

GDOWEEK



Abbonati
Iscriviti alla newsletter

PIÙ VISTI NEWS GALLERY VIDEO EVENTI



Brandsaward Think Tank

Accedi / Registrati



Home > News > Salumificio Panzeri rinnova il mercato della bresaola

News Prodotti e produttori

Salumificio Panzeri rinnova il mercato della bresaola

Laura Seguso - 21 febbraio 2019

Condividi su Facebook Tweet su Twitter G+ Salva

facebook

GdoweeK
Mi piace questa Pagina 3652 Mi

GdoweeK
5 ore fa

#Majora apre uno #store #Eurospar a #Cosenza
#retail

Edicola web

E-magazine

Twitter

IL LANCIO

PANZERI SALUMIFICIO PANZERI 4 BRESAOLE D'AUTORE 4 REFERENZE FORMATO 70 g

INNOVATIVA, MA SENZA ALTERARE UN CLASSICO

CREATIVA, EDUCA IL SENSO DEL GUSTO, ISPIRA NUOVI ACCOSTAMENTI

ORIGINALE, OSA CARATTERI DI ALTA CUCINA, SORRIDE ALLA MIXOLOGY

AZIENDA
Salumificio Panzeri Srl

DESCRIZIONE
4 Bresaole aromatizzate già affettate, nate da altrettante concezioni studiate con lo Chef Claudio Sadler. Diverse dalla Bresaola tradizionale e soprattutto diverse l'una dall'altra, le 4 Bresaole d'Autore hanno una ben distinta personalità olfattiva e gustativa, immediatamente percepibile:
Bresaola Tonica con zenzero e Gin Tonic;
Bresaola Aromatica con camomilla e vaniglia;
Bresaola Sbagliata con Bitter e peperoncino;
Bresaola Montanara con grappa e pino mugho.

Ciascuna ha in sé un potenziale di interpretazione originale sia per il consumatore sia per l'operatore professionale, guardando anche al mondo della mixology e ai nuovi stili di vita. Per maggiori informazioni: www.salumificiopanzeri.com

FORMATO
Vaschette da 70 g

QUANDO
Fine Maggio 2018

CATEGORIA MERCEOLOGICA
Salumi libero servizio / banco take-away

Salumificio Panzeri, azienda presente sul mercato dal 1943 e specialista nella produzione della Bresaola della Valtellina Igp, e lo Chef stellato **Claudio Sadler** hanno presentato 4 **Bresaole d'Autore**, dalla ricetta innovativa destinate a vivacizzare il mercato nazionale e le esportazioni della Bresaola della Valtellina: **Tonica, Tartufata, Sbagliata e Montanara**.



Le **Bresaole d'Autore** sono il risultato della collaborazione della durata di 2 anni tra Panzeri, da 76 anni specialista nella produzione di Bresaola della Valtellina Igp, e lo Chef milanese alfiere di una rilettura creativa della classica cucina regionale italiana. L'obiettivo: **reinventare un'eccellenza alimentare** carica di tradizione, ben conosciuta e apprezzata dai

consumatori italiani ed esteri.

“La collaborazione con uno Chef prestigioso come Claudio Sadler è un passo importante per dare alla Bresaola della Valtellina un'immagine più giovane, ricca e differenziante, così da avvicinare al prodotto e alla nostra offerta nuove fasce di consumatori potenzialmente interessate ad approfondirne la conoscenza” -ha dichiarato **Nicolò Panzeri**, presidente del Salumificio Panzeri-. La fedeltà alla tradizione è per noi un punto fermo, come dimostra la nostra appartenenza al Consorzio Tutela della Bresaola della Valtellina, che consideriamo il punto di partenza per innovare il nostro mercato”.

Dall'inizio del terzo millennio a oggi, il salume della tradizione valtellinese ha scalato 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.

Il passaggio da prodotto tipico locale a eccellenza del largo consumo apprezzata in Italia e all'estero si coglie anche in altri numeri (fonte: IRI – Totale Italia Iper+Super+Lsp / dicembre 2018): la produzione in costante aumento, passata nell'arco dell'ultimo biennio dalle 12.291 tonnellate del 2017 alle 12.710 tonnellate registrate a fine 2018, pari a una variazione positiva del **+3%**; l'incremento a valore nello stesso periodo da **395,8 a 411,8 milioni di euro (+4,2%)**.

Grazie alle nuove combinazioni di sapori e aromi pensate per rispondere ai nuovi trend di consumo, le Bresaole d'Autore Panzeri costituiscono un'apertura **all'innovazione** per una tipologia di prodotto che è sempre più protagonista nelle preferenze alimentari di foodies e di consumatori curiosi, amanti della tradizione ma inclini a sperimentare nuove esperienze gustative. “L'idea di partenza è stata quella di aggiungere al sale alcolici come la grappa o il Gin Tonic e altri ingredienti propri della sfera degli aperitivi come tartufo, zenzero e peperoncino -ha spiegato **Claudio Sadler**-. Ciò ha consentito di ottenere 'variazioni sul tema' stuzzicanti e sorprendenti, adatte a qualsiasi occasione conviviale.”

Tutte le Bresaole d'Autore sono disponibili nel **doppio formato**: vaschetta da 70 grammi e trancio da 1,5 chili circa.

Ritwittato da Gdoweeek



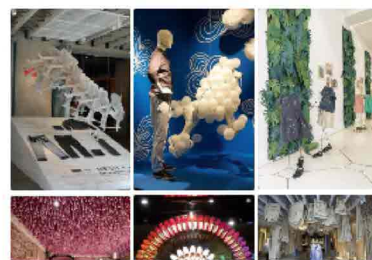
Epta

@Epta_Group

I giovani progettano il retail del futuro. Giorgio de Ponti di Epta giudice per un giorno al Think Tank Award organizzato da @Gdoweeek @Mark_Up_-. Scopri di più sui progetti in gara #ExperienceRetail gdoweeek.it/thinktank/



Pinterest



Segui su Pinterest

Italian Food Excellence

