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 L. 46/2004 Art. 1 Comma 1 - LO/MI - Stampa: Ingraph - Seregno (MB) - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

Carni & CONSUMI
SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 13 - NUMERO 2 - FEBBRAIO 2020
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

FIORANI®

IL FUTURO ALLE ORIGINI

Vuoi portare in tavola qualcosa di speciale? Scegli la Tartare Fiorani e non sbagli mai!

Vuoi sapere perché?

- Perché è gustosa e Ready to Eat: versatile e pratica, con pochi e semplici ingredienti (un filo d'olio e un pizzico di sale) è pronta da impiattare.
- Perché è magra e ad Alto Contenuto di Proteine, è un piatto straordinariamente leggero ed equilibrato, ideale per gli sportivi.
- Perché viene proposta in cinque varianti: bovino, vitello, gustosa, chianina e scottona. Puoi scegliere il gusto che ti piace di più oppure preparare una degustazione gourmet.
- Perché è confezionata in due comode monoporzioni divisibili Skin che garantiscono totale sicurezza e un maggiore tempo di conservazione.

Visita il sito www.fioraniec.com per scoprire tutti i prodotti e le nostre ricette

FIORANI®
SENZA GLUTINE

FIORANI®

IL FUTURO ALLE ORIGINI

Una vita dinamica richiede prodotti al passo con i tempi, le novità Fiorani&C.

Il settore Ricerca e Sviluppo in Fiorani è sempre impegnato nell'ideazione e progettazione di prodotti al passo con i tempi. Oltre alle referenze già presenti in catalogo l'azienda sta studiando grandi novità, alcune delle quali saranno presentate alla prossima edizione di Cibus a maggio. L'obiettivo è quello di garantire un sempre maggiore livello di servizio al consumatore e ai retail.

PAUSA PRANZO SEMPLICE E LEGGERA

In Fiorani&C. il processo che conduce all'ideazione di un nuovo prodotto parte dall'ascolto e dall'analisi delle reali esigenze dei consumatori per offrire una risposta efficace. È nato così Carpaccio Pic-Nic, un prodotto versatile per un consumo semplice e veloce, senza rinunciare né al gusto, né ad un pasto equilibrato e leggero, rigorosamente senza glutine.

Carpaccio Pic-Nic è una porzione di delicata carne di bovino marinata servita in una comoda vaschetta con un dressing, una bustina di Parmigiano Reggiano e una forchettina per consumarlo anche fuori casa. Fiorani&C. ha ideato questa soluzione Ready to Eat per una gustosa pausa pranzo in ufficio o post allenamento, puntando su una ricetta bilanciata e ad alto contenuto di proteine, perché il pubblico emergente è sempre più attento alla dieta e alla salute. Le proteine nobili della carne sono abbinate al Parmigiano Reggiano in scaglie, un alimento ricco di proteine, vitamine, sali minerali, senza lattosio, talmente digeribile da poter essere tranquillamente consumato da un pubblico vasto.

Carpaccio Pic Nic è pronto da consumare, ma può essere anche l'ingrediente speciale per ricette più elaborate, colorate insalate o saporiti panini.

LA LINEA BIO

Oltre agli hamburger con ricettazione classica Fiorani&C. ha lanciato con successo la versione BIO, un prodotto buono e ricco del valore aggiunto apportato dalla filiera del biologico. Un prodotto per i consumatori più sensibili all'ambiente, ai ritmi della natura, al benessere animale e alla qualità di ciò che si porta in tavola.

Gli addetti del settore sanno che la lavorazione della carne biologica, per la natura stessa di questo tipo di materia prima, pone di fronte al rischio di ottenere un prodotto finale dalla consistenza asciutta. Risultato scongiurato grazie alla capacità ed esperienza Fiorani, che realizza un hamburger BIO gustoso e succulento.

FIORANI&C., INVESTIMENTI PER INNOVAZIONE E QUALITA'

L'azienda, parte del Gruppo Cremonini, è diventata una realtà di punta del settore con diversi centri di lavorazione in cui vengono utilizzate le tecnologie più sofisticate: un centro per la carne bovina e due per il suino, rigorosamente separati per evitare rischi di cross-contamination.

La novità che segna un brillante inizio del 2020 è che, in accordo con il Gruppo Cremonini, Fiorani&C. ha ampliato la sua attività aggiungendo un terzo centro produttivo dedicato al suino a Solignano di Castelvetro (MO) per potenziare questo settore. Sarà attivo da marzo.

FIORANI®

SENZA GLUTINE

Fiorani & C. S.p.a. - Via Coppalati n. 52
29122 Piacenza (PC) - P.IVA 01410740334
Tel. +39 (0)523-596111 - Fax +39 (0)523-596136
piattaforma.pc@fiorani.net
www.fioraniec.com

Carni & CONSUMI

SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 13 - NUMERO 2 - FEBBRAIO 2020
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

Speciale

PIATTI PRONTI

Velocità nella preparazione, alti standard qualitativi, ispirazione alle ricette tradizionali della cucina italiana e non. Sono questi, secondo i player del settore, le principali esigenze a cui devono rispondere i prodotti 'Ready2Eat'.

Da pagina 6 a pagina 14

Scenari A pagina 15

Emergenza climatica: tutta colpa della carne?

L'Onu e l'Ue attaccano gli allevamenti, quale causa importante del surriscaldamento globale, e invocano le diete vegan. Ma le associazioni di categoria non sono d'accordo. E spiegano perché.

ZOOM A pagina 5

"Diventare vegana mi ha rovinato la salute"

Flic Everett, giornalista inglese ed ex direttrice della rivista 'Vegan Living Magazine', in un'intervista rilasciata al quotidiano britannico Daily Mail, spiega le conseguenze di un regime alimentare troppo restrittivo.

Focus on A pagina 17

L'eccellenza della 'Gran Filiera'

Trottole e Gustarelle di suino fanno parte della linea di referenze realizzate da Effesalumi con carne di suini 100% nazionale. Materia prima selezionata, gusto delicato e versatilità sono solo tre dei plus che caratterizzano questi prodotti.

L'azienda A pagina 16

Gli arrosti della tradizione

Capponi & Spolaor presenta il 'Fil di fumo' e il 'Magno', due referenze premium pensate per coloro che cercano gusto e benessere. Grazie all'uso di ricette antiche, un'attenta selezione delle materie prime e un'accurata lavorazione, i due prodotti si inseriscono nelle eccellenze della gastronomia.

le news

Febbraio 2020

Agnello gallese: nell'era post-brexit non cambieranno i rapporti commerciali con l'Ue

A partire dallo scorso 1° febbraio, la Gran Bretagna si appresta ad uscire ufficialmente dall'Unione Europea. Ma le servirà un periodo di transizione, che durerà fino al 31 dicembre 2020, durante il quale le due parti cercheranno un accordo sui futuri rapporti commerciali: 11 mesi in cui l'Uk continuerà ad applicare le regole imposte dall'Ue. Nessun cambiamento, quindi, nemmeno per il commercio delle carni gallesi Igp, vendute in Italia da oltre 15 anni. Come spiega Jeff Martin, responsabile per l'Italia di Hcc, l'ente promotore di Welsh Lamb e Welsh Beef nel mondo: "Almeno per tutto il 2020 continueremo ad esportare le nostre carni alle stesse condizioni di sempre. I consumatori italiani continueranno a trovarle nei loro negozi di fiducia". Nel 2019 le esportazioni di carni gallesi Igp hanno ottenuto ottimi risultati – registrando fra gennaio e ottobre, un +18,2% – e l'Europa continua ad essere la principale destinazione, rappresentando il 95% del totale delle esportazioni.

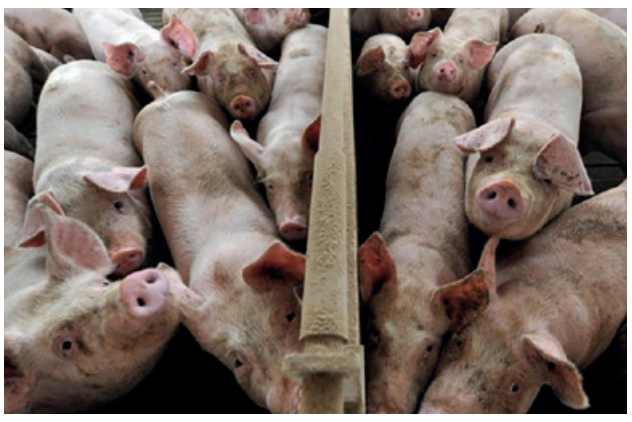
SALUMI & CONSUMI

Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO

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.
Edizioni Turbo Srl
n° iscrizione ROC11158 del 21 aprile 2005
Poste Italiane SPA
Spedizione abbonamento postale
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Periodico mensile
Anno 13 - numero 2 - febbraio 2020
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:
Angelo Frigerio

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 10 febbraio 2020

Peste suina: a Padova maxi sequestro di carne cinese sospetta



Il 21 gennaio scorso la Guardia di Finanza di Padova ha sequestrato 10 tonnellate di carne di maiale provenienti dalla Cina e introdotte illegalmente in Europa. E, dunque, potenzialmente contaminate dal virus della peste suina. Il sequestro è avvenuto in seguito a un blitz delle Fiamme Gialle in un magazzino all'ingrosso di generi alimentari, dove si stava scaricando un camion proveniente da Rotterdam. I sanitari dell'Ulss 6 Euganea, azienda del sistema socio-sanitario regionale, hanno ritenuto il prodotto potenzialmente molto pericoloso, tanto da non voler procedere a un'analisi della carne, che è stata immediatamente incenerita. Anche l'attività commerciale è stata posta sotto sequestro per gravi irregolarità.

