

**ANTEPRIMA
TUTTOFOOD**
GUIDA BUYER

**ALUMI
& CONSUMI**

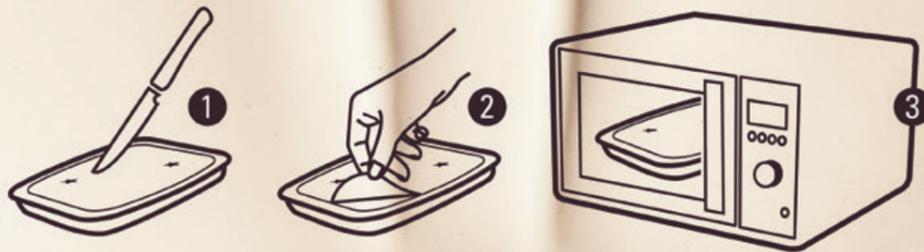
SUPPLEMENTO NUMERO 2
A SALUMI & CONSUMI
ANNO 12 - NUMERO 5 - MAGGIO 2019

CALDE FETTE

LA NOVITA' PIU' FRESCA DEL BANCO
SALUMI SI SCALDA NEL MICROONDE



SIAMO A TUTTOFOOD
DAL 6 AL 9 MAGGIO,
PADIGLIONE 6
STAND H25/L28



**POCHI SECONDI NEL MICROONDE
PER UN GUSTO TRADIZIONALE**



TERREDUCALI.IT

SIAMO A TUTTOFOOD
DAL 6 AL 9 MAGGIO,
PADIGLIONE 6
STAND H25/L28



MALETTI
UNICO
TERRE DI

TERRE
DUCALI
PARMA
TERREDUCALI.IT

Lo
Strolghino

100% CARNE SUINA ITALIANA

ORIGINALE DI
PARMA

DATA PRODUZIONE:





ANTEPRIMA TUTTOFOOD GUIDA BUYER



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

TERRE DUCALI
 www.terreducali.it

LINEA DOPPIO GUSTO STRADE GOLOSE – GUANCIALE E NOCI

Salume e frutta, una novità tutta da gustare: vaschetta doppio scomparto ideale per gustare il tipico e tradizionale Guanciale di Parma insieme a gustose e croccanti noci. Un abbinamento ideale per aperitivi ed apericena.

Ingredienti

Guanciale e Noci

Ingredienti: Guanciale stagionato 62,5% (carne di suino, sale, spezie, aromi naturali, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio); noci sgusciate 37,5%.

Peso medio/pezzature

40 g.

Caratteristiche

Il Guanciale, antico salume della tradizione, si abbina alle noci e riscopre i sapori della campagna. Il guanciale proviene da carni di suino italiano. Aromatizzato e salato è sottoposto ad una adeguata frollatura. Successivamente una lenta stagionatura in cantine conferisce al prodotto dolcezza e rotondità di gusto. Il suo colore rosato è sinonimo di alta qualità.

Confezionamento

Vaschetta in atmosfera protettiva

Tempi di scadenza

30 gg.


LINEA CALDE FETTE – SPALLA DI SAN SECONDO

Si tratta di ottime e gustose fette della tradizionale Spalla di San Secondo, uno tra i classici salumi della Val Parma confezionati di una vaschetta preformata di ultima tecnologia che può essere direttamente microondabile. Questo permette di gustare al meglio questo salume anche tiepido godendone il profumo, il sapore ricco ed il gusto appetitoso.

Ingredienti

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

Peso medio/pezzature

90 g.

Caratteristiche

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

Confezionamento

Confezionato in atmosfera protettiva in vaschetta direttamente microondabile.

Tempi di scadenza

25 gg.

PARMA IS
 www.parmais.it

IL PAGNOTTO – BREZEL PROSCIUTTO COTTO ALLE ERBE

Burger Brezel farcito con prosciutto arrosto alle erbe, cipolle e zucchine.

Ingredienti

Pane Brezel 47% [farina (grano, grano fermentato, grano maltato), acqua, olio di colza, lievito, sale, glutine di frumento, agente di rivestimento (regolatore di acidità (E525)); prosciutto arrosto alle erbe 26,5% (carne di suino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie, erbe aromatiche (<1%), antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio); salsa di farcitura: [maionese (olio di semi di girasole, acqua, uova fresche pastorizzate di cat. A, aceto di vino, amido modificato, zucchero, sale, aroma; addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservanti: E200); yogurt (latte intero fresco pastorizzato, fermenti lattici specifici vivi: streptococcus thermophilus, lactobacillus bulgaricus), senape (acqua, semi di senape, aceto di vino, sale, zucchero, amido modificato, spezie, aroma naturale, addensante: E412)]; cipolle all'aceto balsamico 8,8 % (cipolle, acqua, aceto balsamico di modena Igp (aceto di vino, mosto d'uva concentrato, colorante: caramello. contiene solfiti residui), zucchero, sale, olio di oliva, correttore di acidità: E330. contiene solfiti); zucchine cubetti 5,9% (zucchine sciroppo di glucosio, sale).

Peso medio/pezzature

170 g.

Confezionamento

Vaschetta in atmosfera protettiva + astuccio

Tempi di scadenza

16 gg.


IL PAGNOTTO – IL NORVEGESE. SALMONE, AVOCADO E PANE ALLA CURCUMA

Il norvegese nasce per soddisfare il consumatore attuale che ama i nuovi gusti. Un sapore che oltre ad un altissimo contenuto di servizio e qualità, ritrova in questo speciale freschezza un nuovo sapore creato dall'equilibrato abbinamento tra salmone, avocado e pane alla curcuma.

Ingredienti

Panino farcito con salmone, avocado e zucchine Pane con Curcuma 52,5% (farina di grano tenero tipo '0', acqua, semi di lino scuro (1,3%), lievito, sale, destrosio, semi di lino giallo (0,62%), olio di girasole, farina di soia, farina di cereali maltati (frumento), curcuma (0,1%), emulsionanti: E471-E472e); Salmone 18,75% (Salmone norvegese affumicato, sale); Pasta di Avocado 12,5 % (Avocado 97,13%, succo di lime, sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico); Salsa di farcitura: (Maionese (olio di semi di girasole (50%), acqua, uova fresche pastorizzate di cat. A (9%), aceto di vino, amido modificato, zucchero, sale, aroma; addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservanti: E200; Yogurt (latte intero, fermenti lattici specifici vivi: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus)); Zucchine cubetti 3,7% (zucchine, sciroppo di glucosio, sale).

Peso medio/pezzature

160 g.

Caratteristiche

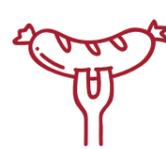
Le qualità organolettiche del salmone, il contenuto di benessere della curcuma e le vitamine dell'avocado offrono un panino veramente speciale. In particolare pane alla curcuma, contiene questa spezia antiossidante dalle proprietà depurative e l'avocado che è ricco di antiossidanti e vitamine, un vero toccasana per la nostra salute.

Confezionamento

Vaschetta in atmosfera protettiva + sacchetto

Tempi di scadenza

16 gg.

