



Carni & CONSUMI

SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 13 - NUMERO 7/8 - LUGLIO/AGOSTO 2020
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

Focus on

A pagina 26



Trottole e Gustarelle: origine italiana garantita

Effesalumi presenta due referenze prodotte con carne suina 100% nazionale. Frutto di un'accurata lavorazione e senza allergeni. Disponibili in pratiche vaschette dal design innovativo.

L'azienda

Alle pagine 40 e 41



Ferbox: soluzioni per il freddo

Forniture di alta qualità, materiali ricercati, progetti tailor made e know how specializzato. Sono i principi attraverso cui l'azienda realizza ambienti sanificabili, garantendo il massimo livello di sicurezza igienica.



SPECIALE HAMBURGER

Elevata fruibilità e alto contenuto di servizio sono i principali motivi del successo di questo prodotto giovane e versatile. L'utilizzo di carni ricercate e le preparazioni 'd'autore' lo inseriscono anche nel mondo gourmet.

Da pagina 27 a pagina 39

Carni avicole: nel 2019, produzione in crescita dello 0,8% ed export a +4,2%



Le carni bianche sono le più consumate dagli italiani. Secondo gli ultimi dati pubblicati da Unaitalia (l'Associazione che rappresenta oltre il 90% della produzione nazionale avicola), il 35% degli italiani consuma carni avicole, il 33% quelle bovine e il 20% sceglie quelle suine. Nel 2019 la produzione è cresciuta dello 0,8% (per un totale di 1.324 mila tonnellate), l'export ha registrato un incremento del 4,2% (184.300 tonnellate), mentre il fatturato è rimasto stabile, pari a 4,5 miliardi. Positivi anche i dati relativi al primo trimestre 2020, che ha visto la crescita nei consumi di carni bianche nella Gdo dell'8,9%. Rimane alta, invece, l'incertezza legata alla crisi Covid sulla filiera avicola, soprattutto a causa della chiusura dell'Horeca nel periodo di emergenza sanitaria. Come fanno sapere dall'Associazione, le carni avicole crescono nei consumi (20,45 kg procapite, +0,2% sul 2018), grazie a una filiera 100% made in Italy, sempre più apprezzata dagli italiani, ma anche a un rinnovato slancio dell'export, in linea con quello della carne avicola in Ue (+5%). Nell'ultimo anno il pollo italiano, infatti, ha acquistato in competitività, grazie soprattutto alle performance su alcuni mercati Ue, tra cui Germania, che assorbe oltre il 40% dell'export avicolo italiano, Grecia (13%) e Francia (7%).

Consorzio agnello di Sardegna riapre la campagna adesioni all'Igp per rafforzare il comparto

Il consorzio dell'agnello di Sardegna (Contas) dà il via alla nuova campagna di adesione al sistema di certificazione Igp, rivolta a quel 30% di allevatori sardi che ancora non hanno aderito. Obiettivo: rafforzare la base, in una prospettiva di crescita economica, che gli permetta di imporsi sulla concorrenza e riunisca sotto un unico simbolo tutti gli allevatori sardi. "Il 70% degli allevatori sardi marcia unito sotto il simbolo dell'agnello Igp di Sardegna, un segnale già forte, che ci permette di distinguerci rispetto alle produzioni concorrenti del resto del mondo", spiega il presidente del Contas Battista Cualbu. "Ma questo non basta: bisogna che tutti gli allevatori sardi si identifichino in quel simbolo. Non è solo una questione di prezzo e di convenienza immediata, ma di lungo termine: occorre che tutti i consorziati abbiano consapevolezza che questo può garantire la sopravvivenza stessa della filiera". Per gli agnelli certificati Igp

ogni anno è prevista una premialità di circa 6 euro/capo attraverso la misura comunitaria del 'Sostegno accoppiato'. Per le annate 2019 e 2020, per gli agnelli macellati a marzo e aprile, si aggiungono ulteriori 9 euro/capo percepiti attraverso il 'Decreto Competitività', istituito dal Governo per attenuare le perdite del settore agricolo a seguito dell'emergenza Coronavirus.



Eurostat: in marzo crolla la produzione di carni in Italia

In marzo i macelli italiani hanno prodotto il 41,5% in meno di carne bovina e il 10,9% in meno di carne di vitello rispetto allo stesso mese del 2019: un calo record in Europa. A rilevarlo sono i dati Eurostat. Il crollo ha interessato anche le carni suine, con i macelli italiani che hanno prodotto il 24% in meno sul mese, mentre altri Paesi hanno incrementato i volumi: è il caso della Spagna (+12,7%), dei Paesi Bassi (+6,1%) e della Germania (+3,9%). Per la mucca, si registrano cali anche in Polonia (-10,7%) e Germania (-6,5%), e aumenti in Francia (+1,1%) e Olanda (+19,8%). La produzione di vitello è in calo nei Paesi Bassi (-8,0%), in Belgio (-7,3%) e in Francia (-5,5%).

TRILOGY

PULLED PORK
(straccetti suino)

PULLED BEEF
(straccetti manzo)

PULLED CHICKEN
(straccetti pollo)

Partendo dalla materia prima (coppa suino-coscia bovino-petto di pollo) dopo essere stata condita con un mix di spezie particolari e specifiche come ricetta originale vuole, si passa per affumicare con legno di faggio per qualche minuto e poi cottura in forno per molte ore. Successivamente il prodotto viene sfilacciato e confezionato in varie modalità pronte all'uso.

- Confezione a peso fisso
- Solo aromi naturali
- Senza conservanti

PRONTO E SERVITO CON:

PIADINA

BUN

INSALATA

WRAP

TACOS

PIZZA

Senza Glutine
Gluten Free

Senza Lattosio
Lactose Free

Senza Polifosfati
Poliphosphates Free

Affumicato con
legno di faggio

Carne suina: nel 2020 previsto incremento dell'11,2% delle esportazioni mondiali

Secondo quanto riferito da Ice, l'agenzia per l'internazionalizzazione delle imprese, nel 2020 le esportazioni mondiali di carne suina dovrebbero interessare 10,6 milioni di tonnellate di prodotto, in aumento dell'11,2% rispetto allo scorso anno. Il motivo principale è da attribuirsi all'incremento delle importazioni della Cina (le previsioni parlano di un +42%), oltre all'aumento moderato di richieste da parte di Vietnam, Filippine, Cile ed Ucraina. La forte domanda di carne suina, soprattutto da parte della Cina, sta quindi determinando l'espansione del settore. Sono previsti, di conseguenza, imminenti aumenti della produzione nei Paesi dell'Unione Europea, nel Regno Unito, in Messico e in Canada.

Provisur Technologies: "Con Hoegger X3/X4 le presse di formatura stabiliscono nuovi standard"

Provisur Technologies, specialista svizzero nella pressatura di tutti i tipi di prodotti a base di carne, presenta l'ultima generazione di presse con il modello Hoegger X3/X4, dove il controllo della formatura garantisce la massima resa a costi di esercizio minimi, anche in presenza di ampie deformazioni. "La formatura dei prodotti a base di carne richiede al costruttore del macchinario requisiti estremamente complessi", spiega l'azienda. "Con la nuova generazione di presse tridimensionali Hoegger X3/X4, Provisur offre soluzioni innovative per esigenze complesse, senza compromettere la qualità". La gamma varia da presse semplici e indipendenti fino a linee di produzione completamente automatizzate e dedicate a ogni tipologia di prodotto, anche di forma irregolare. Inoltre, il sistema modulare per unità di carico e scarico dei prodotti permette una perfetta integrazione delle presse nelle linee di produzione già esistenti. "Il cuore della nuova generazione di presse X3/X4 è la tecnologia dei servomotori", continua l'azienda, "grazie ai quali si riesce a ottenere percorsi di traslazione rapidi e precisi e un'applicazione controllata della forza". I requisiti dell'Industria 4.0 hanno influenzato in modo significativo lo sviluppo dei nuovi modelli, caratterizzati da una sofisticata architettura di controllo e un HMI all'avanguardia.



Benessere animale: in Uk, un'etichetta per il pollo allevato secondo alti standard di qualità

Per contraddistinguere le aziende che applicano i più alti criteri di benessere animale negli allevamenti avicoli, nel Regno Unito è stato messo a punto un nuovo livello nel sistema di certificazione 'Red Tractor', chiamato Enhanced Welfare. Si tratta di una certificazione che può essere usata dalle aziende che sottoscrivono gli standard dello European Chicken Commitment e che permette di dare informazioni più dettagliate in etichetta. Oltre agli aspetti di sicurezza e tracciabilità già normalmente legati alla certificazione Red Tractor, il livello Enhanced Welfare per il pollo da carne include nuovi criteri: l'utilizzo di razze a crescita più lenta, la presenza di luce naturale e arricchimenti ambientali per incoraggiare l'espressione di comportamenti naturali, lo spazio per muoversi, grazie a una riduzione del numero massimo di polli nei capannoni. "Si tratta di un importante strumento di supporto per le aziende che desiderano orientarsi verso alti standard e fornisce una chiara identità visiva che, insieme all'etichettatura biologica e a quella dell'allevato all'aperto, permetterà ai consumatori di comprendere com'è stato prodotto il pollo e di fare le proprie scelte d'acquisto", fa sapere Tracey Jones, direttore del settore alimentare di Compassion in World Farming.



