

Editore: Edizioni Turbo Srl - Palazzo di Vetro, Corso della Resistenza, 23 - 20121 Milano (MI) - Tel. +39 0362 600434 - Fax. +39 0362 600434 - e-mail: info@turbo.it - Periodico mensile - Registrazione al Tribunale di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008 - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale DL 352/2003 - Conv. n. 46/2004 Art. 1 - Comma 1 - LOMI - Stampa: Ingraph - Segno (MI) - In caso di mancato recapito inviare al CVP di Milano Roberto per la restituzione al mittente previo pagamento res.

**Salumi
& CONSUMI**

SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 12 - NUMERO 1 - GENNAIO 2019
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO



DOVE È BUONA LA TERRA,
È BUONA LA CARNE.



maRca
by **BolognaFiere**
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION

BOLOGNA
2019
15ª edizione
16-17
GENNAIO

PADIGLIONE 29 | STAND D28-E27

250 g e
2 porzioni
4 minuti



Da generazioni, nelle campagne della Pianura Padana alleviamo solo suini 100% italiani. Per questo ci siamo riuniti in una Cooperativa che oggi conta 67 soci allevatori e agricoltori. È grazie a noi e al nostro lavoro che con ogni vaschetta "Le Buone Terre" porti in tavola tutto il sapore e il gusto di una carne di altissima qualità, di origine italiana con la garanzia di una filiera controllata dal campo alla tavola. **Perché solo dove è buona la terra, è buona la carne.**

Carne & CONSUMI

SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 12 - NUMERO 1 - GENNAIO 2019
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

FOCUS ON

A pagina 16



CARNE ROSSA: CINQUE MITI DA SFATARE

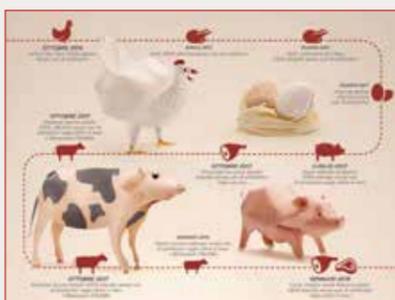
Assocarni e Mipaafit insieme per una campagna d'informazione a favore dell'allevamento dei bovini italiani e del consumo dei prodotti derivati. Nutrizione, sicurezza, ambiente, no spreco ed economia: le parole chiave per la sostenibilità della filiera.



SPECIALE BOVINO

Il settore registra un andamento positivo dei consumi, in ripresa rispetto all'anno scorso. Merito dei consorzi e delle associazioni che hanno saputo valorizzare il prodotto. Ma anche dei principali player del mercato che hanno innalzato il livello qualitativo.

Da pagina 7 a pagina 13



L'INIZIATIVA

A pagina 14

Coop: "Alleviamo la salute"

Il progetto contro l'antibiotico-resistenza a tutela del benessere animale. I traguardi raggiunti e gli obiettivi futuri.

ALL'INTERNO

**SCHEDE PRODOTTO
LE NOVITÀ PRESENTATE
DALLE AZIENDE**

Il packaging protagonista a Marca 2019 (Bologna, 16-17 gennaio)

L'importanza strategica del packaging sarà un tema centrale di MarcabolognaFiere, il Salone internazionale della Mdd in programma il 16 e 17 gennaio 2019. Oltre all'appeal sul consumatore, il packaging è fondamentale anche per altre sue funzioni: garantire l'integrità del prodotto, la sicurezza e la 'shelf life', il suo essere 'carta d'identità' del contenuto, e il contributo all'economia circolare con l'impiego di materiali eco-compatibili e riciclabili. Di questo e molto altro si parlerà nel corso della fiera, a cominciare dal convegno intitolato 'Il packaging e l'innovazione: metodi, marche, mercati', in programma il 16 gennaio e organizzato dallo led (Istituto europeo di design) di Milano. Ci sarà poi il premio, sempre legato al packaging e promosso dallo led, che valorizzerà le soluzioni più innovative presentate durante la manifestazione.

Fiera del Bue Grasso di Carrù: premiati i buoi di razza Piemontese de La Granda

La Granda, associazione di allevatori piemontese, si aggiudica due argenti alla 108esima edizione della Fiera del Bue Grasso di Carrù, storica manifestazione del cuneese, andata in scena il 15 dicembre scorso. Andrea Migliore vince il 2° premio nella categoria 'bue grasso della coscia'; Paolo Solavagione vince il 2° premio nella categoria 'bue grasso migliorato' e il 3° premio nella categoria 'bue grasso nostrano'; mentre Walter Dogliani vince il 5° premio nella categoria 'manza piemontese'. La mostra è l'anima della kermesse piemontese, dove sono 11 le categorie a cui gli allevatori possono iscriversi: tre dedicate ai buoi e ai manzi, due per i castrati e una per le vacche, le manze e i tori. Erano in tutto 184 i capi di bestiame iscritti quest'anno al concorso, un numero record. Ma la competizione non si limita al mondo agricolo: i macellai hanno gareggiato per aggiudicarsi il capo migliore da vendere. Abbinando alla cucina il commercio, al folklore l'agricoltura, la Fiera del Bue Grasso di Carrù è stata indicata dall'Observer Food Monthly tra i 50 protagonisti della gastronomia internazionale oltre ad essere, dal 2008, fiera nazionale.



Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO
Direttore editoriale
RICCARDO COLLETTI

Editore: Edizioni Turbo Srl
Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net

Periodico mensile
Registrazione al Tribunale
di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008.
Poste Italiane SPA - Spedizione abbonamento postale
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI

Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Periodico mensile - Anno 12 - numero 1 - gennaio 2019
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Una copia 1,00 euro - Poste Italiane SpA

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: Riccardo Colletti

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 7 gennaio 2019

Agnello di Sardegna Igp: il Consorzio punta ai mercati internazionali



Il lavoro di promozione e valorizzazione messo a punto dal Consorzio dell'Agnello di Sardegna Igp (Contas) sta portando buoni risultati. Secondo quanto dichiarato durante l'ultima assemblea dei soci, il prodotto sta ottenendo performance migliori rispetto agli anni scorsi. La provincia più produttiva è quella di Sassari, con 235mila agnelli certificati nel 2017, contro i 172mila del territorio cagliaritano, i 170mila della provincia di Nuoro e i 128mila capi di Oristano. "Sul fronte nazionale puntiamo a destagionalizzare la presenza dell'agnello" spiega Battista Cualbu, presidente del Contas. Intanto si studiano nuovi mercati e si promuove l'agnello Igp alle fiere internazionali. "Nel 2017 l'export del mercato ovicaprino in Europa ha registrato un incremento del 25%", sottolinea Alessandro Mazzette, direttore del Contas. "Questo grazie all'aumento delle esportazioni verso Emirati Arabi, Israele e Libia, anche se a livello mondiale il principale importatore resta la Cina (+18%)". Nel frattempo cresce il numero dei soci del Consorzio, che oggi si attesta a 4.358.

Casino Group lancia l'etichetta che valuta il benessere animale

Casino Group, una delle più grandi catene della Gd francese, lancia il primo sistema di etichettatura sul benessere animale. La nuova etichetta ha lo scopo di aiutare i consumatori a identificare velocemente i prodotti che garantiscono migliori standard di benessere animale, contribuendo a incentivare comportamenti di acquisto più responsabili. Frutto della collaborazione con la società Compassion in World Farming e altre Ong francesi, l'etichetta si basa su una valutazione che comprende 230 indicatori di benessere che coprono tutte le fasi di vita dell'animale: dalla nascita all'allevamento, fino al trasporto e macellazione.

Fileni: investimento da record per una piattaforma logistica 4.0 a Cingoli (Mc)

Il gruppo Fileni - tra i leader in Italia nella produzione di carni avicole - ha inaugurato a fine novembre a Cingoli (Mc), alla presenza del ministro del Mipaaf Gian Marco Centinaio, un hub distributivo automatizzato che ha comportato un investimento record di circa 18 milioni di euro. La struttura 4.0 occupa una superficie di 5.100 mq, impiega 108 navette, 18 elevatori, 5.700 fotocellule, 50 scanner e un sistema software all'avanguardia. Il progetto rientra nel piano di sviluppo della famiglia Fileni che, negli ultimi tre anni, ha destinato 90 milioni di euro per espansione, ammodernamento ed efficientamento dei siti produttivi. A fine anno il fatturato del Gruppo Fileni raggiungerà 408 milioni di euro, facendo segnare un +12% su quello del 2017.

Legge sull'agricoltura biologica: arriva il via libera della Camera

La Camera dei deputati ha dato il via libera, l'11 dicembre scorso, al testo unificato relativo alle "Disposizioni per la tutela, lo sviluppo e la competitività della produzione agricola, agroalimentare e dell'acquacoltura con metodo biologico". La legge, ora attesa dall'iter di approvazione al Senato, prevede l'introduzione di un logo nazionale che valorizzi le coltivazioni italiane. Con il testo unificato messo a punto dalla Commissione agricoltura della Camera che riconosce la produzione biologica come basata sulle migliori pratiche ambientali, su prassi di azione per il clima, su un alto livello di biodiversità, sulla salvaguardia delle risorse naturali e sull'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. "In un momento in cui i consumatori chiedono al sistema di certificazione del biologico maggiori garanzie d'integrità, l'istituzione di un logo nazionale è un primo passo importante per sviluppare un sistema di tracciabilità e controllo più efficace per i prodotti biologici nazionali", commenta Paolo Carnemolla, presidente di Federbio. "La norma, attesa da tre legislature, prevede l'integrazione di azioni di promozione istituzionale dei prodotti biologici che fino a ora sono mancate, intensificando così anche le verifiche sui prodotti importati dai Paesi fuori dall'Unione Europea".

Carne di pollo: previsioni di crescita costante nell'Ue per i prossimi 12 anni



Nei prossimi 12 anni la carne di pollo sarà l'unica tipologia di carne che registrerà una crescita costante nel mercato europeo. Secondo l'ultimo rapporto della Commissione Ue 'Eu agricultural outlook for markets and income 2018-2030', la produzione e il consumo di pollame cresceranno complessivamente del 4%. Grazie, soprattutto, all'aumento delle esportazioni internazionali (che dovrebbero aumentare in media dell'1,4% all'anno), in primis verso alcuni Paesi asiatici, tra cui Vietnam, Filippine e Cambogia, e alcune nazioni dell'Africa Sub-sahariana (Sudafrica, Ghana e Benin). Sul fronte del consumo di carne avicola, inoltre, il rapporto sottolinea che il mercato comunitario sta già raggiungendo la sua maturità e nel 2018 dovrebbe attestarsi a 24 Kg procapite. Ciò significa che la crescita dovrebbe essere marginale, intorno allo 0,2% all'anno, fino a raggiungere un consumo pro capite di circa 24,8 Kg.

