

wurstel
EGGS & bacon

pancetta

... sono un salame di natura
SPECIALTY
SHOP

Guanciale

la carbonara

PORCHETTA
trevigiana

SPECK

Copp

100% FRESH MILK

MEAT & EGGS

Wiener

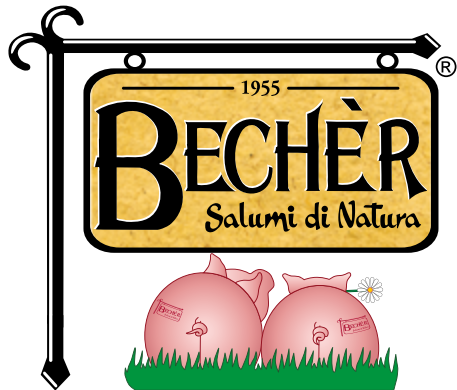
bratwurst

bratwurst

RESSA

race

Company
Profile



BECHÈR
"un morso di
STORIA,
un viaggio di
GUSTO"

I nostri brand e categorie	Pag. 3
I nostri partner.....	Pag. 4
Esperienza e strategia.....	Pag. 5
I numeri.....	Pag. 6
La storia.....	Pag. 7
Le nostre realtà	Pag. 8
Categorie prodotti.....	Pag. 10
Il nostro futuro.....	Pag. 22
Bechèr house	Pag. 23

I NOSTRI BRAND



LE NOSTRE CATEGORIE



Prosciutti Cotti



Cotti arrosto



Porchette



Pancette Stufate



Salumi crudi stagionati



Affettati



Salami



Speck del Cadore Dolomiti



Cubetti Specialità



Salamini Specialità



Salamini Snack



Wurstel

I NOSTRI PARTNERS

Alcuni dei nostri collaboratori in Private Label



ESPERIENZA E STRATEGIA

CERTIFICAZIONI INTERNAZIONALI



Settore Food

ASSORTIMENTO VINCENTE



Oltre 200
referenze

SELEZIONE & TRACCIABILITÀ



Solo prodotti
autentici e genuini

PRIVATE LABEL



Linee
personalizzate

PRONTUARIO AIC



Prodotti
senza glutine

“Modernità e cuore, tecnologia e passione:
sono questi gli ingredienti del nostro successo e ciò che i nostri
clienti riconoscono e apprezzano”

Cinque stabilimenti produttivi, un ristorante e uno spaccio aziendale dislocati nella regione Veneto. Bechèr è oggi tra le aziende leader nella produzione di salumi e diffonde la cultura dell'eccellenza in Italia e all'estero. Stimolo e motivazione con cui tutti i giorni l'azienda affronta il lavoro per cercare di migliorare sempre più l'industrializzazione dei processi produttivi e la **cura artigianale nei minimi dettagli**. Elementi indispensabili che garantiscono il vero **“made in Italy”**.

I NUMERI

70 anni di passione per la natura e per il gusto

300 risorse tra dipendenti e struttura vendite

sono oltre **10** i paesi in Europa in cui Bechèr è presente





DIRETTORE COMMERCIALE
Dr. Domenico Renzullo

AMMINISTRATORE UNICO
Dr. Simone Bonazza

LA STORIA

Nasce il brand e la realtà "Bechèr"

Aprire il ristorante Bechèr House e lo Spaccio Bechèr

Bonazza Spa rileva il salumificio Bechèr Spa di Ponzano Veneto (TV)

1955 **1968** **2006** **2013** **2016** **2017**

Viene avviato il laboratorio di Bonazza Spa a Cà Noghera-Tessera (VE)

Acquisizione dello speckificio Unterberger di Perarolo di Cadore (BL)

Il Gruppo Bechèr rileva il Salumificio Vicentino Srl di Malo (VI)

LE NOSTRE REALTÀ



BECHÈR

Bechèr SpA è il fiore all'occhiello della famiglia Bonazza e fonda le radici nell'autentica tradizione veneta dell'arte salumiera. In pochi anni il brand ha fatto della ricerca e sviluppo di referenze sempre nuove il suo vero punto di forza.

UNTERBERGER

Lo speck Unterberger è frutto di una lavorazione artigianale attenta e di una stagionatura impeccabile tra le Dolomiti. Un connubio unico di gusto e territorio. La famiglia Unterberger arriva a Tai di Cadore nel 1931, portando con sé l'arte dello speck. Nel 1968 a Perarolo nasce l'attuale stabilimento, dove la tradizione incontra l'innovazione.



Salumificio Vicentino[®]
1960

SALUMIFICIO VICENTINO

Custode della più antica tradizione, Salumificio Vicentino si distingue per la produzione dell'autentica Soppressa Vicentina DOP, la regina degli insaccati, la prima in Veneto ad ottenere il riconoscimento ufficiale dall'Unione Europea.