Fileni presenta il Pollo dalle Marche biologico



Fileni presenta il nuovo Pollo dalle Marche, un pollo biologico caratterizzato dal valore aggiunto della marchigianità. Si tratta di un pollo rustico biologico, naturale e italiano. È infatti nato, allevato, macellato e lavorato interamente nelle Marche, un territorio che è da sempre vocato all'allevamento, all'agricoltura e alla cultura enogastronomica. Nato da una filiera controllata, che rispetta il benessere degli animali e l'ambiente, il Pollo dalle Marche Bio mostra il proprio legame con il territorio anche nelle etichette, che riportano le fotografie di alcuni dei paesaggi suggestivi e degli straordinari monumenti della Regione, in particolare le Colline di Cingoli, il Monte Conero, la Ronda di Senigallia, lo Sferisterio di Macerata e l'Arco Clementino di Jesi. L'azienda mostra inoltre il suo impegno nel rispetto dell'ambiente attraverso un packaging sostenibile: il pollo è confezionato in una rete naturale compostabile che si può smaltire nella raccolta dell'umido.



Dal 1945
MADE IN ITALY



OGGI, HAMBURGER o POLPETTE? DI CARNE O VEGETALI?

Perché non entrambi?

C/E HF (Patent Pending).

Una sola macchina, tre differenti soluzioni:

- produzione di hamburger
- funzione di stratificazione per hamburger
- produzione di polpette

Performance uniche per una macchina unica nel suo genere:

- 3.000 hamburger/ora
Diametro max, 135 mm; spessore max, 30 mm
- 6.000 polpette/ora
Diametri tra 25 e 39 mm
- Cambio di configurazione da hamburgatrice a polpettatrice in pochissimi minuti con brevi e semplici operazioni.

Oltre a lavorare carni rosse, bianche o pesce, la macchina è indicata per la produzione di hamburger vegetali, polpette di soia o riso ed altri impasti per ricette in linea con le più moderne tendenze culinarie.



L'IoT (Internet of Things) è già una realtà sulle macchine Minerva Omega Group. Con NEMOSY, un sistema esclusivo di controllo remoto e gestione del parco macchine tramite Internet: controllo, sicurezza, manutenzione, assistenza.



www.minervaomegagroup.com
laminerva@laminerva.it

Trottole e Gustarelle: origine italiana garantita



Effesalumi presenta due referenze prodotte con carne suina 100% nazionale. Frutto di un'accurata lavorazione e senza allergeni. Disponibili in pratiche vaschette dal design innovativo.

Italianità, materia prima selezionata, attenzione alle richieste del mercato. Sono solo alcuni dei plus di Gustarelle e Trottole, due prodotti 100% italiani firmati Effesalumi. Referenze presenti nel ricco catalogo dell'azienda guidata da Angelo Fumagalli, che vanta una serie di prodotti. E sono sempre più apprezzate da buyer e consumatori.

Carne suina italiana

Ma vediamo più nel dettaglio i due prodotti. Le Gustarelle sono 'quadrotti' di lavorato di carne suina, mentre le Trottole sono mini polpette, sempre di suino e sempre frutto di un attento processo produttivo secondo elevati standard di qualità.

Gustarelle e Trottole sono realizzate presso il sito produttivo di Briosco (Monza e Brianza) dove le carni, rigorosamente di origine italiana, vengono macinate e insaporite con una concia delicata, i cui ingredienti sono stati scelti con cura e selezionati per poter garantire un impasto senza allergeni, glutine, lattosio, derivati del latte, conservanti. Proprio l'assenza di allergeni è un altro plus che dà un valore aggiunto al prodotto. E al contempo è un segno della costante attenzione di Effesalumi per chi soffre di intolleranze. Grazie a moderni macchinari, l'impasto ottenuto viene estruso con una tecnica innovativa che lascia i prodotti molto morbidi, dall'aspetto irregolare, come se fossero fatti a mano.

Versatili e gustosi

Gustarelle e Trottole sono venduti tutto l'anno: gu-

sto delicato, veloci versatili e pratici da preparare. La ricetta classica, riportata sull'etichetta grafica della confezione, consiglia di rosolare i due prodotti in padella antiaderente, con un goccio d'olio extra vergine d'oliva ben caldo per circa sei minuti, ma sono ottimi anche cucinati al sugo oppure con un velo d'impanatura che li rende croccanti fuori e teneri dentro.

Angelo Fumagalli ha pensato proprio a tutti i dettagli per portare le Gustarelle e le Trottole sulla tavola dei consumatori. Infatti, ha studiato anche un packaging innovativo, con vaschette trasparenti 'scompartimentate', quindi suddivise per singolo prodotto, così da garantire una maggiore stabilità – e quindi qualità – durante la movimentazione. E poi, dato che anche l'occhio vuole la sua parte, questa soluzione permette una completa visione degli stessi. Il tutto impreziosito da un'etichetta grafica accattivante e funzionale: oltre all'immagine del prodotto cotto, infatti, contiene anche la ricetta. Ma non è finita qui. Le pratiche vaschette da 200 grammi soddisfano anche le esigenze dei single e delle famiglie meno numerose. E permettendo così di ridurre al minimo gli sprechi, in un'ottica sempre più sostenibile. A conferma dell'attenzione di Effesalumi per le richieste del mercato a tutto tondo.

Da non dimenticare, infine, l'attenzione e la flessibilità del servizio che stanno dietro al successo di questi prodotti. L'azienda effettua consegne giornaliere a tutti i clienti: dal dettaglio ai grossisti, passando per le piattaforme e i punti vendita della distribuzione moderna.

LE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Ingredienti

Carne di suino, sale, fibre vegetali, aromi, correttore di acidità: E 331, antiossidante: E 301, spezie.

Confezionamento

Vaschette in atmosfera protettiva da 200 grammi. Gustarelle: vaschette in atmosfera protettiva, contenente due pezzi.

Trottole: vaschette in atmosfera protettiva, contenente 12 pezzi.

Tempi di scadenza

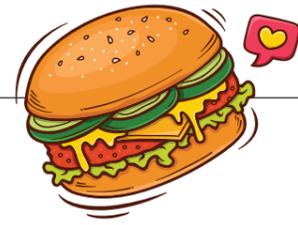
10 giorni.

Trottole



Gustarelle





SPECIALE HAMBURGER

Elevata fruibilità e alto contenuto di servizio sono i principali motivi del successo di questo prodotto giovane e versatile. L'utilizzo di carni ricercate e le preparazioni 'd'autore' lo inseriscono anche nel mondo gourmet.

Nel corso degli ultimi anni abbiamo assistito a una vera e propria trasformazione dell'hamburger: da panino 'prendi e vai' delle catene fast food, il prodotto è diventato un prodotto più ricercato, in grado di catturare gusti disparati e palati raffinati. In che modo? Innanzitutto è cambiata la scelta della materia prima: sempre più spesso il mercato offre hamburger realizzati con carni pregiate, dalla scottona alla marchigiana, fino alla chianina o, addirittura, alla giapponese Wagyu. Fondamentale, inoltre, la preparazione e l'abbinamento con altri ingredienti: a fianco dell'hamburger classico, oggi troviamo preparazioni 'gourmet', con ingredienti ricercati e selezionati, spesso Dop o Igp, o combinazioni insolite che appagano i sensi. Non è meno importante, poi, la location di fruizione: dai fast food, l'hamburger ha conquistato ristoranti, enoteche, lounge bar e locali raffinati, garantendogli un innalzamento di genere. Il grande successo ottenuto attraverso il canale Horeca ha favorito l'affermazione dell'hamburger anche nei consumi domestici, con una crescita degli acquisti nella Gd: come fanno sapere gli operatori del settore, il trend degli hamburger è fortemente positivo, con una crescita a due cifre sia anno su anno che nel periodo corrente (primi cinque mesi del 2020).

I motivi del successo domestico

Gli hamburger rispondono a molteplici necessità del consumatore moderno: veloce fruibilità (sia nell'acquisto che nella preparazione), alta qualità della materia prima, adeguati principi nutritivi, presenza di un medio o alto contenuto di proteine e di fibre.

Come spiega l'ultimo Rapporto Coop 2019 'Economia, consumi e stili di vita degli italiani di oggi', trasversalmente alle varie aree merceologiche si registra un aumento degli acquisti dei prodotti ad alto contenuto di servizio (quelli, cioè, che assicurano al consumatore un'immediata fruibilità): gli alimenti che richiedono una complessa trasformazione domestica sono ampiamente al di sotto dell'andamento medio delle vendite, mentre quelli già pronti per essere consumati, o che sono in qualche modo semilavorati, fanno segnare performance mediamente superiori. Soprattutto il 'ready2eat' è un fenomeno in continua crescita: secondo i dati Nielsen relativi al primo semestre 2019, si registra un +9,3% a valore (rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente) nelle vendite di prodotti pronti, per un giro d'affari di circa 1,6 miliardi di euro. Numeri che evidenziano il cambiamento delle scelte di acquisto: l'intensificarsi dei ritmi di vita, i tempi serrati, l'aumento del numero di famiglie sempre più piccole e l'individualizzazione delle preferenze di consumo spingono gli acquisti degli italiani verso prodotti che consentano un concreto risparmio di tempo. Oltre alla velocità di preparazione e di fruizione, gli italiani sono sempre più attenti alla qualità e ai loro principi nutritivi degli alimenti che portano sulle proprie tavole, con una forte tendenza (+1,6%) all'acquisto di prodotti proteici (le proteine, infatti, sono alla base di molte delle diete più seguite dagli italiani, siano esse dimagranti oppure pensate per chi fa attività sportiva) a dispetto dei prodotti ricchi di carboidrati e di grassi. L'hamburger, quindi, dimostra essere uno dei prodotti che meglio soddisfa tutte queste necessità.