PADIGLIONE 6 - STAND H 25 L 28


Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO
 Direttore editoriale
RICCARDO COLLETTI

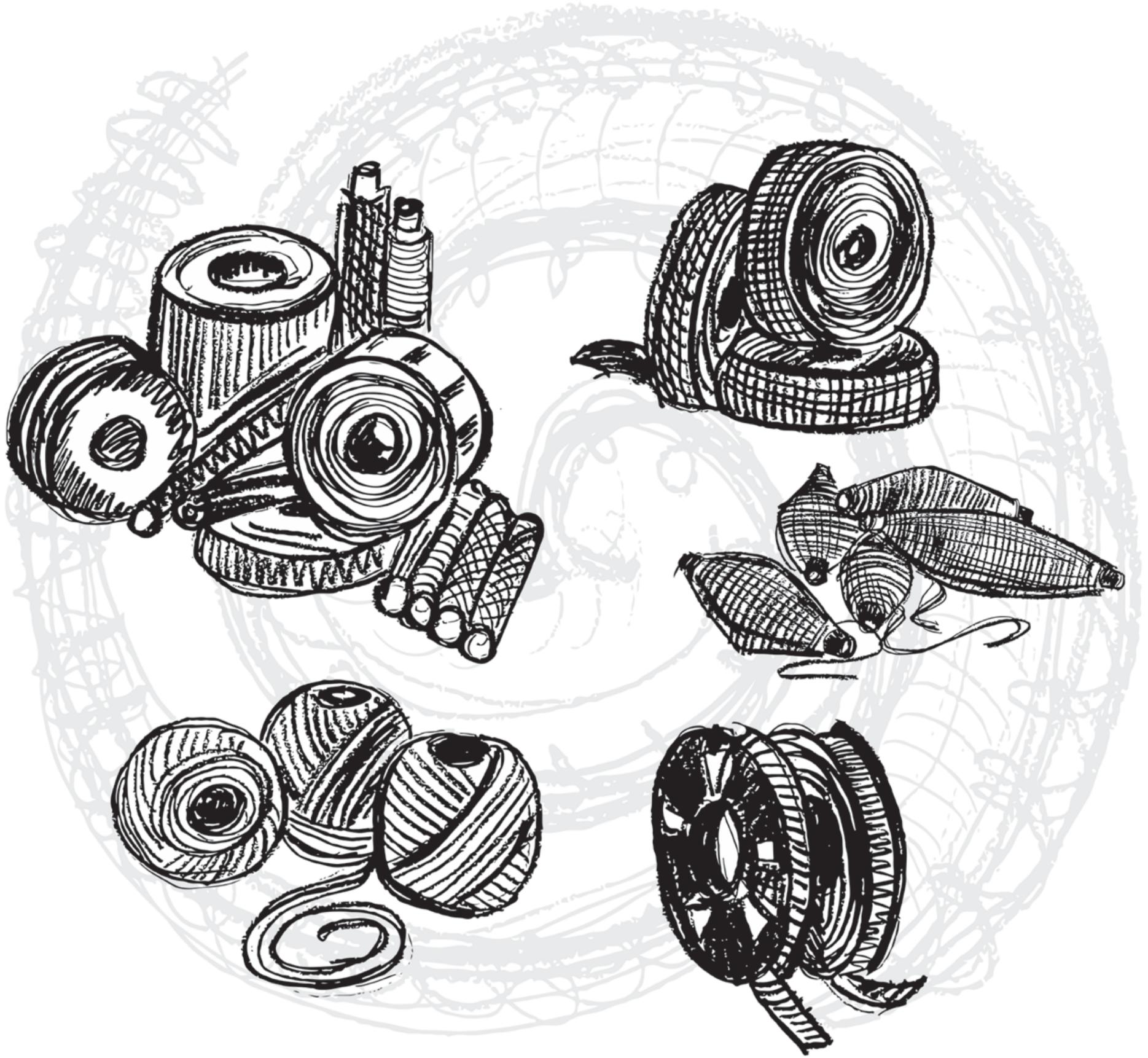
Editore: Edizioni Turbo Srl
 Palazzo di Vetro
 Corso della Resistenza, 23
 20821 Meda (MB)
 Tel. +39 0362 600463/4
 Fax. +39 0362 600616
 e-mail: info@tespi.net
 Periodico mensile

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 5 - maggio 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 23 aprile 2019

QUALITÀ E CONSULENZA



Dall'insacco all'appendimento, materiali per ottimizzare la tua produzione.

BUDELLI - SPAGHI - RETI - CLIPS

Distributori Ufficiali per l'Italia



SIEDECK

BRIANZA
TECNO Soluzioni e impianti per salumifici dal 1981

www.tecnobrianza.it

RASPINI
www.raspinisalumi.it

GRAN CARPACCIO DI BRESAOLA

Un prodotto unico ottenuto solo da carni fresche di pregiate razze bovine francesi (Limousine, Charolaise, Blonde d'Aquitaine). Il sapore delicatissimo e leggermente aromatico esalta la straordinaria qualità delle carni. Il processo di stagionatura è sostituito da una breve asciugatura in modo tale che il prodotto si possa presentare morbido e fresco all'assaggio.

Ingredienti

Carne di bovino, sale, destrosio, aromi, conservanti: nitrato di sodio, nitrito di sodio

Peso medio/pezzature

3 kg.

Caratteristiche

Il Gran Carpaccio di bresaola unisce il sapore della bresaola alla freschezza del carpaccio. Ottimo da servire in purezza. Prodotto ideale per la preparazione di piatti estivi.

Confezionamento

Sottovuoto sacco alluminio.

Tmc

45 gg.


**PROSCIUTTO COTTO
DI ALTA QUALITÀ GRANCORDATO**

Prodotto di altissima qualità ottenuto esclusivamente da cosce nazionali pesanti con garanzia di rapporto ottimale fra sviluppo muscolare e parti grasse. Il prosciutto viene accuratamente disossato e rifilato a mano.

Il prodotto viene massaggiato lentamente per 96 ore, per permettere l'assorbimento ideale della salina, in seguito viene legato e cucito a mano per mantenere l'anatomicità del prosciutto. Successivamente la coscia viene adagiata su una maglia a trama fine ('straccio'), che permette di trattenere i succhi tipici della carne durante la cottura. Un lento riposo porta la maturazione ottimale del prosciutto.

Ingredienti

Carne di suino, sale rosa, miele, preparazioni aromatiche naturali di erbe, spezie e piante, vini Marsala ambra semisecco Dop e Roero Arneis Docg.

Peso medio/pezzature

12 kg

Caratteristiche

Una ricetta unica, ricercata, ricca di ingredienti naturali pregiati quali il sale rosa dell'Himalaya impiegato per dare sapidità al prosciutto riducendone il contenuto in sale del 25% (rispetto ad un prosciutto cotto di alta qualità - tabella CRA - NUT www.raspinisalumi.it), miele, vini pregiati, preparazioni di spezie quali Macis, alloro e coriandolo. Si presenta all'assaggio con aroma persistente e piacevole, dal profumo delicato e dal gusto unico.

Confezionamento

Sottovuoto in sacco trasparente.

Tmc

90 gg.


SALAME PIEMONTE IGP

La certificazione Igp è il riconoscimento europeo alla qualità di una ricetta tipica piemontese, che risale al 1700 circa. Nella sua preparazione vengono utilizzati tagli nobili e freschi: spalla per la parte magra e pancetta per quella adiposa. Salame a grana media che testimonia la qualità della materia prima, perfetto bilanciamento tra parte magra e grassa conferendo una consistenza morbida e compatta.

Ingredienti

Carne di suino, sale, vino Barolo Docg, zucchero, destrosio, pepe, spezie, antiossidanti: ascorbato di sodio, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

Peso medio/pezzature

400 g

Caratteristiche

Aspetto e un gusto unici: al taglio la fetta presenta un colore rosso rubino, accompagnato da un profumo delicato e da un gusto dolce, mai acido, garantito da una stagionatura più breve.

Confezionamento

legato con spago

Tmc

60 gg*

**i salami sfusi non necessitano di una data di consumo preferibile. Abbiamo voluto comunque indicare una data suggerita entro la quale consumare il prodotto.*

PADIGLIONE 6 - STAND B15 C18
SALUMIFICIO SAN MICHELE
www.san-michele.it

CRUDO 12 MESI - LINEA "AMORBIO"

La linea "AmorBio", vanta tra i suoi plus l'utilizzo di allevamenti biologici, all'interno di aziende agricole dove è escluso l'uso di Ogm e dei prodotti derivati o ottenuti da essi. Nel processo di trasformazione è rigorosamente escluso l'uso di coloranti, edulcoranti sintetici, esaltatori di sapidità e di altri additivi. Al fine di ridurre l'impatto sull'ambiente abbiamo ridotto l'utilizzo della plastica prediligendo materiali ecocompatibili. Altri prodotti della linea: Prosciutto cotto alle erbe, Prosciutto arrosto alle erbe, Fesa di tacchino arrosto, Arrosto di Manzo alle erbe, Bresaola, Salame milano, Prosciutto crudo stagionato

Ingredienti

Coscia di suino*, sale, (*biologico)

Peso medio/pezzature

80 g.

