prezzi restano più alti rispetto alla media. Ma non mancano le eccezioni.



Ancora numeri da record per il comparto bio. Nei primi dieci mesi del 2017, come rileva una recente analisi di Nielsen, si confermano i trend molto positivi dei prodotti biologici a peso imposto: +16% tra Iper e Super. Dopo sette anni di crescita a doppia cifra, quella del biologico è diventata una presenza importante nel carrello degli italiani, arrivando a pesare il 3,4% delle vendite totali dell'alimentare (tra confezionato, bevande, freddo, fresco, pets).

Da fenomeno emergente, è diventato uno degli elementi principali della crescita della distribuzione: l'aumento delle vendite di prodotti biologici, infatti, dà un contributo di 0,5 punti al trend dell'alimentare (+4,2%). In questo scenario è cruciale il ruolo giocato dalla Marca del distributore, che ha saputo subito rispondere alla domanda, anche se ultimamente ha visto calare la propria quota nel settore da 41,3% a 41,1%. Il trend, comunque, rimane positivo: +15,3%.

Offerta in aumento

Anche le promozioni sembrano giocare un ruolo sempre più importante, con un aumento dell'intensità da 21% a 22,2%, contro il 31% dell'alimentare, dove l'incidenza è in calo di -0,7 punti. Un altro aspetto rilevante è quello dei prezzi: i consumatori considerano i prodotti bio più costosi dei corrispettivi non bio. In effetti, andando a vedere le categorie principali, c'è ovviamente una certa differenza di prezzo tra biologico e non biologico. Le uniche categorie dove i prezzi dei prodotti bio sono in linea con il non bio sono quelle legate alla salute e alle intolleranze, che hanno dei livelli di prezzo già abbastanza elevati in partenza (per esempio gallette di riso, cibi di soia, bevande alla soia e prodotti

senza glutine). Altra eccezione riguarda le composte di frutta, dove tutti i prodotti venduti sono biologici.

In nove categorie su 20, si legge ancora nel report Nielsen, il prezzo medio del biologico si è abbassato rispetto allo scorso anno; in molti casi questo è avvenuto in controtendenza rispetto al prezzo medio della categoria, che è in crescita: olio extravergine, yogurt ai gusti e farina di grano. L'indice di prezzo totale del bio su non bio è passato dal 192 del 2016 al 186 di quest'anno. Le scelte di prezzo e di promozione vanno di pari passo con quelle relative all'assortimento; nei supermercati il numero di referenze biologiche vendute è cresciuto del +21,9%. Negli ipermercati la spinta è ancora più forte: mediamente il +29,3% di referenze in più rispetto allo scorso anno.

L'identikit del consumatore medio

Anche dal punto di vista della domanda i numeri raggiunti sono elevatissimi. Sono 20,5 milioni le famiglie che hanno acquistato almeno un prodotto biologico all'anno (un milione in più rispetto all'anno precedente). Di queste, il 25,1% (5,2 milioni) acquistano biologico almeno una volta alla settimana, realizzando il 76,2% degli acquisti. Analizzando gli indici di penetrazione del bio nelle famiglie italiane, si riesce a delineare un'immagine abbastanza nitida del consumatore medio. Si tratta di famiglie provenienti dal Nord Italia, formate da 3-4 componenti, con il responsabile acquisti in una fascia d'età dai 35 ai 54 anni, con un reddito vicino o superiore alla media. Gli indici più bassi sono quelli delle famiglie del Sud Italia, con componenti oltre i 65 anni e con reddito sotto la media.

Federico Robbe

PREZZI PRODOTTI BIO VS. NON BIO

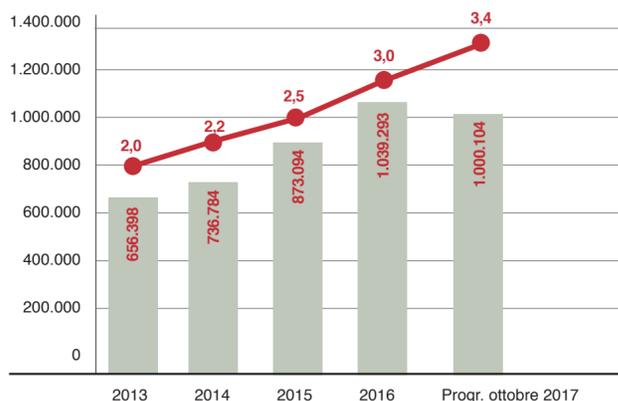
Supermercati + Ipermercati, progressivo anno ottobre 2017