I plus del prodotto

- Alto contenuto di servizio
- Immediata fruibilità
- Medio-alto contenuto di proteine
- Qualità della materia prima (crescono le proposte di hamburger di carni eccellenti, tra cui scottona, chianina e marchigiana, e di origine italiana).



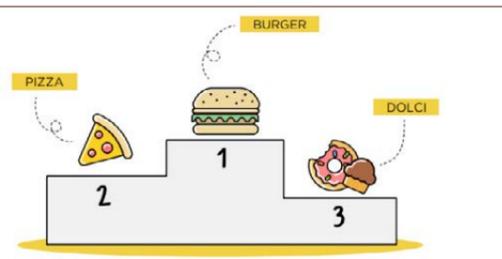
La proposta 'gourmet'

Da semplice prodotto da fast food, l'hamburger diventa un prodotto ricercato e, sempre più spesso, 'gourmet'. Ma cosa significa? La cucina gourmet è sinonimo di cucina raffinata, per palati esigenti: impiega prodotti gastronomici d'eccellenza, più o meno costosi, spesso a denominazione controllata e protetta (Dop e Igp). È una cucina che presta altresì molta cura alla presentazione estetica. Come può, un hamburger, diventare gourmet? La carne di alta qualità, gli ingredienti che la accompagnano (formaggi, verdure, spezie e pane) e l'audacia negli abbinamenti sono determinanti per un vero e proprio capolavoro culinario.

CURIOSITÀ - L'hamburger ai tempi del Covid-19

Secondo gli ultimi dati pubblicati da Glovo (la piattaforma che consegna a domicilio cibo e spese on-line), in riferimento alle settimane post emergenza Coronavirus, l'hamburger è salito sul podio del delivery. Nel mese di maggio, infatti, le ordinazioni di hamburger hanno registrato un +295% rispetto al mese precedente. Seguono la pizza (+15%) e i dolci (+21%).

Glovo®
I PIÙ ORDINATI



Top Freshness

Con carne 100% di bovino italiano:
per veri intenditori.

www.eatmeat.it





SALUMIFICIO ALIPRANDI

www.aliprandi.com

“Abbiamo creato una linea di hamburger molto variegata per soddisfare i diversi gusti, le molteplici occasioni di consumo e una pluralità di canali di distribuzione”, esordisce Paolo Aliprandi, responsabile vendite del Salumificio Aliprandi di Gussago (Bs). L'offerta, infatti, è ampia e prevede l'uso di diverse tipologie di carne e di ricette: si va dall'hamburger di carni bovine scelte, all'hamburger con formaggio, l'hamburger di Black Angus e quello di Scottona Dry Aged da carni italiane selezionatissime e 20 giorni di frollatura, il raffinatissimo Bianco&Rosso con carni scelte di Angus e Tajima di Kobe (il pregiato manzo giapponese), le varianti con cipolla, speck o piccante, quello a basso contenuto di grassi, fino al mini-hamburger di vitello pensato per i bambini. Non manca, poi, una proposta bio: l'hamburger bio di Scottona. Quali sono le caratteristiche che differenziano le proposte Aliprandi sul mercato? “La caratteristica principale è la qualità totale del prodotto, che è fatta, innanzitutto, dalla materia prima: siamo molto scrupolosi, ad esempio, nella selezione e nel controllo degli allevamenti, che devono essere certificati e assicurare massima attenzione al benessere dell'animale. Selezioniamo quindi carni pregiate in tutto il mondo, con una predilezione per le carni italiane e bio. Oltre

a questo, prestiamo particolare attenzione a una serie di contenuti di servizio per il consumatore: dalla varietà delle ricette, alle porzionature (da 50 fino a 300 g), al packaging studiato per fornire in modo chiaro le informazioni sul prodotto ma anche ricette e curiosità sul mondo della carne. Il prodotto, poi, non è mai disgiunto dal servizio: durante il lockdown, ad esempio, abbiamo studiato una formula di delivery che è stata molto lodata dai nostri clienti”, spiega Paolo Aliprandi. Che conclude: “L'hamburger è un prodotto semplice e molto di moda. Il nostro impegno è renderlo speciale, anche come piatto della quotidianità, restando fedeli alla tradizione italiana. Lo facciamo attraverso la ricerca della qualità più profonda, quella che lega la materia prima al territorio, alle razze pregiate tipiche italiane e agli allevamenti rispettosi del benessere animale e dell'ambiente”.



Hamburger Bio Scottona

Hamburger di carni bovine biologiche di Scottona, allevate al pascolo, nel rispetto del benessere animale, con alimentazione vegetale da coltivazioni bio. Senza glutine. No Ogm. Confezione da 300 g.

“Tutti i nostri hamburger nascono da un'idea precisa, dal desiderio di offrire qualcosa di speciale, un valore aggiunto a un prodotto di per sé apprezzato dal consumatore per la sua semplicità di preparazione. Cerchiamo quindi di aggiungere specialità alla semplicità”, Paolo Aliprandi.

EAT MEAT

www.eatmeat.it

Hamburger genuini, sani e gustosi. Una percentuale di carne pari al 97% della sua composizione. Carni scelte - italiane, irlandesi e argentine - e di prima qualità. Sono questi i principali punti di forza dei prodotti realizzati da Eat Meat, l'azienda di Castelnuovo Rangone (Mo) specializzata nell'importazione, nella lavorazione e nel commercio all'ingrosso di carni fresche pregiate provenienti da tutto il mondo. Le diverse gamme di hamburger e la linea 'BurgEat' sono realizzate con carni fresche eccellenti di bovini adulti di diversa provenienza. Tra queste, la selezione 'BurgEat Italia' (hamburger realizzati con carne di bovini al 100% da allevamenti italiani) rappresenta il fiore all'occhiello dell'azienda, mentre il burger vegetariano è una delle ultime novità di prodotto proposte sul mercato. “Nella nostra linea hamburger non poteva mancare un prodotto dedicato a coloro che prediligono un'alternativa alla carne. Per questo, la linea BurgEat conta un quarto profilo: il burger vegetariano, a base di spinaci e formaggio”, sottolinea Cristina Santunione, responsabile HACCP e sistema qualità. “Considerata l'importanza di anticipare sempre le tendenze dei nostri consumatori, abbiamo arricchito le nostre produzioni selezionando in-

gredienti ad alto contenuto proteico e messo in campo l'esperienza R&D realizzando un burger con tutte le caratteristiche e i valori nutrizionali della carne. Grazie all'elevata tecnologia, a linee produttive e personale specializzato, in pochi mesi abbiamo raggiunto un obiettivo molto importante: la realizzazione di una nuova linea industriale installata, la prima, a livello nazionale, in grado di produrre e formare un soft Burger (plant based), il “NoMeat”, dedicato ai flexariani più esigenti. Con valori nutrizionali paragonabili a quelli della carne, privo di glutine e con meno grassi: anche il rapporto consistenza, gusto e presentazione, lo confermano. L'assenza di additivi, il confezionamento sottovuoto o in atmosfera a garanzia di una shelf life più lunga, un packaging chiaro e dettagliato che identifica esattamente il prodotto, la disponibilità sia del prodotto fresco che congelato, rappresentano ulteriori punti di forza dei prodotti Eat Meat.

“Carne di primissima qualità, selezione delle materie prime e affidabilità, ma anche flessibilità, avanguardia e capacità di intuire passioni e necessità del consumatore: sono alcuni aspetti del modus operandi di Eat Meat nella preparazione e nella commercializzazione dei propri hamburger, per Gd, Gdo, Horeca e ristorazione collettiva”, Cristina Santunione.

Poco fumo e tanto arrosto

Gli hamburger prodotti da Eat Meat sono sani, genuini e gustosi, realizzati con carni italiane, irlandesi o argentine selezionate e di alta qualità. Contengono il 97% di carne.



CERTIFICATO DA ORGANISMO
DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE
MARCHIGIANA



Centro Carne

RAZZA MARCHIGIANA

CONNUBIO PERFETTO TRA TERRITORIO,
TRADIZIONE E GUSTO.

VITELLONE BIANCO
DELL'APPENNINO
CENTRALE IGP

È ALLEVATA NEL
NOSTRO TERRITORIO

HA IL PROFUMO DEI
NOSTRI PASCOLI

BUONA, SAPORITA
E SUCCULENTA



SCOPRI LE NOSTRE ORIGINI SU CENTROCARNE.COM






La **LINEA MOVIT** è ideale per hamburger e preparati a base di carne fresca macinata completamente senza additivi!

