



## Cibus di Parma: Citterio presenta il nuovo Bacon, il Salame Gentile affettato e il restyling della linea Bio

*Nel segno dell'italianità e dell'internazionalità, l'azienda ha esposto quelle che sono le principali novità per il 2022*

Durante il Cibus di Parma, la più importante fiera dedicata all'agroalimentare, Citterio ha presentato **due importanti novità nella linea affettati** e il **rinnovamento della linea Bio**. La novità principale è il **Citterio Bacon**, un prodotto 100% italiano affumicato naturalmente con legno di faggio, realizzato in un formato da 80 grammi per 8 fette inserite in due scomparti apribili separatamente.

*“Il bacon è un salume che non appartiene alla nostra tradizione gastronomica, ma in realtà è sempre più consumato dalle famiglie Italiane - sottolinea **Alessandro Riva, direttore marketing Citterio** -. E' un ingrediente fondamentale per la preparazione di hamburger nelle principali catene di ristorazione, sia nei fast food sia nei concept maggiormente Gourmet. Questo tipo di preparazione viene infatti ripresa anche a casa per cene conviviali e in famiglia, luogo dove il bacon non può mancare. Non è però l'unica occasione di consumo, infatti il bacon è ormai un ingrediente indispensabile per la colazione salata o il brunch domenicale in cui sovente si accompagna alle uova, con un mercato che in volume vale oltre 1700 tonnellate e oltre 26 milioni di euro di fatturato (Fonte IRI Anno 2021 - Totale ITALIA GDO+DISCOUNT, ndr). Per questo abbiamo deciso di indirizzarci verso tale scelta con un formato separabile che permetterà a famiglie, soprattutto giovani, mono e bicomponenti, di avvicinarsi a un segmento emergente, senza sprechi, e con un prodotto di alta qualità, 100% Italiano.”*

La seconda novità presentata durante la fiera è l'ampliamento della linea di **Salami affettati in vaschetta**. Dopo il Riassunto Citterino e la Salsiccia Piccante, l'azienda ha completato la gamma con la novità **Salame Gentile**, un prodotto di qualità superiore dal gusto dolce, consistenza morbida e la caratteristica forma allungata, 100% italiano, stagionato naturalmente. Realizzato nel formato da 52 grammi che lo rende ideale per uno snack veloce o un aperitivo da condividere, pronto all'uso e senza sprechi.

Infine Citterio ha lavorato anche alla rivisitazione della linea dei **salumi Bio** che, oltre ad avere un nuovo orientamento sullo scaffale, da orizzontale a verticale, così da ottimizzare l'esposizione e risparmiare spazio, ha un claim rinnovato: *“tracciabilità garantita, allevamento e carni selezionate”* che si aggiunge a quello sulla sostenibilità *“Eco Pack -60% di plastica, Vassoio riciclabile nella carta”*, che la contraddistingue da sempre.

All'interno dello stand personalizzato sono stati esposti anche tutti i prodotti dedicati allo snacking, al wellness, oltre a uno spazio riservato sia ai prodotti di origine sia al Biologico.



**Per informazioni:**

Encanto public relations 02 66983707

Isaac Cozzi [isaac.cozzi@encantopr.it](mailto:isaac.cozzi@encantopr.it) – cell. 3938803139