Accordo commerciale Usa-Cina: la carne americana si prepara a conquistare il mercato orientale

In seguito all'accordo commerciale tra Stati Uniti e Cina, siglato il 15 gennaio scorso tra il presidente americano Donald Trump e il vice premier cinese Liu He, la carne bovina americana beneficerà di una crescita dell'export e sarà altamente competitiva nel mercato più popoloso del mondo. Infatti, bandita dalla Cina per 14 anni, la carne bovina made in Usa potrà essere venduta sul mercato cinese. "L'accordo con la Cina sarà un punto di svolta per l'industria americana della carne bovina", ha dichiarato Jennifer Houston, presidente dell'Ncba (National Cattlemen's beef association). "Per molti anni ai consumatori cinesi è stato negato l'accesso a manzo americano di alta qualità. Le barriere commerciali non scientifiche, tra cui i requisiti estesi di tracciabilità e la restrizione della Bse di 30 mesi, hanno notevolmente limitato la nostra capacità di attingere alla crescente domanda di carne bovina in Cina. La rimozione di queste barriere offre ai consumatori cinesi l'accesso alla carne bovina americana e consente ai produttori di carne l'opportunità di fornire carne bovina americana a una base di consumatori in crescita che rappresenta un quinto della popolazione mondiale".

Carne scaduta: sequestrate otto tonnellate destinate alle mense scolastiche e alla Gd

Un'operazione dei Nas, condotta a fine gennaio dai carabinieri provinciali presso due aziende di forniture alimentari di San Cataldo (Cl) e Caltanissetta, ha messo sotto sequestro oltre otto tonnellate di carne scaduta, per un valore di 150mila euro, destinata alle mense degli istituti scolastici della zona e alla grande distribuzione. Secondo quanto riportato da un comunicato del Comando provinciale dell'Arma dei carabinieri, la carne sarebbe stata in cattivo stato di conservazione, avendo superato i termini di scadenza, e con etichettatura contraffatta. Le ispezioni sono state condotte con la collaborazione del personale veterinario della Asp locale.

Opas protagonista alle Olimpiadi di Tokyo 2020

Opas, Organizzazione produttori e allevatori suini, sarà presente alla XXXII edizione dei Giochi Olimpici che si svolgeranno a Tokyo (Giappone) dal 24 luglio al 9 agosto 2020. Obiettivo: far conoscere i prodotti a base di carne suina a marchio europeo a buyer, operatori della Gd, opinion leader e soprattutto ai consumatori dell'area asiatica. La presenza alle Olimpiadi rientra nel progetto promozionale 'Eat&Think Pink' di Opas – approvato dall'Ue con un finanziamento di oltre 2 milioni di euro – che prevede, per i prossimi tre anni, la sua partecipazione in qualità di capofila ad una serie di manifestazioni in Giappone e in Corea del Sud. Come si apprende da un comunicato pubblicato da Opas, 'Eat&Think Pink' è l'unico progetto, per il settore suinicolo, a livello nazionale che ha ricevuto il finanziamento europeo. La prima attività si svolgerà a Tokyo con la partecipazione alla fiera Foodex (10-13 marzo 2020), dopodichè sarà la volta di Seul. Le attività previste in terra asiatica continueranno poi tra settembre e novembre e nel frattempo non mancheranno occasioni di incoming in Italia tra i rappresentanti economici dei due Paesi.

Fieravicola: nuovo format per la manifestazione che si svolgerà a Rimini dal 4 al 6 maggio 2021

Nuova location, nuova società di gestione e respiro internazionale. Sono queste le tre grandi novità che rilanceranno Fieravicola, la manifestazione B2B dedicata al settore avicolo giunta alla 53° edizione e che andrà in scena dal 4 al 6 maggio 2021. Gli obiettivi sono chiari: trasformare la fiera in una kermesse di respiro internazionale, una vera e propria vetrina della filiera avicunicola italiana nel mondo. Per questo motivo, la fiera si svolgerà a Rimini (e non più a Forlì), in concomitanza con Macfrut. E sarà gestita da una nuova società che vedrà la presenza di Italian Exibition Group in qualità di socio di maggioranza, di Fiera Forlì, di Cesena Fiera e delle associazioni del settore. Lo sviluppo di Fieravicola passerà anche dal coinvolgimento diretto delle imprese della filiera e delle associazioni di rappresentanza del settore.

Influenza aviaria: operativi i sostegni agli allevamenti avicoli che hanno subito danni

Hanno preso il via i sostegni agli allevamenti avicoli per tutte quelle aziende che, a causa dell'influenza aviaria ad alta patogenicità H5, hanno subito ingenti danni tra il 1° ottobre 2017 e il 30 giugno 2018. Nello specifico, con il decreto del 15 gennaio 2020 n. 383 attuativo del regolamento di esecuzione n. 2019/1323, la commissione europea ha stabilito che gli aiuti sono ora applicabili a pollo, faraona, anatra, gallina ovaiola, pollastra, cappone, pulcino, tacchino e alle uova, sia da consumo che da cova, del genere gallus. Per ricevere gli aiuti dovuti i richiedenti dovranno presentare apposita domanda all'organismo pagatore del proprio territorio di competenza e dimostrare i danni subiti in conseguenza dell'attuazione delle misure sanitarie messe in atto per contenere l'epidemia. Gli indennizzi saranno assegnati entro il 30 settembre 2020.

Il Mipaaf riconosce il suino nero piemontese

Il ministero delle Politiche agricole, tramite la commissione tecnica centrale del libro genealogico, ha riconosciuto la razza di suino nero piemontese, chiamata anche nero di Piemonte o nero di Cavour. A rivelare la notizia è stato Maurizio Gallo, direttore dell'Anas (Associazione nazionale allevatori suini), dopo aver trasmesso alla commissione i dati relativi alle caratteristiche di questa particolare popolazione, diffusa tra Piemonte e Lomellina. Il suino nero piemontese si caratterizza per il mantello nero e per il muso bianco. Suino dalla mole importante, allevato allo stato brado o semibrado, è un animale robusto che si ispira al 'maiale Cavour', razza estinta nel secolo scorso.

Cina: alcune banche donano carne suina a chi apre un conto corrente

Mentre la peste suina dilaga in Cina, le banche tentano di sfruttare la crisi per incentivare l'apertura di nuovi conti correnti. Alcuni piccoli istituti creditizi, da quanto si apprende, avrebbero offerto carne suina in varie modalità ai nuovi correntisti. Per esempio, i clienti che hanno depositato una somma pari o superiore a 10mila yuan (circa 1.400 dollari) in un conto a tre mesi presso la Linhai Rural Commercial Bank di Duqiao, nella provincia di Zhejiang, potranno partecipare a una lotteria per vincere 500 grammi di carne di maiale come premio base, fino ad arrivare a diversi Kg. "I soldi sono ancora miei, e l'interesse è giusto", spiega una cliente, come riportato dal portale finanza.com il 14 gennaio scorso. "Se poi ricevo un po' di carne di maiale in più, sono contenta". Tuttavia, come scrive Zerohedge, "sfortunatamente, la cliente non è riuscita a capire che ogni banca che sta ricorrendo a questo espediente per aumentare i propri depositi (si tratta soprattutto di quelle piccole) probabilmente non vivrà ancora a lungo: di conseguenza, il risultato finale sarà che questi depositi verranno azzerati nel corso delle prossime settimane".

Unaitalia: in aumento produzione e consumo di carni bianche nel 2019

Il 2019 segna un aumento per la produzione e il consumo di carni bianche in Italia. A rilevarlo è Unaitalia, l'associazione che rappresenta oltre il 90% della produzione avicola nazionale e il 30% di quella delle uova. Buone notizie quindi per un comparto, quello dell'avicolo, 100% made in Italy. Si tratta dell'unico segmento autosufficiente nel settore carni. Secondo le prime stime dell'associazione, rese note durante Fieragricola di Verona (28 gennaio-1° febbraio), nel 2019 la produzione nazionale di carni bianche è tornata a crescere, seppur lievemente, passando da 1.314.000 a 1.328.000 tonnellate (+1%). Secondo le proiezioni dell'associazione, aumentano anche i consumi complessivi: da 20,4 a 20,7 Kg pro capite.

Vola l'export di carne suina brasiliana nel 2019

Nel corso del 2019, il Brasile ha esportato 750.300 tonnellate di carne suina, in crescita del +16,2% in più rispetto al 2018, quando l'export era stato pari a 646mila tonnellate. Nel mese di dicembre sono state esportate 76mila tonnellate, ovvero il 35,1% in più rispetto allo stesso periodo del 2018. Le vendite in valore hanno raggiunto 1.597 milioni di dollari (+31,9% rispetto al 2018). Alla base di questo boom troviamo soprattutto la dinamicità del mercato cinese, dove la peste suina africana ha falcidiato gli allevamenti di suini. Le vendite in Asia, più in generale, sono state il volano dell'export durante l'anno scorso. Al primo posto tra i paesi importatori troviamo infatti la Cina, con ben 248.800 tonnellate, in aumento del 61% rispetto al 2018. Molto bene anche il Vietnam, che ha aumentato le sue importazioni dell'82,6%, con un totale di 13.540 tonnellate. Principale destinazione del Sud America è stato l'Uruguay con 40.480 tonnellate, in crescita del 12,8% rispetto al 2018. Numeri interessanti anche per il Cile, con l'import in crescita del +28,9%.

Nuovi focolai di influenza aviaria in Polonia. L'Ue rafforza le misure di protezione

A fine gennaio i Paesi Ue hanno approvato all'unanimità la proposta della Commissione europea di rafforzare le misure di protezione dall'influenza aviaria ad alta patogenicità in quattro Stati: Polonia, Slovacchia, Ungheria e Romania. Il 31 dicembre scorso, infatti, il virus Hpai, del sottotipo H5N8, è stato segnalato per la prima volta anche in Polonia e ha colpito anatre, oche, tacchini e galline in diversi allevamenti avicoli. Sale così a 16 il numero totale di focolai registrati in questi quattro Paesi. Le nuove misure di protezione volute dalla Commissione mirano a proteggere il resto dell'Ue e i Paesi terzi, garantendo il proseguimento degli scambi commerciali senza compromettere lo stato di salute.