VANTAGGI

- Non contiene additivi
- Migliora il colore e dona brillantezza e gusto alle preparazioni
- Apporta morbidezza e succosità ai prodotti
- Consente una conservazione duratura del prodotto finito, preservandone le caratteristiche organolettiche



Hamburger Tex-Mex

Scopri la nostra nuova **Linea Etniké**:
marinate Teriyaki idrosolubili

UN AUTENTICO VIAGGIO NEL GUSTO
Provatele! Vi trasporteremo in luoghi lontani e sorprendenti.





SENZA SOIA



SENZA ALLERGENI



MARINATA IDRO SOLUBILE



Fratelli Pagani Sp.A.
Via Ennio, 20 - 20137 Milano - IT
T. +39 02 5456785 (r.a.)
F. +39 02 55191476
fpagani@fratellipagani.it



BRC FOOD



scarica l'APP
Pagani Chef



segui su facebook

www.paganichef.it

MADEO

www.madeobbq.com - www.madeofood.com

Madeo, l'azienda di San Demetrio Corone (Cs) specializzata da oltre 30 anni nella lavorazione di carni di qualità, presenta una linea BBQ composta da prodotti realizzati con le migliori carni, in particolar modo con Suino Nero di Calabria. Ne fanno parte diverse referenze di hamburger di carne fresca: Hamburger di Suino Nero dolce, Hamburger di Suino Nero alla 'nduja, Hamburger di cipolla di Tropea di Calabria Igp, Hamburger con arancia di Calabria, Mini-hamburger di Suino Nero dolci e i Mini-hamburger di Suino Nero alla 'nduja. I prodotti derivano da animali della filiera Madeo, allevati all'aperto in regime di benessere animale e senza l'uso di antibiotici fin dalla nascita. I prodotti, inoltre, sono senza glutine, senza derivati del latte e senza allergeni.

Come si apprende dall'azienda, "La Filiera Agroalimentare Madeo nasce dall'intuizione di Ernesto Madeo di creare il primo allevamento di suini. Dopo un lungo percorso di selezione e ricerca della genetica originaria avviato nel 1990, Madeo recupera la razza autoctona in via di estinzione: il Suino Nero di Calabria. Oggi rappresenta un modello di fare impresa innovativo e sostenibile, impegnata nello sviluppo dei Salumi di Calabria Dop e nella Filiera Nazionale del Suino Nero Italiano".

Hamburger di suino nero

Le carni di Suino Nero sono ricche di omega 3 e di acido oleico, sono certificate 'Benessere Animale' e di Filiera 100% Calabrese.





FIORANI & C.

www.fioraniec.com

“L’hamburger in casa Fiorani è da sempre un prodotto di punta”, esordisce Valeria Fiorani, responsabile marketing dell’azienda piacentina specializzata nella lavorazione di carni bovine e suine. “Nel nostro catalogo, sia a marchio Fiorani che come Linea Benessere Fiorani e private label, abbiamo varie tipologie di hamburger con diverse grammature, ricettazioni e modalità di confezionamento. Quel che rimane costante è la materia prima, sempre carne rossa, di bovino, vitello, scottona e di suino, lavorata in stabilimenti distinti per evitare rischi di cross contamination”. L’hamburger Fiorani viene prodotto in diversi formati per intercettare i gusti e le preferenze del pubblico, fra questi citiamo il formato da 150 g, il maxi e i mini hamburger pensati per proporre un secondo piatto sfizioso e allegro ai più piccoli. La materia prima è sempre e solo carne di prima scelta da tagli bovini selezionati e suddivisi per razza e tenore di grasso. “Il nostro catalogo soddisfa tutti gusti: pregiate carni di chianina e scottona, eccellenze dell’agroalimentare italiano; hamburger magro con solo il 7,3% di grassi; al bacon per chi cerca gusti sfiziosi, e biologico con carne da allevamenti biologici italiani. Quest’ultimo, da poco lanciato sul mercato, sarà protagonista di progetti interessanti che puntano l’attenzione al settore del biologico e ai consumatori più sensibili alle tematiche ambientali, al benessere animale e alla qualità”. Sono tre i plus che contraddistinguono gli hamburger Fiora-

ni. Innanzitutto la partnership con il Gruppo Cremonini: “Grazie all’appartenenza a questo Gruppo - che è la più importante realtà italiana del settore e fra le principali in Europa - possiamo attingere ad ampie disponibilità di materia prima d’eccellenza, con la garanzia di filiere controllate e di qualità superiore”. Altrettanto rilevante, poi, la grande esperienza nella lavorazione delle carni e nella conoscenza dei materiali di packaging e l’ingente dotazione tecnologia che permette di processare grandi volumi, anche in occasione di picchi di domanda e di richieste just in time. A questi plus vanno poi aggiunti il grande lavoro di ricerca e innovazione rispetto alla progettazione delle referenze (in modo da proporre ai clienti prodotti che rispondano realmente alle loro esigenze, con formati ‘anti-spreco’ adatti a nuclei familiari diversificati); ricette sane, ma veloci e semplici da preparare; packaging sostenibili; etichette sempre più dettagliate e di facile lettura.

Hamburger di chianina

Fiorani propone una vera e propria referenza premium: l’hamburger di chianina. Il prodotto si presenta nel formato gourmet, confezionato in skin.



“Le gamme Fiorani sono caratterizzate dall’alto valore di servizio, consumer oriented, con referenze di qualità, gustose e sane. Fiorani propone ricette equilibrate dal punto di vista nutrizionale (senza glutine, con alto contenuto di proteine e grassi controllati) e non trascurando gli aspetti pratici: ricette facili e veloci da cucinare e con packaging progettati per mantenere la freschezza per più giorni nella totale sicurezza. Il confezionamento riveste infatti un ruolo importante per l’azienda, che da anni investe per implementarne la sostenibilità e le performance nell’ambito della conservazione del prodotto”, Valeria Fiorani.

segue

IN OGNI
COSA
CHE FATE
METTETEVI
SEMPRE
UN PO' DI
A.



FIORANI®

IL FUTURO ALLE ORIGINI



Qual è la ricetta dell'hamburger perfetto? In **Fiorani** si parte dalla qualità

È un classico in cucina, un prodotto "intramontabile" grazie alla sua versatilità e praticità. Di cosa parliamo? Dell'HAMBURGER, ovviamente. Abbiamo chiesto ai nostri clienti quali sono i fattori che guidano le loro scelte di acquisto e abbiamo scoperto che: qualità/bontà/praticità/sostenibilità sono i valori principali che fanno la differenza. Fiorani li conosce bene perché su essi fonda il suo lavoro.

QUALITÀ'

Hamburger in casa Fiorani vuol dire qualità: la preparazione parte da tagli anatomici interi da cui vengono selezionate le parti migliori poi suddivise per razza e tenore di grasso. La materia prima macinata viene attentamente analizzata affinché rispetti uno standard costante. Da dove nasce questa attenzione? Dalla grande esperienza Fiorani nella lavorazione delle carni e nella conoscenza della materia prima in virtù di una storia aziendale che dura da quattro generazioni. Grazie ad essa e alla dotazione tecnologica all'avanguardia dei suoi reparti produttivi, garantisce livelli qualitativi elevatissimi. Inoltre l'appartenenza al Gruppo Cremonini assicura l'approvvigionamento di materia prima d'eccellenza proveniente da animali da filiera controllata.





BONTA'

La sapiente lavorazione della materia prima e la costante ricerca applicata alle ricette portano all'elaborazione di referenze in cui qualità e gusto si coniugano perfettamente. Il catalogo degli hamburger Fiorani è pensato per soddisfare tutti i gusti: propone referenze gourmet con carne proveniente da razze o capi pregiati, come la chianina o la scottona, oppure ricette elaborate che aggiungono un twist di sapore all'hamburger con ingredienti speciali come il bacon, il formaggio o il pomodoro. Fiorani soddisfa con succulenza e sapore anche chi predilige i prodotti biologici e chi vuole tenere d'occhio la linea grazie ad un hamburger magro – solo il 7,3% di grassi - che non fa rimpiangere di essere a dieta. La carica di bontà degli hamburger Fiorani accontenta proprio tutti declinandosi in diverse grammature e formati: il più classico, da 150grammi, il MAXI e i Mini-hamburger, pensati per i bimbi, ma ideali anche per aperitivi e piccole degustazioni.

PRATICITA'

L'hamburger è un piatto tradizionalmente molto versatile: pronto in una manciata di minuti, porta a tavola il gusto in modo facile e veloce. Che lo si voglia consumare così com'è con un contorno di verdure o in una declinazione più golosa servito con il tipico panino, ingredienti sfiziosi e salse, quello che lo distingue è sempre la semplicità di preparazione. Fiorani ne enfatizza la praticità proponendolo in formati e confezioni pensati per fornire

un maggiore livello di servizio ai consumatori:

- confezioni separabili o monoporzioni, perché, in famiglia o con gli amici, ognuno possa scegliere la ricetta che preferisce senza rinunce,
- packaging "salvaspazio" che preserva qualità e caratteristiche organolettiche per più giorni, evitando gli sprechi
- etichette "intelligenti" dettagliate e di facile lettura, che forniscono informazioni utili ai consumatori circa valori nutrizionali, cottura, conservazione e smaltimento dell confezioni.

