

Bechèr

www.becher.it

**ANTONIO MIGLIOLI**

“Il business del prosciutto cotto contribuisce a quasi un quinto del risultato aziendale di Bechèr. Abbiamo raggiunto ragguardevoli risultati nonostante la crisi della ristorazione, sia sul mercato nazionale, sia su quello estero, legata al noto problema della pandemia. È un settore vivace e variegato, per la stessa diversificazione delle referenze coinvolte che rappresentano un segmento produttivo strategico e in crescita. Gli stili di consumo in epoca pandemica da inizio 2020 al momento attuale hanno favorito una crescita a doppia cifra su tutto il cubettato, sulle Prosciuttine e sul prodotto a trancio, anche a marchio privato: solo per citare le specialità a cubetti, l'incremento del 2020 sul 2019 è stato del +25%. In questo portafoglio produttivo l'assortimento è ampio e profondo in termini referenze, disponibili in diversi formati e grammature, dal pezzo intero al trancio, con numeri interessanti anche nel private label. In linea generale, le caratteristiche di pregio dei prosciutti cotti più performanti vanno ricercate nella materia prima - coscia anatomica intera, valore aggiunto di qualità - e nel processo produttivo - cottura in stampo su forno a vapore.

E ovviamente l'assenza di polifosfati aggiunti, derivati del latte, glutammati, glutine. Tra i prosciutti cotti alta qualità Bechèr citiamo il prosciutto Cottonatura - Italiano al 100% ed il prosciutto cotto Da Vinci, entrambi con esclusivo utilizzo di coscia anatomica intera di suino. Tra i prosciutti cotti scelti, abbiamo in catalogo: il Rubens, il Tarvisium, Il Tosto, Il Becherino. Tra le specialità, gli hamburger di cotto denominati Le Prosciuttine, in versione classica ed al formaggio. Ci caratterizziamo anche per la proposta dei prosciutti cotti arrosto, per il particolare sistema di lavorazione che conferisce loro la giusta morbidezza, e a cui aggiungiamo aromi naturali, come il rosmarino e altre erbe tipiche del territorio, per esaltarne il profumo, la delicatezza ed il sapore. Nella famiglia dei prosciutti cotti arrosto alta qualità abbiamo il prosciutto cotto Brace, il cotto Oro di Praga, il Bohemien. Tra le altre specialità di cotti arrosti segnaliamo il Dolomiticus e lo Stube arrosto a marchio Unterberger. Tra le nostre referenze del segmento, anche il prosciutto cotto di Praga che vanta lunghi anni di specializzazione nella sua produzione. Per quel che riguarda i canali, è

evidente la multicanalità; il dato più rilevante si concentra maggiormente nel canale Gdo. Il 2020, purtroppo, ha visto la marcata sofferenza del canale Horeca che ha penalizzato, nel nostro caso soprattutto, il mercato dell'ingrosso.

Nel mercato del libero servizio abbiamo dato priorità alla proposta di cubetti e hamburger di cotto. Siamo in fase di programmazione per il lancio di una linea anche nel preaffettato. Grazie alla sua versatilità di formati, gusti, prezzi e mercati di riferimento, il segmento della private label si è dimostrato nel 2020 molto dinamico. Si tratta di un settore in continua crescita che vale circa il 23% nella classe produttiva del prosciutto cotto. La richiesta a marchio privato si concentra nelle specialità a cubetti (+42% a valore 2020 vs 2019) e nelle Prosciuttine (+63% a valore 2020 vs 2019). L'export, infine, nel 2020 ha subito una forte contrazione nei consumi dei pasti fuori casa, che ha inciso anche sui nostri volumi. Il mercato di destinazione è prettamente europeo e i paesi interessati sono soprattutto Slovenia, Polonia, Repubblica Ceca, Germania, Portogallo”.

**PROSCIUTTO 'COTTONATURA' NAZIONALE ALTA QUALITÀ**

Prosciutto cotto di alta qualità. I prosciutti Cotti Bechèr alta qualità si distinguono nel pregio della materia prima - coscia anatomica intera, valore aggiunto di qualità - e nel processo produttivo - lenta cottura in stampo con forno a vapore. Nella categoria il 'CottoNatura' Bechèr è il prosciutto cotto italiano al 100%, con esclusivo utilizzo di materia prima di animali nati e allevati in Italia, secondo precisi disciplinari di produzione. Senza polifosfati aggiunti, senza derivati del latte, senza glutammati, senza glutine.

**Ingredienti**

Coscia di suino nazionale, sale, destrosio, aromi. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio.

**Peso medio/pezzature**

Formato intero: 9,5 Kg. circa. Formato metà: 4,8 Kg circa

Peso medio imballo standard: 19 Kg circa.

**Confezionamento**

Confezionato in sottovuoto, in sacco di alluminio protettivo.

Conservare a temperatura max +4°C.

**Tempi di scadenza**

Shelf life totale:

150 giorni formato intero

120 giorni formato metà.