La giornalista Flic Everett: "Diventare vegana mi ha rovinato la salute"

Flic Everett (nella foto), giornalista inglese ed ex direttrice della rivista 'Vegan Living Magazine', in un'intervista rilasciata al quotidiano britannico Daily Mail, dichiara di aver smesso di essere vegana. Il motivo? L'adozione di un regime così stringente le avrebbe rovinato la salute, con l'insorgere di molteplici problematiche, tra cui dolori alla vescica, mal di testa, eruzioni cutanee e gengive sanguinanti. "I miei problemi sono iniziati nell'ottobre 2016: nel giugno di quell'anno ho pubblicato la rivista Vegan Living Magazine che mi ha dato l'impulso di diventare vegana", racconta la giornalista. "Sapevo che una dieta vegana rigorosa significava una mancanza di vitamina B12 – che i medici avvertono può causare problemi di memoria, affanno e, in casi estremi, persino paralisi – e carenze di omega 3 e 6, ma ho sempre compensato con l'assunzione di vitamine, compresi gli integratori di alghe". Presto, però, fecero la loro comparsa alcuni gravi problemi di salute. "Ho subito esami del sangue e visite infinite, sottoponendomi perfino a un test per il cancro, a causa dei fastidiosi sintomi che avevo, finché scoprii che la causa della mia malattia stava nella scelta di aver seguito la dieta vegana". Le diagnosi parlavano chiaro: l'alimentazione totalmente veg aveva peggiorato la sua lieve allergia al nichel, in quanto la maggior parte di questo elemento chimico si trova proprio negli alimenti vegetali. "Ero costantemente stanca, pallida e depressa, e non mi piaceva più mangiare" continua Flic Everett. E così, nonostante la sua iniziale riluttanza, Flic decise di ascoltare i consigli del medico e rinunciare a questo tipo di dieta: "Nel giro di un paio di giorni dalla reintroduzione del pesce mi sentivo significativamente meglio. La mia energia era tornata, la mia pelle era migliorata e il mal di testa era scomparso. Destino beffardo, quella settimana ho scoperto anche che la mia rivista stava chiudendo. Oggi non mi sento di affermare che il veganismo sia una cattiva scelta, semplicemente so per esperienza che non è una decisione che dovrebbe essere presa alla leggera, e certamente non senza un consiglio medico".

di Margherita Luisetto

PIATTI PRONTI

Velocità nella preparazione, alti standard qualitativi, ispirazione alle ricette tradizionali della cucina italiana e non. Sono questi, secondo i player del settore, le principali esigenze a cui devono rispondere i prodotti 'Ready2Eat'.

Il ritmo frenetico della vita moderna e la drastica riduzione della dimensione dei nuclei familiari hanno portato gli italiani a un importante cambiamento delle scelte di acquisto e di consumo dei pasti. Il Rapporto Coop 2019, che evidenzia in modo approfondito le attuali tendenze degli italiani in fatto di spese, parla addirittura di 'Fuga dai fornelli'. Una definizione che racchiude perfettamente l'insieme dei moderni trend di fruizione: l'incremento dei consumi dei pasti 'fuori casa', la crescita del food delivery, lo sviluppo del take away. Nella Gd, poi, si registra un aumento sostanziale delle vendite di prodotti freschi confezionati e di alimenti già pronti: il cosiddetto Ready2Eat. I dati Nielsen lo confermano: i piatti pronti, dalle referenze tradizionali, al sushi, fino alla frutta già lavata, pulita e tagliata, hanno registrato nel primo semestre del 2019 un +9,3% delle vendite a valore. Con un giro d'affari pari a 1,6 miliardi di euro. Quali i motivi di questo successo? In primis, l'alto contenuto di servizio. I prodotti Ready2Eat vantano una fruibilità immediata e un consumo veloce, garantendo un risparmio di tempo sia in fase di acquisto, sia in fase di preparazione. In secondo luogo, sono freschi e rispondono alla ricerca di benessere della persona: offrono quindi un'alternativa salutistica alle preparazioni tradizionali. Inoltre, il consumatore è alla ricerca di un prodotto simile a 'quello fatto in casa', e che gli permetta quindi di ritrovare i gusti e i sapori legati alla cucina tradizionale. In questo senso, si dichiara disposto anche a spendere di più, pur di avere un prodotto di qualità.

Ma quali sono le referenze maggiormente acquistate dai consumatori? La classifica riportata dal Rapporto Coop è interessante. In cima alla lista troviamo la carne, seguita dai freschi vegetali (frutta e verdura già pronta al consumo) e dai prodotti dietetici. Scopriamo quindi un rinnovato interesse da parte degli italiani nei confronti della carne. Come mai? Nonostante i riscontri scientifici degli effetti della carne sulla salute della persona, e la consapevolezza dell'impatto ambientale che l'allevamento intensivo genera sull'ecosistema globale, le proteine restano alla base delle diete più seguite dagli italiani (sia quelle specifiche per dimagrire sia quelle dedicate agli sportivi), segnando addirittura un +1,6%. Tra queste, la carne torna ad essere protagonista sulle tavole. Significativo, in questo senso, l'incremento del 2,3% degli acquisti di carne nella Gdo, con una particolare predilezione per quella bianca e per quella venduta confezionata a peso imposto.

Eat Meat

www.eatmeat.it

Ancora un passo avanti per l'azienda emiliana Eat Meat che accoglie il nuovo anno arricchendo la propria gamma di prodotti d'eccellenza con la sua nuovissima linea interamente dedicata ai prodotti cotti. Eat Meat varca dunque la soglia del mercato dei piatti pronti con la determinazione e l'impegno necessari per rinnovarsi, e ispirandosi ai desideri dei consumatori più esigenti. Cook Eat è una linea di carni preparate con un lento processo di cottura (da quattro ad oltre dieci ore) in sottovuoto a bassa temperatura. Grazie a questo processo produttivo le carni di Eat Meat godono di una durabilità di 60 giorni, mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche. Con esse Eat Meat concentra la propria attenzione sulla salubrità e sul gusto, parole d'ordine di tutte le loro produzioni e con Cook Eat si presenta nel panorama del food con tre pratici, succosi e morbidi tagli di suino, completamente privi di additivi. Un packaging dettagliato, dall'aspetto agreste e invitante, identifica chiaramente il prodotto ed espone in maniera trasparente ed esaustiva la preparazione della carne, la composizione del prodotto e le molteplici modalità di approntamento della pietanza, oltre a suggerirne la ricetta dello chef e a garantirne il risultato grazie al suo involucro che rigenera il prodotto direttamente nel forno tradizionale e a microonde. Con questa nuova linea Eat Meat si impegna nell'offrire ai propri clienti tre prodotti saporiti e succosi, preparati con materie prime selezionate di alta qualità e imponendosi sul mercato con stile, competenza e sincerità. Praticità, gusto, naturalità ed elevata shelf life sono i plus che caratterizzeranno le nuove linee, presto sul mercato con il nome di Cook Eat.

Linea Cook Eat

La linea Cook Eat proposta da Eat Meat è composta da tre referenze: Pulled Pork, Loin Ribs e Tomahawk. I prodotti sono già cotti e pronti in soli due minuti.

Bm Gastronomia

www.bmgastronomia.com

"Gli stili di vita odierni portano il consumatore a optare per soluzioni di pasto già pronte, semplici e veloci da preparare", premette Roberto Casaretti, responsabile marketing di BM Gastronomia. "La nostra azienda è specializzata nella produzione di primi piatti, secondi a base di carne e pesce, ma anche antipasti, salse e contorni. Prodotti che da qualche anno registrano un trend di crescita positivo, con un incremento, nel 2019, del 22%". Quali sono i motivi di questo successo? "Lavoriamo da sempre su tre concetti ben definiti: qualità, origine italiana degli ingredienti e continua innovazione delle ricette. Inoltre i nostri piatti pronti uniscono gusto, tradizione e praticità, vengono preparati con ingredienti freschi e di stagione, prendendo ispirazione dalle migliori ricette della cucina italiana, subito pronte da assaporare. Quando un consumatore degusta i prodotti BM Gastronomia ha la percezione "del come fatto in casa". Infatti, pur essendo una realtà industriale, riusciamo a mantenere una grande artigianalità nella preparazione delle nostre ricette". La gamma dei prodotti proposti dall'azienda è costantemente in evoluzione e in aggiornamento, anche grazie al valore aggiunto della possibilità di personalizzare le ricette in base alle richieste del cliente. "Quest'anno abbiamo ampliato la gamma delle referenze a base di carne proponendo secondi di carne tradizionali accompagnati da verdure, come varie tipologie di arrosti di tacchino, maiale e pollo e proponendo alcune ricette tradizionali tipiche della cucina italiana come la trippa alla parmigiana e lo spezzatino con piselli. La nostra attenzione nei confronti delle necessità dei clienti e del mercato si esprime anche attraverso il packaging. Da tempo limitiamo l'uso della plastica utilizzando materiali riciclabili come l'alluminio e ora stiamo lavorando a una novità assoluta: una vaschetta ecologica compostabile che potrà essere recuperata dopo l'utilizzo nell'organico/umido. Grazie alla raccolta differenziata il compostabile si trasforma naturalmente in fertilizzante".

Trippa alla parmigiana

La Trippa di bovino è realizzata secondo una ricetta tipica della tradizione e viene venduta in una teglia di alluminio, con vaschetta in Apet e film plastico, confezionata in Atm.
Ingredienti: pomodoro, ortaggi misti (cipolla, carota, sedano), olio di semi di girasole, preparato per brodo: sale, estratto di mais-soia, verdure in proporzione variabile (carota, cipolla, sedano), olio di semi di girasole. Sale, alloro. Peso variabile: 1,8 Kg.

Centro Carne

www.centrocarne.com

Centro Carne sta guardando al mercato dei 'piatti pronti' con particolare interesse: da qui l'esigenza di una collaborazione costante e continuativa con lo chef Luca Montersino. "Da sempre il nostro sguardo è rivolto al benessere del consumatore, proponendo prodotti realizzati seguendo la tradizione ma senza dimenticare il valore dell'innovazione", sottolinea Claudia Corradetti, responsabile amministrativo dell'azienda. "In quest'ottica, e sul fronte dei piatti pronti, è nato il nostro primo prodotto: la 'Scottona cotta a bassa temperatura'. Un piatto realizzato partendo da una materia prima eccellente - solo carne di scottona - preparato seguendo la ricetta esclusiva messa a punto dallo chef Luca Montersino. Abbiamo scelto la cottura a bassa temperatura, inoltre, perché è una tecnologia che consente il mantenimento del colore, del sapore delle proteine e aumenta la tenerezza delle fibre. Il cerchio, infine, si chiude con la preparazione del piatto: il nostro chef dà alcuni consigli pratici su come impiattare e come abbinare il prodotto e noi abbiamo creato delle ricette smart che aiutano il consumatore nella preparazione finale. Siamo infatti coscienti del fatto che il consumatore di oggi misura il suo tempo, è sempre più attento alla salute e al mangiare bene, e per questo desideriamo creare una linea di prodotti facili da preparare, leggeri ma soprattutto buoni". La struttura dell'azienda è dotata di una cucina attrezzata: qui vengono sperimentati, insieme allo chef Montersino, tutti i prodotti, ci si confronta, nascono e maturano nuove idee. "Abbiamo già una lista di nuovi prodotti pronti a cuocere che stiamo testando: a breve saranno messi in commercio e presentati in occasione di Cibus 2020".