Caratteristiche

100% biologico, 0% glutine, 0% Ogm, 12 mesi di stagionatura

Confezionamento

Vaschetta Atm

Tempi di scadenza

90 gg.


CRUDO 12 MESI - LINEA "C'ERA UNA VOLTA..."

La linea "C'era una volta..." di San Michele è prodotto secondo tradizione per garantire l'autenticità dei sapori e dei gusti di una volta. Senza echi di nostalgia, la sua identità è sfaccettata e multiforme, al passo con i tempi. Altri prodotti della linea: Antipasto alle erbe, Bresaola, Coppa, Culatello, Mortadella, Pancetta, Prosciutto cotto alta qualità, Prosciutto cotto alle erbe, Prosciutto crudo dolce, prosciutto crudo Parma, Salame Milano, Salame Napoli, Speck

Ingredienti

Coscia di suino, sale

Peso medio/pezzature

100/120 g.

Caratteristiche

Senza uso di conservanti, 12 mesi di stagionatura, no glutine

Confezionamento

Vaschetta Atm

Tempi di scadenza

90 gg.

PADIGLIONE 6 - STAND B39 C42

BANFICONCONSULTING

Events & Exhibitions

IMAGINATION WILL TAKE YOU EVERYWHERE



www.banficonsulting.it | info@banficonsulting.it | +39 0321 1834849



BORTOLOTTI SALUMI
www.salumibortolotti.it



**SALAME 'ÈNATURALE' AFFETTATO
LINEA PREMIUM MARIO BORTOLOTTI**

La linea di affettati premium mario bortolotti comprende l'eccellenza della nostra produzione, all'interno della gamma troviamo il salame 'ènaturale' prodotto esclusivamente con ingredienti naturali.

Ingredienti

Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali. Conservante: nitrato di potassio (derivato naturalmente da estratti vegetali: sedano, rosmarino, mirtillo, carota).

Peso medio/pezzature

100 g.

Caratteristiche

Un salame fatto esclusivamente con ingredienti naturali confezionato in una elegante vaschetta con top mattato che comunica eleganza e modernità nella tradizione.

Confezionamento

Vaschetta 100 g.

Tempi di scadenza

60 gg dalla data di confezionamento.



SALAMI

Un nuovo concetto di prodotto proposto in un'elegante sacchetto in carta che ricorda quello del pane oppure in un sacchetto trasparente in materiale biocompostabile. Si può gustare non pelato, adatto a un consumo veloce, prodotto esclusivamente con carni italiane.

Ingredienti

Salami originale:

Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie.

Antiossidante: ascorbato di sodio (E 301)

Conservanti: nitrito di sodio (E 250), nitrato di potassio (E 252).

Peso medio/pezzature

150 g.

Caratteristiche

Non confezionato ma vendibile come un prodotto a peso fisso, conservabile fuori frigo, disponibile in quattro gusti: originale, al vino Chianti, al tartufo, al parmigiano.

Confezionamento

Sacchetto carta

Sacchetto trasparente in materiale biocompostabile.

Tempi di scadenza

40 gg. dalla data di confezionamento.



LINEA AFFETTATI #PANINO

Un pack innovativo con un richiamo al mondo dello street food, un naming moderno per una linea di prodotti pre-affettati giovane, attuale, accattivante, italiana.

Ingredienti

Variano a seconda della referenza considerata.

Peso medio/pezzature

50g / 60g / 70g a seconda della referenza considerata.

Caratteristiche

Si rivolge a un consumatore moderno alla ricerca della giusta qualità, al giusto prezzo, nel giusto formato.

Confezionamento

Vaschetta monoporzione

Tempi di scadenza

60 gg prodotti stagionati

40 gg prodotti cotti dalla data di confezionamento.



SALSICCIA ITALIANA

Una nuova linea completa di salsiccia sottovuoto che comprende tre diversi formati (300 g, 350 g, 1000 g) e quattro differenti aromatizzazioni (classica, finocchio, peperoncino, tartufo).

Ingredienti

Salsiccia italiana classica:

Carne di suino, sale, fibre vegetali, aromi, destrosio, spezie, estratti vegetali.

Regolatore di acidità: acetato di sodio (E 262).

Antiossidante: ascorbato di sodio (E 301)

Conservanti: nitrito di sodio (E 250).

Peso medio/pezzature

300 g

350 g

1000 g

Caratteristiche

Salsiccia prodotta solo con carni italiane di qualità, accurato bilanciamento tra carne e grasso, delicatamente speziata e piacevolmente dolce, budello naturale.

Confezionamento

Sottovuoto.

Tempi di scadenza

55 gg. dalla data di confezionamento.

SALUMIFICIO SAN CARLO
www.lepancettesancarlo.it



COPPA SENZA ANTIBIOTICI

Prodotto ottenuto a partire da carne di suini allevati senza l'uso di antibiotici dalla nascita.

Ingredienti

Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, conservanti: E250, E252, antiossidanti: E301.

Peso medio/pezzature

Atmosfera modificata g 120 peso fisso

Confezionamento

Atmosfera modificata.

Tempi di scadenza

60 gg.



SALAMI AROMATIZZATI

Salami di piccole dimensioni con diverse aromatizzazioni (finocchio, aglio, piccante, tartufo, vino, tradizionale) confezionati in pratici astucci.

Ingredienti

Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, conservanti: E250, E252, antiossidanti: E301.

Peso medio/pezzature

Atmosfera modificata 110 g. peso fisso

Confezionamento

Atmosfera modificata

Tempi di scadenza

60 gg.



**PANCETTA, LONZA,
SALAME CON SCAGLIE DI TARTUFO**

Prodotti tradizionali della salumeria italiana arricchiti con un ingrediente speciale, tartufo in scaglie.

Ingredienti

Carne di suino. Sale, tartufo estivo, destrosio, aromi, spezie, antiossidanti: E301, conservanti: E250, E252.

Peso medio/pezzature

Affettamento 100 g.

Confezionamento

Atmosfera modificata

Tempi di scadenza

60 gg.

Favola®

L'ORIGINALE



labirinto.net

Ora anche al Pistacchio!

Per chi la **mortadella** la vuole rigorosamente col **pistacchio**, è nata una nuova Favola.

Impasto delicato e profumato come sempre, ma con qualcosa in più:
il gusto dei **migliori pistacchi della Sicilia**. Sempre più inimitabile fuori,
grazie alla legatura a mano in colore verde, e ancor più inconfondibile dentro.



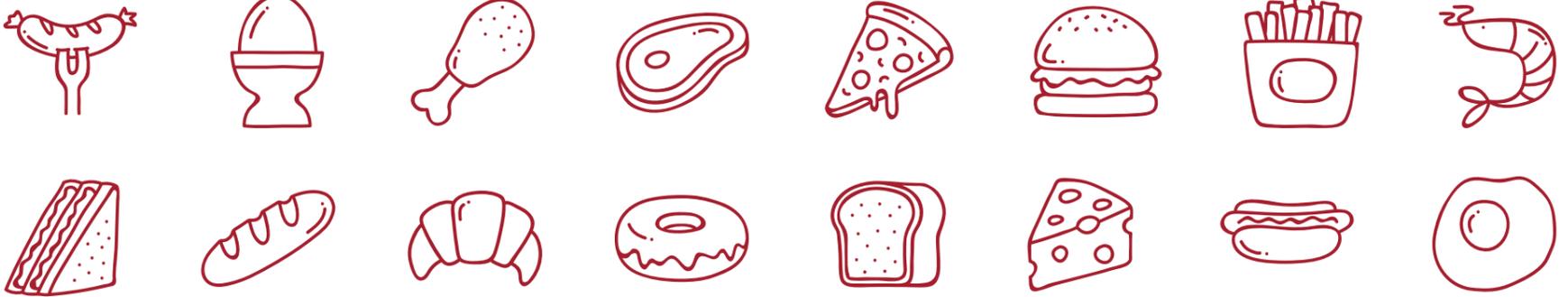
PALMIERI

Salumi da Favola

www.mortadellafavola.it

SOLO
CARNE
ITALIANA




SALUMIFICIO FRATELLI BERETTA
www.fratelliberetta.com

MERENDINO

La nuova linea di merende studiata per fornire il giusto apporto calorico ed energetico per i kids. Un panino al latte di piccole dimensioni in tre varianti di gusto (prosciutto cotto e formaggio affettato, prosciutto crudo, salame Milano) sempre abbinato ad un frullato di frutta alla pesca, con oltre il 95% di frutta e fonte di vitamina C. Il prodotto è conservabile fino a 4 ore fuori dal frigo.

