

## Caseificio Palazzo

www.murgella.it

Claudia Palazzo, amministratore delegato

“Il 70% del nostro fatturato è dedicato alla vendita di prodotti in confezione libero servizio. I nostri formaggi a pasta filata sono tutti disponibili nella linea libero servizio, dalle mozzarelle classiche alle mozzarelle di Gioia del Colle Dop, dalle burrate alle stracciatelle, dalle scamorze bianche alle scamorze affumicate. Oggi, in base all'andamento dei nostri fatturati, possiamo prevedere un aumento del 7% dei fatturati libero servizio nel 2021 rispetto al 2020. La nostra linea libero servizio, pratica e comoda, si rivolge a un target ampio che può andare dai single a cui sono rivolte le confezioni monoporzione alle famiglie, a cui sono rivolte le confezioni con grammature più importanti. Il prodotto più apprezzato è sicuramente la burrata seguita dalla stracciatella. La nostra linea libero servizio (in bicchiere per i freschi e in busta per le scamorze) nella sua nuova veste grafica è caratterizzata da un accattivante packaging geometrico dalle linee essenziali. Le nostre confezioni sono tutte riciclabili al 100% e in monomateriale quindi facilmente buttabili negli appositi cassonetti. I bicchieri sono tutti richiudibili e riutilizzabili dopo il consumo come porta vivande, porta oggetti, giochi colorati per i bambini e tanto altro”.

### STRACCIATELLA AFFUMICATA MURGELLA



La stracciatella è il cuore cremoso della burrata. La versione affumicata è una vera novità composta da sfilacci di mozzarella affumicata naturalmente con trucioli di legno certificati amalgamati accuratamente a della panna UHT per ottenere un composto omogeneo e cremoso.

#### Caratteristiche e plus marketing

Prodotto cremoso dal gusto leggermente affumicato. Il prodotto è stato certificato come vegetariano dall'Associazione vegetariana italiana perché non si fa uso di caglio animale per la sua produzione. Sul pack è presente il logo V-Label.

#### Ingredienti

Latte vaccino, panna UHT (min. 35%), siero innesto, sale, caglio microbico. Affumicata naturale.

#### Pezatura

250 g

#### Tipologia di confezionamento

Confezione libero servizio in bicchiere.

#### Certificazioni di prodotto

Vegetariano.

## Botalla Formaggi

www.botallaformaggi.com

Andrea Bonino, titolare

“I nostri formaggi porzionati mostrano un andamento positivo. Proponiamo infatti i nostri speziati – erbe aromatiche, peperoncino, curcuma, zenzero, fiori e pepe – in pratiche confezioni da 120 grammi. Si tratta di formaggi di alta qualità realizzati con solo latte piemontese. Grazie al loro gusto, possono essere utilizzati in diverse modalità in cucina”.

### LINEA PORZIONATI BOTALLA

Formaggi prodotti esclusivamente con latte piemontese dai sapori particolari secondo la tradizione piemontese.

#### Caratteristiche e plus marketing

/

#### Ingredienti

Latte, caglio, sale a cui vengono poi aggiunte le spezie a seconda della tipologia (erbe aromatiche, peperoncino, fiori, curcuma, zenzero, pepe colorato).

#### Pezatura

Vaschetta confezionata da 120 g (2 fette da 60g/cad).

#### Tipologia di confezionamento

Atm.