I PROSCIUTTI COTTI

I prosciutti cotti Bechèr si distinguono nel pregio della materia prima – coscia anatomica intera, valore aggiunto di qualità – e nel processo produttivo – lenta cottura in stampo con forno a vapore.



Visita la pagina
dedicata su Becher.it



I COTTI ARROSTO

Prosciutto Cotto alla Brace, Cotto di Praga, Speck Arrosto, sono solo alcune specialità degli arrosti Bechèr. Caratterizzati da una cottura lenta in forni speciali per forgiarne la particolare morbidezza.



Visita la pagina
dedicata su [Becher.it](https://www.becher.it)



LE PORCHETTE

Tra le ricette artigianali della categoria, Bechèr annovera alcune specialità di porchetta. Quella trevigiana è una delle migliori peculiarità gastronomiche, legata a mano, insaporita con aromi naturali e dal gusto estremamente delicato.



Visita la pagina
dedicata su [Becher.it](https://www.becher.it)



LE PANCETTE STUFATE

I plus delle pancette stufate Bechèr sono la versatilità dei formati e la leggera nota di affumicatura. Grazie alla lenta e delicata cottura a vapore, il prodotto finale si caratterizza per il gusto delicato e dolcemente speziato.



Visita la pagina
dedicata su [Becher.it](https://www.becher.it)



I SALUMI CRUDI STAGIONATI

Il gusto inconfondibile della Pancetta Affumicata Stagionata, del Lardo e dell'irrinunciabile Guanciale, rendono questi prodotti ingredienti prelibati per la realizzazione di ricette tradizionali ed appetitose.



Visita la pagina
dedicata su [Becher.it](https://www.becher.it)



GLI AFFETTATI

La linea di affettati pronti, a marchio Bechèr e Unterberger, hanno una connotazione fortemente locale. Una gamma versatile, che include numerose referenze e che si traduce in un alto livello di servizio.



Visita la pagina
dedicata su Becher.it



I SALAMI

Prodotti esclusivamente con carne fresca di origine italiana. La stagionatura avviene lenta, con affumicatura naturale mediante legno di faggio per alcune specialità. Tutte le linee di salami sono senza derivanti del latte e glutine. Nella tradizione nostrana la carne suina viene macellata, lavorata ed insaccata lo stesso giorno in budello naturale e legata a mano, con aggiunta di sale, pepe ed aromi naturali.



Visita la pagina
dedicata su [Becher.it](https://www.becher.it)



LO SPECK DEL CADORE DOLOMITI

Unterberger: nobile marchio antico che nello speck affumicato del Cadore rivive nei suoi formati intero o a tagli fino all'affettato. La produzione segue la tradizione, senza alcun passaggio meccanico. Salagione "a secco" mediante massaggio manuale; asciugatura ed infine affumicatura "a freddo" con legna di faggio e bacche di ginepro.



Visita la pagina
dedicata su Becher.it



I CUBETTI SPECIALITÀ

La linea completa di cubetti monodose e bidose Bechère offre una varietà di gusti, tra cui Affumicato, Dolce e Piccante, con diverse varianti come dadini di Cotto, Guanciale e Speck. Il design accattivante mira a rafforzare la riconoscibilità del marchio presso i consumatori, e celebra le specialità culinarie della tradizione italiana. Grande attenzione alle garanzie sugli ingredienti. Presenti nel Prontuario A.I.C.



Visita la pagina
dedicata su [Becher.it](https://www.becher.it)



I SALAMINI SPECIALITÀ

Bechèr specialista dei salami, anche per il libero servizio. Le specialità del Cacciatore Dop e il "Tutto Mio", senza derivati del latte, senza glutine né Ogm.

Lavorati con il 100% di carne proveniente da suini nati ed allevati in Italia.



Visita la pagina
dedicata su Becher.it



I SALAMINI SNACK

I nostri "Pippi", nei tre sfiziosi gusti Classico, Piccante e Affumicato, un visual appetitoso per uno snack dal consumo pratico e veloce. Realizzati con carne 100% italiana ed altamente selezionata.



Visita la pagina
dedicata su Becher.it



I WURSTEL SPECIALITÀ

Numerose tipologie di wurstel, tra cui la specialità dei wurstel Unterberger di puro suino affumicati con legno di faggio e la fascia premium Bechèr: i wurstel di puro suino e i wurstel di pollo e tacchino, di sola carne italiana.



Visita la pagina
dedicata su Becher.it



Bechèr, supera la soglia dei €60 milioni, continua la crescita e si racconta attraverso le sue sfide e i suoi successi.

Guida del gruppo imprenditoriale Bechèr-Bonazza: **Domenico Renzullo** alla direzione del team commerciale ha come obiettivo sviluppare strategie di vendita per rafforzare l'immagine di Bechèr sul territorio nazionale ed estero.