	PESO BIO SU CATEGORIA	TREND PREZZO MEDIO BIO	TREND PREZZO MEDIO NON BIO	IDX PREZZO BIO SU NON BIO
Uova	17,9	-	=	174
Frutta in composta*	100,0	-		
Galette di riso	77,6	+	+	99
Frutta fresca confezionata	6,6	+	+++	153
Bevande alla soia	35,8	-	-	104
Pasta secca semola	6,6	-	-	222
Verdura fresca confezionata	4,6	++	+++	179
Yogurt ai gusti	7,0	-	=	161
Olio d'oliva vergine-extravergine	5,7	---	++	165
Latte fresco	6,9	+	+	117
Frutta secca	8,7	---	-	160
Cibi di soia	44,7	+	-	97
Verdura fresca IV gamma	4,5	-	-	167
Prodotti aproteici senza glutine	16,4	++++	+	100
Biscotti frollini	4,2	+	=	172
Cereali prima colazione	8,4	+	=	128
Nettari	10,9	++	-	213
Crema alimentari spalmabili	7,6	++	+	147
Yogurt bianco	9,2	+	+	126
Farina di grano	14,3	-	=	247

* Presente solo come prodotto biologico - Fonte: Nielsen, Trade* MIS, Iper+Super

IL BIO VALE IL 3,4% DELLE VENDITE TOTALI DEL FOOD

Supermercati + Ipermercati, totale prodotti biologici a peso imposto



Fonte: Nielsen, Trade* MIS, Iper+Super

GoldenFood yoga: lesson two POSIZIONE DEL TACCHINO

www.ingegneri-obern



L E G G E R E Z Z A P U R A

FESA SUPREMA DI TACCHINO
GOLDENFOOD



solo CARNE ITALIANA
basso contenuto di grassi,
senza glutine, senza proteine del
latte ed allergeni, OGM free.



Visit us
maRca
BolognaFiere
17-18 GENNAIO 2018
HALL 36 STAND A22/B23

WWW.GOLDENFOOD.IT

GOLDENFOOD
www.goldenfood.it



Nome del prodotto
Fesa suprema di tacchino arrosto
Caratteristiche
Petto di tacchino intero nazionale arrostito e confezionato sottovuoto.
Ingredienti
Fesa di tacchino, sale, destrosio, fruttosio, aromi. Antiossidante: E301. Conservante: E250.
Peso medio/pezzature
4,5 Kg circa.
Confezionamento
Sacco in Opa/All/Pe (imballo primario).
Tempi di scadenza
60 gg.

COOPERATIVA PRODUTTORI SUINI PROSUS
www.prosus.it

Nome prodotto
Fettine di lonza panata alla quinoa – senza glutine
Breve descrizione prodotto
Si tratta della prima ed unica cotoletta senza glutine di suino, non ricomposta ma prodotta dal taglio anatomico della lonza di suino, affettata, panata e precotta, confezionata in vacuum skin, con panatura senza glutine arricchita con semi di quinoa. Viene proposta in vaschetta vacuum skin con astuccio in cartoncino.
Ingredienti
Lonza di suino (carne suina, acqua, sale, destrosio, correttore di acidità: acetato di sodio, citrato di sodio, aromi), panatura alla quinoa (farina di mais, semi di quinoa tostata (25%)), fecola di patate, farina di mais, destrosio, olio di semi di girasole raffinato.
Peso medio/pezzature
Peso fisso 260 g. Due pezzi.
Caratteristiche
Cotoletta gluten free ottenuta dal taglio anatomico della lonza di suino, panata e precotta, confezionata in vacuum skin. Particolarmente tenera e sfiziosa grazie alla croccantezza dei semi di quinoa che arricchiscono il gusto. La carne utilizzata deriva esclusivamente da suini nati ed allevati in Italia secondo le indicazioni del disciplinare di produzione dei prosciutti Parma e San Daniele. La filiera è sempre tracciabile grazie al QRCode presente su ogni confezione: una volta scansionato il codice, si apre una pagina internet in cui è possibile vedere le foto dell'allevatore e dell'azienda di origine del suino.
Confezionamento
Vaschetta in vacuum skin con astuccio cartotecnico.
Tempi di scadenza
40 giorni dalla data di produzione, garantiti 30 a scaffale.