McDonald's, anche nel 2019 hamburger con prodotti Dop e Igp



Prosegue la sinergia della catena McDonald's con i Consorzi di alcuni prodotti Dop e Igp. Dopo le 130 tonnellate di Indicazioni geografiche utilizzate nel 2018, per una vendita di oltre 10 milioni di panini, è stata rinnovata la collaborazione, anche nel 2019, per una linea di hamburger premium 'My Selection', selezionati dallo chef Joe Bastianich. Il progetto, fa sapere McDonald's, "è inserito in un percorso che ha portato la catena internazionale a rivolgersi a fornitori per l'80% italiani, acquistando 85mila tonnellate di materie prime nostrane, per un investimento nel comparto agroalimentare italiano di 200 milioni di euro". La collaborazione con i Consorzi di tutela, inoltre, "è frutto della pluriennale partnership tra McDonald's e Qualivita, Fondazione per la tutela e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità".

**GOLDEN
GOLD**

LifeGood News

al Naturale

al Limone

Piccante

*al Pepe Rosa
di Schinus*



PETTODI POLLO
pronto in 1 minuto



** NOVITÀ DA GOLDENFOOD **

**Cotto a BASSA
TEMPERATURA.
PRONTO da
SCALDARE
nel microonde,
nel forno,
in padella.**

**SENZA CONSERVANTI
SENZA GLUTINE**



Visit us
ma@ca
by **BolognaFiere**
PRODUCTS CATALOG CONFERENCE AND EXHIBITION
16-17 GENNAIO 2019
HALL 29 STAND D46/E45

info@goldenfood.it
www.goldenfood.it



THE EUROPEAN RETAIL GUIDE

La più importante e completa guida
alla distribuzione europea.
Tutte le catene suddivise per paese.
Gli indirizzi, i siti, le mail,
il management, la storia,
i contatti per i fornitori,
i brand distribuiti.

Per informazioni: info@tespi.net

Usa: via libera alla carne sintetica. Il no di Assocarni

A fine novembre, gli Stati Uniti hanno dato il via libera alla vendita di carne sintetica ottenuta da colture cellulari. In un comunicato congiunto, infatti, l'Usda – il dipartimento per l'agricoltura statunitense, e Fda Food and Drug Administration – l'ente governativo statunitense che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari e farmaceutici, hanno annunciato che si impegneranno sugli aspetti regolatori e sulla sicurezza dei prodotti. Nello specifico, Fda si occuperà della raccolta, della conservazione e della crescita delle cellule. L'Usda, invece, si occuperà della produzione e dell'etichettatura dei prodotti. Immediata la reazione, in Italia, di Assocarni, che si dichiara sfavorevole all'ingresso della carne artificiale sul mercato. François Tomei, direttore generale dell'associazione delle carni, spiega: "Non siamo contrari al progresso e alla scienza, all'innovazione nel campo alimentare. Gli hamburger in provetta, però, contengono additivi e coloranti per dare gusto e colore e sono pieni di antibiotici per evitare l'alto rischio di infezioni".



Minerva Omega Group presenta la sua gamma di tritacarne refrigerati

Minerva Omega Group, specialista nella progettazione e costruzione di macchine per la lavorazione delle carni, presenta la sua gamma di tritacarne refrigerati, adatti a rispondere a ogni esigenza produttiva. "Nel 1984 La Minerva è stata la prima azienda in Italia a progettare e produrre un modello di tritacarne refrigerato", spiega l'azienda. "E siamo molto orgogliosi di avere fatto da apripista per questo sistema che apporta molti vantaggi per gli addetti ai lavori". La bassa temperatura nei tritacarne permette infatti di mantenere inalterato il colore, le caratteristiche organolettiche e le proprietà nutritive del trito. A 35 anni di distanza, Minerva Omega Group mantiene la sua leadership con la più vasta gamma di macchine tritacarne refrigerate anche 'a protezione integrale' e con mescolatore incorporato, per lavorazioni continue.

A Natale è boom di carni bianche. Cappone, tacchino e faraona i più cliccati su Google

Tra le ricette più ricercate in rete durante le festività natalizie, quelle a base di carne bianche hanno fatto il picco di click. Questo è quanto è emerso dall'analisi condotta a fine dicembre da Google Trends, servizio che rileva il comportamento di ricerca dei consumatori. Ripieno, arrosto o in brodo, al Nord è il cappone la star delle tavole, mentre al Centro e al Sud si punta su faraona, tacchino e tacchinella. "Gli italiani sono legati alla tradizione e ai prodotti simbolo del nostro patrimonio gastronomico", commenta Antonio Forlini, Presidente Unaitalia (Unione nazionale filiere agroalimentari carni e uova). "Carni come il cappone, la faraona, il tacchino e la tacchinella rappresentano perfettamente questo legame con le proprie radici e sono, soprattutto a Natale, ingredienti centrali di tante preparazioni che le famiglie di tutta Italia portano in tavola da generazioni".

Kfc: in Italia sale a 30 il numero dei locali della catena

La catena americana di fast food Kentucky Fried Chicken (Kfc), specializzata nel pollo fritto, ha aperto a dicembre tre nuovi ristoranti, a Moncalieri (To), a Cesano Boscone (Mi) nel centro commerciale Auchan, e a Catania, nel centro commerciale Porta di Catania. Con queste nuove aperture sale a 30 il numero dei locali Kfc in Italia, presenti in 11 regioni: Liguria, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Toscana, Abruzzo, Campania, Lazio e Sicilia. La localizzazione dei ristoranti è sempre mirata: grandi stazioni, 'traffic road' e centri commerciali. La catena sta mettendo a punto però anche un nuovo format, denominato 'Small Box', che può essere realizzato in superfici inferiori a 250 mq, pensato per i centri storici e i piccoli centri urbani.

Danish Crown firma accordo quinquennale con Alibaba

Danish Crown, il più grande produttore di carni europeo, ha siglato un accordo di fornitura quinquennale con la piattaforma Win-Chain di Alibaba. Il contratto, dal valore di circa 300 milioni di dollari, consentirà al produttore danese di aumentare di oltre 250 tonnellate a settimana le vendite di carni suine sul mercato cinese. La lavorazione sarà effettuata in un nuovo impianto vicino a Shanghai (Cina) e la produzione sarà utilizzata per la fornitura tramite Win-Chain, la piattaforma di sourcing globale di Alibaba per il cibo deperibile. Jais Valeur, Ceo del gruppo danese, ha dichiarato: "È fantastico per noi concludere un contratto così importante con Win-Chain e il gruppo Alibaba. In un colpo solo, i nostri prodotti saranno resi disponibili sulle piattaforme digitali di Win-Chain e anche nelle catene di supermercati di proprietà di Alibaba in tutta la regione di Shanghai".



SPECIALE

CARNE BOVINA

Il settore registra un andamento positivo dei consumi, in ripresa rispetto all'anno scorso. Merito dei consorzi e delle associazioni che hanno saputo valorizzare il prodotto. Ma anche dei principali player del mercato che hanno innalzato il livello qualitativo.

È netta la ripresa dei consumi domestici di carni bovine in Italia. Nei primi mesi del 2018 gli italiani hanno acquistato il 2,5% in più di carne bovina rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. E, come si apprende dagli ultimi dati pubblicati da Ismea (l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare), la spesa per questa tipologia di carne si è rilevata superiore del 5%, sia a causa dell'aumento dei prezzi sia per la scelta dei consumatori di acquistare carni di maggior pregio. La crescita dei consumi è un trend che prosegue da un paio di anni, con una variazione tendenziale dell'+1,7% a volume e del +3,4% a valore, e che coinvolge tutti i canali di vendita, in varia misura. Nel corso dell'anno, infatti, i supermercati hanno rappresentato il maggior canale di vendita, con una quota del 38%, seguito dal canale tradizione (22%) e dagli ipermercati (20%). Il canale discount riveste il 12%, mentre il libero servizio l'8%.

LE MOTIVAZIONI DEL SUCCESSO

L'incremento dei consumi di carne bovina è il frutto di un preciso lavoro di informazione sulle sue proprietà nutrizionali, di valorizzazione e di 'svecchiamento' del prodotto. Che ha permesso di far crescere nei consumatori un'immagine positiva della carne. Vediamo i principali punti di forza del settore.

Profilo nutrizionale – La carne è considerata un alimento ad 'alto contenuto proteico'. Vanta infatti un elevato contenuto di proteine (che varia, in base alla specie della carne, tra il 19% e il 24%), facilmente digeribili e di alto valore biologico per la presenza di notevoli quantità di aminoacidi essenziali (all'incirca il 40%). Inoltre, la densità nutrizionale della carne è molto elevata, essendo il rapporto proteina/sostanza secca pari o superiore all'80%. (Fonte: Usda National nutrient database for standard reference). In particolare, quella bovina è la più alta fonte proteica tra le varie tipologie di carne.

Effetti sulla salute – La carne di bovino può essere definita un 'alimento funzionale'. Al di là delle proprietà nutrizionali, infatti, è scientificamente dimostrata la sua capacità di influire positivamente su una o più funzioni fisiologiche, contribuendo a preservare o migliorare lo stato di salute e di benessere, e ridurre il rischio di malattie correlate a un povero regime alimentare. La carne infatti è ricca di vitamina B12 (necessaria per la produzione di globuli rossi e il corretto funzionamento del sistema nervoso), di zinco (importante per l'efficienza del sistema immunitario), di selenio (che ha un ruolo favorevole nella prevenzione delle malattie cardiovascolari), di ferro e di vitamina D. (Fonte: Dipartimento di Scienze agrarie, forestali e alimentari dell'Università di Torino).

Impegno di aziende e consorzi – Le aziende e i consorzi lavorano a stretto contatto per la promozione e la valorizzazione della carne bovina, per tutelare e difendere l'immagine del settore. Le aziende, da parte loro, investono in contratti di filiera, nel benessere animale, nell'innalzamento del livello di qualità e nell'innovazione di prodotto. Solo in questo modo riescono a rispondere in modo completo ai nuovi trend e alle esigenze del mercato.

Margherita Luisetto

Carne che passione

VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO MARCHIGIANO

RAZZA MARCHIGIANA

ALLEVATA NEL CENTRO ITALIA

TUTELATA DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

VITELLI ALLATTATI DALLE MADRI, SVEZZATI E ALIMENTATI CON FORAGGI DEL TERRITORIO

È UN PRODOTTO Centro Carne



LE RAZZE BOVINE

In Italia e all'estero esiste un'ampia varietà di razze bovine classificate secondo diversi criteri, tra cui l'attitudine (razze da latte, da carne e da lavoro) e l'origine. In Italia, le più conosciute sono: Chianina, Marchigiana, Maremmana, Piemontese, Podolica e Romagnola. Molto apprezzate anche quelle estere. Segnaliamo Aberdeen Angus, Charolaise, Limousine, Devon, Simmental, Garonnese.

