

PRODOTTI IN PRIMO PIANO

Il Salumificio Scarlino, specializzato da sempre nella produzione di würstel, continua a investire su WÜAO!, la linea premium certificata da TÜV per il contenuto del 21% di spalla magra sul totale di puro suino della ricetta, unica in Italia. Fiore all'occhiello della società pugliese, la linea WÜAO! fino allo scorso anno era caratterizzata tre formati - 100 gr., 250 gr. e Stick - tutti con affumicatura naturale con legno di faggio, senza polifosfati aggiunti né derivati del latte e prive di glutine.

Un nuovo segmento

Il 2013 segna il lancio di due formati esclusivi per il mercato italiano, destinati ad aprire un segmento a elevato potenziale, confermando il grande dinamismo e la vocazione all'innovazione che da sempre caratterizzano Scarlino. Parliamo di grandi novità sia di packaging, sia di ricetta.

Per quanto riguarda le confezioni, le new entry sono due: il "cinque pezzi" da 200 gr e il "3+1 Uno te lo regaliamo noi", vera novità che consente di offrire al consumatore quattro würstel, al prezzo

SCARLINO

I würstel Wüao! moltiplicano i gusti ed i formati, come sempre all'insegna di qualità e innovazione



di tre, per un peso complessivo di 330 gr. Una sorpresa riguarda anche l'assortimento: le novità proposte con il "cinque pezzi" da

200 gr, infatti, vedono i würstel di puro suino affiancati dai nuovissimi "con formaggio Edamer" e "100% petto di pollo", come sempre all'insegna di bontà e

leggerezza. Mentre la novità "3+1 Uno te lo regaliamo noi" sarà presentata sia nella ricetta puro suino che in quella di pollo. Entro il mese di marzo, la linea WÜAO! passerà così da tre a otto referenze complessive, tutte destinate alla grande distribuzione organizzata. Un'offerta completa e decisamente distintiva, caratterizzata da forte appeal e da un'interessante marginalità.

La forza della specializzazione

Si apre così al ritmo delle novità l'anno del Salumificio Scarlino, nome ormai storico del mercato: un'azienda che sin dalla sua fondazione produce esclusivamente würstel, una scelta che la dice lunga sulla sua specializzazione. Con un fatturato 2012 pari a 25 milioni di euro, 10.500 tonnellate di würstel prodotti, 110 addetti e 2.500 clienti attivi, Scarlino si conferma tra i top player del comparto, di cui detiene una market share Italia vicina al 10%. Merito innanzitutto dell'impegno costante nella ricerca della qualità lungo tutta la filiera, a cominciare dall'accurata selezione delle materie prime e dall'adozione delle migliori metodologie di cot-



tura e affumicatura, per arrivare alle tecniche di pastorizzazione e confezionamento. Presidio della qualità e della sicurezza significa anche attenzione alle certificazioni: oggi Scarlino, accanto alle ISO 22000, vanta le certificazioni Halal, Spiga Barrata e Bio, che garantiscono la commercializzazione dei prodotti a target importanti come i consumatori di fede islamica, i celiaci e tutti coloro che sono attenti ai valori del biologico. Le certificazioni BRS e IFS, a loro volta, consentono ai würstel dell'azienda di Taurisano di affrontare con successo i mercati internazionali.

Molto importanti, ai fini della crescente affermazione della società, sono naturalmente i costanti investimenti in tecnologie d'avanguardia, nelle innovazioni di prodotto e nella formazione delle risorse umane. Senza dimenticare la grande flessibilità produttiva, che fa di Scarlino un'azienda in grado di rispondere a qualsiasi esigenza del mercato.

Le private label, business in crescita

A questo proposito, va sottolineato che il Private

L'azienda specializzata dal 1971 nella produzione di würstel inizia il 2013 con una grande novità: l'ampliamento della linea premium certificata WÜAO! con due nuovi formati innovativi - il cinque pezzi da 200 gr e il "3+1 Uno te lo regaliamo noi" da 330 gr - e nuove ricette, tra cui spicca quella 100% petto di pollo.

L'azienda in sintesi

Fatturato 2012	25 milioni di euro
Produzione 2012	10.500 tons
• Stabilimento di Taurisano	
Superficie totale	80.000 mq
Superficie coperta	11.000 mq
Dipendenti	110
Clienti attivi	2.500
Agenzie in Italia	35
Paesi export	Malta, Kosovo, Montenegro, Croazia, Albania, Ucraina, Spagna
• Certificazioni	
Azienda	Uni En Iso 22000, IFS, BRS, Halal, Spiga Barrata, Bio
Prodotto	WÜAO! Puro Suino

Label Service rappresenta un'area di eccellenza del Salumificio leccese, che i partner di mercato possono mettere a profitto con assoluta sicurezza. Infatti, la profonda esperienza di Scarlino in questo business - che vede

ogni anno crescere le proprie dimensioni e la propria importanza sia verso le insegne della distribuzione moderna, sia verso altre aziende di marca - assicura ai clienti valori fondamentali come la qualità al top, la

flessibilità totale e l'efficienza nel servizio, con lead time ridotto e pratica del just in time.

Per Scarlino, il partnership agreement con il cliente è davvero a 360 gradi e si traduce in tutti quegli step che vanno dallo studio di ricette e formati personalizzati all'accordo di filiera, fino allo sviluppo della grafica e del packaging e, ove richiesto, di logotipi e brand naming.

Le linee di sviluppo

Per il 2013, Scarlino punta, quindi, a consolidare le proprie posizioni in tutti i canali distributivi, implementando strategie sempre più mirate alle esigenze di ciascuno di essi. Continuerà anche il presidio di alcuni interessanti mercati esteri, dall'area mediterranea ed Est Europea alla Spagna. Proseguiranno, inoltre, gli sforzi nel campo della ricerca e sviluppo di nuovi prodotti, studiati sempre ponendo la massima attenzione ai nuovi trend di consumo.

Un esempio, in questo senso, sono i würstel di pollo della linea Halal ai gusti Curry, Kebab e Cous Cous, lanciati nel 2012 e sempre più conosciuti e apprezzati da un pubblico giovane.

Un'altra new entry 2013: la Salsiccia Cotta

Un'altra novità di quest'anno è la "Salsiccia Cotta" di puro suino, senza pelle, né glutine, né derivati del latte. Disponibile nelle versioni "Gusto Classico" e "Gusto Piccante" declinata in due referenze - cinque pezzi da 200 gr e tre pezzi da 250 gr - è perfetta sia per il retail che per il canale ho.re.ca. La "Salsiccia Cotta" è caratterizzata da un elevato contenuto di servizio: sono sufficienti tre minuti di cottura in padella, al microonde, alla piastra o alla griglia, per ottenere un prodotto sfizioso per veri appassionati. In più, la novità firmata Scarlino, essendo pastorizzata, vanta una shelf life di ben 90 giorni. A completare il profilo della "Salsiccia Cotta" ci sono la sua alta marginalità e le operazioni promozionali e di comunicazione che l'azienda sta pianificando in occasione del lancio.



dal 1971

Salumificio Scarlino Srl
S.P. 360 per Casarano, 30
73056 Taurisano (LE)
Tel. 0833.6271
www.scarlino.it
(work in progress)
info.scarlino@scarlino.it