SOSTENIBILITA'

È sempre più importante avere un approccio sostenibile in tutti gli ambiti, anche per le scelte di acquisto. Fiorani, come impresa sensibile alle tematiche "green", oltre a investire per migliorare la propria impronta ecologica, vuole aiutare i propri clienti a rispettare l'ambiente attraverso soluzioni di packaging intelligenti a minor impatto e realizzate con energie rinnovabili. Gli imballi Fiorani, skin o Atp, sono prodotti a partire da forniture certificate FSC (gestione forestale responsabile), tendono sempre ad essere riciclabili, a contenere meno plastica in termini di peso, a impiegare materiale riciclato. Inoltre i pack Fiorani sono in grado aumentare il periodo di conservazione del prodotto, limitando gli sprechi.



Sul sito Fiorani trovi tante ricette appetitose con i nostri hamburger

seguici su:



FIORANI&C. S.P.A. - VIA COPPALATI N. 52 - 29122 PIACENZA (PC)

P.IVA 01410740334 - TEL. +39 (0)523-596111 - marketing.fiorani@fiorani.net

GLORIOSO

www.glorioso.it

“L’offerta degli hamburger Glorioso consente ai nostri clienti di proporre ai consumatori finali le migliori soluzioni”, esordisce Giuseppe Glorioso, presidente del Consiglio di Amministrazione dell’azienda specializzata nella produzione di carne fresca confezionata, preparati di carne e prodotti a base di carne tipici della tradizione siciliana. La gamma include la ‘linea salva-freschezza’, con l’hamburger maxi di scottona da 250 gr e gli hamburger con pistacchio, entrambi in confezione skin; la ‘linea tradizionale’ in confezione atm, con gli hamburger classici di bovino, gli hamburger di scottona e quelli alla pizzaiola; la linea ‘maxi confezioni’ pensata per le macellerie o il settore Horeca, che comprende gli hamburger di bovino (disponibili nei formati da 220 g, 180 g e 150 g), e quelli di bovino-suino (disponibili nel formato da 100 gr), sia in versione fresca che surgelata. Quali sono i plus che caratterizzano i prodotti Glorioso? “Il nostro obiettivo principale è ‘essere il miglior alleato in cucina’. Per questo puntiamo moltissimo sulla qualità della carne - che proviene dalla filiera Glorioso -, sul gusto dei prodotti - contraddistinti da un sapore bilanciato che

possa essere apprezzato da tutta la famiglia e che non è ‘industriale’ - e dal richiamo alle ricette siciliane. Particolare importanza, poi, è riservata alla tipologia di carne utilizzata, che può essere apprezzata nel suo sapore più autentico e genuino, ad esempio, negli hamburger di scottona. Un altro plus è indubbiamente l’immediatezza delle informazioni sul packaging per garantire un filo diretto con il consumatore. Infatti su tutte le confezioni ‘salva-freschezza’ è apposto un QR code scansando il quale vi è un video che illustra brevemente tutti i passaggi delle istruzioni di cottura. I nostri consumatori apprezzano molto anche la versatilità nella cottura e preparazione dei prodotti: infatti, la possibilità che essi si prestino bene a qualsiasi tipo di cottura (dal forno tradizionale, alla padella o al barbecue) consente loro di sperimentare sempre nuove ricette. Molte nostre referenze, infine, sono senza glutine e dagli inizi degli anni 2000 Glorioso è conosciuta per la propria linea di panati senza glutine (freschi e surgelati) pensati appositamente per i consumatori che mangiano, per necessità o scelta, alimenti senza glutine”.

Hamburger con pistacchio

L’hamburger con pistacchio fa parte della linea ‘salva-freschezza’. È un saporito hamburger ricoperto nella parte superiore da una panatura di pistacchio, che consente di unire il gusto morbido e succoso della carne a quello più croccante, e anche insolito per questa tipologia di prodotto, del pistacchio.



“Per la realizzazione dei nostri prodotti utilizziamo prevalentemente carni che provengono dagli approvvigionamenti diretti della filiera della Glorioso, in particolare carni di bovino adulto di età non superiore ai 24 mesi o da scottona”, Giuseppe Glorioso.

**RS 110
RS 112
RS 114:
Trio di successo**



La serie attiva di insaccatrici sottovuoto Risco per piccole e medie aziende alimentari.

Risco introduce la serie di insaccatrici sottovuoto RS 100 dedicata a produttori dinamici che spaziano frequentemente tra salumi e salsicce di alta qualità, hamburger, piatti pronti, snack e altro ancora.

Vi invitiamo a visitare www.risco.it per scoprire la gamma completa RS 100.

Caratteristiche principali:

- Insacco delicato del prodotto con il sistema Risco Long Life
- Ampia dimensione del sistema di insacco a palette
- Display semplice ed intuitivo
- Minimi costi di manutenzione
- Tramoggia da 70 - 165 o 260 litri



Partner in your success

Risco SpA

36016 Thiene (VI) Italy | Via della Statistica, 2 | Tel. +39 0445 385.911 | Fax +39 0445 385.900 | risco@risco.it

BERVINI PRIMO

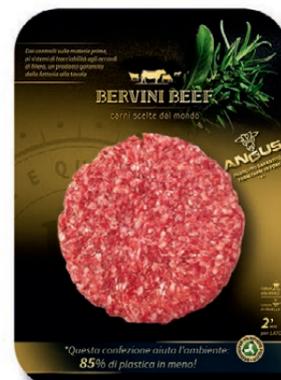
www.bervini.com

Con una storia e un’esperienza sul campo che ha inizio nel 1950, la Bervini Primo di Salvaterra di Casalgrande (Re) oggi è un’azienda specializzata nell’offrire una ricca e qualificata gamma di carni provenienti da tutto il mondo. “Siamo costantemente alla ricerca di soluzioni che, integrate alla lunga esperienza e l’elevata professionalità, ci permettano di migliorare il passato per garantire il futuro, mantenendo inalterati i principi di qualità e differenziazione del prodotto che ci hanno sempre contraddistinto”, sottolinea Renzo Bervini. È per questo motivo che l’azienda, oltre ad essere un player di riferimento della Gdo è in grado di offrire anche un servizio accurato al mercato del catering e del retail in Italia e all’estero. Sul fronte degli hamburger, Bervini presenta la linea ‘Hamburger Bervini Beef - Argentina, Canada, Nuova Zelanda, Uruguay, Angus, e la linea SoloBio - hamburger biologico. “L’intera gamma di hamburger è realizzata direttamente da carne di muscolo delle varie origini. Materie prime attentamente selezionate, varietà di origini da tutto il mondo, ma anche packaging sostenibile e formatura in bassa pressione rappresentano, quindi, i plus che caratterizzano i prodotti firmati da Bervini”.

“Gli hamburger Bervini sono sempre teneri, formati in bassa pressione e con una grana più simile a quella del prodotto fatto in casa. I prodotti, inoltre, vantano un packaging sostenibile, informazioni di servizio per il cliente - ad es. ricette - e informazioni sulla storia del prodotto”, Andrea Pavesi, direttore acquisti.

Bervini Beef

La linea è composta da hamburger realizzati con le migliori selezioni di carni provenienti dal mondo, come Argentina, Canada, Nuova Zelanda, Uruguay, e con Angus da filiera controllata ‘from farm to fork’. L’azienda, inoltre, propone una referenza biologica. Tutte le confezioni rispettano l’ambiente (con l’85% di plastica in meno).





CENTRO CARNE

www.centrocarne.com

Solo carne proveniente da razze pregiate, come chianina, marchigiana e romagnola: è la scelta attuata da Centro Carne - l'azienda di Sant'Omero (Te) specializzata nel sezionamento, lavorazione, preparazione e confezionamento di ogni tipo di carne - per la realizzazione dei propri hamburger. Prodotti di punta dell'azienda, gli hamburger vengono realizzati con una percentuale di carne che varia dal 90 al 93% e ingredienti naturali e privi di allergeni. "La forza produttiva aziendale articolata nella produzione di hamburger in atmosfera modificata, skin e surgelato, connessa alla costante ricerca dell'innovazione tecnologica, ci ha permesso di creare un processo produttivo in continuo, con alta automazione, permettendoci di manipolare il meno possibile i nostri hamburger con relativo abbattimento della carica batterica", spiega Claudia Corradetti, responsabile amministrativo dell'azienda. "Il processo produttivo garantisce infatti la completa tutela del consumatore grazie, oltre a una filiera controllata dall'allevamento alla tavola, al passaggio obbligato dei prodotti sotto lo scanner a raggi X". In una proposta ampia e variegata, il prodotto di punta è l'hamburger di razza marchigiana, la cui materia prima proviene da capi cresciuti nelle stalle di proprietà dell'azienda, allevati secondo un disciplinare certificato dal CRENBA per il benessere animale. Tra le novità, invece, segnaliamo l'hamburger Bio e l'hamburger Amico Omega, un hamburger gustoso che fa bene e rispetta il corretto equilibrio nutrizionale. "Quest'ultimo, infatti, proviene da animali che vengono alimentati con una razione giornaliera tale da garantire una disponibilità media di acido alfa linolenico (Omega -3) di 100g/giorno e nella carne di questi animali troviamo il giusto rapporto con gli Omega -6". Per spiegare al cliente tutti i pregi delle varie referenze, Centro Carne ha investito parecchio sulla realizzazione di etichette, packaging e allestimenti, in grado di 'raccontare' il prodotto, la sua qualità e

l'apporto di benessere. "Crediamo inoltre che sia importante e fondamentale investire molto in ambito di sostenibilità, attraverso l'uso delle energie rinnovabili e l'inserimento di nuovi packaging in cartone riciclabile. In termini di digitalizzazione, poi, l'azienda fa uso di nuovi macchinari che riducono al minimo gli sprechi e "snelliscono" il processo produttivo. Le confezioni stanno andando verso la sostenibilità e la razionalizzazione dello spreco alimentare attraverso le mono porzioni".