YANDRIE GROUP
www.janfood.com



Nome prodotto
Jan burger di vitello rosmarino
Breve descrizione prodotto
I burger di vitello Jan sono teneri e succosi. Preparati con amore a partire dalla migliore carne di vitello. Carne succulenta e tenera. Ad alta digeribilità. Ricca di vitamine e minerali. Preparata con i tagli di vitello più pregiati. Dal gusto inconfondibile dei prodotti di Jan, apprezzati da generazioni.
Ingredienti
Carne di vitello.
Peso medio/pezzature
125 grammi.
Caratteristiche
I prodotti di Jan sono preparati con i tagli più pregiati di vitelli accuratamente selezionati, cresciuti in armonia con la natura e nutriti al meglio. Perché una buona alimentazione è fondamentale per la resa della carne. Per questo Jan produce personalmente i mangimi da dare ai suoi vitelli, a garanzia di ottima qualità, buon sapore e, naturalmente, massima sicurezza alimentare. Sempre. Senza mai dimenticare il benessere degli animali.
Confezionamento
Sottovuoto skin pack.
Tempi di scadenza
10 gg.



HCC MEAT PROMOTION WALES
www.agnellogallese.eu



Nome prodotto
Pancia arrotolata di Agnello Gallese Igp
Breve descrizione prodotto
La pancia arrotolata si presenta come un piccolo arrosto, è una carne soda, molto gustosa e al contrario di quanto si possa pensare ha poco grasso. Colore rosa vivo. Pronta per essere consumata, può anche essere aperta e farcita.
Ingredienti
100% carne ovina gallese Igp
Peso medio/pezzature
Circa 700 g.
Caratteristiche
La carne d'agnello gallese è molto gradita per il suo gusto naturale e prelibato, la freschezza e la tenerezza. In Galles gli agnelli crescono in totale libertà, su pascoli verdi e puliti e si cibano di erba seguendo l'andamento delle stagioni. Il marchio Igp conferisce a questa carne una garanzia di origine, qualità e metodo di produzione.
Confezionamento
Sottovuoto marchiato "Welsh Lamb Igp"
Tempi di scadenza
30 gg.

LOMBARDIA CARNI
www.carnidalmondo.com



Nome prodotto
Gourmet Burger – Hamburger di Bovino adulto – origine Australia
Breve descrizione prodotto
Direttamente dalla "Terra dei Canguri", un hamburger gourmet che rappresenta il vero carattere australiano.
Ingredienti
Carne di bovino adulto 98,7%, sale, antiossidanti: E301, E300.
Peso medio/pezzature
2x150 g. – 300 g. ogni confezione.
Caratteristiche
Realizzato solamente con carni australiane provenienti da bovini allevati al pascolo, per garantire l'autenticità del suo sapore dolce e delicato riconosciuto ed apprezzato in tutto il mondo.
Confezionamento
Confezionato in atmosfera protettiva.
Tempi di scadenza
6 gg. dal confezionamento.

GRUPPO VERCELLI
www.ilvitellodicasaverelli.com/it
www.gruppovercelli.it



Nome prodotto
L'hamburger di vitello (marchio "Il Vitello di Casa Vercelli")
Breve descrizione prodotto
L'Hamburger di Vitello di Casa Vercelli è preparato solo con carne di vitelli nati, allevati e selezionati in Italia da Gruppo Vercelli. Una carne che offre qualità nutrizionali e organolettiche di primissimo livello. L'eccellenza dei nostri hamburger è assicurata fin dall'allevamento che avviene in strutture gestite direttamente dal Gruppo.
Ingredienti
Carne di vitello (origine Italia) 85%; acqua; farina di riso; farina di mais; amido di mais; sale; destrosio; fibra vegetale alimentare; semolino di patata; correttivi di acidità: citrati di sodio, acetati di sodio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); antiossidanti: ascorbato di sodio. Può contenere latte.
Peso medio/pezzature
200 g (2 x 100 g).
Caratteristiche
Preparazione di carne di vitello pronta a cuocere in skin pack.
Confezionamento
Lo skin pack mantiene inalterata la freschezza della carne ed è così che garantiamo la tenerezza, il gusto e la sicurezza dei nostri hamburger.
Tempi di scadenza
Shelf life: 21 gg.