Ingredienti

Panino con prosciutto cotto e formaggio, panino con prosciutto crudo o panino al salame sempre abbinati a succo di frutto alla pesca.

Peso medio/pezzature

173/183 g

Confezionamento

Packaging impattante e ben visibile a scaffale poiché contraddistinto dal giallo acceso e dal simpatico T-Rex REXY come protagonista, mentre gusta il delizioso panino. La vaschetta è pratica e di dimensioni ridotte.


PACIOCOTTI BERETTA

I morbidi hamburger di prosciutto cotto firmati Beretta sono la soluzione ideale per un piatto gustoso dall'alto valore nutrizionale. Pensati per i bambini, sono adatti a tutta la famiglia perché versatili e veloci da preparare.

Ingredienti

Prosciutto Cotto (66%), carne di suino, panna fresca, amido di patata, lattato di sodio, fruttosio, aromi.

Peso medio/pezzature

150 g.

Confezionamento

In atmosfera protettiva da conservare a max +4°C.

Tempi di scadenza

23 gg garantiti al cliente.

PADIGLIONE 6 - STAND E09 G18
CONSORZIO DEL PROSCIUTTO TOSCANO
www.prosciuttotoscano.com

PROSCIUTTO TOSCANO DOP

Il prosciutto toscano è uno dei pilastri della gastronomia toscana e nasce da una antica tradizione dei contadini toscani, che, nel periodo invernale, macellavano il maiale ingrassato con passione per un anno, trasformandolo in salumi destinati al consumo familiare. Testimonianze storiche riportano che già nel XV secolo, al tempo dei Medici, la produzione del Prosciutto toscano veniva regolamentata con disposizioni riguardanti l'intero processo produttivo. Il Prosciutto toscano si distingue per la sua sapidità dovuta all'utilizzo di spezie ed aromi durante la salatura ed è inconfondibile per particolare rifilatura e la presenza di pepe sulla superficie.

Ingredienti

Coscia di suino, sale, pepe, aromi tipici del territorio.

Peso medio/pezzature:

Circa 8-9 kg e comunque mai meno di 7,5 kg.

Periodo di stagionatura uguale o superiore a 12 mesi.

Caratteristiche

Sale: max 8,3 %.

Umidità muscolo: max 61%. Questo parametro permette di comprendere se la perdita di acqua da parte del prosciutto, durante il processo di stagionatura, è avvenuta in modo idoneo.

Indice di proteolisi: max 30%. Questo parametro indica il grado di degradazione delle proteine, ed è un indice di un idoneo svolgimento del processo di stagionatura a tutto vantaggio della qualità organolettica del prodotto finito.

Confezionamento

In commercio è possibile trovare oltre che il Prosciutto toscano Dop con osso anche le seguenti altre tipologie: disossato; porzionato; pre-confezionato. Il Prosciutto toscano viene elaborato, affettato e confezionato nella tradizionale zona di produzione che comprende l'intero territorio della regione.

Tempi di scadenza

Variabili in base alla tipologia di confezionamento, più lunghi per il prosciutto con osso.

PADIGLIONE 6 - STAND G02 G06
SALUMIFICIO CAMPIDANESE SU SARTIZZU
www.susartizzu.com

SALSICCIA SARDA CAMPIDANESE

La salsiccia o salciccia è carne di suino, tritata, salata, aromatizzata e insaccata in budella di piccolo diametro che vengono legate e divise in modo da formare una serie di piccoli rocchi e a bassa percentuale di grasso, riporta fedelmente l'antica ricetta campidane, conservando il gusto tipico caratterizzato dalla presenza dei semi di anice quale spezia identitaria.

Ingredienti

Carne di suino, sale, latte scremato in polvere, spezie, aromi naturali, lattosio, destrosio. Antiossidante: E300-E301.

Conservante: E252.

Peso medio/pezzature

Salsiccia di forma tradizionale, di pezzatura 400 grammi circa, con calibro da 40 a 43 millimetri.

Caratteristiche

All'esame esterno si può notare la quasi assenza di muffa che, se bianca, viene definita piumatura. L'insacco è in budello naturale, la legatura a spago e clip di alluminio, il prodotto al tatto è moderatamente duro e stagionato, di facile pelabilità e tenero al taglio. La fetta compatta presenta il magro di colore rosso vivo con una uniforme distribuzione dei lardelli di colore bianco rosato. L'esame olfattivo ci rivela una buona intensità degli odori derivanti dalle spezie e dallo stagionato.

La struttura del prodotto permette una facile masticazione essendo poco pastoso e non secco, il gusto è prevalentemente dolce per via della spezia (semi di anice) e moderatamente sapido.

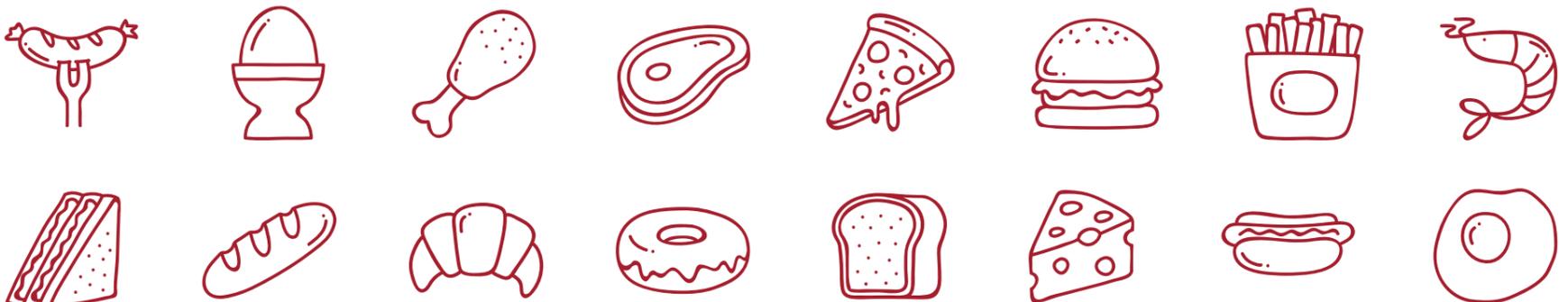
Nella salsiccia sarda campidane 'Su Sartizzu' abbiamo complessivamente un'ottima persistenza degli aromi e una notevole armonia gusto/olfattiva con i caratteristici aromi e profumi delle ricette del Campidano.

Confezionamento

Sfusa, in sacchi Atm da sei vendite o Atm singola

Tempi di scadenza

Confezione Atm o sottovuoto: 360 giorni dalla data di confezionamento

PADIGLIONE 3 - STAND F01 F05


Vieni a trovarci a
TUTTOFOOD
Pad. 6 - Stand C37 D38

Finocchiona IGP

Se ti garba la Toscana di carattere



Assaggia la Finocchiona IGP

Visita www.finocchionaigp.it

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana - sottomisura 3.2



Regione Toscana



SALUMIFICIO BORDONI
www.bresaolabordoni.it

BRESAOLA BORDONI GRANFETTA

Fiore all'occhiello della produzione Bordini, la Gran Fetta deriva dai migliori tagli della coscia di manzo, nel rigoroso rispetto del disciplinare Igp. La lavorazione consiste in una lieve salatura e in una successiva stagionatura in ambienti climatizzati e costantemente controllati. Al taglio si presenta compatta e priva di grasso e sorprende il palato con un gusto delicato.

Ingredienti

Carne di bovina, sale, destrosio, aromi naturali, conservanti E250, E252

Peso medio/pezzature e confezionamento

Intera 3 kg - 2 pezzi per cartone

Metà 1,5 kg - 4 pezzi per cartone

Certificazioni internazionali dello stabilimento produttivo

Ifs

Brc

Certificazioni internazionali di prodotto

Igp

Halal Italia

Tempi di scadenza

90 gg.