Scottona cotta a bassa temperatura

Per la preparazione di questo piatto, Centro Carne utilizza solo carne di scottona, seguendo una ricetta messa a punto dallo chef Luca Montersino. La carne è cotta a bassa temperatura: questo metodo permette di conservare il colore e il sapore delle proteine e aumenta la tenerezza delle fibre.

segue

Rico Carni

www.ricocarni.it/it

"Il settore del ready to cook ha dimostrato di essere un comparto in enorme crescita, e anche noi stiamo ottenendo ottimi riscontri dalle nostre referenze di piatti pronti, soprattutto dalla nuova linea 'Cotto e Mangiato'", sottolinea Marco Boscolo, direttore commerciale di Rico Carni, azienda di Cavarzere (Ve). In questo ambito Rico Carni vanta due linee di prodotto: quella in skin microndabile, che comprende la braciola, l'arista di suino e il tacchino arrosto al forno, e la linea 'Cotto e Mangiato' composta da ben nove referenze, tra cui stinco di suino, costina di suino, guancia di bovino, gulasch di bovino, petto di pollo, e la nuova trilogia di pulled, che comprende pulled beef, pulled chicken e pulled pork. "Il successo dei nostri prodotti è dato sicuramente dall'alto contenuto di servizio, intrinseco di questo genere di referenze. Ma ciò che i consumatori dimostrano di apprezzare notevolmente è la qualità, data dall'assenza di conservanti e additivi - che permette al prodotto di essere 'come appena fatto in casa' - e il gusto inconfondibile marchiato Rico carni".

Linea Cotto e Mangiato

La tecnica di lenta cottura sottovuoto permette di aumentare la conservabilità del prodotto e di offrire proposte sane, pratiche e veloci, mantenendo inalterato il sapore e la morbidezza della carne. L'intera linea è senza lattosio e senza glutine.

Goldenfood

www.goldenfood.it

"Nel settore alimentare, in particolare in quello della carne, sempre più spesso la scelta del consumatore è orientata verso prodotti elaborati e di facile preparazione al fine di snellire le attività in cucina", esordisce Francesco Calzoni, responsabile ufficio qualità di Golden Food, azienda bresciana specializzata nella produzione di referenze gastronomiche. "Un piatto ready to eat oggi deve quindi rispondere a due obiettivi precisi: comodità al consumo e ottime caratteristiche organolettiche". Tra i prodotti pronti proposti dall'azienda e che rispondono appieno a queste esigenze, segnaliamo quelli a base di pollo. Per i quali, negli anni più recenti, l'azienda ha investito risorse e in ricerca. "Si tratta di un petto di pollo marinato, già cotto, pronto per essere solamente riscaldato per pochi minuti in microonde o in padella. Per rispondere alle esigenze di velocità di preparazione e di qualità organolettica l'azienda ha adottato il metodo della cottura sottovuoto a bassa temperatura. Un sistema che vanta notevoli vantaggi rispetto alla cottura tradizionale: non vi è dispersione di succhi, sapori e principi nutritivi; le carni sono più tenere e succulente; l'alimento si cuoce attraverso il ricircolo del calore ed è garantito il risultato di cottura sia al centro dell'alimento che nella parte esterna: essendo la temperatura fissata e costante, la cottura non potrà mai andare oltre il grado determinato. Un ulteriore valore aggiunto è dato dal fatto che non vengono utilizzati conservanti per mantenere inalterate le già ottime caratteristiche intrinseche del prodotto finito". Allo scopo di ampliare il ventaglio di proposte pronte al consumo, Gooldenfood sta lavorando per applicare la tecnologia usata per la produzione dei petti di pollo marinati su altri tagli di carne. Inoltre, avvalendosi della collaborazione dei propri fornitori, sta mettendo a punto un nuovo packaging, con un imballo completamente riciclabile, in modo tale da limitare il più possibile l'impatto ambientale.

Petto di pollo marinato già cotto

Disponibile nelle versioni 'al naturale', 'al limone', 'al pepe rosa Schinus' e 'piccante', il petto di pollo è cotto a bassa temperatura e pronto per essere scaldato in un minuto. Senza conservanti. Senza glutine. Confezione sottovuoto da 140 g.

Delicatesse

www.delicatesse.it

La proposta di Delicatesse, nel settore dei piatti pronti, vanta ormai più di 20 ricette - che spaziano dai prodotti a base di carne bianca (pollo e tacchino), carne di bovino (manzo e vitello) e carne di suino - realizzate attingendo a tre macro-categorie gastronomiche: la cucina italiana tradizionale, la cucina etnica e il barbecue americano. "Tra le nostre proposte, la linea di carni cotte sottovuoto è sicuramente quella più performante", spiega Stefania Bianchi, direttore marketing. "Nel 2019 ha infatti segnato una crescita in doppia cifra rispetto al 2018, in linea con il trend nazionale. Ne siamo molto soddisfatti perché è un prodotto nuovo, non del tutto assimilabile al classico piatto pronto monoporzione. Il consumatore sta pian piano imparando a conoscerlo e ad apprezzarlo e il riscontro è sempre più positivo". Quali esigenze deve soddisfare oggi un piatto pronto? "Innanzitutto deve essere facile e veloce da preparare e, al contempo, deve rispettare i sapori e la genuinità della cucina casalinga. Allo stesso modo è importante garantire un'ampia gamma di proposte diverse, sia per incontrare gli svariati gusti delle persone sia per permettere al consumatore di diversificare il proprio pasto. Per questo motivo nell'ultimo anno ci siamo concentrati sulla diversificazione dei formati: sulla base del successo che ha avuto 'La Carne in Tavola', abbiamo pensato potesse essere interessante creare una confezione più grande da proporre ai Cash & Carry e quindi agli operatori di settore. Dalla confezione singola da 500/700 grammi, siamo passati ad un elegante astuccio in cartone multi-porzione per un totale di 2 kg circa". Oggi anche l'innovazione riveste un ruolo importante. E Delicatesse risponde appieno alle nuove esigenze del mercato, soprattutto utilizzando la cottura sottovuoto: "La cottura sottovuoto è di per sé una grande innovazione: permette la preparazione di molteplici piatti, rispettando la materia prima a base di carne e gli ingredienti a completamento della ricetta. Concentra i sapori, rende la carne morbida e succosa e inoltre è molto sicura. L'aggiunta di conservanti è infatti del tutto superflua: il processo di cottura in acqua calda per periodi prolungati è in grado di garantire la sicurezza microbiologica della carne e degli altri ingredienti. Sempre sul tema dell'innovazione, il nostro impegno è rivolto anche nei confronti del packaging. Stiamo infatti lavorando a stretto contatto con i fornitori sia sugli imballi in plastica che su quelli in cartone per arrivare ad averli entrambi completamente riciclabili".

Ribs di manzo

Costolette di manzo sgrassate e aromatizzate con spezie. Glassate con salsa barbecue, affumicate con legno naturale di faggio e cotte lentamente a bassa temperatura. Le costine di manzo hanno poco in comune con quelle di maiale: hanno infatti più carne, sono più marezzate e hanno molto più sapore. Se cucinate a bassa temperatura per tempi prolungati il grasso e il tessuto connettivo si sciolgono dando alla carne una tenerezza e una succosità inaspettate. Al termine della cottura la carne, divenuta estremamente morbida, si stacca facilmente dall'osso. Prodotto senza glutine, derivati del latte, Ogm e polifosfati.

segue

SENZA LATTOSIO
NO
LACTOSE FREE

SENZA POLIFOSFATI
NO
POLIPHOSPHATES FREE

SENZA GLUTINE
NO
GLUTEN FREE

RICO CARNI

BONTÀ PRODOTTE PER PASSIONE

LA TRADIZIONE ITALIANA

AL PASSO CON I TEMPI

DA 4 GENERAZIONI

Qualità
Passione
Specializzazione
Innovazione
Evoluzione
Costanza
Sicurezza

Trilogy

Skin Pack

Cotto e Mangiato

RICO CARNI S.r.l. Via Enzo Ferrari, 3 CAVARZERE (VE) - ITALY
Tel. (+39) 0426 311771 Fax (+39) 0426 319828
www.ricocarni.it - info@ricocarni.it

azienda certificata

IFS Food

Filiera Agroalimentare Madeo

www.madeofood.com - #tasteofmadeo

Sono numerose le referenze a base di carne di suino nero proposte dalla Filiera Madeo, situata in Calabria a San Demetrio Corone (Cs), specializzata da oltre 30 anni nella lavorazione di carni di qualità. "Caratteristica distintiva sono le materie prime 100% di Filiera che hanno ottenuto, tra le altre, la certificazione sul benessere animale della Kiwa e la certificazione 'Italia Alleva Carne 100% italiana' dell'AIA", dichiara Anna Madeo, responsabile commerciale e marketing dell'azienda. La Filiera Madeo si caratterizza per la valorizzazione delle carni di suino nero, razza autoctona, garantendo il nutrimento sano senza alcuna somministrazione di antibiotici fin dalla nascita e una costante attenzione al benessere degli animali. "Tra le novità della nostra gamma carni di suino nero, abbiamo già presentato sul mercato, in alcune catene della Gdo, la linea dei Precotti di Suino Nero. Una selezione di tagli di carne cotta lentamente e a basse temperature, già pronta al consumo. Un piatto pronto che garantisce in primis al consumatore di gustare queste pregiate carni nel modo corretto, con una modalità di cottura che non ne altera il sapore e che le mantiene friabili e gustose; in secondo luogo un servizio per il consumatore che ha la possibilità di portare a casa un piatto pronto di alta qualità, preparato a regola d'arte, seguendo i nuovi metodi di cottura tanto apprezzati dagli chef", spiega Anna Madeo. La gamma è composta da tre referenze - Scottadito, Coppa e Pancetta - vendute in vaschette skin e ideali per due persone. "Questa gamma risponde appieno alle caratteristiche proprie dei piatti pronti: qualità e gusto delle materie prime, ricercatezza della ricetta, velocità di preparazione e innovazione. Un aspetto importante, anche quest'ultimo, che fa parte della nostra filosofia. Il nostro slogan, infatti, è 'Innovare la tradizione': ogni novità di prodotto parte dalla necessità di valorizzare le materie prime di filiera e i prodotti della tradizione calabrese, migliorando e adeguandone la presentazione (packaging, grammature), al fine di soddisfare le esigenze di target di clientela specifici. Il prodotto viene infatti vestito su misura in base ai canali e a i mercati di riferimento".

