

Bechér

Antonio Miglioli

"Il comparto di coppa e pancetta costituisce il 25% a valore e il 20% a volume del fatturato e produzione complessiva, stimata dalle vendite di inizio anno sino al mese di novembre.

Le due famiglie merceologiche nel complesso registrano, in termini di vendite, un trend in crescita, a pari periodo dal 2018, del +5%. La coppa ha la sua rilevanza come categoria, ma in special modo la pancetta rappresenta un comparto strategico con al proprio interno un vastissimo assortimento in termini di pezzature (dall'intero al cubettato), di gusti (cittiamo la pancetta stufata, affumicata, dolce, di guanciale, arrabbiata, pepata), di formati (singola, doppia, supercoppata, arrotolata, tesa) e di marchi (Bechér, Bonazza, Borgo Italia, Gran-Marca e importantissima anche la private label).

I prodotti più dinamici, soffermandoci sul comparto pancetta, sono sicuramente i cubetti sia a marchio aziendale che ad etichetta distributore, e si affermano sul mercato in vaschette di piccola e media pezzatura. E' difficile catalogare i gusti e le pezzature, che variano, queste ultime, da una grammatura da 80 grammi fino alla vaschetta da un chilo e mezzo. La nota vincente infatti è proprio l'alto

livello di servizio che consente una vendita sempre più stratificata e adeguata alle esigenze di consumo.

Tra le recenti novità, la linea premium dei Dadini di Pancetta alta qualità, dolce e affumicata, di 100% carne italiana; inoltre, le carni vengono acquistate solo dai macelli che hanno superato gli audit di verifica per il rispetto della normativa riguardante il benessere animale: su ogni documento di arrivo è precisato che si tratta di carni Animal Welfare.

Interessanti anche i "Cuor di pancetta", che utilizzano il 30% in meno di sale e l'aggiunta di spezie naturali, la cui aromaticità esalta le ricette oltre a sostenere uno stile di vita sano. Ottime potenzialità sono offerte dalla Pancetta Amburgo, dall'Arrotolata, dalla Stufata e dalla Supercoppata. Incidenza significativa è data anche dal Guanciale all'Amatriciana. Tra le novità, è quasi ultimato il restyling di packaging dei Dadini monodose a marchio Bechér, core business dell'azienda e risultato di una lunga esperienza. Linea rinvigorita nei colori e resa più dinamica dal taglio inclinato dell'ambientazione sul packaging. Nella versione dolce e affumicata da 100 grammi, grazie a questa nuova veste grafica da pochissimo

lanciata sul mercato, si fotografa già un trend in crescita superiore alle stesse aspettative.

Prossimo inoltre sarà il lancio dei Dadini di Guanciale Bechér in vaschetta da 80 grammi. I cubetti di guanciale vengono già forniti a marchio privato, ma nella versione ufficiale a marchio Bechér saranno una vera eccellenza gastronomica, immediatamente identificata e apprezzata dai nostri consumatori.

Passando ai vari canali di distribuzione, il primo mercato di riferimento è sicuramente la Distribuzione moderna, attestandosi su una incidenza di quasi il 70%, ma il dato in crescita rispetto al 2018 si evidenzia nel canale ingrosso ed industria, con una quota distributiva a valore del +30% del 2019 sul 2018.

Il mercato di riferimento è l'Italia, in particolare l'area Nord Est e la fascia centrale. Interessanti numeri si raccolgono anche dal mercato inglese con la pancetta carbonara cubetti e macinata. Si registrano dati di export assestati rispetto al 2018, ma si fotografa uno scenario più esteso di nuovi sbocchi di mercato, in particolare in Belgio, Polonia, Romania. Infine, la Gran Bretagna assorbe il 14% a valore del prodotto immesso sul mercato nazionale ed estero".

www.becher.it



Cubetti pancetta affumicata g. 100

Quasi ultimato il restyling di packaging dei Dadini monodose a marchio Bechér, core business dell'azienda e risultato di una lunga esperienza. Linea rinvigorita nei colori e resa più dinamica dal taglio inclinato dell'ambientazione sul packaging. Nella versione affumicata da 100 g; grazie a questa nuova veste grafica da pochissimo lanciata sul mercato, viene rafforzata la riconoscibilità della variante di gusto e si registrano già ottime performance di vendita. Bechér propone la linea completa dei dadini (affumicata, dolce, speck, arrabbiata, cotto, guanciale) per ripercorrere le specialità culinarie italiane da preparare con facilità e senza perdita di tempo. I dadini Bechér sono privi di derivati del latte e senza glutine. Presenti nel Prontuario A.I.C.

Ingredienti

Pancetta di suino, sale, destrosio, aromi e spezie. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio, nitrito di potassio.

Peso medio/pezzatura

0,10 kg a peso predeterminato / 24 pz per imballo

Confezionamento

Atm

Tempi di scadenza

120 gg shelf life totale.

PIACERI...AL CUBO.

Irresistibili in tante specialità, la linea dei DADINI BECHÈR MONODOSE, nel nuovo accattivante packaging, custodendo una qualità senza tempo.

BECHÈR S.p.A.
www.becher.it