BRESAOLA BORDONI ITALIANA

La carne utilizzata per la Bresaola Bordini 100% Italiana proviene da bovini nati, allevati e macellati in Italia. La tipicità del territorio, poi, conferisce al prodotto tutte le caratteristiche inconfondibili che la rendono unica e inimitabile. La Bresaola Italiana è il risultato di un'attenta selezione dei bovini che più di altri forniscono i tagli giusti, per la dimensione delle cosce e per la qualità delle carni.

Ingredienti

Carne di bovina, sale, destrosio, aromi naturali, conservanti E250, E252

Peso medio/pezzature e confezionamento

Intera 5.6 kg - 2 pezzi per cartone

Metà 2,8 kg - 4 pezzi per cartone

Certificazioni internazionali dello stabilimento produttivo

Ifs

Brc

Tempi di scadenza

90 gg.


BRESAOLA BORDONI MAGNIFICA

Per produrre la bresaola Magnifica selezioniamo solo fese fresche francesi delle pregiate razze Limousine Charolaise e Garronese. Da queste razze otteniamo una bresaola con un peso importante, circa 6 kg per il prodotto intero, circa 3 kg per il pezzo metà (calibro 150), e con un colore molto più chiaro rispetto alla bresaola prodotta con carni brasiliane. La bresaola Magnifica viene appesa senza rete elastica, con il solo budello, ottenendo quindi un prodotto dalla superficie liscia e dalla forma cilindrica così da garantire un'alta resa durante l'affettamento.

Ingredienti

Carne di bovina, sale, destrosio, aromi naturali, conservanti E250, E252

Peso medio/pezzature e confezionamento

Intera 5.6 kg - 1 pezzo per cartone

Metà 2,3 kg - 2 pezzi per cartone

Certificazioni internazionali dello stabilimento produttivo

Ifs

Brc

Tempi di scadenza

90 gg.

PADIGLIONE 6 - STAND C31 D36
PROSCIUTTIFICIO MONTEVECCHIO
www.prosciuttificiomontevocchio.it

CULATTA DI SUINO STAGIONATA

Un formato regolare, caratteristico ovale, un gusto delicato, ottenuti da processi produttivi messi a punto in anni di esperienza, e ricette proprietarie.

Ingredienti

Carne di suino, sale, aromi naturali, conservanti (E250, E252).

Peso medio/pezzature

Kg 4,5-5

Caratteristiche

Magro compatto ed uniforme, bordature di grasso, cotta sul retro.

Confezionamento

Al naturale, al pepe nero, al peperoncino, oppure pulito a coltello sottovuoto.

Tempi di scadenza

Non sottovuoto 360 gg.

Sottovuoto 180 gg.


LONZARDO

Dai migliori suini italiani, il sapore deciso della lonza stagionata, abbinata all'aroma del suo lardo naturale. Un prodotto delicato ma con personalità.

Ingredienti

Carne di suino, sale, aromi naturali, conservanti (E250, E252).

Peso medio/pezzature

Kg 5.

Caratteristiche

Magro compatto ed uniforme, abbondante porzione di lardo, in un taglio anatomico intero.

Confezionamento

Al naturale, al pepe nero, al peperoncino, al pepe rosa. Disponibile anche a tranci.

Tempi di scadenza

Non sottovuoto 360 gg.

Sottovuoto 180 gg.


SPALOTTO - POLPA DI SPALLA NAZIONALE

Dai migliori suini italiani, la spalla disossata e stagionata. Un salume della tradizione, rivisitato con tecniche moderne applicate a ricette antiche. Il sapore della spalla stagionata, senz'osso, pronto taglio, massima resa.

Ingredienti

Carne di suino, sale, aromi naturali, conservanti (E250, E252).

Peso medio/pezzature

Kg 4.

Caratteristiche

Magro consistente e saporito, con una sfumatura delicata conferita dagli aromi e dalla stagionatura lenta.

Confezionamento

Al naturale, al pepe nero, al peperoncino.

Disponibile anche lavato sottovuoto.

Tempi di scadenza

Non sottovuoto 360 gg.

Sottovuoto 180 gg.

PADIGLIONE 6 - STAND G19 G21 G23

NEGRI®

ALTA SALUMERIA ITALIANA



NOVECENTO

Novecento è un prosciutto cotto Italiano prodotto con cosce di grande pezzatura, selezionate tra quelle destinate alla produzione del più famoso prosciutto crudo italiano.

La peculiarità di questo fantastico prodotto è la scioglievolezza al palato; la fetta è composta da un cuore magro dal sapore delicato e da una corona bianca di grasso dolcissimo e morbidissimo che rende il prodotto eccezionale.



LA CENTENARIA

Mortadella dal gusto inconfondibile e solo con carne Nazionale nella forma tradizionale legata. Un altro fiore all'occhiello della produzione Negri.



LA DIVINA

Gran Fesa di Tacchino Nazionale al Forno di sola carne italiana, delicata e profumata per un sapore inconfondibile.



GRAN BONÈ

Gran Bonè delicatamente cotto a vapore per ottenere un prosciutto cotto di altissima qualità.



FIOCO ARROSTO ALLE ERBE

Fiocco Arrosto alle Erbe è una coscia di suino senza noce delicatamente massaggiata, con l'aggiunta di erbe e spezie, lentamente cotta a vapore e con una leggera arrostitura.

negrisalumi.it

NEGRI®
ALTA SALUMERIA ITALIANA

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


TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

MILANO WORLD FOOD EXHIBITION
FIERA MILANO MAY 6-9 MAGGIO 2019
VISIT US HALL 6 - STAND A31-B34

HANDL TYROL GMBH / CHRISTANELL

www.handltyrol.it



HANDL TYROL CHIPS DI MANZO 30 G ATM

Le Chips di Manzo di Handl Tyrol, prodotte dalle migliori carni magre di manzo, con poco grasso e l'80% del valore energetico proveniente da proteine, sono lo snack ideale per tutti gli amanti del fitness e della linea.

Ingredienti

Carne di bovino, sale da cucina, spezie, destrosio, aromi naturali, maltodestrina, pomodoro, zucchero, conservante: nitrito di sodio; antiossidante: estratto di rosmarino. Prodotto affumicato con legno di faggio.

Peso medio/pezzature

30 g.

Caratteristiche

- L'80% del valore energetico proveniente da proteine e solo l'8% di grassi
- Al 100% dalle migliori carni magre di manzo
- Essiccato delicatamente a caldo per una piacevole croccantezza
- Snack in pratica vaschetta
- Senza aggiunta di esaltatori di sapidità e coloranti
- Senza lattosio e senza glutine
- Senza allergeni
- Ideale snack proteico post allenamento, o come alternativa ai classici shakes o barrette proteici
- Lo snack innovativo perfetto da abbinare ad un buon bicchiere di vino, come Partysnack o semplicemente per una pausa

Confezionamento

Confezione Atm.

Tempi di scadenza

150 gg alla consegna.



HANDL TYROL STICKS DI PANCETTA 80 G (2X40 G)

Gli Sticks di Pancetta di Handl Tyrol nella pratica confezione doppia sono l'ideale per cucinare. Il prodotto pensato appositamente per la cucina convince grazie alla sua naturale bassa perdita dovuta alla cottura e un perfetto contenuto di sale. Con questo pratico aiuto in cucina riescono, con semplicità, piatti creativi e nuovi.

Ingredienti

Carne di suino; sale marino; destrosio; spezie; antiossidante: ascorbato di sodio; aromi naturali; conservante: nitrito di sodio. Prodotto affumicato con legno di faggio.

Peso medio/pezzature

80g / confezione doppia

Caratteristiche

- Pratica nuova confezione doppia con perforazione, ideale anche per piccoli nuclei familiari
- Utilizzo di materie prime ricercate e di alta qualità
- Ideale per essere consumato sia crudo che cotto, grazie ad una lunga stagionatura
- Ridotto contenuto di sale per un perfetto grado di sapidità dopo la cottura
- Senza aggiunta di esaltatori di gusto e aromi
- Privi di lattosio e glutine
- Privi di allergeni
- Pratici per una cucina veloce
- Ideale da rosolare e ad es. per la colazione o la Pasta

Confezionamento

Confezione Atm doppia

Tempi di scadenza

40 gg alla consegna



HANDL TYROL DOLCI TYROLINI XXL 80 G

Con i nuovi Tyrolini, gli appetitosi salami in formato snack, nella pratica confezione con apertura a strappo, l'inventore dei salami affumicati tirolesi fa un ulteriore passo avanti nel segmento degli snack. I Tyrolini, presenti in tre appetitose varietà, invogliano decisamente e in modo del tutto.

