

ALTRE PROPOSTE

Bechèr

www.becher.it

ANTONIO MIGLIOLI

“Il segmento dello speck nella prima metà dell’anno mette a segno risultati molto interessanti, registrando una quota a valore del 10% sul fatturato complessivo.

Il prodotto di punta è il classico formato a Scudo che rappresenta in pieno la tradizione produttiva e ne tramanda le sue qualità organolettiche. Teniamo molto a questo concetto, essenziale base di partenza per dialogare con il consumatore trasmettendo valori qualitativi di eccellenza.

L’offerta del gruppo è ampia e articolata: lo Speck del Cadore Unterberger è un pregiato marchio antico, perché dal 1500 si fregia del blasone nobiliare Unterberger. Questa specialità delle Dolomiti Bellunesi rientra nell’elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali. Dal 2020 è nobilitato dallo spopolamento con il marchio Cadore Dolomiti dove, con una semplice pennellata di Tiziano, raccontiamo la dolomitica regione del Cadore. Grazie alle mani sapienti della famiglia Bonazza, proprietaria delle aziende Bechèr Spa di Treviso, Bonazza Spa nel veneziano e Salumificio Vicentino a Malo (Vi), anche lo speckificio Unterberger di Perarolo di Cadore, Belluno, negli ultimi anni è tornato in vita, con un rilancio del marchio ‘Speck del Cadore’.

Annesso al sito produttivo Unterberger ricordiamo la pregiata ‘Bottega del Cadore’, che apre ai visitatori una esperienza ineguagliabile di degustazione di speck del Cadore e di vendita di altre specialità di salumeria di alta quota. Rosato al taglio, delicato, leggermente affumicato e speziato in superficie, lo Speck ‘Cadore Dolomiti’ Unterberger viene salato e massaggiato a mano, asciugato e affumicato con legno di faggio, foglie di alloro e bacche di ginepro, e perfettamente stagionato per almeno 5 mesi, grazie all’aria pura di montagna. Una ricetta autentica e uno stile produttivo a regola d’arte.

A catalogo l’offerta di speck è firmata Bechèr, Unterberger, Borgo Italia e Private Label. L’offerta è così suddivisa: lo speck del Cadore Unterberger è disponibile nelle forme squadrato e a scudo, dall’intero alle varie pezzature fino all’affettato. I cubetti di speck del-

le Dolomiti a marchio Bechèr si presentano da 80 grammi a peso fisso. Ottime performance anche con lo Speck ‘Granfetta’ Borgo Italia intero e a metà.

Tra i cotti arrosto specialità, nella categoria Speck, menzioniamo infine anche il ‘Dolomiticus’ speck arrosto delle Dolomiti Unterberger e lo Stube arrosto di speck Bechèr.

Quanto alle novità, è imminente il lancio della nuova linea premium Speck del Cadore Unterberger, impreziosita dal marchio Cadore Dolomiti. Lo speck affettato, con il nuovo formato da 90g dal design unico: fette posate in vaschetta orizzontalmente a mano; retroetichetta, descrittiva ed elegante, per portare sulla tavola la conoscenza di una storia di eccellenza. E poi la confezione da 80 g a cubetti e in stick di speck selezionati.

La campagna di advertising dello speck Cadore Dolomiti premium è già partita ed è multicanale: dalle riviste di settore nazionali agli editoriali dell’area Dolomitica bellunese, legati anche al recente Giro d’Italia, fino ad un piano media integrato che coinvolge i canali social con sponsorizzazioni ad hoc per coinvolgere il giusto target e un cross-linking che rimarca la sezione news del sito internet Bechèr.

Attività di restyling del packaging hanno coinvolto anche il cubettato monodose a marchio Bechèr con la nuova denominazione ‘cubetti di speck delle Dolomiti Bechèr’.

Bechèr si muove nel comparto speck su due canali: distribuzione moderna e ingrosso, con performance più rilevanti sulla prima che ha un’incidenza del 70%. In particolare la Gdo vale circa il 51% del fatturato della classe produttiva dello speck. Questa tendenza dimostra un maggiore apprezzamento, da parte dei consumatori, nei confronti dei formati di vendita per il libero servizio, come il cubettato, i tranci e le vaschette in Atm. Sebbene la distribuzione sia focalizzata in Italia, lo Speck Unterberger e Borgo Italia registrano buone performance di vendita anche nel mercato comunitario: i paesi maggiormente ricettivi sono Francia, Romania, Germania, Repubblica Ceca, Polonia e Slovenia”.



SPECK DEL ‘CADORE DOLOMITI’ UNTERBERGER – LINEA PREMIUM

- Dal cuore delle Dolomiti bellunesi, Patrimonio Mondiale dell’Umanità Unesco, una storia di eccellenza.
- Speck del Cadore: un mercato da scoprire.
- Impreziosito dal marchio ‘Cadore Dolomiti’.
- Annoverato tra i Prodotti agroalimentari tradizionali.
- Nuovo packaging per esaltare la tipicità del prodotto e dell’ambiente unico.
- Nuova linea di affettato da 90 g: fette posate orizzontalmente a mano, nella confezione, delicate, leggermente affumicate e speziate in superficie; retroetichetta esclusiva per portare sulla tavola una storia di eccellenza.

Ingredienti

Coscia di suino, sale, spezie; conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.

Peso medio/pezzature

Affettato da 90 g.

Caratteristiche

Affumicatura naturale con legno di faggio; senza derivati del latte, senza glutine.

Confezionamento

Atm.

Tempi di scadenza

120 gg.

ALIMENTANDO

IL PORTALE DELL’ALIMENTARE

WWW.ALIMENTANDO.INFO

Alimentando.info è il periodico online del settore alimentare per operatori e professionisti. Il sito fornisce in tempo reale informazioni e aggiornamenti sul mercato e i suoi protagonisti