Hamburger Razza Marchigiana

Hamburger realizzato con carne Igp Vitellone bianco dell'Appennino Centrale, da vitelli allattati dalle madri, svezzati e alimentati con foraggi del territorio.



"I nostri hamburger sono lo specchio di ciò che vogliamo trasmettere, qualità e benessere, senza dimenticare il buono: dalla terra alla cultura della carne e all'educazione alimentare", Claudia Corradetti.



segue

Glorioso®

Il buon sapore della genuinità

Scansiona il QR Code sul pack intelligente e scopri le video istruzioni di cottura!



Hamburger con Pistacchio

Per saperne di più visita il sito:

www.glorioso.it



guida buyer - speciale hamburger

Luglio/Agosto 2020

PROSUS

www.buoneterre.it

Quello che caratterizza tutte le carni ProSus è la tracciabilità della filiera produttiva - che parte dai campi in cui si coltivano i cereali per i mangimi e arriva alla tavola con prodotti buoni e genuini - e l'attenzione riservata al Benessere Animale in allevamento. Gli allevatori, infatti, rispettano condizioni d'allevamento rispettose e dignitose, all'interno di strutture sostenibili, mai sovradimensionate e con un impatto ambientale non invasivo. Nella gamma degli hamburger, ProSus presenta, col marchio 'Le Buone Terre', tre referenze: 'hamburger rustico', 'miniburger patate e rosmarino' e 'miniburger bio', un prodotto, quest'ultimo, un po' più di nicchia. Le varie referenze che compongono la linea degli hamburger vantano tempi di cottura veloci, dai 5 agli 8 minuti, e possono essere cucinate sulla piastra, in padella o alla griglia a seconda dei gusti.



MINIBURGER BIO

Sei sfiziosi miniburger preparati con la migliore carne suina da allevamenti bio. Saporiti, magri e privi di glutine, sono ideali per un secondo sano, veloce e appetitoso, pronto in sette minuti.



OPAS

<https://opas-coop.it>

Hamburger essenziale e hamburger piccante sono le due proposte immesse sul mercato da Opas, la cooperativa di allevatori suini con sede a Carpi in provincia di Modena. "La principale caratteristica che da sempre contraddistingue i nostri prodotti è la lista ingredienti presente in etichetta: solo carne di suino (97%), sale, spezie, destrosio e aromi naturali", esordisce il direttore commerciale Alberto Balconi. "Inoltre, siamo gli unici a produrre a livello industriale dichiarando un prodotto al 97% base carne, senza acqua aggiunta, addensanti, coloranti e conservanti della 'famiglia E'". Gli hamburger realizzati da Opas derivano da tagli nobili e senza l'utilizzo di tritami o recuperi di alcun tipo. Vantano, poi, un contenuto inferiore al 15% di grassi. "In questi anni abbiamo rilevato un aumento del consumo degli hamburger. Per questo, i nostri prodotti sono in continuo sviluppo per poter soddisfare il gusto e le richieste dei consumatori più esigenti". Gli hamburger Opas sono distribuiti principalmente nella Grande distribuzione e nella Distribuzione Organizzata, ma anche nel canale Horeca.

PinkBurger - L'essenziale

Opas presenta L'essenziale, un hamburger di carne di suino di alta qualità, senza glutine e senza lattosio. La confezione contiene 2 pezzi da 100 g.



ITALI SM 1035

naturalmente freschi



Da una ricerca pluriennale e dalla nostra esperienza è nato ITALI SM 1035, il primo AROMA NATURALE che sfrutta le capacità antimicrobiche delle spezie.

La selezione e la giusta combinazione di estratti di spezie, studiata in collaborazione con istituzioni accademiche, ha permesso di mettere a punto un aroma naturale che, senza incidere sulle caratteristiche dell'alimento, permette una migliore conservazione dei prodotti di o a base di carne, pasta ripiena, elaborati a base di pesce, salse e condimenti freschi.

**UNA SOLUZIONE UNICA AI PROBLEMI
MICROBIOLOGICI**

I.T.ALI. Srl - Via F. Casorati 12/1 Reggio Emilia - Tel 0522/512775 - info@italisrl.com - www.italisrl.com



L'Hamburger classico per gli amanti della carne rosa e con le sue versioni – piccante e al prosciutto – soddisfa tutti i palati!

ATTREZZATURE E INGREDIENTI

FRATELLI PAGANI

www.fratellipagani.it

Fratelli Pagani produce e commercializza aromi e ingredienti esclusivi per l'industria alimentare, con una grande esperienza nelle soluzioni per la lavorazione e trasformazione della carne. Nell'ampia gamma di proposte, l'azienda ha messo a punto 'Soluzioni Healthy': una linea completamente naturale, composta da ingredienti, aromi e miscele allergen-free, clean label, biologici e concentrati, pensata anche per dosaggi smart. Nello specifico, per la produzione di preparati a base di carne fresca macinata, Fratelli Pagani propone la miscela NOEMIX 25. Si tratta di una miscela contenente ingredienti bilanciati che garantiscono il mantenimento della brillantezza naturale della carne per tutta la durata della shelf life del preparato senza l'utilizzo di conservanti E (da qui il nome NOEMIX). "Consigliamo l'utilizzo di NOEMIX 25 per la produzione di prodotti a base di carne fresca macinata quali hamburger e salsicce", sottolinea Valentina Cardazzi, business developer dell'azienda. "Questa miscela, completamente naturale, ha la caratteristica di offrire molteplici vantaggi: è clean label, ovvero permette di avere un'etichetta pulita, esalta l'aroma del preparato di carne, è priva di allergeni e garantisce una maggiore shelf life dei prodotti (da 10/12 giorni fino a

18 giorni se il prodotto è confezionato in Atm)".

Oltre a questa novità, Fratelli Pagani vanta a catalogo svariate soluzioni studiate per la preparazione di referenze a base di carne fresca. La 'Linea Mitfer', ad esempio, è ideale per la produzione di preparati di carne fresca (salsiccia e burger) dove è richiesta una bio-protezione, senza acidificazione del prodotto. Il preparato permette una inibizione della microflora contaminante con azione antagonista specifica nei confronti di batteri lattici e patogeni, come la

Listeria monocytogenes, e migliora la qualità sensoriale del prodotto durante la conservazione.

Questa soluzione è affiancata da altre interessanti miscele specifiche per i prodotti a base di carne fresca macinata, che vanno a soddisfare tutte le esigenze delle aziende. Segnaliamo, ad esempio, 'Hot Italian Sausage' (con peperoncino, paprika dolce, aglio, pepe e finocchio), 'Mild Italian Sausage' (con paprika dolce, aglio, pepe e finocchio), 'Mix Tuscan fresh sausage' (con finocchio, pepe e nota di carne) e 'Roxan C'. Tutte le soluzioni sono appositamente studiate per proteggere il colore e il sapore ed estendere la shelf life del prodotto.



INGREDIENTI
NATURALI
PER LA PRODUZIONE
DI ELABORATI
A BASE DI
CARNE FRESCA



MINERVA

www.minervaomegagroup.com



Hamburgatrice-polpettatrice CE HF

La ricerca di una maggiore flessibilità produttiva degli addetti ai lavori ha spinto Minerva Omega Group a progettare una macchina unica nel suo genere: l'hamburgatrice-polpettatrice CE HF. Si tratta di una macchina capace di produrre indifferentemente hamburger o polpette con un rapido cambio di configurazione facilmente eseguibile anche dalle mani meno esperte. "Ergonomica e facile da pulire, sicura, di grande flessibilità di utilizzo, tanto pratica quanto precisa nel suo funzionamento, la nuova CE HF in pochi minuti e con semplici interventi può cambiare la sua configurazione da hamburgatrice a polpettatrice", fanno sapere dall'azienda. "Una sola macchina automatica per tre diverse funzioni: produzione di hamburger singoli, circa 3000/h, con diametri fino a 135 mm e spessori variabili fino a 30 mm massimo; produzione di hamburger stratificati, con dispositivo interfogliatore; produzione di polpette, circa 6000/h in formato doppio e con diametri da un minimo di 25 fino ad un massimo di 39 mm". Le specifiche tecniche, anche nella sua configurazione base, la rendono una macchina completa: utilizzo esclusivamente di acciaio inox, carrello

integrato dotato di ruote autofrenanti per dare la massima stabilità, stratificatore di hamburger integrato con dispositivo automatico di pulizia del filo di separazione, dispositivo interfogliatore, oliatore per polpette e doppio variatore di velocità (per hamburger e polpette). Dato l'elevato grado di innovazioni applicate a questa macchina la CE HF è coperta da vari brevetti". L'innovazione di questa 'nuova macchina' si spinge oltre, anche alle funzioni di controllo di tutti i parametri utili ad una gestione centralizzata grazie all'applicazione dell'esclusivo sistema NeMoSy, che trasforma una macchina in un dispositivo di nuova generazione 4.0 capace di dialogare e di essere controllata da remoto con un PC, un tablet, uno smartphone. "Con l'avvento di Internet e dei paradigmi basati sull'IoT, la tendenza sarà sempre più quella del telecontrollo e anche per queste applicazioni Minerva Omega Group ha saputo guardare avanti prima di tutti i suoi competitor, se è vero, come è vero, che il sistema NeMoSy, la piattaforma che consente un dialogo bidirezionale con l'uomo, l'azienda ha ottenuto ben tre premi all'innovazione".