Ingredienti

Carne di suino, lardo di suino, sale nitritato (sale di cucina, conservante: nitrito di sodio), spezie, miele, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio; aromi naturali, stabilizzante: polifosfati; colture starter, budello commestibile (agente gelificante: alginato di sodio, amido modificato; agente di resistenza: cloruro di calcio).

Peso medio/pezzature

80g / confezione

Caratteristiche

- molto sottili e non unti
- senza aggiunta di esaltatori di sapidità
- senza lattosio e senza glutine
- ideali come snack per le feste

Confezionamento

Sacchetto Atm

Tempi di scadenza

60 gg. alla consegna



HANDL TYROL IL PICCOLO SPUNTINO SPECK LIGHT 50 G

Lo Speck Light Handl Tyrol con l'80% di grassi in meno e il 40% di sale in meno rappresenta un'alternativa proteica per un piacere consapevole, ma ricco di gusto.

Ingredienti

Carne di suino, sale, cloruro di potassio, spezie, destrosio, aromi naturali, maltodestrina, conservante: nitrito di sodio, nitrito di potassio. Prodotto affumicato.

Peso medio/pezzature

50 g.

Caratteristiche

- Piacere consapevole e gusto pieno
- Solo il 3% di grassi e il 40% di sale in meno
- Alto contenuto proteico per contribuire a un'alimentazione sana
- Senza aggiunta di esaltatori di sapidità e aromi
- Senza lattosio e senza glutine
- Senza allergeni
- Un'alternativa light per il panino con salumi della merenda
- L'ingrediente ideale per dare vivacità a tutte le vostre ricette light

Confezionamento

Confezione Atm.

Tempi di scadenza

40 gg alla consegna.

IBIS - ITALIA ALIMENTARI

www.ibis-salumi.com



PICCOLI E BUONI IBIS

Quattro referenze di salumi affettati, ideali per la merenda, provenienti da filiere di allevamenti senza antibiotici dalla nascita, con solo conservanti di origine vegetale. La gamma comprende:

- Prosciutto Crudo
- Mini Cotto
- Salame Milano
- Mortadella

Peso medio/pezzature

Sono vaschette per la merenda, quindi 60 g tranne il crudo 50 g.

Caratteristiche

Carne da allevamenti senza antibiotici dalla nascita, conservanti di origine vegetale.

Confezionamento

In piccole vaschette.

Tempi di scadenza

- Prosciutto Crudo 45 gg
- Mini Cotto 35 gg
- Salame Milano 45 gg
- Mortadella 35 gg

PADIGLIONE 6 - STAND E21

PROSCIUTTIFICIO S. GIACOMO - RASPINI

www.prosciuttificiosangiaco.it



PROSCIUTTO DI PARMA DOP CON OSSO 24 MESI

Il Prosciutto di Parma Dop del Prosciuttificio S. Giacomo è un prodotto di altissima qualità grazie alla meticolosa scelta della materia prima e dal rispetto dei metodi naturali e tradizionali di produzione, in conformità al Disciplinare di Produzione. Ogni fase della lavorazione è scrupolosamente controllata dal personale al fine di garantire ai nostri clienti un prodotto con caratteristiche inconfondibili.

Ingredienti

Carne di suino, sale.

Peso medio/pezzature

10-11,5 kg.

Caratteristiche

Il Prosciutto di Parma Dop del Prosciuttificio S. Giacomo ha caratteristiche uniche ed elitarie destinate a consumatori esigenti e attenti all'alta qualità. Colore rubino chiaro e uniforme, elevata stagionatura ma grande morbidezza, gusto dolce e fragrante.

Confezionamento

Sfuso.

Tmc

12 mesi.

PADIGLIONE 6 - STAND B15 C18

PADIGLIONE 6P - STAND G09 H12



DEL ZOPPO

VIENI A TROVARCI A TUTTOFOOD
PADIGLIONE 6 - STAND G15 L18

Bresaola della Valtellina



*Bresaola
secondo la
tradizione*



*senza glutine,
senza lattosio*

Seguici!



Immersi nel verde della Valtellina,

*a ridosso di boschive montagne
che diffondono aria pura,
secca e sferzante.*

*da oltre un secolo
il salumificio Del Zoppo
confeziona antichi sapori
nel nuovissimo stabilimento
in impianti tecnologicamente avanzati
che garantiscono
fedeltà alla tradizione
e una costante qualità di prodotto.*

facebook.com/BresaoleDelZoppo

www.delzoppo.it

info@delzoppo.it

BRESAOLE DEL ZOPPO SRL
VIA DELL' INDUSTRIA 2
23010 BUGLIO IN MONTE
SONDRIO | ITALY

ORMA GROUP
www.bacalini.it



PASTRAMI ITALICO

Dopo un'attenta selezione della materia prima, nasce il Pastrami Italiano 'Bacalini'. Fesa di vitello accuratamente sgrassata e rifilata, riposa in salamoia per 12 ore, condita poi con rosmarino, coriandolo, pepe, erbe aromatiche, cotta in forno a bassa temperatura e leggermente affumicata, rendendo il prodotto finale delicato al palato. Privo di fonti di glutine, polifosfati, glutammato e proteine del latte, il Pastrami Italiano può essere usato sia per un succulento panino accompagnato con delle salse, sia affettato e condito per un secondo piatto freddo.

Ingredienti

Carne di vitello (97%) provenienza Italia, amido, sale iodato, pepe, aromi naturali
Antiossidante: E301, conservante: E250.

Peso medio/pezzature

Intero Kg 3 circa.

Caratteristiche

Colore: rosato uniforme

Odore: aroma caratteristico con profumi di erbe aromatiche

Sapore: tipico, con note pungenti di pepe ed erbe aromatiche

Consistenza: tenera, fetta unita

Aspetto: di forma leggermente schiacciata ed ovale, con erbe aromatiche all'esterno

Confezionamento

Il prodotto va conservato ad una temperatura compresa da 0° a + 4°C sottovuoto

Tempi di scadenza

60 gg data confezionamento



TACCHINO IN PORCHETTA 'REPAVO'

Dalle sapienti mani dei nostri artigiani, dopo un accurato lavoro di disosso, nasce il Tacchino in Porchetta 'RePavo'. Unendo il sapore del finocchietto selvatico e rosmarino, con l'aggiunta di sale e pepe dopo una lunga e lenta cottura, nasce la 'Porchetta del futuro'. Con il suo basso apporto calorico costituisce sempre di più un riferimento per un'alimentazione light, consona ai moderni ritmi di vita.

Ingredienti

Carne di tacchino amido sale iodato aromi naturali pepe
Antiossidante: E301 - Conservante: E 250

Peso medio/pezzature

Intero Kg. 13 ca - Metà Kg. 6 ca

Caratteristiche

Colore: rosato chiaro uniforme.

Odore: aroma caratteristico con profumi di erbe aromatiche.

Sapore: tipico, dolce senza sapori pungenti

Consistenza: tenera, fetta unita

Aspetto: di forma ovale con rosolatura esterna.

Confezionamento

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

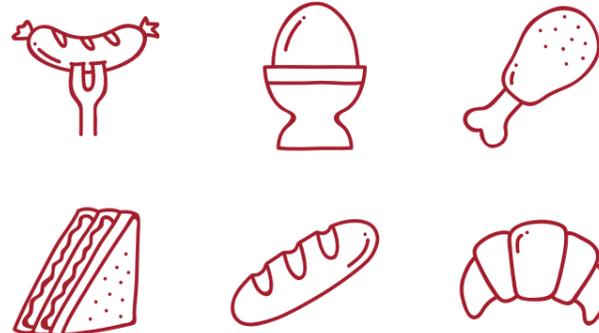
Confezionamento sottovuoto

Tempi di scadenza

60 gg data confezionamento



SALUMIFICIO FALCONE
www.salumificiofalcone.it



17

'NDUJA SUINO NERO BIO

La 'nduja, ormai celebre salame piccante da spalmare, da prodotto povero diventa il simbolo della mission aziendale: un concentrato di etica e lavoro manuale. Realizzata con carne di suini neri allevati al pascolo nel territorio del parco nazionale, nutriti con cereali coltivati sull'altopiano (ricordiamo il triticale, non avido di acqua) e idratati con acqua di sorgente; macinata, impastata e insaccata a mano direttamente da Antonio e Giuseppe Falcone e da un gruppo di collaboratori, tra i quali alcuni migranti, a cui insegniamo la tradizione dei nostri avi, pionieri della Sila.