CENTRO CARNI COMPANY

Dall'esperienza pluridecennale di Centro Carni Company, nasce una proposta di alta qualità e in linea con le più moderne esigenze del mercato. L'azienda, con sede a Tombolo, in provincia di Padova, propone infatti i tagli anatomici di bovino adulto, derivanti dal disosso realizzato in sede e lavorati secondo le esigenze del cliente; i porzionati di carne, tra cui costate e fiorentine, diversi preparati di carne (come polpette e macinato) e i burger gourmet. "In linea con i moderni trend di consumo, Centro Carni Company ha inserito a catalogo due importanti novità", esordisce Raffaele Pilotto, responsabile commerciale e marketing. "Si tratta dei burger gourmet Unika - un marchio di Centro Carni Company destinato alla ristorazione e al food service -, proposti in un box da 150 grammi, e i Burger gourmet You&Meat da 150 grammi, in versione frozen, confezionati in flow pack uno ad uno, riposti in display da 12 pezzi e acquistabili singolarmente". Entrambi i prodotti sono realizzati con estrema cura e con tagli anatomici, e non da rifilature del disosso, e si caratterizzano per un pack pratico che ne accentua la conservazione e utilizzo. "Centro Carni Company ha a cuore il cliente e il consumatore finale. Per questo i prodotti sono il frutto di una profonda attenzione verso tutti gli aspetti del processo produttivo, tra cui i severi controlli nei confronti dei fornitori di materia prima (che devono rispettare rigide misure di qualità, igiene e trattamento dell'animale durante tutto il suo ciclo di vita), e le analisi di laboratorio (per assicurare il massimo livello di sicurezza). Ma non è tutto. L'azienda garantisce anche un servizio quanto più veloce possibile; vanta una speciale attenzione nei confronti delle esigenze e dei gusti del consumatore, fornisce molteplici certificazioni, come Brc, Ifs, Halal, bio, chianina Igp, gluten free, e offre ampia disponibilità nel produrre tagli anatomici sulla base delle richieste del cliente b2b".

I prodotti a marchio Unika (porzionati, preparati e burger) sono destinati al mercato business to business, mentre i prodotti a marchio You&Meat sono destinati alla Gdo, prevalentemente nel Nord e Centro Italia. "Per sviluppare e ampliare i nostri canali di vendita puntiamo anche al mercato estero. Attualmente esportiamo in 21 Paesi europei e non, e siamo in continua crescita per quanto concerne il raggiungimento di certificazioni tali per cui sarà possibile esportare in più Paesi a livello mondiale".



BURGER GOURMET YOU&MEAT

Burger gourmet da 150 g, versione gelo, venduti nel reparto surgelati della Gdo. I prodotti sono confezionati in flow pack uno ad uno, riposti in display da 12 pezzi, e sono acquistabili singolarmente. Disponibili nelle varianti Chianina Igp, Aberdeen Angus e Bovino.

www.centrocarnicompany.com • www.youandmeat.com

MARTINI ALIMENTARE

Martini Alimentare ha presentato lo scorso anno una grande novità per il già ricco catalogo: per la prima volta, l'azienda produce una linea di sola carne di vitello, leggera, nutriente e facile da gustare. La compongono pregiate carni accuratamente selezionate, pronte da portare in tavola, che danno sapore e fantasia a tantissime ricette. "Questi prodotti sono caratterizzati da carni di vitello rigorosamente italiane, lavorate con cura all'interno della nostra filiera integrata. Dalla cotoletta alle polpette, fino ai mini hamburger con salsa di chili e mango, ce n'è davvero per tutti i gusti", dichiara Gianni Ceccarelli, direttore commerciale dell'azienda. Il continuo investimento in innovazione è uno degli elementi su cui si basa il successo commerciale di Martini, unito alla grande attenzione che viene posta nella scelta della qualità, sia nei processi di lavorazione delle sue carni, sia nella ricerca di nuovi gusti. Di conseguenza, tutti i prodotti nascono con questa linea guida: proporre sapori speciali ma sempre coerenti con uno stile di vita sostenibile. "Stiamo ora rinforzando ulteriormente la nostra filiera, concentrandoci in particolare sul benessere degli animali presenti in allevamento, compreso il fenomeno dell'antibiotico-resistenza: siamo infatti sicuri che la qualità della carne sia ancora migliore se il punto di partenza è la qualità di vita dell'animale".

I prodotti Martini Alimentare sono presenti su tutti i canali (dalla Gdo, all'Horeca, fino al banco macelleria) del territorio italiano. "Sul fronte dell'export, la nostra azienda è sempre più presente nel Sud Est Asiatico, dove il fatturato è aumentato del 4%. Stiamo inoltre esportando queste linee di prodotto in Slovenia e contrattualizzando importanti catene europee".



COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

L'azienda presenta la cotoletta, il classico piatto della tradizione gastronomica italiana, a cui gli chef Martini hanno donato una panatura ancora più sfiziosa e una cura dettagliata in tutti i particolari.

www.martinalimentare.com

RUGGER LENTI

Il grande patrimonio di conoscenza e di esperienza, che si tramanda da quasi un secolo, permette a Lenti di essere una realtà affermata e fortemente competitiva sul mercato. Le materie prime selezionate, la lavorazione tradizionale, la cottura lenta e impregiata da spezie pregiate, sono i principi su cui si basa la produzione dell'azienda. L'attenzione ai minimi particolari è rispettata in tutte le fasi del processo di lavorazione: ogni giorno le carni vengono controllate in modo rigoroso e accurato per assicurare il massimo livello di genuinità e sicurezza; il disosso avviene in modo manuale, così come la legatura e lo stampaggio; la cottura delle carni deve essere delicata e lenta, la cura e il controllo è minuziosa e dettagliata. Nascono così eccellenti prodotti, dai salumi alle carni di bovino, come il carpaccio di bresaola e il girello (ideale per la preparazione del vitel tonnè). Oltre all'importanza del know how, l'azienda è fortemente orientata sulla tecnologia d'avanguardia, che le permette di realizzare prodotti innovativi, di grande appeal, e che sanno soddisfare le esigenze dei moderni stili di vita dei consumatori. In questo contesto, ad esempio, Lenti propone la nuovissima linea di vaschette 'Condisci e Gusta'. "Si tratta di una vera novità: una selezione dei migliori affettati abbinati a salse speciali, studiate appositamente per esaltarne il gusto", esordisce Sara Roletto, responsabile marketing e comunicazione dell'azienda. "Le vaschette 'Condisci e Gusta' sono ideali per una pausa pranzo fuori casa, ma anche come secondo piatto pronto da offrire in tavola, per tutti i colori che, pur avendo poco tempo, non vogliono rinunciare all'alta qualità".

<http://lenti.it/>

LE PROPOSTE

Condisci e Gusta

Le vaschette 'Condisci e Gusta' sono disponibili in diverse varianti, tra cui Carpaccio di bresaola con condimento a base di olio extra vergine di oliva italiano aromatizzato al limone, Girello con salsa tonnata e Grand'arrosto con salsa tartara.

Carpaccio di bresaola

Il carpaccio di bresaola è prodotto con punta d'anca di bovino italiano selezionata, marinata lentamente con un leggero massaggio per ammorbidire e rendere gradevolmente tenera la carne al palato. La sapiente aromatizzazione e un'asciugatura dolce mantengono inalterata la fragranza e morbidezza del prodotto. Il prodotto è a basso contenuto di grassi, senza glutine, senza lattosio e caseinati, senza polifosfati e glutammato aggiunti.

Girello

Specialità tipica della gastronomia piemontese, il Girello di bovino, sapientemente lavorato e aromatizzato, è ideale per la preparazione del vitel tonnè. Il prodotto è realizzato senza glutine, senza lattosio e caseinati, senza polifosfati aggiunti.



segue

9

CAPPONI
&
SPOLAOR

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

www.capponispolaor.it

Vi aspettiamo Pad. 30 Stand D 57

maRca
by **BolognaFiere**
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION

BOLOGNA
2019
15ª edizione
16 - 17
GENNAIO

DELICATESSE

Nel corso degli ultimi anni Delicatesse ha ampliato la gamma di proposte a base di carne bovina e molte di esse stanno ottenendo un ottimo successo. Tra le referenze storiche a base di carne di manzo compaiono la fesa all'inglese, che è l'articolo più venduto dopo l'arrosto di tacchino, il girello alla piemontese, e diverse tipologie di carpaccio. A base di vitello, invece, l'azienda propone il classico arrosto, la cima genovese e i nervetti. Degno di nota, poi, è il trend fatto segnare nell'ultimo anno dal pastrami: in produzione ormai da diverso tempo, e proposto preaffettato in buste da 100 g nella Gd, ha ultimamente destato molto interesse e subito una vera e propria impennata nelle vendite. "Accanto alle referenze classiche stiamo sviluppando tutta una serie di secondi pronti a base di carne cotti mediante l'innovativa tecnologia sottovuoto. Qui le preparazioni a base di carne bovina sono molte: andiamo dal bollito al brasato, passando per le polpette, lo spezzatino, il reale di vitello allo zenzero e molte altre. Questi articoli sono rivolti sia alla ristorazione e alle gastronomie che alla Gdo e al consumatore finale in buste da 500 g da far rinvenire in pochi minuti", sottolinea Stefania Bianchi, direttore marketing dell'azienda. Come per tutte le produzioni firmate Delicatesse, anche la con la materia prima bovina, l'azienda sceglie tagli con alti standard qualitativi che vengono trattati il meno possibile. "La materia prima può essere italiana, europea o extraeuropea in base all'utilizzo e per ogni ricetta scegliamo con attenzione il taglio che possa garantire il risultato migliore. Lavoriamo con tagli anatomici e cerchiamo di ridurre al minimo la lista degli ingredienti per preservare il sapore originario della carne. Abbiamo inoltre iniziato a selezionare tagli particolari e meno sfruttati, tagli "poveri" ma ricchi di gusto, sempre nell'ottica di distinguerci e di proporre qualcosa di nuovo. Scegliamo anche modalità di cottura delicate che non aggrediscano la carne e ne preservino tutte le proprietà. Possiamo vantare di lavorare in un'azienda completamente priva di glutine e siamo sensibili al tema delle allergie e intolleranze alimentari".

