

Bechèr

www.becher.it

Antonio Miglioli

“La chiusura 2019 evidenzia la classe produttiva del prosciutto cotto sempre piuttosto dinamica, con una incidenza del 21% circa sul totale fatturato. E’ un settore, infatti, sempre vivace e variegato, per la stessa diversificazione delle referenze coinvolte che rappresentano un segmento produttivo fortemente strategico e in crescita. Il business del prosciutto cotto contribuisce a quasi un quinto del risultato aziendale di Bechèr. In questo portafoglio produttivo contiamo numerosissime referenze. Tutti i prodotti si presentano senza derivati del latte e senza glutine. Tra i prosciutti cotti e i cotti arrostiti di alta qualità Bechèr annovera: il Prosciutto ‘Cottonatura’, il prosciutto cotto ‘Italiano al 100%’, con esclusivo utilizzo di coscia anatomica intera di suino; ed ancora il Cotto da Vinci, il Cotto Oro di Praga, il Bohemien, il Cotto Brace. Nella famiglia dei prosciutti cotti scelti, tra i fiori all’occhiello abbiamo in catalogo: il Prosciutto Cotto Rubens, coscia intera di suino altamente selezionata; ed ancora il Cotto Tarvisium, il Becherino. 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, tramite cottura in stampo su forno a

vapore. Altri plus sono l’assenza di polifosfati aggiunti, derivati del latte, glutammati, glutine. Ricordiamo anche che i nostri prosciutti cotti vengono aromatizzati solo con aromi naturali, per esaltarne il profumo, la delicatezza e il sapore. I prosciutti cotti arrostiti sono caratterizzati anche dalla cottura lenta in forni speciali, per forgiarne la particolare morbidezza. Per quanto riguarda la distribuzione, il canale più dinamico è certamente il normal trade. Ottima anche la concentrazione di mercato indirizzata ai canali della distribuzione moderna. Grazie alla sua versatilità di formati, gusti, prezzi e mercati di riferimento, il segmento del private label di Bechèr per i prodotti di prosciutto cotto si è dimostrato nel 2019 molto dinamico. Si tratta di un settore in continua crescita negli ultimi anni, che vale circa il 20% in questa specifica categoria di prodotto. La richiesta a marchio privato si concentra sui prosciutti cotti nel formato intero e a metà, ma anche nel cubettato e nelle Prosciuttine. A livello di esportazioni, la destinazione prevalente è sicuramente l’Europa, e i paesi interessati sono in primis la Slovenia, il Portogallo, l’Austria, la Francia e la Romania. La quota export complessiva, sempre relativamente al segmento prosciutto cotto, è di circa il 10%”.

Cottonatura Bechèr



Prosciutto cotto di alta qualità. Prodotto con coscia anatomica intera di suino, con esclusivo utilizzo di materia prima proveniente da animali nati ed 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

Peso medio referenza: 9,5 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 gg.

segue

“LA COSCIA
PRELIBATA,”
PROSCIUTTO ARROSTO