Il brand Becher e i prossimi step: migliorare il ventaglio dei prodotti, rafforzare la corporate identity e creare standard produttivi senza dispersione.

Centralità della forza vendita: il business plan di Bechèr è rafforzare la rete con professionisti esperti del mercato, con formazione e coaching per un chiaro orientamento agli obiettivi.

**Bechèr guarda al futuro
con una solida tradizione e una
visione strategica innovativa**

BECHÈR

- HOUSE -

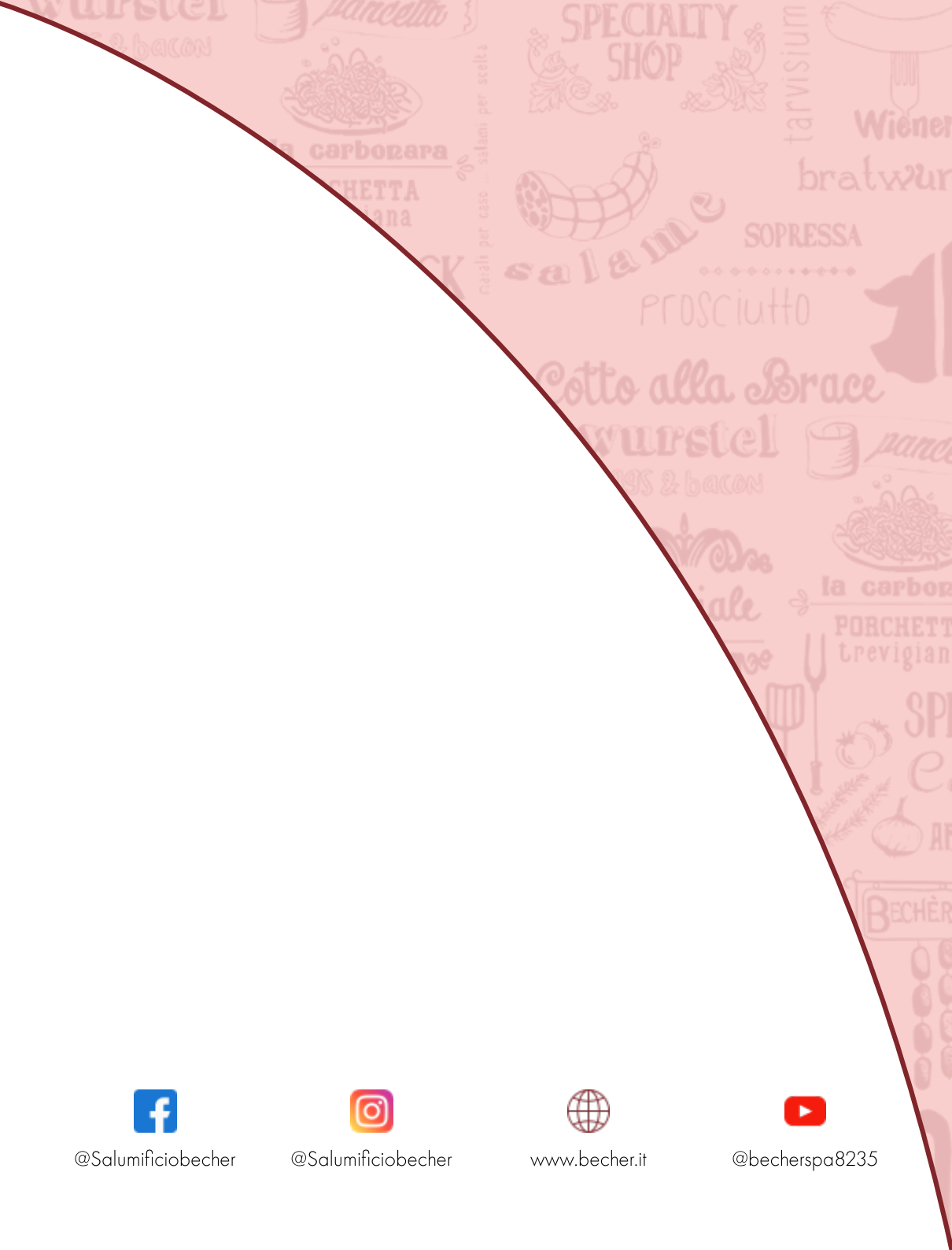
Osteria & Spaccio Aziendale

Il nostro gioiello gastronomico, dove la tradizione artigianale incontra l'innovazione culinaria.

Nel 2016 si aprono le porte a un'esperienza unica del territorio: il **Bechèr House**, un ristorante con annesso spaccio, situato a Ponzano Veneto, in provincia di Treviso.

**Il nostro traguardo?
To be continued...**





@Salumificiobeher



@Salumificiobeher



www.becher.it



@becherspa8235