Linea 'Precotti di suino nero' Madeo

Carni cotte lentamente e a basse temperature. Ricche di Omega 3, 6 e 9, acido oleico superiore al 40%, senza glutine e senza conservanti. Materie prime 100% di Filiera. La linea è composta da: coppa, pancetta e scottadito.

Opas

https://opas-coop.it/eat-pink/

"In linea con i trend registrati dal mercato, anche noi abbiamo potuto constatare che i consumatori passano meno tempo ai fornelli, usano sempre più spesso l'Instant Pot e si servono con maggior frequenza del delivery food", spiega Valerio Pozzi, direttore generale di Opas. "Anche in questa logica Opas – Organizzazione Prodotto Allevatori Suini che conta oltre ottanta aziende agricole associate – ha dato vita nel 2019 al marchio Eat Pink con prodotti precotti di casa Opas. Negli ultimi mesi abbiamo registrato un sensibile interesse dei consumatori verso questi prodotti che stanno crescendo, nelle vendite, esponenzialmente". Ad oggi i prodotti proposti da Opas sono il Filetto al Bacon, il Filetto alle Erbe, il Pulled Pork, la Costina - BBQ Ribs e T-Pork. Mentre, è in fase di introduzione, un nuovo prodotto: lo stinco. "Con queste nostre proposte puntiamo sulle esigenze e le necessità delle persone senza tralasciare l'aspetto della qualità. I prodotti Eat Pink, proprio per le loro caratteristiche, sono veloci da cucinare ma permettono di preparare piatti 'da chef' dove la qualità si sposa con la voglia di cucinare qualcosa che soddisfa sia il palato sia la presentazione del piatto stesso sulla tavola. Ma non è tutto. Come sottolinea Valerio Pozzi: "Il fatto di consumare un prodotto che ha le caratteristiche di base, cioè che deriva da una materia prima 'nata, allevata, macellata in Italia', è il fattore preponderante nella scelta dei prodotti. Oggi, inoltre, gli allevatori associati ad Opas sono riconosciuti come imprenditori agricoli attenti al benessere animale, alla sostenibilità ambientale delle produzioni e hanno dato vita ad un lungo lavoro che ha portato gli animali ad avere caratteristiche completamente differenti dal passato: meno grassi, più proteine e microelementi: il tutto per un'alimentazione più performante e vicina alle esigenze del consumatore".

Pulled Pork già sfilacciato

Carne di suino in salsa bbq cotta sottovuoto, in confezione da 300 grammi. Si prepara velocemente nel forno microonde o in pentola per tre minuti.

segue

delicatesse®
50 anni genuini

LA LINEA LA CARNE IN TAVOLA APPRODA NEI NEGOZI CASH&CARRY:

QUALITA', RICERCA E INNOVAZIONE AL SERVIZIO DEGLI OPERATORI DI SETTORE.

PACK ACCATTIVANTE E INNOVATIVO

FINESTRA TRASPARENTE

PACK FACILMENTE IMPILABILE

QUALI VANTAGGI PER GLI OPERATORI DI SETTORE?

- La selezione di ricette e' ampia, **SENZA GLUTINE E DERIVATI DEL LATTE**, per una gamma di scelta che soddisfa tutti i palati.
- Le confezioni possono essere aperte e fatte rinvenire in base al numero di clienti e alle loro richieste per **RIDURRE AL MINIMO GLI SPRECHI**.
- **NESSUNO SFRIDO**, per una resa / costo-porzione garantita.
- Il prodotto e' fresco ma ha una **LUNGA CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO**.
- Il risultato e' un **SAPORE AUTENTICO COME FATTO IN CASA**, merito della materia prima di alta qualita' e degli **INGREDIENTI GENUINI**.
- **I TEMPI DI RINVENIMENTO SONO RAPIDI**, per non fare attendere gli ospiti in sala.
- Le modalita' di rinvenimento sono molteplici e variano dalla **PREPARAZIONE IN ACQUA, ALLA PADELLA, AL MICROONDE**.
- Non manca la tecnologia, di cui ci serviamo per migliorare la cottura e consegnare

UNA CARNE MORBIDA, SUCCOSA E SAPORITA.

www.delicatesse.it

AROMI & INGREDIENTI

Fratelli Pagani - Pagani Chef

www.paganichef.it/prodotti/

Da cinque generazioni, Fratelli Pagani è un'azienda costantemente all'avanguardia che produce e commercializza aromi e ingredienti esclusivi per l'industria alimentare. La sua grande esperienza nei prodotti per la lavorazione e trasformazione della carne le permette di sviluppare linee di ingredienti specifici per le svariate necessità dei suoi clienti. Non solo. Un avanzato laboratorio di Ricerca&Sviuppo e di Analisi le permette di avere un controllo estremamente accurato di tutto il processo di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito.

Per le aziende che necessitano di ingredienti per la preparazione di piatti ready-to-eat - piatti pronti gastronomici - l'azienda ha creato un comparto specifico, identificabile col brand Pagani Chef, dedicato in modo particolare al settore Horeca, alle macellerie, alle gastronomie, ma anche alle pescherie. Sono cinque le gamme che compongono la linea Pagani Chef: 'Marinate Gustosì', 'Condimento e Decorazione', 'Mantenimento e Aromatizzazione', 'Panature' e 'Gastronomia vegetale'. Tra queste segnaliamo alcuni prodotti particolarmente performanti: Marinate Gustosì, Rub, Decor, Panature, Novit, Premix e Ingredienti biologici.

A quali requisiti deve oggi rispondere un piatto pronto? "Un piatto pronto per noi deve essere pratico, sano e buono. Il mix di questi tre elementi crediamo sia dato da ingredienti 'clean label' e che rispettino il buon gusto della tradizione italiana", spiega Valentina Cardazzi, responsabile marketing dell'azienda. "Tra i requisiti più significativi, inoltre, crediamo che l'innovazione sia un elemento imprescindibile: un aspetto, questo, che guida Fratelli Pagani fin dalle sue origini, nel rispetto delle esigenze del consumatore e dei nuovi trend di mercato".

I.T.ALI.

www.italisrl.com

I.T.ALI, azienda emiliana specializzata in ingredienti e tecnologie alimentari, produce soprattutto semilavorati personalizzati per i propri clienti. "Negli anni abbiamo realizzato molte referenze che, da prodotti personalizzati, sono stati poi elaborati e trasformati in prodotto standard", sottolinea Chiara Bedogni, responsabile acquisti e marketing dell'azienda. "Offriamo quindi semilavorati per la realizzazione di maionese, besciamella, sostituti in polvere della ricotta, sostituti delle spezie, meat replacer e fat replacer. Oltre a queste referenze specifiche, abbiamo in gamma prodotti antimicrobici e antiossidanti completamente naturali - con dichiarazione di aroma naturale - che possono essere generalmente utilizzati in gastronomia, per prodotti da forno, carne, salse, pesce, ecc…". Nel corso del 2019 I.T.ALI ha inserito diverse nuove referenze, tra cui antiossidanti naturali, derivati da origano, the verde e erbe mediterranee. Inoltre ha ampliato la gamma degli antimicrobici, sempre 100% naturali, dedicati al mondo delle salse e dei condimenti. "Attualmente stiamo presentando una nuova referenza pensata per il mondo delle carni processate, per la stabilizzazione del colore e della carica microbica", spiega Chiara Bedogni.

Semplicità di utilizzo, servizio e innovazione sono le parole d'ordine che permettono all'azienda di essere un player di riferimento per le aziende. "L'innovazione e la ricerca contemporanea di mantenere un aspetto tradizionale, sono gli aspetti che I.T.ALI cerca di curare maggiormente. Inoltre da sempre siamo particolarmente attenti alla ricerca di soluzioni per un'etichetta pulita, che soddisfi le attuali esigenze di mercato".

segue

Centro Carne

RICETTA ESCLUSIVA

Luca Montersino Chef

Scottona a bassa temperatura

Una ricetta frutto della collaborazione con lo chef Luca Montersino.

La materia prima è rigorosamente carne di scottona proveniente da allevamenti italiani, la lavorazione artigianale e **la ricetta, nella sua semplicità, esalta al massimo la qualità della carne, mentre la lunga e bassa temperatura rende la fibra morbida, umida e leggera.**

Per prepararla basta tagliarla sottile, aggiungere dell'olio extravergine d'oliva e scaglie di sale, per arricchirla, invece, a voi la scelta tra insalatina di verdure croccanti o scaglie di parmigiano reggiano, rucola e pinoli.

Consigli dello chef: Utilizzatela come base per involtino ripieno di lattuga, tagliata a cubetti e servita con dell'olio evo aromatizzato all'aglio e peperoncino.

yuma comunicazione | gruppoyuma.it

Il percorso di Fiorani&C. verso l'innovazione di prodotto

L'attenzione alle nuove esigenze del mercato hanno portato l'azienda piacentina a studiare pack sostenibili, lavorare nel segno della responsabilità ambientale e proporre carni e piatti pronti di altissima qualità.