I.T.ALI.

https://italisrl.com

"I.T.Ali. ha predisposto una gamma di prodotti specifici per hamburger che coprono un po' tutte le tipologie di carne e si prestano alle molteplici richieste del cliente. In particolare, partendo dai prodotti di più alta qualità, fino ai prodotti da primo prezzo, senza tralasciare i prodotti surgelati", dichiara Silvano Bedogni, titolare dell'azienda specializzata nell'ingrediente che ha sede a Reggio Emilia. "I nostri preparati sono normalmente senza allergeni, basati su materie prime di alta qualità e, in alcuni casi, sviluppati specificatamente per noi in primari siti produttivi europei. Possiamo anche proporre preparati senza additivi, utilizzando materie prime di origine vegetale per coprire le diverse funzionalità tecnologiche, come la protezione dall'ossidazione ed il colore". Con i suoi prodotti I.T.Ali. si rivolge a tutte le aziende che realizzano preparati a base di carne, siano esse artigiane o industriali, offrendo anche soluzioni tailor made. "Dall'inizio dell'anno stiamo proponendo, con notevoli riscontri positivi dai clienti, un nuovo prodotto completamente naturale. Si tratta dell'ITALI SM 1035, in diverse versioni, che funge da potente antimicrobico su tutti i preparati di carne fresca, oltre che su molte altre referenze. Questo prodotto, nato dalla collaborazione con istituti accademici, ha richiesto lunghi anni di lavoro di sviluppo e preparazione. Rientra nella classificazione di aroma naturale e può essere liberamente utilizzato in tutti i prodotti che necessitano di un miglioramento della shelf life".





RISCO

www.risco.it

Per soddisfare la richiesta sempre crescente della piccola, media e grande industria alimentare, Risco propone varie tipologie di formatrici di hamburger classici o tipo 'gourmet'.

Le formatrici Risco della nuova serie ATM (ATM 200 - ATM 201) consentono una produzione ottimale e flessibile di hamburger di tipo 'gourmet', polpette e altri prodotti di diversa forma. Il modello ATM 200 è composto da un nastro di schiacciamento con altezza regolabile che permette di pressare in modo delicato il prodotto formato nella testa di porzionatura e formatura. La formatrice è direttamente collegata all'insaccatrice sottovuoto Risco, assicurando un'elevata precisione del peso delle porzioni e un'ottima compattezza del prodotto. La linea di formatura può raggiungere una capacità produttiva massima di 170 pezzi al minuto, consentendo di automatizzare la produzione di prodotti formati dall'aspetto artigianale, tipico della lavorazione manuale. Le hamburgatrici della se-

rie TVM, direttamente connesse alle insaccatrici Risco di nuova generazione, rappresentano la soluzione ideale per la produzione in serie di hamburger o svizzere di qualità, con diverse forme e grammature. La formatura avviene su un piano intercambiabile che rilascia le porzioni attraverso un sistema pneumatico a spinta su un nastro di trasporto. Il prodotto finale risulta compatto, perfetto nella forma e senza sbavature, caratteristiche che rimangono inalterate nella fase di cottura. La totale automazione del macchinario rende ancora più veloce la produzione e consente un risparmio di manodopera notevole.

Per tutti i modelli della serie ATM e TVM è disponibile, come opzione, un interfogliatore e un sistema di messa in vaschetta automatico. Il nuovo porzionatore ad alta velocità RS 920 Flex, poi, è ideato per una produzione flessibile e precisa sia di carne macinata che di hamburger del tipo gourmet. Il sistema RS 920 Flex è dedicato alla grande industria alimentare e consente una produzione

di hamburger fino a 250 PPM. L'unità è costituita da un meccanismo con motori servo che non richiede connessione pneumatica. La testa di estrusione è direttamente assemblata sulla parte frontale dell'insaccatrice ed è completa di un sistema di taglio veloce con movimento eccentrico per una separazione pulita del prodotto. Il prodotto viene quindi portato verso

il nastro di schiacciamento con altezza regolabile che permette di pressare in modo delicato il prodotto formato. L'ampia gamma di hamburgatrici Risco consente ad ogni produttore di rispondere in modo puntuale alla richiesta di presentare sul mercato prodotti di qualità, sempre richiestissimi e che incontrano il gusto di una platea di consumatori sempre più ampia.



fine

PER CHI CERCA SOLTANTO COSE BUONE!



CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE
BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

info@vitellonebianco.it | tel.: 075.60.79.257
www.vitellonebianco.it



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



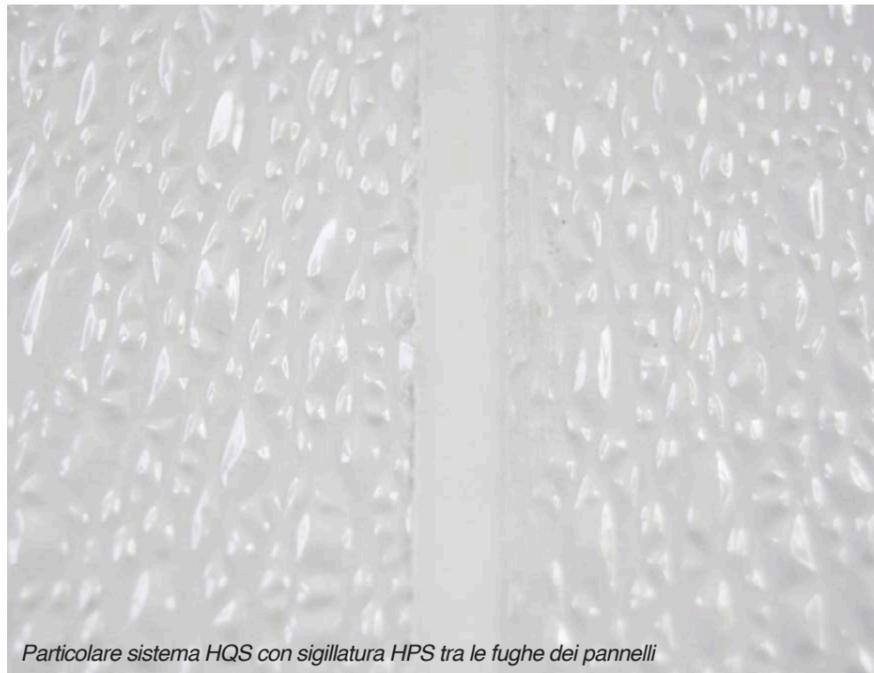
Regione Toscana



Ferbox: soluzioni per il freddo



Nata negli anni '60 Ferbox si è imposta rapidamente sul mercato internazionale nel settore della coibentazione di pannelli per celle frigorifere nell'ambito dell'industria alimentare operando in diversi settori merceologici (macelli, salumifici, caseifici, prosciuttifici, pastifici, ittica, ortofrutta e dolciaria). Oggi progetta e realizza ambienti altamente sanificabili e facili da pulire, celle frigorifere prefabbricate complete di scaffalatura, celle a bassa temperatura, celle di stagionatura e di asciugatura, locali di cottura, celle di stoccaggio, camere bianche, magazzini frigoriferi, piattaforme logistiche, locali EI 120 e porte frigorifere di vario tipo, solo per citare alcuni dei prodotti proposti. Andrea Signorelli, technical sales dell'azienda, spiega: "La nostra mission è produrre costantemente forniture di alta qualità, installare correttamente i manufatti, garantendo alte performance, senza tralasciare l'aspetto estetico. Sono molteplici le caratteristiche che oggi fanno di Ferbox un partner affidabile: l'esperienza maturata nel corso degli anni e l'impiego di personale specializzato le permette di studiare soluzioni ad hoc per soddisfare qualsiasi esigenza nel mercato alimentare; realizzare prodotti facili e veloci da installare;



Particolare sistema HQS con sigillatura HPS tra le fughe dei pannelli

garantire una riuscita ottimale (vale a dire, un'efficiente coibentazione) grazie all'utilizzo di materiali di primissima qualità; rispondere tempestivamente per risolvere interventi o riparazioni".