#### Certificazioni di prodotto

/



## Caseificio Defendi Luigi

www.formaggidefendi.com

Sabrina Defendi, responsabile marketing

“Le vendite dei nostri prodotti porzionati hanno registrato una crescita sempre più importante sia in Italia che all'estero anche dopo le grandi performance del 2020. Il trend non è mai calato, anzi abbiamo intensificato sempre più le vendite attraverso diversi canali di distribuzione online grazie ai quali abbiamo ampliato la nostra gamma di prodotti porzionati. Tutti i nostri prodotti - dal Gorgonzola dolce, piccante, quello cremoso al cucchiaino, Taleggio, Gorgonzola e mascarpone alla linea Bio e la gamma gourmet di bufala – sono tutti disponibili nei formati da 200, 150 e 100 grammi a peso fisso. Tutta la gamma si distingue prima di tutto l'alta qualità, e poi per il servizio al consumatore. Parte dei nostri porzionati sono disponibili già privi di crosta e quindi pronti al consumo e cosa fondamentale non c'è spreco e scarto di prodotto. Il più apprezzato è sicuramente il Gorgonzola dolce e piccante, ma anche le specialità con latte di bufala in particolare il Buffalo Blu, molto apprezzato sia in Italia che all'estero”.



### GORGONZOLA DOP PICCANTE BACCO VERDE

Una pasta color bianco attraversata da un'intensa erborinatura color blu oltremare, uniformemente distribuita che lo rende irresistibile alla vista. Si contraddistingue per la sua pasta compatta e fondente che regala in bocca sensazioni piacevoli ed avvolgenti. Il suo sapore intenso e aromatico tende al piccante è caratterizzato da una buona dolcezza che insieme rendono questo formaggio un'autentica prelibatezza di cui vorresti solo mangiarne ancora.

#### Caratteristiche e plus marketing

Prodotto ancora con una forte impronta artigianale sia in fase di produzione che stagionatura durante le quali viene rivolta una particolare cura ed attenzione. Neo premiato agli Italian Cheese Awards 2021 come Miglior Erborinato e con un SuperGold ai World Cheese Awards a Oviedo.

#### Ingredienti

Latte, sale, caglio.

#### Pezatura

150 e 200 g peso fisso.

#### Certificazioni di prodotto

/



## Trentingrana - Gruppo Formaggi del Trentino

www.formaggidel trentino.it

Anna Rizzi, responsabile marketing

“Nella Linea Trentingrana, il 45% circa delle forme è destinato alla porzionatura. Rispetto al 2020 il porzionato ha registrato un incremento significativo, confermando il trend degli ultimi anni. Nella gamma Trentingrana proponiamo il porzionato confezionato sottovuoto oppure in atmosfera protettiva, tecnologia che utilizza un film più sottile per il packaging. Sono disponibili diversi formati, sia a peso fisso sia variabile, dai più piccoli (250, 350 e 500 grammi) ai più grandi (dai 600 grammi a un chilogrammo). Il più apprezzato, però, è il sottovuoto 350 grammi, che proponiamo a peso variabile, perché ben si adatta alle dimensioni e alle esigenze dei nuclei familiari odierni. Il target a cui puntiamo sono i responsabili d'acquisto di tali nuclei, quindi una buyer persona tipicamente donna, dai 30 anni in su”.

### TRENTINGRANA

Trentingrana è un formaggio 100% naturale, fatto solo con latte di montagna, sale e caglio. La sua particolare dolcezza e il suo gusto equilibrato lo rendono oltre che adatto a tutti i palati anche particolarmente versatile in cucina.

#### Caratteristiche e plus marketing

Viene prodotto con il latte di bovine allevate sul territorio, alimentate esclusivamente con erba fresca, fieno e mangimi rigidamente no Ogm, senza utilizzo di insilati.

#### Ingredienti

Latte, sale, caglio.

#### Pezatura

300 g peso variabile.

#### Tipologia di confezionamento

Sottovuoto.

#### Certificazioni di prodotto

Dop, Marchio Qualità Trentino.



## Gra-Com

www.gra-com.co

Elena Messori e Beatrice Greta Zanasi, responsabili marketing

“Sul totale della nostra produzione, il 17% è dedicato alla porzionatura e confezionamento dei prodotti a libero servizio, nello specifico formaggi stagionati da latte bovino. Rispetto al 2020 la percentuale è stata sicuramente maggiore, visto la riduzione quasi totale delle vendite nei nostri rivenditori a causa della pandemia. Da giugno 2021 c'è stata una costante crescita negli ordini dei nostri formaggi porzionati a marchio, simile ai livelli pre 2020. La nostra gamma di prodotti porzionati a marchio Zanasi include Parmigiano Reggiano e Parmigiano Reggiano delle vacche rosse, con stagionature che vanno dai 12 fino ai 50 mesi. Quest'ultimo vuole attirare sia una clientela già appassionata al gusto del Parmigiano Reggiano, sia chi vuole sperimentare con un prodotto dalle caratteristiche organolettiche ricercate e raffinate, che contraddistinguono la produzione limitata tipica di questo formaggio”.

