

Bechèr

www.becher.it

ANTONIO MIGLIOLI

“Il Salumificio Bechèr è da sempre attento alla tradizione e al territorio in cui opera, ma dedica sempre più risorse ed energia per rinnovare il proprio assortimento. E nel comparto dei salami la quota è piuttosto significativa: un'incidenza di circa il 38% a valore. Da sempre il salame è uno dei cavalli di battaglia dell'azienda. Numeri importanti che fotografano una categoria diversificata e dinamica, disponibile dal formato intero all'affettato.

Queste le referenze più importanti: Salami, Sopresse, Salsicce e Salamelle tipiche Venete (trevigiane, vicentine, nostrane venete), Salsicce Napoli piccanti, Salamini alla Cacciatora, Salamini Classici e Piccanti snack, Salami Ungherese e Milano, Salsicce dolci, Venticine piccanti e Spianate dolci e piccanti, Bastoni di Salame dolci e piccanti.

La produzione di salame in Bechèr riguarda quasi esclusivamente carne fresca di origine italiana.

Tale categoria si contraddistingue per le sue caratteristiche di pregio: l'assenza di derivati del latte e di glutine, la lenta stagionatura e non da ultimo un'affumicatura naturale con legno di faggio per alcune specialità.

All'interno di questa macro famiglia il punto di forza risiede anche e soprattutto nei prodotti tipici locali, i quali nascono da antiche ricette e da sapienti lavorazioni. I salami e le sopresse trevigiane, venete e del marchio Vicentino Dop si caratterizzano per la loro esclusiva produzione a caldo, nel rispetto dell'antica ricetta veneta. Nella tradizione nostrana inoltre la carne suina italiana viene macellata, lavorata ed insaccata lo stesso giorno in budello naturale e legata a mano, con aggiunta di sale, pepe e aromi naturali.

A livello di novità, la profonda conoscenza di Bechèr della cultura alimentare del territorio si concretizza nell'ultimo progetto, appena avviato: una linea premium di specialità locali in formato da libero servizio, sia a marchio Bechèr che private label. Eccellenze gastronomiche tipiche, dalla sopressa trevigiana al salame veneto (toccando anche altre famiglie come la porchetta e lo speck), attentamente selezionate per offrire ai consumatori solo il meglio.

Novità non di prodotto ma di immagine, invece, è la rivisitazione del packaging a marchio Borgo Italia sui salami, sulle sopresse e sulle salsicce: i tagli più pregiati di carne suina per una linea coordinata di specialità della tradizione. L'intento è di rafforzare anche questo brand sul mercato attraverso i prodotti della salumeria italiana contraddistinti da una forte tipicità: un piccolo universo di specialità adatto a rappresentare il Made in Italy.

Citiamo poi la novità del Bastone di Salame a marchio Borgo Italia, nei gusti dolce e piccante; abbiamo voluto scommettere su questa referenza in linea con le tendenze del mercato. Qualità e servizio i punti di forza, con vendibilità a temperatura ambiente.

In catalogo anche i salami tipici vicentini: con l'acquisizione del Salumificio Vicentino Srl, l'azienda Bechèr si distingue per la produzione dell'autentica Sopressa Vicentina Dop, la regina degli insaccati, la prima in Veneto ad ottenere il riconoscimento ufficiale dall'Unione Europea.

Precedente ma nondimeno interessante è stato il lancio del "Tutto Mio" Salamino Bechèr a peso fisso da 200 grammi. Con questa novità la nostra azienda ha voluto consolidare la propria notorietà di specialisti dei salami da libero servizio, ripetendo il successo del Cacciatore Dop da 160 grammi, dei Pippi, del Milano da 350 grammi, dell'Ungherese da 350 grammi, delle salsicce e delle specialità venete. Il "Tutto Mio", con la sua ricetta eccellente ed esclusiva, senza derivati del latte, senza glutine né Ogm, è lavorato con il 100% di carne proveniente da suini nati ed allevati in Italia.

La distribuzione delle vendite per canale è così ripartita: per il 80% circa il canale moderno e il restante 20% nel normal trade.

La private label è una tendenza produttiva importante in questa categoria che, a chiusura 2020, vale il 40% del comparto salame. L'azienda comunque vuole in primis rafforzare su scala nazionale il brand Bechèr attraverso campagne e affissioni pubblicitarie che accostano il salame veneto o la sopressa trevigiana allo storico marchio. L'obiettivo è centrare gli asset su cui si fonda il logo ufficiale aziendale: il profondo legame che lega il salumificio Bechèr al Veneto attraverso i suoi prodotti tipici locali, salami in primis.

La quota export, infine, incide a valore il 5% all'interno della categoria, con vendite destinate a Portogallo, Austria, Repubblica Ceca, Slovenia, Danimarca, Gran Bretagna e Polonia”.

SOPRESSA TREVIGIANA BECHER

Carne 100% origine italiana tagli più nobili di carne suina. Insaccata in budello naturale e legata a mano. Senza glutine, senza derivati del latte.

Ingredienti

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

Peso medio/pezzature

3,5 kg circa / peso medio imballo standard 7 kg circa.

Confezionamento

Stusa.

Tempi di scadenza

Shelf life totale: 210 giorni.



FRATELLI PAGANI IL SEGNO DEL CAMBIAMENTO

Progetti. Sfido. Cambiamenti. Qualsiasi cosa ci riservi l'anno, siamo pronti ad affrontarla con la giusta attitudine. Mese dopo mese, un percorso nel mondo e nei valori irrinunciabili che ogni giorno ci ispirano e ci fanno crescere... **Insieme.**

AROMI E INGREDIENTI ESCLUSIVI

SOLUZIONI PER CARNE

SOLUZIONI PER PESCE

SOLUZIONI PER PASTA & SAVOURY

SOLUZIONI BIOLOGICHE

SOLUZIONI VEGANE

BLEND PERSONALIZZATI

fratellipagani.it