



News



Salumificio Panzeri propone le Bresaole D'Autore



Salumificio Panzeri e lo Chef stellato Claudio Sadler presentano le Bresaole d'Autore. Si tratta di quattro bresaole dalla ricetta innovativa, nate dalla collaborazione della durata di due anni tra Panzeri, da 76 anni specialista nella produzione di Bresaola della Valtellina IGP, e lo chef milanese.

L'obiettivo è reinventare un'eccellenza alimentare carica di tradizione, ben conosciuta e apprezzata dai consumatori italiani ed esteri. Il salume valtellinese ha scalato negli anni le posizioni nella classifica di gradimento dei cibi, come attesta l'incremento nei consumi del 45% e il

fatto che 8 italiani su 10 apprezzino il prodotto.

La produzione è in costante aumento, passata nell'arco dell'ultimo biennio dalle 12.291 tonnellate del 2017 alle 12.710 tonnellate registrate a fine 2018 (+3%), mentre l'incremento a valore nello stesso periodo ha registrato +4,2%, da 395,8 a 411,8 milioni di euro [fonte: IRI – Totale Italia Iper+Super+Lsp / dicembre 2018].

Le nuove referenze disponibili sono: Tonica, una Bresaola con zenzero e Gin Tonic; Tartufata, arricchita dal gusto del tartufo; Sbagliata, caratterizzata dalla combinazione di Bitter e peperoncino; Montanara, con l'aroma di grappa e pino mugo. Tutte le proposte sono reperibili nel doppio formato: vaschetta da 70 grammi e trancio da 1,5 chili circa.

21 Febbraio 2019