### PARMIGIANO REGGIANO DELLE VACCHE ROSSE ZANASI

Formaggio porzionato confezionato sottovuoto da un chilogrammo.

#### Caratteristiche e plus marketing

Parmigiano Reggiano selezionato con stagionatura minima di 24 mesi prodotto da latte di Vacche Rosse di razza reggiana, contraddistinto da un sapore ricercato e unico nel suo genere.

#### Ingredienti

Latte, sale, caglio. Il prodotto è privo di lattosio, come conseguenza naturale del processo di ottenimento del formaggio, e senza conservanti. Contiene galattosio in quantità inferiore a 0,01 g per 100 g.

#### Pezatura

1 kg, disponibile anche nel taglio da 500 g.

#### Tipologia di confezionamento

Confezione termoretraibile per alimenti.

#### Certificazioni di prodotto

Certificato da organismo di controllo autorizzato Mipaaf; Autorizzazione Consorzio del Parmigiano Reggiano n° 15/2012; Anaborare, Associazione nazionale bovini razza reggiana.



## Dalla Torre Val di Non

www.dallatorrevaldinon.it

Sauro Corzani, amministratore

“Nel 2021 abbiamo osservato un incremento del 18% nei volumi di vendita dei prodotti a libero servizio, che oggi incidono sul 90% del fatturato aziendale. La nostra gamma include tre diverse tipologie di burro: il Burro La Montanara, un burro da centrifuga che si ottiene con solo latte fresco e panna, il Biologico e il Senza Lattosio. Che si contraddistinguono per la qualità superiore, si tratta infatti di prodotti di fascia alta premium”.

### LA MONTANARA



Burro di centrifuga da latte fresco e prima panna.

#### Caratteristiche e plus marketing

La Montanara è un burro di centrifuga prodotto direttamente dal latte fresco, dal quale si estrae la prima panna tramite il processo di centrifugazione. Il risultato è una crema dolce e profumata, con la quale si ottiene un burro che conserva nel tempo tutte le sue proprietà organolettiche e nutritive. Ideale a crudo, in cucina e in pasticceria.

#### Ingredienti

Burro da panna di latte fresco. Materia grassa minima 82%.

#### Pezatura

250 g

#### Confezionamento

Incarto 100% compostabile certificato TÜV Austria.

#### Shelf life

115 giorni.

## Delizia

www.deliziaspa.com

Giovanni D'Ambruoso, direttore

“Sul totale della nostra produzione, il 60% viene venduto a libero servizio, con una crescita del 35% nel 2021 sul 2020. La nostra è una linea vasta che include diverse tipologie di paste filate: mozzarella, scamorza bianca, scamorza affumicata, burrata, giuncatine, ricotta, stracciatella, caciocavallo. Tutti quanti i nostri prodotti sono realizzati con materia prima esclusivamente pugliese. Grazie al nostro territorio, le nostre mucche pascolano ancora libere tra i muretti secco, tradizione e innovazione. Ma tra i prodotti più apprezzati figurano sicuramente la mozzarella, la burrata e il caciocavallo”.

### BURRATA

La burrata è un delizioso latticino ripieno. Un sottile strato di pasta filata racchiude un tenero cuore di sfilacci di mozzarella e panna.

#### Caratteristiche e plus marketing

#### Ingredienti

/

#### Pezatura

50, 100, 150, 200, 250, 300 g.

#### Tipologia di confezionamento

/

#### Certificazioni di prodotto

/