In che modo oggi l'azienda risponde alle moderne esigenze dei consumatori?

"La moderna esigenza dei consumatori è quella di riuscire a mangiare bene e sano pur avendo sempre meno tempo da dedicare alla cucina. Per questo ci siamo impegnati nello sviluppare una tipologia di piatto pronto che potesse risultare buono e sano come fatto in casa nonostante il breve tempo di preparazione. Mediante la cottura sottovuoto la carne mantiene tutte le sue proprietà organolettiche senza necessità di aggiungere conservanti ed ingredienti superflui. Garantisce inoltre un prolungato periodo di conservazione in frigorifero consentendo di evitare gli sprechi".

Oltre a lavorare a stretto contatto con grossisti, società di distribuzione alimentare, mense, catering e industria per l'affettatura e la trasformazione, Delicatesse sta vivendo un cambio di destinazione e una porzione sempre maggiore del proprio lavoro è rivolta alla Gd (i prodotti sono infatti presenti in tutte le più grandi catene di supermercati) e alla ristorazione commerciale.

www.delicatesse.it



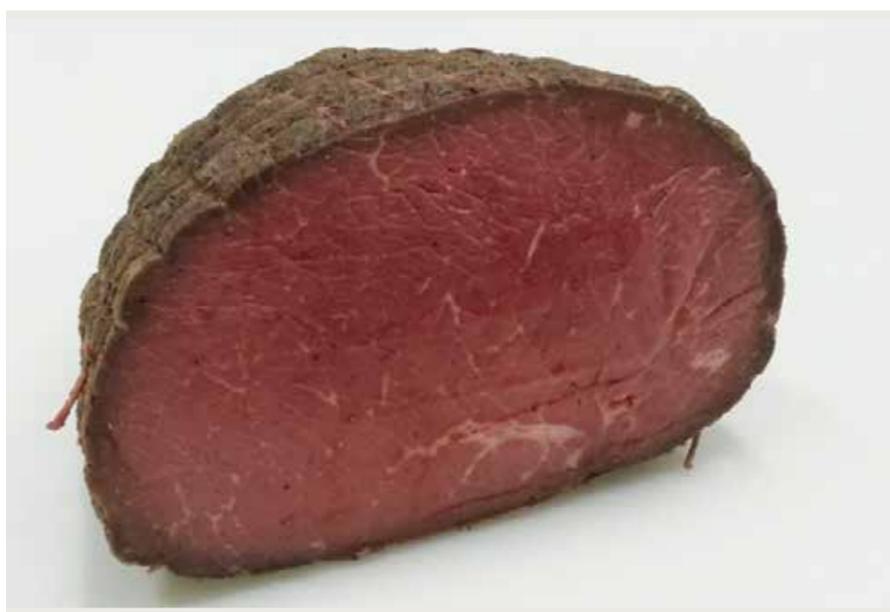
PASTRAMI

Il pastrami è preparato ricoprendo di spezie e affumicando una punta di petto di manzo (il brisket), cotta poi in forno. Questo dona alla carne un sapore unico e inconfondibile: tagliata in fette sottili, è ottima per piatti leggeri o panini di grande effetto. La lavorazione è rigorosamente artigianale e il pepe e le spezie vengono massaggiati sulla carne a lungo e con cura.

GOLDENFOOD

Roast beef all'inglese, carne salata, arrosto di vitello, punta d'anca all'inglese, tonnato, fesa di black angus all'inglese e Golden roast beef sono i prodotti che compongono la gamma di referenze a base di carne bovina proposta da Goldenfood e distribuiti tramite Gd e cash&carry su tutto il territorio nazionale e all'estero. Questi prodotti vantano importanti particolarità qualitative che permettono all'azienda di essere riconosciuta e apprezzata sul mercato. "Obiettivo dell'azienda, infatti, è sempre stato quello di differenziare i nostri prodotti per l'elevata qualità, sia in termini organolettici, sia di salubrità alimentare proprio come avviene nell'ambiente domestico quando si cucina un piatto delizioso per un gradito ospite", sottolinea Francesco Calzoni, responsabile Ufficio Qualità dell'azienda. "Gli ultimi due prodotti inseriti nella nostra gamma, la fesa di Black Angus all'inglese e il Golden Roast Beef ne sono un valido esempio". Per la produzione della fesa di Black Angus all'inglese viene utilizzata infatti la fesa di vitellone, di origine americana, con una pezzatura compresa tra i sette e i 10 chili. L'intero ciclo di lavorazione viene eseguito a mano, dalla mondatura alla salatura fino alla legatura. Gli unici ingredienti utilizzati sono il sale e gli aromi naturali, quali pepe e rosmarino. "Peculiarità importante di tale prodotto è la tipologia di cottura, che richiede una bassa temperatura per lungo tempo. L'ottimo risultato è garantito da una sonda che rileva in tempo reale la temperatura al cuore del prodotto (52°C): così facendo la carne risulterà tenera, succulenta, con un colore omogeneo su tutta la fetta e rispettosa dei criteri di sicurezza alimentare", sottolinea Francesco Calzoni. Il Golden Roast Beef ha le stesse caratteristiche di lavorazione della fesa di Black Angus all'inglese, ma con una sola differenza: per la sua realizzazione si utilizza un altro taglio di carne, la lombata disossata di bovino.

www.goldenfood.it



FESA DI BLACK ANGUS

Per la sua realizzazione Goldenfood utilizza la fesa di vitellone di pezzatura che varia tra i sette e i 10 Kg. La lavorazione è manuale. La cottura avviene per lungo tempo e a bassa temperatura.

RICO CARNI

Riconosciuta come azienda specializzata nel Veneto per la cottura del Roast-Beef all'inglese (di fesa, sottofesa e girello di vitellone giovane) e di altri arrostiti di carni suine e avicole, Rico Carni presenta un catalogo ricco di svariate proposte a base di carne di bovino distribuite soprattutto nel canale Gd e Gdo e nelle migliori salumerie. "Tra i prodotti di punta segnaliamo la sottofesa e la fesa cotta all'inglese, il carpaccio di vitellone aromatizzato e il pastrami bovino. Quest'ultimo, in modo particolare, è stato rivisitato dall'azienda in chiave moderna per rispondere alle esigenze del mercato italiano", fanno sapere dall'azienda. Con l'obiettivo di garantire un prodotto sicuro e sempre eccellente, Rico Carni cura con attenzione ogni passaggio della filiera. "La materia prima che utilizziamo viene selezionata accuratamente insieme ai nostri fornitori che garantiscono una qualità elevata, secondo il nostro disciplinare. Alcune fasi di lavorazione, poi, vengono svolte ancora in maniera artigianale, al fine di donare un profumo e un sapore delicato a tutte le nostre referenze. Oltre alla qualità e alla cura della provenienza della materia prima, punti cardini su cui si basano le nostre lavorazioni, affianchiamo anche un servizio veloce e sicuro". Attualmente i prodotti Rico Carni sono disponibili su tutto il territorio italiano, isole comprese, ma nel corso del 2019 inizieranno anche ad essere esportati oltre i confini nazionali.

www.ricocarni.it



ROAST BEEF DI FESA BOVINA

Fesa bovina fresca di provenienza esclusivamente Francia-Italia sgrassata da animale di età inferiore ai 30 mesi, con aggiunta di sale e aromi e cotta in forno alla roast-beef. Colore esterno brunito e rosa omogeneo internamente. Gusto delicato e fibra molto morbida. Adatto sia per i piccoli sia per gli esperti in cucina.

VION

Specializzato nella produzione e nella lavorazione di carni di suino e di bovino, Vion Food International è un gruppo che ha fatto della qualità e della sostenibilità due importanti capisaldi della propria filosofia aziendale. I suoi prodotti, distribuiti in tutta Italia e sull'intero territorio europeo, sono riconosciuti e apprezzati su larga scala, grazie alle caratteristiche della materia prima utilizzata, severamente selezionata. "Sul fronte della carne bovina, Vion ha sviluppato il brand Goldbeef per i nuovi prodotti Cool Cuts", spiega Ilenia Cremona, sales manager di Vion Italia. "Si tratta di prodotti per la ristorazione, realizzati con carne bovina maturata 21 giorni in Wet Aged e successivamente porzionata in skin pack e congelata in un innovativo packaging "Sous Vide" pronto e facile all'utilizzo in cucina". L'assortimento dei tagli Cool Cuts è ampio e include: Entrecote, Ribeye, T-Bone Steak, Tomahawk, Picanha, Pulled Beef e l'innovativo Burger 4.0, una vera rivoluzione del tradizionale Burger da macinato, capace di conquistare i palati più fini. Ma quali sono le caratteristiche che stanno alla base di questi prodotti? "Innanzitutto l'alta qualità della materia prima, principalmente di Vacca e Scottona. Poi, l'ottima marmorizzazione della carne e la maturazione Wet Aged, che consente di raggiungere una tenerezza e un gusto molto apprezzati nella ristorazione", sottolinea Ilenia Cremona. I prodotti Vion sono disponibili su ordinazione e sono pensati in particolar modo per il Food service, il catering e il settore dell'Hotellerie.

www.vionfoodinternational.com



T-BONE STEAK - LINEA COOL CUTS

Il prodotto, da materia prima attentamente selezionata, è porzionato in skin pack e congelato.

VITELCO

Vitelco è uno dei macelli di vitelli più grandi d'Europa. "Facendo parte di Pali Group, società di commercio bestiame e produttore di carne operante su scala mondiale, garantiamo carni di vitello di alto livello, prodotte responsabilmente. L'azienda dispone di un ampio assortimento di tagli di vitello bianco e rosato giovane", esordisce Edoardo Massironi, account manager Italia. Vitelco cura ogni minimo dettaglio della catena produttiva, a partire dall'attenzione della materia prima che deve essere allevata secondo precisi parametri qualitativi. Al fine di garantire il massimo della sicurezza nell'industria, Vitelco ha introdotto il marchio Vitel-oké, che rappresenta, oltre a un brand, un insieme di severe regole produttive, nel pieno rispetto dell'animale e della natura. "Nei nostri allevamenti i vitelli hanno a disposizione ampio spazio, luce naturale, accesso a volontà all'acqua e al mangime di ottima qualità. I vitelli di carne bianca, ad esempio, sono nutriti principalmente con latte per vitelli; le carni rosé, invece, devono il loro colore rosato e la loro sorprendente tenerezza grazie al foraggio utilizzato, sempre ben equilibrato. Inoltre, ci atteniamo scrupolosamente ai tempi di trasporto, brevi e contenuti". Per rispondere alle diverse esigenze del mercato, nel reparto disosso il personale specializzato prepara quotidianamente i prodotti freschi e su misura in modo da poter fornire sempre le quantità e i tagli desiderati, confezionati secondo le singole richieste. Per il foodservice professionale e la gastronomia, ad esempio, i cartoni Vitelpro hanno dimensioni e pesi standard più ridotti rispetto agli imballi normali e contengono confezioni più piccole.

www.vitelco.nl/it



ENTRECOTE

Carne di vitello allevato secondo precisi parametri qualitativi. Vitelco gestisce la qualità attraverso tutti gli anelli della catena, applicando regole ferree in materia di salute e benessere degli animali.