Ingredienti

Carne suina biologica, peperoncino piccante in polvere biologico, paprika dolce in polvere biologica, sale, pepe nero biologico, finocchio semi biologico. Senza conservanti.

Peso medio/pezzature

180 g.

Caratteristiche

Senza glutine, 100% italiano e locale (territorio del parco nazionale della Sila), manualità e artigianalità, etica.

Confezionamento

Sottovuoto.

Tempi di scadenza

180 gg.

SALSICCIA FRESCA DOLCE SUINO NERO BIO

Salsiccia fresca tipica calabrese a grana media. Le parti pregiate del suino (triti, spalle e pancettone) vengono accuratamente mondate e selezionate. L'impasto è arricchito con erbe dell'altipiano silano, semi di finocchio selvatico, sale e peperoncino rosso dolce proveniente dalla Valle del Neto. Il prodotto viene insaccato in budello naturale e legato a mano nella classica catena di nodi.

Ingredienti

Carne suina biologica, sale, pepe nero biologico. Senza conservanti.

Peso medio/pezzature

100 g. / nodo.

Caratteristiche

Senza glutine, 100% italiano e locale (territorio del parco nazionale della Sila), manualità e artigianalità, etica.

Confezionamento

Confezioni sottovuoto o sfusa.

Tempi di scadenza

7 gg. sfusa.

22 gg. sottovuoto.

SALAME
PIEMONTE IGP



BAROLO
DENTRO



IL GUSTO UNICO DI CARNI PIEMONTESI E BAROLO DOCG



TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION
FIERA MILANO MAY 6 - 9 MAGGIO 2019

Visitateci - Visit us:

PAD. 6 | STAND B15 - C18

Raspini S.p.A. - www.raspinisalumi.it



PADIGLIONE 03
AREA GREEN - STAND L25

SALUMIFICIO DELVECCHIO
www.delvecchio.it



SALAMINO BOSCONO PICCANTE BIO

Il salamino Boscone Bio Piccante è prodotto con carni di suino biologiche certificate solo ed esclusivamente italiane. Impreziosito dal peperoncino biologico, è un insaccato a base di carne suina tritata a grana fine.

Ingredienti

Carne di suino bio, sale, peperoncino bio, pepe bio, destrosio bio.

Antiossidante: E301. Conservante: E252

Peso medio/pezzature

Variabile 0,200 Kg. circa (singolo pezzo)

Caratteristiche

Senza glutine, privo di latte e suoi derivati - bio.

Confezionamento

Prelavato, confezionato sottovuoto e imbustato in sacchetto di carta cucito

Tempi di scadenza

180 gg.



SALAMINO BOSCONO DI MORA ROMAGNOLA

Il salamino Boscone di Mora Romagnola è prodotto in piccoli lotti esclusivamente con carne di suini di razza Mora Romagnola allevati allo stato brado.

Ingredienti

Carne di suino di Mora Romagnola, sale di Cervia, pepe. Conservante E252

Peso medio/pezzature

Variabile 0,200 Kg. circa (singolo pezzo)

Caratteristiche

Senza glutine, privo di latte e suoi derivati - di Mora Romagnola, presidio Slow Food

Confezionamento

Prelavato, confezionato sottovuoto e imbustato in sacchetto di carta cucito.

Tempi di scadenza

180 gg.



SALAMINO BOSCONO OMEGA3

Il salamino Boscone Bio Fonte di Omega3 è prodotto con carni di suino biologiche certificate solo ed esclusivamente italiane. E' un insaccato a base di carne suina a grana fine. Cento grammi di Salamino Boscone Bio Fonte di Omega3 apportano 0,5 grammi di Omega3 [ALA], che corrispondono al 25% del fabbisogno giornaliero di un individuo di 70 kg.

Ingredienti

Carne di suino bio, sale, pepe bio, semi di lino bio, destrosio bio. Antiossidante: E301. Conservante: E252.

Peso medio/pezzature

Variabile 0,200 kg circa a pezzo

Caratteristiche

Senza glutine, privo di latte e suoi derivati.

Confezionamento

Prelavato, confezionato sottovuoto e imbustato in sacchetto di carta cucito.

Tempi di scadenza

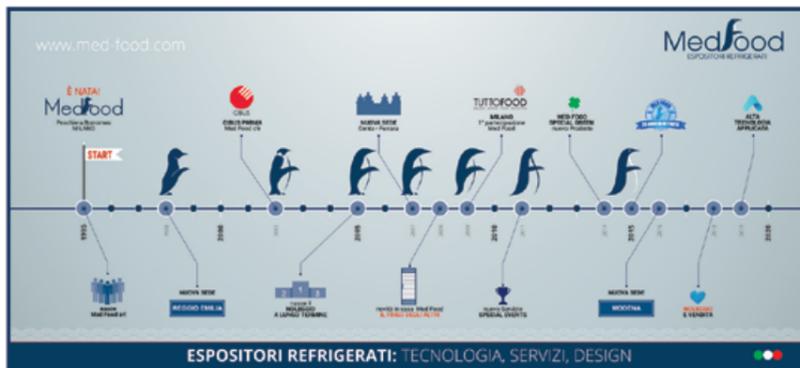
180 gg.



MED FOOD espositori refrigerati: noleggio e vendita

Chi sceglie MED FOOD è spesso alla ricerca della miglior soluzione per presentare i propri prodotti all'interno della catena del freddo. Med Food non si limita a proporre ciò di cui dispone a catalogo ma affianca il cliente e lo aiuta ad individuare la scelta migliore, intesa come quella più efficace per potenziare o creare opportunità di vendita del suo prodotto.

"Non parliamo mai di frigoriferi ma di espositori refrigerati, di display progettati e pensati per il cliente, veri e propri strumenti di supporto alla vendita dei suoi prodotti". Così Marilena Maioli ci presenta Med Food srl, l'azienda che ha fondato oramai 25 anni fa e che oggi gestisce, coordinando un team di oltre 20 persone presso la nuova sede di Modena.



Med Food non intende la progettazione di **espositori refrigerati** unicamente in risposta ad una richiesta estetica di merchandising, ma propone un servizio che muove da una precisa filosofia aziendale: trovare soluzioni che ottimizzino la visibilità del prodotto del cliente e, al tempo stesso, ne rafforzino riconoscibilità e valore del Brand. Med Food è dunque in grado oggi di comunicare un nuovo concetto di "frigo": espositori refrigerati

concepiti come strumenti di marketing e di vendita, veri e propri oggetti di Design e strumenti di valorizzazione del prodotto esposto, finalizzati ad accrescere i risultati di rotazione e di vendita del prodotto. Si tratta della **Consulenza Med Food**, un servizio che studia soluzioni di personalizzazione per arrivare a risultati a forte impatto economico e commerciale.

A completamento della Consulenza Med Food, al cliente viene offerto un ulteriore vantaggio: l'opportunità di poter valutare fra **l'acquisto** e il **noleggio**. Poter scegliere significherà essere supportato nell'individuazione di tutte le opportunità del noleggio nel medio o lungo periodo, che si tradurranno in una precisa valutazione e pianificazione dell'investimento.

Da questo momento, grazie ad un network di oltre 150 frigoriferi, Med Food si occuperà della gestione e logistica dei propri espositori e si farà carico di tutti i servizi correlati, garantendo un pronto intervento in tutti i punti vendita distribuiti sul territorio italiano. Il cliente potrà così beneficiare di un **servizio completo** e che lo svincola da ogni altra attività di gestione.

