



Speck del Cadore



“Dalle
Dolomiti,
la nostra
Passione
per la
Tradizione”



Dal cuore delle Dolomiti Bellunesi, Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO.

Nuovo packaging per esaltare la tipicità del prodotto da un ambiente unico. Il marchio registrato “Cadore Dolomiti” testimonia il forte legame con il territorio di provenienza. Nuovo formato da 90g dal design unico. Fette posate in vaschetta orizzontalmente a mano, retro etichetta formulata per portare sulla tavola la conoscenza di una storia di eccellenza. Lo Speck del Cadore, annoverato tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali.

Un mercato da scoprire per lo Speck del Cadore

Abitudini di consumo ed interesse per lo Speck del Cadore in un'indagine con i consumatori in Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna e Milano.

(Intervista C.A.W.I., Fonte DATACONTACT, 9/2020)

L'87% degli intervistati con domanda spontanea "conosce il Cadore?" ha risposto positivamente e lo collega a Dolomiti/montagna e a sensazioni di benessere/relax/natura.

Il 90% del campione consuma speck, di cui il 40% con alta frequenza, ed il 64% usa come maggior criterio d'acquisto la provenienza/territorio.

Il 67% del campione che conosce il territorio cita lo speck tra i prodotti preferiti tipici del Cadore ed il 62% gli attribuisce qualità e genuinità associate alla sua provenienza geografica.

Il 70% di chi ha acquistato lo Speck del Cadore lo giudica di qualità superiore al prodotto che trova generalmente al supermercato.

Il 20% di chi ha acquistato lo Speck del Cadore dichiara di trovare il prodotto sempre disponibile nel p.v. mentre il 58% lo trova, ma non in modo continuativo.

Il 54% degli intervistati conosce i brand Unterberger e Bechèr.

Bechèr S.p.A.

31050 Ponzano Veneto (TV) Via Postumia, 36

Tel. +39 0422.9613 - Fax +39 0422.967171

E-mail: info@becher.it - www.becher.it