CARNI MEC

Nel cuore del cuneese Mec Spa, di proprietà della famiglia Formento, lavora dal 1989 carne bovina di alta qualità. L'azienda propone infatti prodotti premium caratterizzati da materie prime eccellenti (in primis la carne di razza piemontese), esclusività della ricetta ed elevata componente di servizio. A catalogo vanta un'ampia varietà di referenze realizzate con pregiata carne di Fassone Piemontese: segnaliamo la Battuta da 160 g, il Medaglione da 200 g e i due Medaglioni 100x2, la Tagliata da 200 g, il Roast-Beef e l'arrosto da mezzo chilo. Ma anche lombata, costata e fiorentina a peso variabile. "Tra le nostre proposte, abbiamo recentemente inserito una novità: gli 'Sfizi di Battuta di Fassone'", sottolinea Nicola Pellegrino, responsabile marketing e comunicazione dell'azienda. Si tratta di un prodotto realizzato con polpa sceltissima di piemontese, lavorata accuratamente per eliminare filamenti e parti grasse, in modo tale da rendere la carne morbida e omogenea, e successivamente condita in tre gusti differenti: 'Gusto Classico', con olio sale pepe e limone; 'Pomodori secchi e olive' e 'Senape e capperi'. Gli sfizi sono proposti nel formato da 20 g x 6, vantano 100% carne di razza piemontese, e sono ideali per aperitivi e antipasti in una confezione apri e gusta di facile utilizzo. "Tra i plus che caratterizzano questo prodotto è necessario sottolineare che sono realizzati con carni severamente controllate, allevate in Piemonte, sotto le Alpi, da allevamenti italiani e 100% tracciabili, e lavorate con un forte carattere artigianale che richiede, oltre alla ricerca della materia prima, la mano esperta dei nostri macellai", spiega Nicola Pellegrino. "L' elevata premiumness di prodotto garantisce poi diversi benefit al consumatore: basso livello di colesterolo; ridotto contenuto di grasso; carne dal miglior gusto e morbidezza. Non solo. La carne è confezionata nel packaging skin pack, un confezionamento innovativo, igienico e naturale che garantisce una conservazione ottimale. Questo tipo di confezione, infatti, permette una visuale completa del prodotto, protegge le caratteristiche organolettiche, ne aumenta la shelf life e rappresenta la confezione ideale anche per essere congelata in freezer". Le referenze realizzate da Carni Mec sono disponibili nelle migliori insegne della Gdo, sia a marchio Formento che attraverso progetti di co-packing, su tutto il territorio italiano e all'estero.



SFIZI DI BATTUTA DI FASSONE, GUSTO 'CLASSICO' CON OLIO SALE PEPE E LIMONE

Il prodotto è realizzato con 100% carne di razza piemontese da allevamenti italiani e tracciabili. Confezione in skin pack.

<https://carnimec.it/>



COALVI

Il marchio Coalvi identifica il consorzio che da oltre 30 anni si occupa di valorizzare e promuovere la carne prodotta dal bovino di razza Piemontese. Nel concetto di valorizzazione rientra in primo luogo la certificazione di origine, che ha visto Coalvi come primo ente riconosciuto con un proprio disciplinare di etichettatura dedicato esclusivamente a questa razza. Non meno importante, però, è l'attività di promozione tramite l'offerta di prodotti che, realizzati con questa carne, si propongono ai consumatori con caratteristiche che soltanto questa materia prima riesce a conferire. "Con questo spirito da alcuni anni viene proposta la bresaola 'gran fassona', di forte impatto visivo per il diametro delle fette che se ne ricavano e di particolare delicatezza al palato, nata da un felice connubio tra la carne di Piemontese e la ben nota tradizione Valtellinese nella realizzazione di questo salume", spiega Elisa Ravera, responsabile dell'ufficio marketing del consorzio. "A questo prodotto, primo in ordine di tempo, si è affiancata la variante più fresca, il carpaccio di bresaola, realizzata con la stessa tecnica ma con una stagatura più breve. E poi ancora il girello cotto (il classico vitello tonnato) il manzo affumicato, il grancotto (del tutto simile al prosciutto cotto, come sapore, ma con meno del 2% di grasso) e, ultima nata, in ordine di tempo ma, stando ai numeri, non di importanza, la salsiccia di fassone". I prodotti Coalvi sono presenti nelle macellerie aderenti al marchio e, gradualmente, stanno occupando spazio anche nella grande distribuzione, soprattutto con la salsiccia di fassone, presente nei canali più importanti ormai da un paio di anni. "In molti commentano che una qualità come quella dei prodotti Coalvi meriterebbe di essere proposta anche all'estero. È una prospettiva che il consorzio non scarta a priori. Tuttavia la razza Piemontese, pur essendo la varietà autoctona più rappresentata in Italia, ha dei numeri limitati ed è difficile pensare a un mercato senza confini".



SALSICCIA DI FASSONE

Consumata cruda, come vuole la tradizione, la salsiccia di fassone Coalvi appaga il palato con la sua delicatezza e risveglia le emozioni dei piatti semplici della tradizione contadina. Cotta, in umido o alla piastra, si fa apprezzare per la sua leggerezza, derivata dal basso contenuto di grasso.

www.coalvi.it

PANTANO CARNI

Pantano Carni è un'azienda di Arre, in provincia di Padova, che vanta una grande esperienza nel settore dell'allevamento e della macellazione. I fratelli Simone e Cristiano Pantano, rappresentanti dell'ultima generazione della famiglia, gestiscono l'azienda su solidi principi, tra cui la sicurezza del prodotto, la sostenibilità aziendale e la salute dei capi allevati, al fine di controllare l'intera filiera e garantire un prodotto eccellente e in grado di soddisfare i numerosi clienti sul territorio italiano. "La nostra proposta è ampia e tiene conto delle differenze di settore, dal mondo della ristorazione alla gastronomia, dal grossista al local trade", spiega Simone Pantano, Ceo dell'azienda. "Ai professionisti del settore, ad esempio, forniamo i principali tagli in osso, tra cui mezzene, anteriori, posteriori, cosce e lombate, in modo che possano lavorare la carne secondo necessità specifiche. Contemporaneamente, poi, prepariamo e confezioniamo sottovuoto una vasta scelta di tagli e realizziamo i 'pronti da cuocere' - un'ottima soluzione per chi vuole consumare un pasto gustoso e veloce, senza rinunciare alla qualità -, preparati in confezioni con grafiche personalizzabili, in modo da soddisfare le varie tipologie distributive". Tra i fiori all'occhiello dell'azienda, segnaliamo una novità: la linea Angus Premiata Qualità 1821. Di cosa si tratta? "Le referenze che compongono questa linea sono realizzate con carne di bovini che hanno seguito un percorso certificato. Le femmine di pochi mesi di Aberdeen Angus, acquistate in purezza in Irlanda, vengono fatte crescere nei nostri allevamenti e alimentate con un regime alimentare nobile, composto in gran parte da cereali di nostra produzione. Abbiamo deciso di lavorare con l'Angus per differenziare la proposta organolettica dei nostri prodotti. Volevamo inserire un taglio più mazzato, con il giusto punto di grasso. Ci siamo riusciti, e i ristoratori italiani hanno apprezzato".



FIorentINA

La fiorentina è un taglio di prima categoria che si ricava dalla parte posteriore della lombata. L'osso a forma di "T" separa il controfiletto dal filetto, che è la parte più tenera del bovino.

www.pantanocarni.it

NEWS DAL SETTORE

Nasce l'associazione Oicb

Nell'interesse della filiera carne, nasce Oicb, l'associazione delle carni bovine. Costituita da Fiesa-Confesercenti, Cia-Agricoltori italiani, Copagri, Assograssi e Uniceb, l'associazione ha tra i suoi scopi la tutela e la difesa dell'immagine del settore dalle notizie false e tendenziose, la promozione di un'assunzione consapevole delle proteine animali e la valorizzazione della zootecnia per la tutela dei territori rurali. Come fanno sapere i fondatori, si tratta di un primo importante passo per la creazione di una struttura centrale, indispensabile per le scelte che dovranno essere prese per lo sviluppo, l'innovazione e il commercio del settore.

Carlo Siciliani, presidente Uniceb: "Promuoveremo i contratti di filiera della carne bovina"

Nel corso della 49ª assemblea di Uniceb, l'Unione nazionale importatori carne e bestiame, Carlo Siciliani è stato rieletto alla presidenza. Per l'occasione, Siciliani ha ribadito che l'associazione continua a perseguire obiettivi di filiera allargati a tutto il mondo della carne bovina, come dimostrato dalla recente costituzione dell'Oicb, la prima organizzazione interprofessionale della carne bovina che ha lo scopo di valorizzare al meglio il comparto. Siciliani ha sollecitato, fra l'altro, anche una legge che tuteli le denominazioni di vendita e che impedisca la confu-

sione tra i prodotti a base di carne e quelli che, senza alcun contenuto di proteine animali, sono etichettati con dizioni che richiamano impropriamente la carne inducendo in errore il consumatore.

Razza marchigiana: Bovinmarche festeggia 30 anni

Bovinmarche, l'associazione marchigiana di produttori di carne bovina, compie 30 anni di attività. Oggi Bovinmarche riunisce 500 piccoli allevatori. Tra i suoi principali progetti segnaliamo il primo sistema di tracciabilità elettronica realizzato con un proprio disciplinare di etichettatura che anticipò la normativa europea, la certificazione No Ogm per l'alimentazione dei bovini, la CReNBA per il benessere degli animali e la 'No Antibiotic'. I prodotti Igp di Bovinmarche e le sue carni di razza marchigiana sono presenti nelle principali catene della Gdo, nella ristorazione collettiva e commerciale e nel circuito delle macellerie nazionali.