Dal 2020 Med Food promette infine importanti novità. Sarà l'anno in cui l'applicazione di **nuove tecnologie** andrà ad arricchire le *performance* dei display e le modalità di gestione dei prodotti esposti: sarà l'arrivo di soluzioni innovative, l'utilizzo dell'alta tecnologia applicata e delle sue innumerevoli opportunità.



La merenda SENZA ANTIBIOTICI

novità



4 affettati nel pratico formato merenda (a grammatura ridotta),
tutti preparati con carni da allevamenti **SENZA ANTIBIOTICI**:
PROSCIUTTO CRUDO senza nitrati aggiunti
MINICOTTO, MORTADELLA e SALAME MILANO con conservanti di origine vegetale.

Dati di mercato*

SEGMENTO AFFETTATI 51-99 g PESO FISSO	VOLUME DEL SEGMENTO	VALORE DEL SEGMENTO	CRESCITA DEL SEGMENTO
18% → 2° POSTO QUOTA DI MERCATO DOPO 100/150 g	10 MIO Kg	294 MIO Euro	+5,7% A VOLUME

*Fonte Nielsen Market*Track - Distribuzione Moderna - AT Gennaio 2019

ibis
SALUMI
www.ibis-salumi.com

SALUMIERI DI CASTEL CASTAGNA
www.isalumieri.it

SALAME AQUILANO

E' un tipico salame della tradizione abruzzese. Si presenta schiacciato, con una forma irregolare ed una leggera incurvatura.

Ingredienti

Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali, destrosio, saccarosio, conservanti (E252, E250), antiossidante (E300).

Caratteristiche

Peso 350-400 g, Trifila 4, Lunghezza 22-25 cm, Diametro 50-60mm.

Confezionamento

Bustina microforata o senza budello sotto vuoto (350-400g per pezzo).

Tempi di scadenza

6 mesi dalla data di produzione (conservato al di sotto dei 10°C).

Certificazioni internazionali

Brc-lfs.

SAN VINCENZO SALUMI
www.sanvincenzosalumi.it

'NDUJA DI SPILINGA

Prodotto dal gusto forte ottenuto da rifili di pancetta miscelati con sale e peperoncino piccante. L'impasto, dopo essere stato in cella frigo a riposare, viene insaccato nello specifico budello naturale, sottoposto ad affumicatura naturale e posto nelle apposite celle di asciugamento prima e stagionatura dopo. Il prodotto viene stagionato per circa 40-50 giorni.

Ingredienti

Grasso di suino, carne di suino, peperoncino (tra cui peperoncino piccante calabrese 6,4%), sale. Prodotto affumicato naturalmente.

Peso medio/pezzature

2 Kg circa

400 g circa

Confezionamento

Buste di vario formato sia sottovuoto che in atmosfera protettiva.

Tempi di scadenza

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva: 100 gg dalla data di confezionamento

Prodotto confezionato sottovuoto: 150 gg dalla data di confezionamento


SALAME GOCCIA DI CALABRIA

Salame ottenuto da tagli di carne suina miscelata con sale, peperoncino, semi di finocchietto, pepe nero e altri ingredienti. L'impasto dopo essere stato in cella frigo a riposare, viene insaccato nello specifico budello naturale conferendogli la tipica forma a goccia.

Il prodotto viene stagionato per circa 60-70 giorni.

Ingredienti

Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, antiossidante: E301; conservanti: E250, E252

Peso medio/pezzature

1,6 Kg

Confezionamento

Imballo sottovuoto

Tempi di scadenza

150 gg dalla data di confezionamento.

Vita residua alla consegna: 120 gg.

Giustosi Affettati


 Padiglione 6
 stand L19/M24

 Hall 1
 stand F5394

SEDI

- Langhirano (Pr)**
Via Roma, 50 - 43013
- Langhirano (Pr)**
Via Cascinapiano, 28 - 43013
- Sala Baganza (Pr)**
Via Fontana del Duca, 2 - 43038
- Borghetto Lodigiano (Lo)**
Via Troglio, 55 - 26812
- Bellizzi (Sa)**
Via dell'Industria, 95 - 84092


www.jomispa.it




Big Data Collaboration per la crescita del business

**I Distributori dispongono di innumerevoli dati
I Produttori possono offrire competenze specifiche**

**Collaborando possono relazionarsi al meglio con
i propri clienti**

Le soluzioni di IRI per la gestione dei Big Data consentono a produttori e distributori di collaborare e sviluppare strategie condivise per i consumatori utilizzando dettagli informativi sempre più accurati e granulari.

Collaborazione. Obiettivi comuni. Crescita.

Per scoprire come possiamo fare crescere il tuo business visita il sito
www.iriworldwide.com/it-IT



IRi
Growth delivered.

IL COMPARTO DELLE CARNI

CENTRO CARNI COMPANY
www.centrocarnicompany.com



YOU&MEAT

Burger surgelati da 150g; ogni display è composto da 12 burger confezionati in flow pack singolarmente; sono disponibili nelle varianti bovino, chianina Igp, Aberdeen angus.

Ingredienti

Carne bovina 85%*, acqua, fiocchi di patata, sale, fibra vegetale da agrumi, pisello, carota, aromi naturali, antiossidante: acido ascorbico, spezie. Senza glutine. Senza conservanti.

*IGP 'Vitellone bianco dell'appennino centrale' razza chianina, nel caso del burger di chianina.

Peso medio/pezzature

150 g singolo burger; 1,8 Kg per display.

Caratteristiche

Il prodotto si presenta di forma circolare; tipico colore roseo della carne macinata surgelata.

Confezionamento

Flow pack (pet mat) per singolo burger; 12 burger singoli in un display di cartone.

Tempi di scadenza

18 mesi dalla produzione.

HCC MEAT PROMOTION WALES - ENTE GALLESE PER LA PROMOZIONE DELLE CARNI ROSSE GALLES
www.manzogallese.eu



MANZO GALLESE IGP

Disponibile in diversi tagli sul mercato italiano, il Welsh Beef Igp (manzo gallesse) è un prodotto di altissima qualità. Il prestigio di cui gode deriva da diversi fattori, quali l'ambiente sano e pulito in cui crescono gli animali, la loro alimentazione naturale e il clima mite e piovoso che mantiene sempre verdi i pascoli. A queste caratteristiche territoriali bisogna aggiungere la tradizione secolare nell'allevamento, la professionalità degli operatori dell'intera filiera e i sistemi di controllo disposti sulla sicurezza e sulla tracciabilità. Il risultato è una carne di Welsh Beef tenera e succulenta, adatta a molteplici preparazioni. A tutela delle caratteristiche tipiche regionali, il Manzo Gallesse ha ottenuto il marchio Igp.

Ingredienti principali

100% carne bovina gallesse IGP

Peso medio/pezzature

Principali tagli per il mercato italiano: Côte de Bœuf, Scamone, Reale. Sottovuoto.

Shelf life

30 gg.



CALIFORNIA



DRAKE



LEONARDO



KATANA



SIRMAN INNOVAZIONE al servizio dei professionisti.

www.sirman.com



IS IDRA



W8 TOP



SO INOX



LCJ

SIAMO A TUTTOFOOD
DAL 6 AL 9 MAGGIO,
PADIGLIONE 6
STAND H25/L28



Più alta la vaschetta, più alta la qualità.

VASCHETTA ALTA PREFORMATA

Un esclusivo vassoio per un salume presentato come nel piatto: una vaschetta alta preformata, pensata per risaltare l'effetto "fetta mossa".

TEMPERATURA POSITIVA

Contrariamente allo standard, il nostro affettamento a temperatura positiva valorizza al massimo la fragranza, il sapore e il colore del prodotto.

RIPOSTE A MANO

Le fette riposte a mano una ad una nella vaschetta si presentano soffici e al momento del consumo si separano con facilità.

FORMA ORIGINARIA

Il semilavorato per l'affettamento non subisce procedimenti di stampaggio. Il salume viene affettato nella sua forma originaria come al banco taglio.



TERREDUCALI.IT

ALLA QUALITÀ DEL NOSTRO SALUME NON POTEVAMO RISERVARE TRATTAMENTO MIGLIORE