I vantaggi del Glasbord

Il materiale di punta dell'azienda, per la realizzazione delle pannellature, è il Glasbord (marchio registrato).

Come fanno sapere dall'azienda, si tratta di un laminato FRP rinforzato con fibra di vetro e un trattamento superficiale protettivo chiamato Surfaseal, utilizzato per l'accoppiamento dei pannelli sandwich in poliuretano, per la realizzazione di tamponi per porte frigorifere, per il rivestimento di muri intonacati, verniciati o piastrellati (incollando semplicemente il foglio). È ideale anche dove si

necessita di una ristrutturazione e sanificazione di locali vecchi e umidi destinati alla produzione, lavorazione, trasformazione o stoccaggio di prodotti alimentari. Il Glasbord è apprezzato dalle aziende che lo adottano per l'estrema facilità di pulizia, per la grande resistenza agli urti, alle abrasioni o agli agenti chimici-corrosivi e per il mancato sviluppo della carica batteriologica, è sicuro e duraturo. "Si tratta di un rivestimento igienico per pareti e soffitti unico e inimitabile in ogni sua parte con facilità di pulizia 10 volte superiore ai comuni pannelli, sei volte più resistente agli agenti chimici-corrosivi e resistente agli urti e abrasioni impedendo alle muffe e alla carica batterica di proliferare. L'alta qualità e affidabilità del materiale permette di ridurre i consumi energetici e i tempi di lavaggio oltre a dare un ottimo risultato estetico grazie alla finitura Surfaseal, che garantisce brillantezza e stabilità di colore senza alterazioni nel tempo", sottolinea Andrea Signorelli. Ma non è tutto. "Con il certificato internazionale HACCP, i nostri prodotti Glasbord confermano la loro approvazione con la direttiva 93/43/CE relativa al metodo dei prodotti HACCP utilizzabile nella lavorazione degli alimenti. Questo certificato garantisce la qualità dei nostri prodotti e

CASE HISTORY - CLAI SCEGLIE FERBOX

A conferma delle ottime performance dei sistemi messi a punto da Ferbox, nel corso degli anni l'azienda ha ottenuto un riscontro molto positivo dai propri clienti, tanto da contare, ad esempio, oltre 2 milioni di metri quadrati di pannelli Glasbord installati in Europa.

Tra le aziende che si sono affidate all'esperienza e alle soluzioni di Ferbox, spicca uno storico salumificio italiano: CLAI (Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi).

CLAI è una cooperativa agricola che cura tutta la filiera, dai campi coltivati, agli allevamenti dei soci, passando per la macellazione e la trasformazione, fino ad arrivare ai punti vendita dove fornisce ai clienti le proprie carni, i salumi e i formaggi. A completamento della filiera, CLAI vanta anche un moderno impianto a biogas che trasforma i sottoprodotti nell'energia necessaria alle lavorazioni aziendali. CLAI opera in quattro stabilimenti: il salumificio di Sasso Morelli di Imola (Bo), il caseificio di Palazzuolo sul Senio (Fi), il prosciuttificio Zuarina a Langhirano (Pr) e lo stabilimento di Faenza (Ra), dove si effettua la macellazione e il sezionamento di bovini e suini adottando le procedure operative più avanzate ed ottenendo alti standard di qualità nella trasformazione e lavorazione. "Lo stabilimento di Imola, in cui vengono prodotti i salumi CLAI, è stato costruito negli anni '70. Nel corso degli anni è stato ampliato seguendo lo sviluppo dell'azienda, fino ad arrivare a quello che è oggi: uno dei principali stabilimenti di produzione salami in Italia", esordisce Rudy Magnani, direttore di

stabilimento di Imola. "Essendo cresciuto nel tempo, un po' alla volta, lo stabilimento presentava soluzioni costruttive differenti che andavano dalla muratura, ai pannelli in lamiera fino ai pannelli in vetroresina". Nel 2015, poi, l'azienda decide di mettere in atto un consistente investimento per rinnovare e ampliare il sito produttivo imolese. "Abbiamo cercato le migliori soluzioni disponibili sul mercato per poter realizzare ambienti che ci consentissero un alto livello di sicurezza, in cui poter produrre i nostri prodotti nelle migliori condizioni igieniche. Tra tutti i fornitori interpellati abbiamo scelto Ferbox". Qual è il motivo che ha spinto CLAI in questa direzione? "Ferbox ci ha proposto soluzioni convincenti, sia sul fronte dei materiali sia a livello di tecnologie e alternative 'tailor made'. Tra i punti di forza, poi, si è rivelato decisivo il know how dei responsabili del progetto, Andrea Signorelli e Roberto Vangarotti, preparati e disponibili a personalizzare le loro proposte sulla base delle nostre esigenze". I lavori di ristrutturazione sono cominciati nel 2016 e termineranno entro l'estate 2020, con un investimento di oltre 12 milioni di euro. "Grazie a questo progetto ora possiamo lavorare in uno stabilimento all'avanguardia, con elevate funzionalità in termini di igiene e pulizia. Le persone possono trascorrere la giornata lavorativa in un ambiente pulito, sicuro, moderno e illuminato dalla luce naturale proveniente dalle ampie finestre delle sale di lavorazione che abbiamo progettato sempre insieme a Ferbox".



Sala di lavorazione Clai



L'ambiente è illuminato da luce naturale grazie alle ampie finestre progettate con Ferbox

Forniture di alta qualità, materiali ricercati,
progetti tailor made e know how specializzato.
Sono i principi attraverso cui l'azienda realizza ambienti sanificabili,
garantendo il massimo livello di sicurezza igienica.

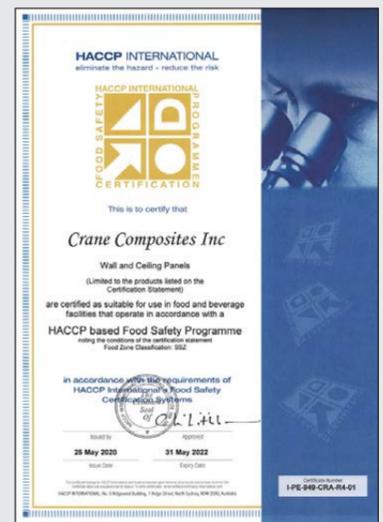
il loro utilizzo in condizioni igieniche applicabile in qualsiasi laboratorio di trasformazione alimentare". Glasbord ha ottenuto anche la certificazione Greenguard - un'importante dichiarazione che distingue i prodotti a basse emissioni - e, recentemente, la Greenguard 'Gold', caratterizzata da requisiti ancora più severi. "I prodotti certificati secondo lo standard Greenguard devono soddisfare requisiti rigorosi per le emissioni di composti organici volatili (Voc) e tossicità e sono controllati per una vasta gamma di sostanze chimiche", spiega Signorelli. "I livelli massimi ammissibili di emissione delle concentrazioni d'aria sono conformi alle raccomandazioni dell'Oms, ma anche all'ecoetichetta

tedesca dell'angelo blu o alla certificazione di sostenibilità LEED. La certificazione Greenguard Gold, poi, richiede requisiti ancora più severi, tanto che i materiali testati su questo certificato possono essere usati in ambienti sensibili, come scuole e strutture sanitarie".

Le performance dell'HQS

Per raggiungere obiettivi sempre più alti, l'azienda ha introdotto anche l'HQS con sigillatura HPS tra le fughe dei pannelli: un sistema che permette di migliorare ulteriormente le performance degli ambienti in termini di pulizia, sanificabilità, aspetto estetico e igienicità. "HQS con sigillatura HPS permette di avere un risultato

estremamente performante, perché garantisce alta resistenza alle muffe e la medesima facilità di pulizia del pannello in Glasbord con Surfaseal. Inoltre, il mastice elastico HPS è realizzato senza solventi, è inodore, vanta un ampio spettro di adesività, è senza silicone e isocianato. È utilizzato all'interno di camere bianche e permette di avere una planarità totale tra i vari pannelli dal momento che la sigillatura viene realizzata in profondità nell'interspazio tra i pannelli stessi, evitando così di avere gradini e/o elementi in spessore sulle pareti e sui soffitti. La sigillatura realizzata con HPS è definibile, inoltre, come 'non richiedente manutenzione'".



Danish Crown

Insieme per un futuro alimentare più sostenibile

Con oltre 130 anni di tradizione e competenza alle spalle, siamo esperti nella produzione di carne di suino di alta qualità. Tutti gli allevatori della famiglia Danish Crown hanno sempre avuto un'attenzione particolare per il benessere degli animali e da molti anni si impegnano a svolgere la propria attività all'insegna di una maggiore sostenibilità. Stiamo dando il massimo per trasformare in realtà l'idea di un futuro più sostenibile per il cibo. Ulteriori informazioni sul nostro percorso per la sostenibilità sono disponibili sul sito

www.sustainablefuture.danishcrown.com

**GOLDEN
GOD**

LifeGood News

al Naturale

al Limone

Piccante

*al Pepe Rosa
di Schinus*



PETTODI POLLO
pronto in 1 minuto



NOVITÀ DA GOLDENFOOD



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