

# BECHÈR

www.becher.it

“Nel vastissimo assortimento di Bechère, i ‘prodotti da grigliata’ costituiscono un importante segmento per l’azienda”, spiega Antonio Miglioli, direttore commerciale di Bechère. “Tra gli indiscussi protagonisti di grigliate e barbecue ci sono senza dubbio i wurstel”. In questo segmento, l’azienda ha infatti lanciato una nuova linea premium di wurstel senza pelle a marchio Bechère: ne fanno parte i Wurstel Pollo & Tacchino, genuini, leggeri e caratterizzati da 100% carne italiana; i Wurstel Puro Suino realizzati con solo carni suine, che si contraddistinguono per un gusto deciso, ideali per sfiziosi spuntini e piatti freddi; e i Wurstel con Suino, versatili e adatti per ogni occasione. “Nella categoria delle referenze adatte alle grigliate l’offerta è arricchita anche dalla salsiccia e dalla salamella fresca del Salumificio Vicentino, azienda storica di recente acquisizione da parte di Bechère. Materia prima di origine italiana, le salsicce e salamelle vicentine sono insaccate in budello naturale e legate a mano, con una stagionatura lenta. Un’arte antica secondo un preciso disciplinare di produzione, utilizzando la carne pregiata del maiale, alla quale si aggiunge unicamente il sale come conservante e il pepe come aromatizzante. Ottimi trend di vendita si registrano infine anche con la linea di wurstel specialità a marchio Unterberger, nelle varietà Servalade, Wiener e Bratwurst. Wurstel di puro suino affumicati con legno di faggio”. I prodotti Bechère sono venduti sia attraverso la Distribuzione Moderna, dove ottengono ottime performance di vendita, sia all’ingrosso tradizionale.

## Linea premium Wurstel Bechère – Wurstel Puro Suino

Solo carni suine, gusto deciso per sfiziosi spuntini e piatti freddi.

### Ingredienti

Carne di suino, acqua, sale, amido, spezie, aromi; esaltatore di sapidità: glutammato monosodico; stabilizzanti: polifosfati; antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio.

### Confezionamento

Formati da kg1€ 10 pz, da gr250€ 3 pz e da gr100€ 4 pz.

### Tempi di scadenza

Shelf life totale 90 gg.



*Il lancio della nuova linea Premium di wurstel senza pelle e la proposta delle Specialità incontrano la richiesta di un maggior contenuto qualitativo, che sicuramente può aiutare il comparto a riprendere le quote di mercato perse nel recente passato. Continuiamo sulla voglia di tornare alla convivialità, che purtroppo non abbiamo avuto modo di godere nella passata stagione. Pensiamo che la versatilità di utilizzo di questi prodotti, anche come occasione di condivisione nei pasti principali, possa aiutarci a raggiungere i nostri obiettivi.*

Antonio Miglioli, direttore commerciale