Sono sempre più numerose le aziende che oggi parlano di innovazione. Ma quante realmente mettono questo obiettivo in cima alle loro priorità? Fiorani&C., importante centro di lavorazione della carne in Italia (parte del Gruppo Cremonini), fin dalla sua fondazione nel 2004 ha adottato questo principio, nelle sue diverse sfaccettature, come modus operandi. "Innovare significa portare benefici all'azienda ottimizzando i processi produttivi, significa migliorare i prodotti e dare risposte alle reali esigenze di consumo dei clienti, significa lavorare sulla propria impronta ecologica", spiega Valeria Fiorani, direttore marketing dell'azienda. Per questo Fiorani&C., da anni, investe sui processi produttivi (lotta agli sprechi, riduzione dei consumi, utilizzo di energie rinnovabili) e sulla ricerca, per offrire soluzioni di packaging sempre più sostenibili e performanti, realizzati attraverso partnership esclusive con fornitori certificati FSC (gestione forestale responsabile). Nasce con questa filosofia, ad esempio, il Duo Pack, una confezione realizzata con materia prima riciclata e riciclabile al 100%, per il quale l'azienda ha ricevuto il premio Conai a dicembre 2019. Questo approccio di responsabilità ambientale è tenuto in alta considerazione dai clienti nelle loro scelte di acquisto: "In Fiorani & C. diamo grandissima importanza alle ricerche sui consumi per dare vita a prodotti che abbiano davvero un valore aggiunto, cercando di cogliere le sfumature e i segnali di trend futuri", sottolinea Valeria. "È un lavoro meticoloso e continuo che passa anche attraverso l'ascolto diretto dei consumatori per mezzo dei canali aziendali, per esempio sito e social, che ci permette di raccogliere le domande e rispondere ai clienti in modo veloce ed efficace".

Piatti pronti di qualità

L'attenzione ai trend del mercato e alle esigenze dei clienti la si ritrova anche nella gamma di piatti pronti "Apri e Gusta". "Tra questi, il fiore all'occhiello è rappresentato dalla tartare, che nel 2019 ha ottenuto una crescita del 18% a volume. Un incremento che ha interessato anche gli altri piatti pronti lanciati dall'azienda, con una crescita media del 2,1%". Puntando sulla semplicità, soprattutto dal punto di vista degli ingredienti, Fiorani&C. ha progressivamente ampliato l'offerta di piatti pronti: "Vogliamo che a stupire il palato dei nostri clienti sia la qualità della materia prima. Per questo nella gamma abbiamo inserito i crudi, come le tartare, in diverse declinazioni (bovino, vitello, gustosa, scottona e chianina) e il carpaccio marinato 'pic nic' nella cui confezione ready to eat è offerto assieme a un dressing, una bustina di Parmigiano Reggiano e una forchettina per consumarlo anche fuori casa. Nella gamma rientrano poi lo stinco di suino e il polpettone di suino già cotti (da rinvenire velocemente in forno), molti altri sono in progettazione e alcune novità saranno presentate a Cibus 2020".

I plus dei prodotti 'ready to eat'

Le gamme di prodotti pronti messe a punto da Fiorani&C. vantano un alto valore aggiunto: "Progettiamo referenze che risolvono le esigenze di clienti e Gdo. I nostri prodotti si caratterizzano per velocità di preparazione, comodità e versatilità. Inoltre sono orientati ad un'alimentazione sana, con corretti apporti nutrizionali in termini di grassi e sale, e sono tutti senza glutine. Da un punto di vista più tecnico, poi, il valore aggiunto risiede anche nella confezione, progettata per essere pratica e sicura, per garantire una shelf life di più giorni e per potersi adattare alle esigenze di utilizzo, tra cui il consumo di una sola porzione grazie al packaging separabile".

La confezione DuoPack

A dicembre 2019 il progetto DuoPack ha ricevuto il premio Conai (Consorzio Imballaggi) per gli investimenti sostenuti per la sostenibilità ambientale degli imballaggi. Il Duopack è riciclabile al 100%, riduce il peso della plastica utilizzata, pur garantendo i medesimi standard di sicurezza e di shelf life, è realizzato con una materia prima riciclata post consumer in percentuali variabili da un minimo del 90% fino al 100%. È progettato per ottimizzare la circolazione del gas all'interno del contenitore ed escludere il rischio di ossidazione del prodotto.

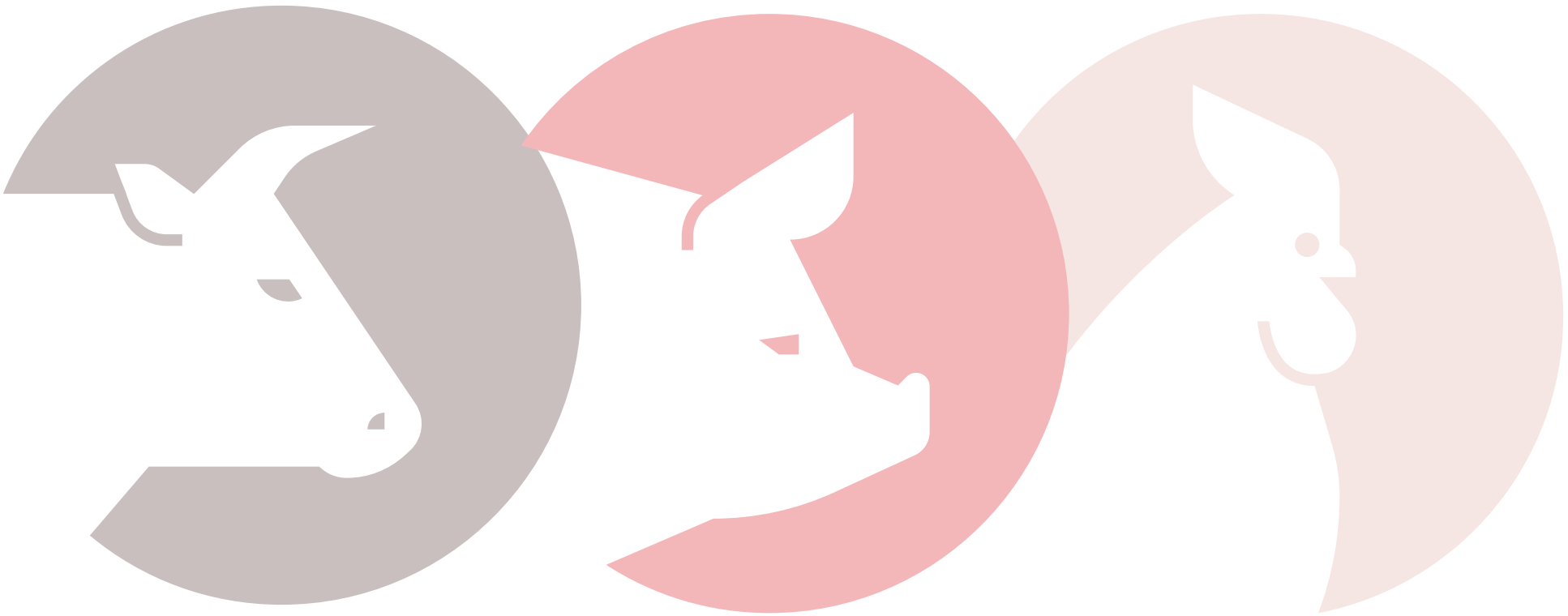
Tartare

La Tartare Fiorani è un piatto Ready to Eat pratico, versatile e magro. Pronta da impiattare con pochi e semplici ingredienti (un filo d'olio e un pizzico di sale), si presta anche ad essere base per ricette gourmet per portare in tavola qualcosa di speciale. Viene proposta in cinque varianti: bovino, vitello, gustosa, chianina e scottona. È ideale anche per il consumatore più attento al benessere e alla salute (per esempio gli sportivi) perché magra, ad Alto Contenuto di Proteine e senza glutine, elementi che la rendono un prodotto straordinariamente leggero ed equilibrato. È confezionata in due comode monoporzioni divisibili Skin che garantiscono totale sicurezza e un maggiore tempo di conservazione.

www.fioraniec.com

fine

di Margherita Luisetto



Emergenza climatica: tutta colpa della carne?

L'Onu e l'Ue attaccano gli allevamenti, quale causa importante del surriscaldamento globale, e invocano le diete vegan. Ma le associazioni di categoria non sono d'accordo. E spiegano perché.

Come salvare la Terra dal surriscaldamento globale? Per alcuni una soluzione c'è: smettere di mangiare carne e abbandonare gli allevamenti intensivi. Solo qualche mese fa, il rapporto 'Cambiamento climatico e territorio' diffuso dal comitato scientifico dell'Onu sul clima dichiarava senza mezzi termini che, per ridurre i gas serra, è "necessario adottare diete sane e sostenibili, come quelle a base di cereali, legumi, noci e semi". Gli scienziati dell'Ipcc - l'Intergovernmental Panel on Climate Change, hanno infatti stimato che un decisivo cambiamento delle diete potrebbe liberare milioni di chilometri quadrati dallo sfruttamento intensivo, riducendo le emissioni di Co2 fino a sei miliardi di tonnellate l'anno rispetto ai livelli attuali.

Le ultime dichiarazioni di Ursula von der Leyen, presidente della Commissione europea, riaccendono oggi la problematica: in occasione della presentazione dell'European Green Deal avvenuta a fine gennaio presso la Commissione Ue, Ursula von der Leyen ha affermato infatti con convinzione che la lotta ai cambiamenti climatici è ormai una priorità anche per l'Unione europea, e ha fatto chiarezza su come si debba raggiungere l'obiettivo, ricordando la svolta verso la mobilità elettrica e i progressi delle energie rinnovabili.

Il tono però si è fatto più duro quando è stara chiamata in causa l'agricoltura, con i suoi allevamenti, specie se 'intensivi'. Non sono mancati, in questo caso, i toni apocalittici: terre depauperate per produrre alimenti per il bestiame, emissioni di gas 'climalteranti' (tra cui metano e anidride carbonica) da parte dei ruminanti, esorbitanti consumi di acqua per produrre un chilo di carne. E la soluzione a tutti i guai è apparsa ancora la stessa: azzerare il consumo di carne e svuotare gli allevamenti.

Ma adottare una dieta vegetariana/vegana e abbandonare gli allevamenti sarà veramente la soluzione di tutti i mali?

Un approfondimento pubblicato da Carni Sostenibili, l'organizzazione che racchiude le associazioni di categoria Assocarni, Assica e Unaitalia, fa chiarezza su alcuni importanti aspetti. Avvalendosi di vari contributi scientifici dell'associazione ambientalista californiana Bay Nature, Carni Sostenibili spiega come il pascolo e l'allevamento bovino favoriscano invece la fertilità del terreno, che può così produrre maggiori quantitativi di massa vegetale che poi alimenta gli stessi animali. Contemporaneamente, i pascoli più rigogliosi rappresentano anche una perfetta macchina per catturare anidride carbonica, favorendo di conseguenza un 'carbon footpront' (l'impronta di carbonio) positivo. La presenza di animali e di allevamenti sarebbe poi un valido strumento di controllo dell'ambiente, scongiurando uno sviluppo incontrollato della vegetazione ed evitando che specie vegetali non autoctone prendano il sopravvento.