Al via la nuova associazione nazionale della razza Frisona e Jersey italiana

Il 13 dicembre scorso Anafi, l'Associazione nazionale allevatori della razza frisona italiana, si è trasformata in Anafij l'Associazione nazionale della razza Frisona e Jersey italiana. Entrano quindi a farne parte 11 mila allevatori della razza Frisona e oltre 700 allevatori della razza Jersey italiana. La nuova Anafij rappresenta oggi circa 1.100.000 capi

iscritti ai due Libri Genealogici delle razze Frisona e Jersey localizzati su tutto il territorio nazionale. Nel corso dell'ultima assemblea dei soci è stato nominato anche il nuovo consiglio direttivo dell'associazione, che sarà presieduta da Fortunato Trezzi.

Consorzio Carni di Sicilia: obiettivo valorizzare il prodotto del territorio

"È arrivato il momento di farci conoscere e di rendere identificabile il nostro prodotto e la sua straordinaria qualità, al fine di consentire un consumo di carne sano, critico e consapevole e limitare i consumi di carni estere", esordisce Marco Mocchiari, presidente del Consorzio Carni di Sicilia. Il Consorzio, nato più di dieci anni fa, è costituito da oltre 160 allevatori associati che, insieme, lavorano per portare sulla tavola dei consumatori la migliore carne bovina siciliana, attraverso un dettagliato disciplinare di produzione che riguarda l'intera filiera: dall'allevamento alla vendita al dettaglio. "Il marchio 'Carni di Sicilia'", sottolinea Mocchiari, "è sinonimo di un percorso di grandi valori: il valore dato dai migliori pascoli dell'isola, il valore dei migliori allevamenti che garantiscono il benessere dell'animale, il valore dell'alimentazione sana e certificata di ogni singolo bovino e il valore aggiunto dei punti vendita consorziati, ultimo e fondamentale anello di una catena ideata e realizzata per promuovere l'eccellenza delle carni bovine siciliane".

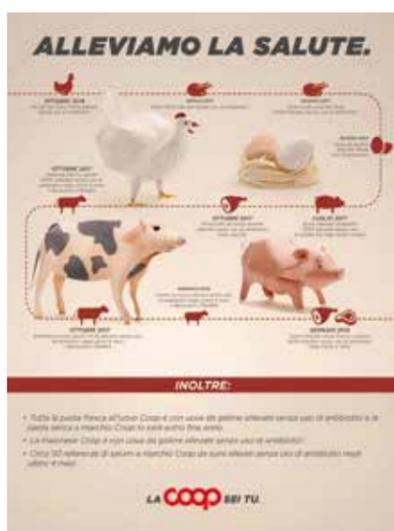


Coop: "Alleviamo la salute"

Il progetto contro l'antibiotico-resistenza a tutela del benessere animale. I traguardi raggiunti e gli obiettivi futuri.

Da anni impegnata nella collaborazione con le principali organizzazioni che si occupano di benessere animale come Lav (Lega anti-vivisezione) e Ciwf (Compassion in world farming), Coop Italia, catena della Gd, ha dimostrato ancora una volta di essere sensibile a questo importante tema. E lo ha fatto con una campagna chiamata "Alleviamo la salute" partita nel 2017, con l'obiettivo di migliorare le condizioni di allevamento degli animali ed eliminare o ridurre l'uso degli antibiotici, contrastando l'aumento di batteri resistenti. Dando così alle persone una garanzia in più per la loro salute.

Coop ha chiesto agli allevatori di intervenire con azioni strutturali, di gestione, di management e di maggiore igiene per garantire un miglioramento negli standard del benessere animale. Se gli animali vivono meglio, hanno meno bisogno di essere curati. "Siamo convinti di aver intrapreso una campagna coerente con i nostri valori e apprezzata dai consumatori che stanno sempre più



chiedendo di essere rassicurati che gli animali siano allevati rispettando i requisiti di benessere animale", dichiara Marco Pedroni, presidente Coop Italia. "In generale, a valore il trend della carne è migliorato sia nel mercato che in Coop. In particolare nei punti vendita dove il prodotto è stato "valorizzato", gli acquisti di carne sono cresciuti a valore di un punto percentuale in più".

I risultati e i prossimi obiettivi

Ad oggi, Coop è riuscita a coinvolgere più di 1.700 allevamenti italiani con oltre 1.000 prodotti in vendita che provengono da animali allevati riducendo l'uso degli antibiotici fino a eliminarli completamente. I prodotti coinvolti, sono facilmente riconoscibili dal bollino "Allevato senza uso di antibiotici" o "Allevato senza uso di antibiotici negli ultimi quattro mesi di vita". Per essere certa che agli animali siano assicurate le migliori condizioni possibili, per la filiera del bovino Coop ha ottenuto nel corso del 2017 l'installazione di telecamere negli allevamenti e nei macelli.

Gli effetti sulle vendite di carne

La campagna ha inciso in modo positivo sui valori di vendita della carne in Coop. La filiera del bovino adulto, allevato senza uso di antibiotici negli ultimi quattro mesi, ha raggiunto il 90% delle vendite. Il 75% è invece merito del pollo (senza uso di antibiotici) e il 25% è attribuibile alla filiera del suino (senza uso di antibiotici negli ultimi quattro mesi).

STOP AGLI ANTIBIOTICI

L'uso degli antibiotici ha consentito di limitare il diffondersi di malattie e contribuito ad allungare la vita media delle persone. Negli ultimi decenni, però, l'abuso di questi medicinali ha portato al diffondersi dell'"antibiotico-resistenza". Per questo Coop, insieme ai maggiori enti internazionali a salvaguardia della salute, l'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) e l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), hanno lanciato l'allarme con l'obiettivo di ridurre l'uso e l'abuso.

ALCUNI NUMERI

39 i fornitori del settore carni coinvolti
1.000 gli allevamenti bovini interessati
10 miliardi di euro il giro d'affari
20 milioni di euro l'investimento di Coop
90% la carne di bovino venduto senza uso di antibiotici negli ultimi quattro mesi
75% la carne di pollo venduto senza uso di antibiotici
25% la carne di suino venduto senza uso di antibiotici negli ultimi quattro mesi
1.700 gli allevamenti italiani coinvolti

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

WWW.ALIMENTANDO.INFO

LA CARNE *in tavola*

PULLED PORK

DAGLI STATI UNITI
ALLA TUA TAVOLA

COPPA DI MAIALE AFFUMICATA
E COTTA A BASSA TEMPERATURA
PRONTA DA SFILACCIARE
IDEALE PER PREPARARE GOLOSI PANINI
IN POCHE MINUTI

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

BOLOGNA
2019
15ª edizione
16-17
GENNAIO

**PASSA
A TROVARCII**
Stand F30
Padiglione 30



TANTE RICETTE DAL MONDO

Hai mai provato il PASTRAMI,
punta di petto affumicata e speziata
in puro New York style?

Scopriilo qui con il tuo smartphone

www.delicatesse.it



IN TUTTI I MIGLIORI SUPERMERCATI

delicatesse
50 anni genuini

I MIGLIORI
TAGLI DI CARNE
SCELTI PER TE

INNOVATIVA
TECNOLOGIA
SOTTOVUOTO

SENZA CONSERVANTI
SENZA GLUTINE

Carne rossa: cinque miti da sfatare

Assocarni e Mipaaf insieme per una campagna d'informazione a favore dell'allevamento dei bovini italiani e del consumo dei prodotti derivati. Nutrizione, sicurezza, ambiente, no spreco ed economia: le parole chiave per la sostenibilità della filiera.



Quando si parla di carne rossa, le prime cose che saltano alla mente dei consumatori moderni sono gli aspetti negativi legati a questo alimento. In effetti, la carne bovina è spesso oggetto di dibattiti pubblici, a volte distorti da false notizie e dicerie diffuse dai numerosi gruppi vegetariani che, attraverso social e manifestazioni, cercano di convincere i cittadini che mangiare carne è sbagliato. E questo ha sicuramente contribuito al calo dei consumi in Europa e in Italia negli ultimi dieci anni. Ma ci sono buone notizie per i carnivori amanti del bovino. A intervenire per sfatare questo mito è stata Assocarni, una delle principali associazioni del settore delle carni in Italia che, in collaborazione con Mipaaf - Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo - ha lanciato una campagna di informazione volta a promuovere e a rendere consapevoli i consumatori sull'importanza della carne bovina italiana nell'ambito di una dieta equilibrata. Il progetto, chiamato "La stellina

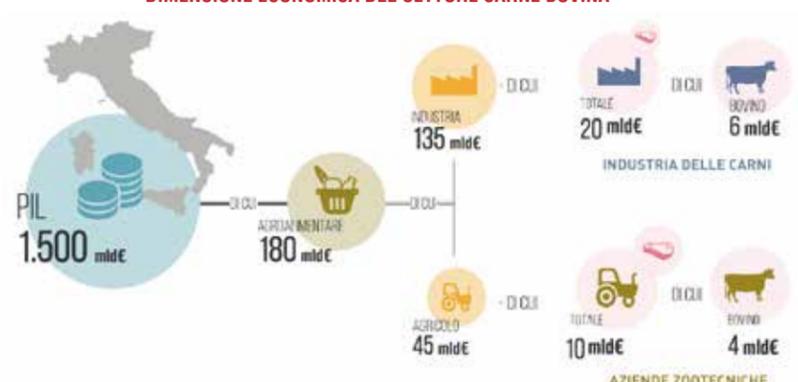
della carne bovina", è stato realizzato da Rai pubblicità ed è andato in onda sulle reti Rai attraverso radio, tv, cinema e web con il formato di "Lezioni di etichetta". Con un percorso narrativo e una lettura dell'"etichetta virtuale", lo spot ha spiegato cosa sono le carni sostenibili, l'importanza dei valori nutrizionali della carne bovina italiana e la relazione tra carne bovina e ambiente. Andando sul sito www.lastellinadellacarne-bovina.it è poi possibile approfondire nel dettaglio questi argomenti. Nella home page, infatti, compare la "stellina" a cinque punte e, su ognuna di esse, un titolo ben preciso: nutrizione, sicurezza, ambiente, no spreco ed economia. Si tratta dei "principali volti della sostenibilità della carne bovina italiana" che costituiscono il focus della campagna lanciata da Assocarni. E cliccando su ognuno di essi, si potranno leggere le varie informazioni e contenuti dettagliati.

Eleonora Davi

L'ALLEVAMENTO BOVINO OFFRE LAVORO

Oltre a fornire carne di qualità e sostenibilità ambientale, l'allevamento bovino italiano dà lavoro a un numero elevato di persone: sono 80mila le famiglie che hanno trovato occupazione grazie ai 110mila allevamenti sparsi su tutto il territorio nazionale. Inoltre, è opportuno ricordare che la filiera del bovino coinvolge altre due filiere molto importanti per l'economia del nostro Paese: quella del latte e quella della pelle.

