



Dal 15 al 19 ottobre l'azienda sarà al Salone Internazionale dell'alimentazione

Citterio torna al SIAL di Parigi e rafforza l'export puntando a un'ulteriore espansione nei mercati di Francia e Germania

La storica realtà di salumi, presente in più di 50 Paesi del Mondo, esporrà i suoi classici, la nuova linea sostenibile Bon & Responsable lanciata da poco e altre novità di prodotto

Dal **15 al 19 ottobre Citterio** torna in **Francia** dove parteciperà al **SIAL**, il salone Internazionale dell'Alimentazione in quel di **Parigi** che riunisce, nuovamente in presenza, tutti gli operatori, produttori e compratori attorno alle grandi sfide mondiali e svela tendenze e innovazioni che caratterizzeranno l'industria agroalimentare del futuro. Per l'azienda di salumi un'occasione per incontrare nuovi buyer internazionali e rafforzare il proprio **mercato estero**, dove oggi è già presente in più di 50 Paesi del Mondo.

L'**export**, che attualmente pesa il **65% dell'intero fatturato** della storica realtà di salumi (510 mio nel 2021), resta infatti fondamentale all'interno del percorso di crescita e di continua internazionalizzazione dell'azienda. I mercati più importanti dove Citterio è presente sono **Usa, Regno Unito, Francia, Germania, Svizzera, Austria, Svezia e Danimarca**.

"Abbiamo molte nuove opportunità commerciali in corso, date da una richiesta crescente di proposte di nuovi prodotti, da parte di svariati clienti - afferma l'Export Manager di Citterio -. Inoltre stiamo puntando in maniera decisa su Francia e Germania dove siamo attualmente presenti ma abbiamo l'ambizione di crescere ulteriormente. Per aumentare la diffusione del brand Citterio in questi mercati, il nostro obiettivo è sicuramente quello di proporre ai buyer dei due Paesi nuovi inserimenti di prodotti sempre più innovativi e di qualità. Le nostre proiezioni ci dicono inoltre che l'export, dove già Citterio vanta una posizione di leadership, aumenterà ulteriormente nei prossimi anni, sempre grazie al riconoscimento della qualità indiscussa dei salumi italiani all'estero".

L'azienda di salumi sarà presente all'interno del padiglione 6 – Stand E120, con un'isola di 15x14 m dalla grafica moderna e rinnovata, dove esporrà tutte le linee dei suoi **classici prodotti**, dal Tagliofresco, alle Sofficette e la Merenda fino al Riassunto e i Cubetti, ma anche le tante novità come il Bacon, prodotto 100% italiano affumicato naturalmente con 8 fette inserite in due scomparti apribili separatamente, il Salame Gentile della storica linea Riassunto e il restyling della Linea BIO, oltre a una zona dedicata allo **snack frigo e ambient** con le linee Unduetris e Irresistibili.

All'interno dello stand Citterio si potrà trovare non solo una **zona "benessere"** relativa al **mondo Bio** ma soprattutto uno spazio dedicato alla **nuova linea Bon & Responsable**, da poco **commercializzata in Francia**. Questa, a differenza delle proposte senza nitriti e nitrati presenti sul mercato francese, è una linea di prodotti in vaschetta, tipici della salumeria italiana. È una gamma



completa, di alta qualità e sostenibile che coniuga da una parte la **conservazione senza nitriti** e dall'altra un **vassoio in carta riciclabile con il 60% di plastica in meno** (*rispetto alle vaschette Citterio Tagliofresco, di pari dimensione*) e comprende Salame Milano, Prosciutto crudo, Petto di Tacchino, Arrosto alle Erbe, Prosciutto Cotto, Petto di Pollo e Mortadella.

La **Francia** è infatti tra i mercati che portano il maggior fatturato per la storica azienda italiana e negli ultimi anni ha visto il progressivo aumento di prodotti che non contengano nitriti e nitrati. Proprio per andare incontro alle nuove richieste dei consumatori transalpini, attraverso il suo reparto di **Ricerca & Sviluppo Citterio** ha scelto di puntare sulla gamma Bon & Responsable, un prodotto innovativo anche dal punto di vista della sostenibilità. Una decisione che va di pari passo con le nuove direttive arrivate dal governo francese che entro il 2025 prevede l'eliminazione progressiva di nitriti e nitrati.

Proprio il nuovo prodotto Citterio Bon & Responsable è stato selezionato all'interno del **SIAL INNOVATION** per le sue caratteristiche innovative (senza nitriti e pack riciclabile con il -60% di plastica) da un comitato composto da esperti indipendenti e parteciperà alla selezione per il miglior prodotto innovativo dell'anno.

Citterio è inoltre una delle poche aziende del settore a vantare, rispetto ai competitor, una **linea di salumi Bio completa**. Proprio al **SIAL** l'azienda presenterà il **restyling** relativo alla linea Bio che, oltre ad avere un nuovo orientamento sullo scaffale da orizzontale a verticale, propone anche un claim rinnovato *"tracciabilità garantita, allevamento e carni selezionate"*, al quale se ne aggiunge anche uno relativo alla sostenibilità *"Eco Pack -60% di plastica*, Vassoio riciclabile nella carta"*. (*rispetto alle vaschette Citterio Tagliofresco, pari dimensione)

Per informazioni:

Encanto public relations 02 66983707

Isaac Cozzi isaac.cozzi@encantopr.it – cell. 3938803139