TABACHETTI – MARCHIO DYNAMATE
www.tabachetti.it



Nome prodotto
Ribs – Western style barbecue sauce
Breve descrizione del prodotto
Un'interessante novità sia per la Gdo che per il settore Horeca. Costine di suino già cotte a bassa temperatura, lasciate insaporire per almeno un giorno in una speciale miscela di salsa barbecue, spezie e aromi; come tocco finale vengono affumicate come vuole la tradizione americana. Un secondo piatto che si abbina bene con qualsiasi contorno.
Ingredienti
Carne di suino, sale, aromi, spezie, zucchero; destrosio, Antiossidante: E301, senape gialla, aromatizzante di affumicatura.
Peso medio/pezzature
430 g. al pezzo.
Caratteristiche
Prodotte con sola carne di puro suino italiano. Sapore deciso tipico della carne di suino cotta e affumicata. Il prodotto all'esterno è tendente al marrone scuro, al taglio è rosa brillante. I tempi di lavorazione della carne, non aggressivi ma nel pieno rispetto della materia prima, permettono di ottenere un secondo piatto tenero e gustoso.
Confezionamento
Imballo primario: sottovuoto in alluminio. Imballo secondario: astuccio in cartoncino.
Tempi di scadenza
60 gg. Da conservare tra 0/+4 C°.

MARTINI ALIMENTARE
www.martinalimentare.it



Nome prodotto
Linea di Vitello
Breve descrizione prodotto
Martini presenta una grande novità nata dalle sue cucine: una linea di sola carne di vitello panata, leggera, nutriente e facile da gustare.
Peso medio/pezzature
Cotoletta alla Milanese di Vitello 270 g – Polpette di Vitello 220 g – Mini Burger di Vitello 210 g.
Caratteristiche
Dalla tradizionale cotoletta alla milanese alle versatili polpette, fino agli appetitosi mini hamburger: ce n'è per tutti i gusti e per tutti i menu. Pregiate carni accuratamente selezionate, pronte da portare in tavola, danno sapore e fantasia a tantissime ricette.
Confezionamento
Vassoio nero in Top Seal.
Tempi di scadenza
15 gg shelf life.

delicatesse
50 anni genuini

I MIGLIORI TAGLI DI CARNE SCELTI PER TE

INNOVATIVA TECNOLOGIA SOTTOVUOTO

SENZA CONSERVANTI SENZA GLUTINE

LA CARNE in tavola

LA LINEA PIÙ INNOVATIVA DI SECONDI PIATTI PRONTI SUL MERCATO



ESCLUSIVI

La Carne In Tavola è il risultato unico e inimitabile della **ricerca di Delicatesse** nel campo della carne e della cottura sottovuoto. **Nessuno come noi la prepara così.**

INNOVATIVI

Un metodo di **cottura sottovuoto all'avanguardia** che conserva tutte le proprietà nutritive, senza conservanti ma con solo gli ingredienti necessari come ricetta vuole, garantendo un prodotto del tutto salutare.

IMMEDIATI

Questi piatti si preparano in appena **3 minuti**, garantendo immediatezza, freschezza e qualità. **Le migliori ricette sempre a disposizione nel tuo frigorifero.**

ma®ca
by BolognaFiere
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION

BOLOGNA 17 - 18
GENNAIO 2018

PASSA A TROVARCI!
Stand A/46
Padiglione 22



www.lacarneintavola.it

delicatesse[®]
50 anni genuini

LA CARNE *in tavola*

ECCO TUTTI I VANTAGGI DI
UN PRODOTTO DI SUCCESSO

- È frutto di **50 ANNI DI ESPERIENZA** nella lavorazione della carne
- Ha un **PACKAGING MODERNO**, chiaro e frutto di un apposito brevetto, molto apprezzato dai clienti della GDO
- Tutti i prodotti sono **SENZA GLUTINE**
- Presenta **TANTE RICETTE DIVERSE**, tutte genuine e gustose
- Diverse ricette sono totalmente **PRIVE DI ALLERGENI* E DERIVATI DEL LATTE****
- Il suo **METODO DI COTTURA** fa ottenere una carne più morbida e ricca di sapori assorbiti lentamente
- Non essendo necessari condimenti, oli e additivi alimentari contribuisce a un'**ALIMENTAZIONE PIU SANA**
- È **FACILE DA PREPARARE**, quindi consente di risparmiare tempo in cucina!
- La **COTTURA SOTTOVUOTO** si presta alla preparazione di innumerevoli ricette, **ANCHE SU RICHIESTA.**

* Tutta la gamma è priva di allergeni ad eccezione di: Brasato di Manzo e Bollito di Manzo (contenenti sedano), Costine di Maiale e Pollo al Curry (contenenti senape) e Polpette di Manzo al Sugo (contenenti derivati del latte)

** Tutta la gamma è priva di derivati del latte ad eccezione delle Polpette di Manzo al Sugo



ma[®]ca
by **BolognaFiere**
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION

BOLOGNA
17 - 18
GENNAIO
2018

**PASSA
A TROVARCI!**
Stand A/46
Padiglione 22

delicatesse[®]
50 anni genuini

www.lacarneintavola.it