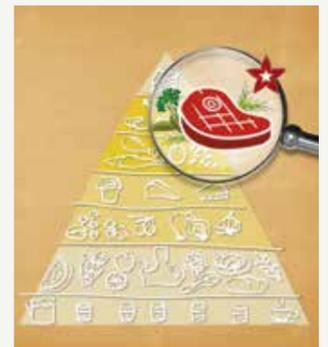
DIMENSIONE ECONOMICA DEL SETTORE CARNE BOVINA



Dimensione macroeconomica del settore delle carni in Italia. Le informazioni presentate hanno lo scopo di fornire un'indicazione di massima e sono il risultato di rielaborazioni di dati statistici pubblicati da Ismea* e Istat* che si consiglia di consultare per eventuali approfondimenti o informazioni di dettaglio - www.ismeaservizi.it - www.agri.istat.it

L'IMPORTANZA DELLA CARNE ROSSA NELLA DIETA MEDITERRANEA

Se si pensa a una dieta sana ed equilibrata, si pensa alla dieta mediterranea. Secondo gli esperti, che consigliano di consumare spesso alimenti come verdure fresche, cereali e frutta, è in grado di ridurre il rischio di sviluppare numerose patologie e per questo è fortemente raccomandata. Ma in pochi sanno che il consumo consapevole e bilanciato di carne rossa bovina può contribuire al naturale benessere dell'organismo, grazie al suo contenuto di elementi nutritivi come proteine, vitamine, sali minerali e lipidi, molto importanti in tutte le diverse fasi della vita.



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SICUREZZA ALIMENTARE

L'allevamento bovino e il relativo consumo equilibrato della carne possono essere una buona pratica di sostenibilità perché contribuiscono alla tutela del territorio, del paesaggio, della biodiversità e della fertilità dei suoli. Un'efficace attività di allevamento sostenibile, che rispetta i vari ecosistemi, assicura inoltre varietà di razze animali e specie botaniche. Sul totale delle emissioni di gas serra prodotte a livello mondiale, solo il 14% è attribuibile alle produzioni zootecniche (carne, latte e uova) di cui solo il 6-7% è relativo alle carni bovine (FAO). Sul fronte della sicurezza alimentare, poi, il settore vanta controlli sulla filiera, identificazione e tracciabilità di ogni singolo animale e prodotto derivato. La catena dei controlli pubblici e privati, insieme alle normative sanitarie, in Italia sono tra le più rigorose del mondo. E questo permette di portare in tavola carni sicure che tutelano la salute del consumatore.

LE IMMISSIONI PRODOTTE DALLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE (LATTE, CARNE E UOVA)

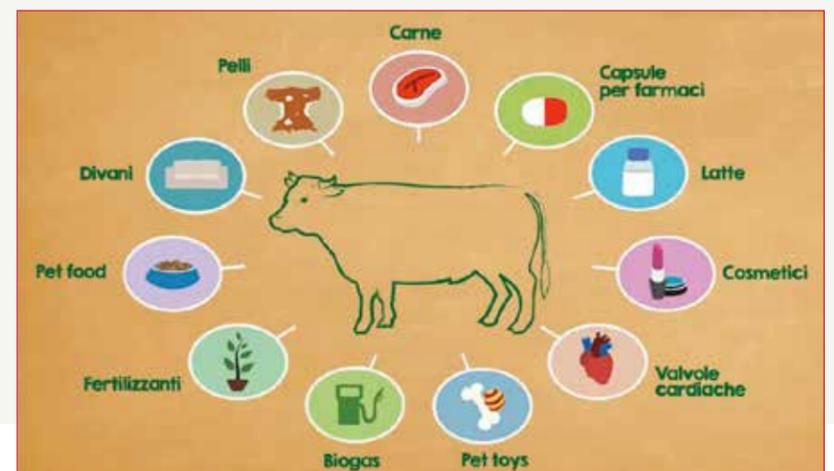


SUL TOTALE DELLE EMISSIONI PRODOTTE A LIVELLO MONDIALE

Fonte: FAO

UN ESEMPIO DI ECONOMIA CIRCOLARE

Parlando di riduzione degli sprechi, la filiera bovina rappresenta un esempio importante. Infatti, propone una grande possibilità di recupero e valorizzazione di prodotti derivanti dalla lavorazione del bovino. Si può addirittura parlare di economia circolare, dove ogni prodotto che si genera nella trasformazione trova un suo specifico indirizzo produttivo e di mercato.



ALCASS – AMICA NATURA
www.amicanatura.it



Nome prodotto

Salsicce di suino grigliate senza pelle Amica Natura

Breve descrizione prodotto

Tenere e saporite salsicce di suino senza pelle, già cotte e grigliate, riattivabili in pochi minuti in padella o al microonde, pronte per essere servite. Le salsicce Amica Natura vengono realizzate da suino 100% italiano allevato nel rispetto del benessere animale e secondo le regole del Consorzio Prosciutto di Parma e San Daniele. Le salsicce sono impastate manualmente dai mastri macellai dell'azienda, come da antica ricetta norcina, per poi essere cotte in griglia, caratteristica cottura che dona alla carne una leggera e piacevole nota legnosa e il tipico aroma barbecue. Pronte in pochi minuti, le salsicce, morbide e gustose, sprigionano un irresistibile profumo di griglia.

Peso medio/pezzature

100 g.

Caratteristiche

Salsiccia di suino italiana grigliata senza pelle pronta per l'uso.

Confezionamento

2 buste da 1 Kg (10 pezzi).

Tempi di scadenza

12 mesi.

AMADORI
www.amadori.it



Nome prodotto

Il Campese – Busto di pollo

Breve descrizione prodotto

Selezionato tra le migliori razze e alimentato con mangime totalmente vegetale senza Ogm, il pollo Campese è allevato all'aperto senza uso di antibiotici. Libero di razzolare in ampi spazi, sviluppa una muscolatura più delineata e consistente per un prodotto dal gusto unico, 100% italiano, con un'ottima resa in cottura.

Peso medio/pezzature

1,250 Kg.

Confezionamento

Pratica vaschetta di alluminio, pronta da infornare.

Tempi di scadenza

11 gg.

AVIMECC
www.avimecc.com



Nome prodotto

Pollo ripieno

Breve descrizione prodotto

Delicatissimo pollo disossato a mano e farcito con un ripieno a base di carne di pollo e suino e all'esterno ricoperto da pancetta, rosmarino e alloro. Ideale nelle grandi occasioni, soprattutto per le feste natalizie, da gustare in famiglia come da tradizioni siciliane.

Ingredienti

Carne di pollo 63,7%, ripieno 29% (carne di pollo 65%, carne di suino 11,5%, pangrattato 5,7% (farina tipo 00, lievito di birra, sale), formaggio 4,6% (latte, sale, caglio, conservanti: lisozima da uovo), fibre vegetali, sale iodato, aromi, spezie, regolatori di acidità: E301, aroma naturale, uovo 1,5%), carne di suino 6,8%, rosmarino 0,4%.

Peso medio/pezzature

Peso variabile da 1,100 Kg a confezione.

Confezionamento

Vassoio in polistirolo, film estensibile.

Tempi di scadenza

8 gg, da conservare a temperature comprese tra 0/+4°C, consumare previa accurata e completa cottura.

BM GASTRONOMIA
www.bmgastromonia.com



Nome prodotto

Arrosto di tacchino con verdure alla griglia

Ingredienti

Verdure grigliate 52%, arrosto 48% (fesa di tacchino, salsa (acqua, olio di girasole, preparato per brodo (sale, maltodestrine, amido di mais, aromi (con soia), zucchero, cipolla, estratto di carne, farina di frumento, estratto di mais-girasole-soia, olio di girasole, verdure in prop. var. (carota, cipolla, sedano), spezie), gelatina animale, aglio, fibre di patata-carota-bambù, rosmarino, vino bianco).

Peso medio/pezzature

250 g.

Caratteristiche

Arrosto di fesa di tacchino cotta lentamente a bassa temperatura, accompagnato da verdure alla griglia. La gamma è costituita da quattro referenze: la lonza di maiale con funghi, il brasato con polenta, l'arrosto di maiale farcito con patate arrosto e l'arrosto di tacchino con verdure alla griglia.

Confezionamento

Vaschetta in CPET + film termosaldato. Confezionato in atmosfera protettiva N2/CO2

Tempi di scadenza

15 gg.

CENTRO CARNE
www.centrocarne.com



Nome prodotto

Costata di scottona marchigiana

Breve descrizione prodotto

La costata è ricavata dal quarto posteriore della scottona, precisamente dalla lombata ad esclusione del filetto, e proveniente da razza marchigiana Igp 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale'.

Peso medio/pezzature

Circa 400 g.

Caratteristiche

La tenerezza di questa carne è determinata e dall'elemento genetico e dall'età dell'animale, giovani femmine 14/16 mesi. La sua grana è tenera, gustosa e saporita grazie alle marezzature tipiche che le conferiscono fragranza ma allo stesso tempo leggerezza e digeribilità.

Confezionamento

In vaschetta skin trasparente. La tecnica skin permette di proteggere l'alimento dalla naturale degradazione dovuta all'ossigeno e dallo sviluppo di batteri patogeni e alteranti, però favorisce il prolungamento del processo naturale di frollatura della carne migliorandone la morbidezza e gusto

Tempi di scadenza

15 gg dal confezionamento.

DELICATESSE
www.delicatesse.it



Nome prodotto

Deli

Breve descrizione prodotto

L'arrosto di tacchino nella sua versione più classica. La lista degli ingredienti ridotta al minimo fa risaltare il gusto della carne preservandone la salubrità e il basso contenuto di grassi. Buono e leggero è ideale per la preparazione di antipasti e piatti freddi oltre che per farcire panini.

Ingredienti

Fesa di tacchino (80%), acqua, aromi naturali, sale, pepe, conservante: nitrito di sodio.

Peso medio/pezzature

Solitamente venduto nella pezzatura da 2,5 Kg ca. è disponibile anche intero (5 Kg ca.), calibrato, ovale, quadrato in formato 11x11 e in barre per affettatura.

Caratteristiche

Arrosto di fesa di tacchino cotto al forno. La nuova ricetta ha ulteriormente ridotto il numero di ingredienti, in accordo con la filosofia aziendale di eliminare di tutto ciò che è superfluo: solo carne, aromi naturali, sale e pepe. Prodotto senza glutine, derivati del latte, Ogm, polifosfati, allergeni e glutammato.

Confezionamento

Sottovuoto con film multistrato di poliammide-polietilene.

Tempi di scadenza

60 gg garantiti.

EUROCHEF ITALIA
www.eurochefitalia.com



Nome prodotto

Brasato alle verdure

Breve descrizione prodotto

Soffici fette di bovino selezionate cotte lentamente per mantenere la morbidezza avvolte da una salsa alle verdure e aromi naturali.