Le conclusioni evidenziate dagli studi californiani trovano riscontro in alcune osservazioni messe a punto da una ricerca italiana svolta dal Crpa (Centro ricerche riproduzioni animali) condotta nella Pianura Padana, dove si utilizzano tecniche agronomiche opportune, come la semina su sodo. I dati emersi evidenziano infatti che la presenza degli animali e l'oculato impiego delle loro deiezioni è indispensabile per il miglioramento della fertilità dei terreni, riducendo al contempo la necessità di utilizzare concimi chimici. I problemi potrebbero sorgere quando si parla di allevamenti intensivi. Per rassicurare anche su questo aspetto, Carni Sostenibili ricorda il grande impegno adottato dagli allevatori nei confronti del benessere animale, dell'uso dei farmaci - che viene fatto solo in caso di necessità -, e dei controlli veterinari, che recentemente, grazie all'introduzione della ricetta elettronica, monitorano ogni intervento. Gli allevatori, tenuti a rispettare dunque rigide norme, rispondono alla necessità di ottenere un minor impatto ambientale e una produzione più sostenibile. È necessario ricordare, infine, che negli allevamenti si stanno sperimentando con grande successo anche alimenti in grado di ridurre le emissioni gassose e la dispersione di azoto, dove ciò che resta viene usato a fini energetici (come il biogas), prima di diventare un fertilizzante naturale.

di Margherita Luisetto

‘Magno’

Gli arrosti della tradizione

Capponi & Spolaor presenta il ‘Fil di fumo’ e il ‘Magno’, due referenze premium pensate per coloro che cercano gusto e benessere. Grazie all’uso di ricette antiche, un’attenta selezione delle materie prime e un’accurata lavorazione, i due prodotti si inseriscono nelle eccellenze della gastronomia.

L’esperienza pluridecennale, la comprovata competenza nel settore delle carni e della gastronomia e l’elevato know how sul mercato di riferimento, sono tre importanti pilastri su cui si fonda il lavoro e la vocazione dell’azienda veneta Capponi&Spolaor. A questi significativi elementi, poi, si affiancano la selezione di materie prime di alta qualità e di origine garantita, la lavorazione tradizionale e la ricerca dell’eccellenza. Senza mai scendere a compromessi. Il risultato? Prodotti top di gamma che rispondo appieno alle esigenze dei consumatori, sempre più alla ricerca di un’alimentazione sana e naturale e, nello stesso tempo, gustosa e stuzzicante.

In questo panorama, Capponi&Spolaor presenta due arrosti che vanno ad inserirsi a pieno titolo nei prodotti premium proposti dall’azienda: il ‘Fil di fumo’ e il ‘Magno’.

Ma come nascono le due referenze? “Tempo fa Oliviero Spolaor mi disse: perché non proviamo a proporre sul mercato un arrosto affumicato? Ricordati che l’arrosto di coscia affumicato è forse il primo ‘Cotto’ nato nella salumeria tradizionale e ritrova le sue radici nella terra praghese da cui prende il nome”, spiega Olindo Peresan, manager dell’azienda. “Iniziammo così le ricerche delle ricette storiche e le trovammo nella biblioteca di Trieste. Ricette semplici che prevedevano una dolce affumicatura che, come trovammo scritto, avrebbe reso il prodotto dolce e morbido al palato”. Da qui l’idea di lavorare un arrosto unico e speciale: “La coscia di Alta qualità viene cotta come un arrotolato in cucina, lentamente, per oltre dodici ore, affinché il grasso si sciolga e conferisca quella morbidezza cara al palato. A fine cottura, e questo è il vero segreto, viene dorata con una delicata affumicatura, ottenuta dal leggero fumo prodotto dalle braci di legno e bacche essiccate. Da qui il nome ‘Fil di fumo’”.

‘Fil di fumo’

Al suo fianco troviamo un altro arrosto capace di distinguersi sul mercato. Si tratta del ‘Magno’, un arrosto di pollo italiano, ottenuto dal taglio anatomico intero. “L’arrosto di pollo ‘Magno’ può essere definito semplicemente come l’arrosto della domenica. La sua realizzazione richiede pochi passaggi ma un’attenta meticolosità, sia nella scelta della materia prima, sia nel procedimento di cottura. Il petto, infatti, dopo una lenta marinatura viene cucinato nei forni, dorato e lasciato riposare. Si tratta, inoltre, del primo arrosto privo di qualsiasi conservante sia chimico che vegetale. Il risultato è un prodotto leggero, equilibrato, gustoso”, sottolinea Olindo Peresan. “Nella nostra azienda esiste un detto: la tradizione è il cuore dell’uomo, la sua mano è la sua sapienza. A questo aggiungo che non v’è tecnologia che possa sostituire questo valore, consolidato nei decenni d’esperienza sul campo. Tutto il sapere tramandato da generazioni, consolidato negli anni, rappresenta la vera ricchezza di un popolo”.

La magica sintesi tra tradizione e innovazione, in un equilibrio eccezionale, conferisce quindi al ‘Fil di fumo’ e al ‘Magno’ quelle caratteristiche uniche che permettono loro di distinguersi per qualità ed eccellenza.

di Margherita Luisetto

L'eccellenza della 'Gran Filiera'

Trottole e Gustarelle di suino fanno parte della linea di referenze realizzate da Effesalumi con carne di suini 100% nazionale. Materia prima selezionata, gusto delicato e versatilità sono solo tre dei plus che caratterizzano questi prodotti.

Da alcuni anni Effesalumi, azienda lecchese specializzata nella produzione di salumi di alta qualità, ha sviluppato una linea di "Gran Filiera" composta da prodotti realizzati con carne di suino 100% nazionale (Origine: Italia). Un valore aggiunto - ricercato e mantenuto dalla direzione Effesalumi - che è stato arricchito nel tempo da altri importanti claims, come 'senza glutine', 'senza derivati del latte' e 'senza lattosio'.

Tra i prodotti che racchiudono perfettamente queste caratteristiche segnaliamo le Trottole e le Gustarelle, 'mini polpette' di suino le prime e 'quadrotti' di lavorato di carne di suino le seconde.

I due prodotti sono realizzati con un macinato di carne di suino italiano, insaporito con un mix di aromi, spezie e additivi che permette di ottenere un impasto dal gusto delicato e senza allergeni. Questo, con appositi macchinari, viene estruso, creando prodotti molto morbidi, dalla forma irregolare, come fatti a mano. Trottole e Gustarelle, poi, vengono confezionate in vaschette trasparenti (per permettere la visione dei prodotti a 360°) e scompartimentate (per dare più stabilità ai prodotti), corredate di etichetta grafica che riporta l'immagine del prodotto cotto e una ricetta veloce, pratica e salutare, in linea con i trend seguiti dalle donne moderne (rosolate in padella o cucinate al sugo). E proprio per questa loro versatilità in cucina, tali prodotti vantano un'ottima rotazione tutto l'anno. Da non sottovalutare, poi, il formato delle confezioni: piccole e pratiche vaschette da 200 grammi a peso fisso, per accontentare le esigenze di più consumatori.

Segnaliamo, infine, un altro grande punto di forza dell'azienda: la produzione giornaliera delle referenze, l'attenzione e la flessibilità del suo servizio, permettono a Effesalumi di effettuare consegne quotidiane al dettaglio, ai grossisti, alle piattaforme e alla Gdo.

TROTTOLE E GUSTARELLE
Caratteristiche generali

- Prodotti di 'Gran Filiera' Effesalumi.
- Prodotti realizzati con carne suina selezionata, esclusivamente di origine Italia, 100% nazionale.
- Senza allergeni.
- Senza glutine, senza derivati del latte e senza lattosio.

Ingredienti
Carne di suino, sale, fibre vegetali, aromi, correttore di acidità: E 331, antiossidante: E 301, spezie.
Confezionamento
Vaschette in atmosfera protettiva da 200 g.
Gustarelle (due pezzi per vaschetta) e Trottole (12 polpette per vaschetta).
Tempi di scadenza
10 gg.

"Fil di fumo"

LA TRADIZIONE È IL CUORE
DELL'UOMO, LA SUA MANO
È LA SUA SAPIENZA.

Non v'è tecnologia che possa sostituire questo valore, consolidato nei decenni d'esperienza sul campo; tutto il sapere tramandato da generazioni, consolidato negli anni sono la ricchezza di un popolo.

Magica sintesi tra tradizione e innovazione, un equilibrio eccezionale che conferisce a **"Fil di fumo"** caratteristiche uniche che lo fanno emergere per qualità ed eccellenza.

www.capponispolaor.it

BALDI
www.baldifood.it

Nome prodotto
Angusburger Usa Homestyle 200 g
Breve descrizione prodotto
Nuova forma ‘come fatto a mano’ e sapore superiore al già superlativo Angusburger Usa: il nuovo burger di Angus Usa vanta una ricetta ‘plus’, bordi stondati e diametro irregolare.
Ingredienti
Carne Angus Usa 91%, acqua, amido di patata e di mais, fibra vegetale, sale, destrosio, aromi, estratti di barbabietola e curcuma, antiossidante E300.
Peso medio/pezzature
Un pezzo: 200 g.
Caratteristiche
Homestyle ‘come fatto a mano’, bordi stondati e diametro irregolare. Ogni pezzo è confezionato singolaramente da un film termoretraibile che aiuta a proteggere dal freddo l’hamburger e ad aumentare la shelf life.
Confezionamento
Sette pezzi confezionati singolarmente da 200 g cadauno.
Tempi di scadenza
18 mesi.

CARPANO SPECK
www.carpanoshop.com

Nome prodotto
Gulash di manzo cotto
Breve descrizione prodotto
Prodotto tipico della cucina trentina dal sapore intenso e caratteristico. Viene realizzato con tagli pregiati dei bovini nostrani. I prodotti si contraddistinguono per l’elevato contenuto di servizio in quanto pronti in soli 20 minuti. La cottura sottovuoto con tempi lunghi conferisce alla carne una morbidezza unica.
Ingredienti
Carne di manzo (82%), pomodori pelati, concentrato di pomodoro, vino, sale, spezie, aromi naturali, fecola di patate, olio di oliva.
Peso medio/pezzature
450 g o 3 Kg per la ristorazione.
Caratteristiche
La linea completa comprende anche Gulash di cervo, Gulash di capriolo, Arrosto di vitello, Spezzatino di vitello, Brasato di manzo, Polpettone allo speck, Polpettone alle verdure e speck, Arrotolato di pollo.
Confezionamento
Sottovuoto in buste di alluminio.
Tempi di scadenza
450 gg data confezionamento.

CENTRO CARNI COMPANY
www.centrocarnicompany.com

Nome prodotto
Lombata di scottona dry aged
Breve descrizione prodotto
Lombata di scottona, fatta ‘maturare’ in un’apposita cella a temperatura e umidità controllate, per almeno 14 giorni. Frollatura ‘a secco’.
Ingredienti
Carne bovina.
Peso medio/pezzature
20 Kg ca.
Caratteristiche
Durante il processo di frollatura a secco, gli enzimi che si attivano conferiscono alla carne un sapore più deciso e la carne guadagna in tenerezza e gusto.
Confezionamento
Le lombate vengono confezionate intere, in appositi imballi per alimenti, oppure possono essere porzionate (in costate e fiorentine) e confezionate in sottovuoto.
Tempi di scadenza
Termine massimo di conservazione: 21 gg

DELICATESSE
www.delicatesse.it

Nome prodotto
Girello per carpaccio
Breve descrizione prodotto
Girello di manzo magro, marinato e asciugato a temperatura controllata.
Ingredienti
Girello di bovino, sale, aromi naturali, antiossidanti: ascorbato di sodio, lattato di sodio; conservante: nitrito di sodio; fermenti lattici.
Peso medio/pezzature
2 Kg circa.
Caratteristiche
La carne nella versione più semplice: perfetta per creare velocemente piatti estivi e antipasti che strizzano l’occhio alla cucina gourmet. Accompagnato semplicemente da olio, rucola e grana mantiene un colore rosso vivo a lungo e garantisce un’ottima conservazione nel tempo.
Confezionamento
Sottovuoto con film multistrato.
Tempi di scadenza
50 gg garantiti.

EFFESALUMI
www.effesalumi.it

Nome del prodotto
Trottole di suino
Breve descrizione prodotto
Le Trottole di suino sono “polpette” di lavorato di carne di suino di “Gran Filiera”, realizzate esclusivamente con carni di suini 100% italiani. Le carni nazionali vengono macinate e insaporite con una concia delicata, i cui ingredienti sono stati selezionati per poter garantire un impasto senza allergeni, senza glutine, senza lattosio, senza derivati del latte. Le Trottole sono prodotte con l’ausilio di moderni macchinari, che consentono l’estrusione dell’impasto, mantenendo il prodotto più morbido rispetto a quelli già presenti sul mercato, che vengono stampati a pressione. Le Trottole sono presentate in un packaging innovativo: vaschette trasparenti per permettere una completa visione e scompartimentate per dare più stabilità alle polpette.
Ingredienti
Carne di suino, sale, fibre vegetali, aromi, correttore di acidità: E 331, antiossidante: E 301, spezie.
Caratteristiche
Carne 100% italiana. Senza glutine, senza derivati del latte, senza lattosio. Senza allergeni.
Confezionamento
Atmosfera protettiva, vaschette da 200g (peso minimo garantito/peso fisso) formate da n.12 polpette per vaschetta.
Tempi di scadenza
10 gg.

FIORANI &C.
www.fioraniec.com

Nome del prodotto
Rotolo di coppa di suino ripieno
Breve descrizione prodotto
Il Rotolo di coppa di suino Fiorani è preparato con ingredienti selezionati e genuini. La coppa di suino, un taglio gustoso e saporito, viene arricchita con un tenero ripieno a base di carne e formaggio. La cottura in forno regala all’esterno una gustosa doratura croccante, mentre l’interno sorprende con la sua morbida prelibatezza. Gluten free.
Ingredienti
Ripieno 84%: carne di suino 66%, acqua, fiocchi di patata, fibra vegetale (pisello, agrumi e carote), formaggio 1,6% (latte, sale, caglio, conservatore: lisozima da uovo), farina di mais, sale, destrosio, aromi, (contengono latte), spezie, estratto di lievito, correttore di acdità: acetato di sodio, antiossidante: acido ascorbico; coppa di suino fresca 15%; rosmarino.
Peso medio/pezzature
700g.
Caratteristiche
Il Rotolo di coppa di suino Fiorani si prepara facilmente in forno. Basta posizionarlo in una pirofila leggermente unta con un filo d’olio Evo e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 55 minuti.
Confezionamento
Confezionato in atmosfera protettiva.
Tempi di scadenza
Shelf-life: 7 gg.

MARFISI CARNI
www.marfisicarni.it

Nome del prodotto
Hamburger Bio 180 gr
Breve descrizione prodotto
Hamburger di bovino adulto biologico, prodotto con carne 100% italiana.
Ingredienti
Carne di bovino adulto bio 87,48%, acqua, fiocchi di patate, sale, estratti di spezie, verdure bio, spezie bio, estratto di rosmarino bio.
Peso medio/pezzature
0,180 kg a confezione.
1,440 kg a collo (8 confezioni).
Caratteristiche
Colore interno: uniforme, rosso caratteristico. Consistenza alla compressione: morbido
Confezionamento
Skin pack
Tempi di scadenza
15 gg.

EAT PINK
www.eatpink.it

Nome del prodotto
Pulled pork già sfilacciato
Breve descrizione prodotto
Carne di suino in salsa bbq cotta sottovuoto a bassa temperatura per oltre 10 ore.
Ingredienti
Carne di suino, sale fino, sale aromatico, senape in polvere, salsa gusto barbecue, senape in crema.
Peso medio/pezzature
300 g.
Caratteristiche
Senza glutine. Senza lattosio. Senza conservanti. Cotto a bassa temperatura per oltre 10 ore.
Confezionamento
Termoretraibile.
Tempi di scadenza
Da consumarsi preferibilmente entro 80 gg dalla produzione.

MARTINI ALIMENTARE
www.martinialimentare.com

Nome prodotto
Mini spiedini
Breve descrizione prodotto
I Mini Spiedini di Martini Alimentare sono fatti per rallegrare ogni tavola e in ogni momento, da stuzzicanti, veloci aperitivi fino alle cene più ricche. Pronti in pochi minuti, sono stati creati con carni italiane accuratamente selezionate, per dare alla qualità un sapore completamente nuovo.
Peso medio/pezzature
300 g.
Caratteristiche
Pronti in pochi minuti, i Mini Spiedini di pollo o di suino sono perfetti per stuzzicanti aperitivi e per le cene più ricche.
Confezionamento
Top seal.
Tempi di scadenza
10 gg.

SOCIETA' AGRICOLA GUIDI DI RONCOFREDDO - www.agricolaguidi.com

Nome prodotto
Faraona Guidi Elitè
Breve descrizione prodotto
Carni ideali per gustosi secondi piatti come arrosti e ripieni. La faraona Guidi, disponibile tutto l'anno, è allevata senza uso di antibiotici, con alimentazione vegetale No Ogm e con integrazione di vitamine e minerali. Cresce in ambienti sani e protetti con più libertà di movimento grazie a maggior spazio in allevamento rispetto ai limiti di legge, con arricchimenti ambientali quali balle di paglia per favorire i comportamenti naturali.
Ingredienti
100% carne di faraona.
Peso medio/pezzature
Busto 1,250 Kg.
Caratteristiche
Ideale per arrosti e ripieni. Disponibile nella versione TZ, busto, busto disossato e in parti
Confezionamento
Prodotto confezionato in vassoio polistirolo e film estendibile. Confezionamento in stretch.
Tempi di scadenza
Shelf life 10 + 1 gg.

SOALCA
www.soalca.it - www.jubattibbq.it

Marchio commerciale linea JUBATTI BBQ

Nome del prodotto
Hamburger Smoked della linea "Barbecue Burgers"
Breve descrizione prodotto
L'hamburger perfetto per gli amanti del barbecue e del grilling. Grazie al suo sapore affumicato regala un'esperienza unica. Infatti, anche con una cottura su piastra o griglia (elettrica/gas) si ottiene un risultato da vero pitmaster: profumo e sapore come con i dispositivi a carbone.
Ingredienti
Carne bovino adulto, acqua, fiocco di patate, saccarosio, sale, destrosio, regolatori di acidità: acetato di sodio, antiossidanti: acido ascorbico, aromi naturali e aromi, pepe, fibra vegetale alimentare, aroma di affumicatura.
Peso medio/pezzature
200 g.
Caratteristiche
Una linea di carni, pregiate e selezionate, pensata per gli appassionati e i professionisti del barbecue.
Confezionamento
Skinpack.
Tempi di scadenza
14 gg.

TYSON FOODS ITALIA
www.tysonfoodsitalia.it

Nome del prodotto
Speedy Pollo - 11 Mini Champions
Breve descrizione prodotto
11 nuggets di pollo, croccanti e sfiziosi, proposti in simpatiche formine che rappresentano le divise da calciatore (mini champions).
Ingredienti
Carne di pollo 51% (di cui 77% petto di pollo).
Peso medio/pezzature
Nuggets da 25 g circa pezzo – 11 pezzi.
Caratteristiche
Gli Speedy Pollo Mini Champions si caratterizzano per: tenero petto di pollo, assenza di olio di palma, assenza di carne separata meccanicamente.
Confezionamento
Box da 275 g – circa 11 nuggets.
Tempi di scadenza
Shelf life 24 mesi.

GOLDEN FOOD

lifeGood News

al Naturale

al Limone

Piccante

al Pepe Rosa di Schinus

PETTO DI POLLO

pronto in 1 minuto

NOVITÀ DA GOLDENFOOD

Chef Privè

GOLDEN FOOD

Cotto a BASSA TEMPERATURA.

PRONTO *da* SCALDARE

nel microonde, nel forno, in padella.

SENZA CONSERVANTI

SENZA GLUTINE

info@goldenfood.it
www.goldenfood.it