Ingredienti

Ortaggi in proporzione variabile (carota, cipolla, sedano), vino rosso, olio extravergine di oliva, acqua, concentrato di pomodoro 2%, sale iodurato, aromi naturali; carne di bovino cotta, rosmarino, aglio.

Peso medio/pezzature

250 g

Caratteristiche

In padella: rimuovere la pellicola protettiva, versare il contenuto in una padella antiaderente e scaldare per tre minuti a fuoco moderato, rigirando di tanto in tanto. In forno microonde: forare la pellicola protettiva, porre la vaschetta nel forno microonde e scaldare per tre minuti a 650/700 Watt. Attendere 30 secondi prima di servire.

Confezionamento

Confezionata in atmosfera protettiva.

Tempi di scadenza

40 gg.

MONTANA
www.montanafood.it



Nome prodotto

Hamburger Bio Montana surgelato

Breve descrizione prodotto

Il Nuovo hamburger Bio Montana è realizzato con il 96% di carne di bovino biologico, senza glutine e con carne 100% da allevamenti italiani. Una qualità sempre garantita nel rispetto del gusto e della trasparenza.

Ingredienti

Carne di bovino biologico 96%, acqua, patata disidratata biologica, sale.

Peso medio/pezzature

Ogni confezione contiene quattro hamburger da 100 g ciascuno.

Caratteristiche

96% di carne di bovino biologico. Senza glutine. 100% carne da allevamenti italiani.

Confezionamento

Astuccio di cartone. Ogni hamburger è confezionato singolarmente con pellicola di plastica trasparente.

Tempi di scadenza

12 mesi.

BALDI
www.baldicarni.it



Nome prodotto
Hamburger di maialino iberico 200 g

Breve descrizione prodotto
Baldi presenta l'hamburger gourmet di maialino iberico. Si tratta di una specialità che racchiude il sapore delle terre spagnole. Celebra, infatti, una razza allevata anticamente allo stato brado nella 'dehesa' spagnola. La particolare alimentazione garantisce una carne mazzata, morbida e succulenta con note aromatiche di noce e nocciola.

Ingredienti
Carne di suino 90,3%, acqua, sale, fibra vegetale alimentare, semolino di patate, destrosio, antiossidante: E300, aromi, spezie, semola di mais, granulato buccia di limone, correttore di acidità: E330, granulato buccia di arancia, olio e succo di limone in polvere. Senza glutine.

Peso medio/pezzature
200 g peso fisso.

Caratteristiche
Prodotto surgelato, pronto da cuocere. Tutti gli hamburger Baldi sono senza glutine.

Confezionamento
Confezione da otto pezzi da 200 g. Cartone da 12 confezioni.

Tempi di scadenza
12 mesi dalla data di produzione.

HCC MEAT PROMOTION WALES
ENTE GALLESE PER LA PROMOZIONE
DELLE CARNI ROSSE GALLESSE
www.agnellogallese.eu



Nome prodotto
Costolette di Agnello Gallese Igp

Breve descrizione prodotto
La costoletta è il taglio ovino per eccellenza, dalla carne tenerissima e raffinata. Una costoletta di agnello gallese pesa circa 80 grammi ed è alta almeno 3 - 3,5 cm. Colore rosa vivo.

Ingredienti
100% carne ovina gallese Igp

Peso medio/pezzature
1,5 / 2 Kg.

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 e skin-pack marchiato "Welsh Lamb Igp".

Tempi di scadenza
30 gg

LOMBARDIA CARNI
www.carnidalmondo.com/hamburger-bio-2x150-g/



Nome prodotto
Maxi hamburger di scottona da agricoltura biologica - Agrobio

Breve descrizione prodotto
Un hamburger perfetto per chi segue uno stile di vita attento agli equilibri dell'ambiente ma senza rinunciare alla buona cucina, gustosa e naturale come quella dei nostri nonni. Composto da sola carne bovina proveniente da allevamenti ad agricoltura biologica su pascoli alpini della Carinzia, dove vengono allevati con un'alimentazione ad erba e a cereali biologici. Per la sua preparazione, abbiamo scelto di utilizzare semplicemente carne bovina, sale e acido ascorbico, senza alcun ingrediente aggiuntivo, per preservare il gusto vero della carne senza alterarne le sue caratteristiche organolettiche di prodotto semplice e fresco.

Ingredienti
Carne di bovino adulto da agricoltura biologica - Scottona.

Peso medio/pezzature
2 pz x 150 g.

Confezionamento
Confezionamento in atmosfera protettiva.

Tempi di scadenza
6 gg dal confezionamento.

MARTINI ALIMENTARE
www.martinalimentare.com



Nome prodotto
Martini Delight - Spiedini di pollo

Breve descrizione prodotto
Gli spiedini Martini Delight sono preparati con selezionatissime carni di pollo, la cui leggerezza è stata ulteriormente esaltata dai cuochi Martini: private delle parti più grasse, queste carni conservano valori nutrizionali fondamentali e tanta bontà per il palato. La linea Martini Delight di pollo è composta da salsiccia luganega; hamburger e spiedini.

Peso medio/pezzature
Spiedini di pollo 450 g.

Caratteristiche
Gli spiedini Martini Delight sono perfetti per chiunque voglia mantenersi in forma: non solo contengono un basso livello di colesterolo e di grassi, ma sono anche ricchi di proteine. Il giusto apporto giornaliero di iodio è inoltre garantito dall'utilizzo di sale iodato. La continua ricerca con cui Martini vuole soddisfare le esigenze dei consumatori ha dato i suoi frutti: i prodotti Delight sono ora privi di glutine e con il 30% in meno di sale rispetto agli altri prodotti Martini.

Confezionamento
Vassoio nero in top seal.

Tempi di scadenza
9 gg shelf life.

VALLE SPLUGA
www.vallespluga.it



Nome prodotto
Galletto Scudetto Rosso aperto con rosmarino

Breve descrizione prodotto
Galletto intero aperto sul dorso con un rametto di rosmarino fresco.

Ingredienti
Galletto e rosmarino fresco.

Peso medio/pezzature
550 gr circa.

Confezionamento
Prodotto confezionato in vassoio + film

Tempi di scadenza
Shelf life 10 gg.

SALUMIFICIO FORMA
www.salumificioforma.it



Nome prodotto
Salsiccia di Macomer

Breve descrizione prodotto
La Salsiccia di Macomer è realizzata secondo le antiche tradizioni del Marghine e del suo centro abitato più importante: Macomer. Costituisce il prodotto più caratterizzante del Salumificio Forma e della tradizione sarda.

Ingredienti
Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, vino, spezie, aromi naturali. Conservanti: E250, E252. Antiossidanti: E300.

Peso medio/pezzature
Il prodotto intero ha un peso variabile tra i 350 g e i 400 g.

Caratteristiche
Per la sua produzione si utilizzano esclusivamente carni fresche appena disossate. Questo permette di utilizzare poche spezie perché la carne fresca e profumata non ha bisogno di essere nascosta dagli aromi. La dolcezza della polpa sceltissima viene esaltata da un'accurata stagionatura che può variare dai 18 ai 25 gg. L'insaccamento è di solo budello naturale.

Confezionamento
Nuda

Tempi di scadenza
60 gg. Conservare in luogo fresco. Una volta tagliato il prodotto conservare in frigo da +1° C a +4° C

SOALCA - JUBATTI CARNI
www.soalca.it



Nome prodotto
Hamburger biologico di bovino adulto - Linea 'Carni Biologiche Jubatti'

Breve descrizione prodotto
L'Hamburger biologico Jubatti, a differenza degli altri hamburger bio composti di sola carne, grazie all'aggiunta di ingredienti bio selezionati dall'azienda, unisce le caratteristiche qualitative delle carni bio a una maggiore morbidezza, succosità e gusto. L'azienda produce la linea bio secondo rigidi criteri: metodo di produzione bio; rispetto del benessere animale; nutrimento degli animali prevalentemente bio. Sono tassativamente banditi: stimolanti della crescita, Ogm nella produzione dei foraggi e pesticidi nella produzione agricola dei foraggi.

Ingredienti
Carne di bovino adulto bio, acqua, pane bio, sale, fecola di patate bio, destrosio bio, antiossidante: acido ascorbico, spezie bio.

Peso fisso
200 g.

Confezionamento
Skinpack (qualità organolettiche e durata tutela più a lungo; oltre il doppio della shelf-life dell'atm)

Tempi di scadenza
14 gg.

VANDRIE GROUP
www.janfood.com



Nome prodotto
JAN Guancia di vitello

Breve descrizione prodotto
La guancia di vitello JAN è confezionata e preparata sottovuoto. Carne succulenta e tenera, ad alta digeribilità. Ricca di vitamine e minerali. Preparata con i tagli di vitello più pregiati.

Ingredienti
Carne di vitello.

Peso medio/pezzature
400 g.

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 e senza mai dimenticare il benessere degli animali.

Confezionamento
Sottovuoto.

Tempi di scadenza
3 mesi.



L'UNIONE FA LA FORZA. E LA QUALITÀ.

La qualità delle nostre carni è garantita da 67 agricoltori e allevatori padani.

ProSus è la più grande Cooperativa di Produttori di suini italiana, che oggi conta 67 soci in Pianura Padana, con circa 14.000 ettari di terreni coltivati. Nata nel 1988, ProSus è leader da sempre della produzione e lavorazione della carne suina di origine esclusivamente italiana, in grado di garantire un prodotto 100% italiano, tracciabile in ogni fase della lavorazione, dal campo alla tavola. Benessere animale, filiere controllate, allevamenti certificati biologici, grande attenzione alle tematiche di sostenibilità delle produzioni, massima tracciabilità del prodotto, dal campo alla tavola: solo ProSus è in grado di garantirti tutto ciò.





maRca
by  **BolognaFiere**
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION

**BOLOGNA
2019**
15^a edizione
**16 - 17
GENNAIO**

PADIGLIONE 29
STAND D28-E27

Nella tradizione salumiera non possono mancare gli stagionati. Siamo nel cuore dell'Appennino Emiliano, un posto speciale ed unico in Italia: la valle del torrente Parma, al centro della Food Valley. Qui le migliori cosce dei suini ProSus sono lasciate a stagionare con la brezza e l'aria pura delle colline parmensi, nel Parco dei Cento Laghi. La natura, la manualità della tradizione ed il tempo, insieme alla carne di ottima qualità, sono gli ingredienti per ottenere un prodotto eccellente come il rinomatissimo Crudo di Parma, dal sapore, fragranza e morbidezza inconfondibili.