

Ecco la nuova mortadella “Del Gran Sapore” firmata Veroni

Dalla passione e dall'esperienza dei maestri salumieri Veroni, nasce la mortadella igp-Bologna “Del Gran Sapore”. Una mortadella nuova, che concilia la grande tradizione Veroni con i gusti di una clientela attenta alle novità. Il segreto della mortadella “Del Gran Sapore” è la ricetta arricchita da parti di magro e da un'esclusiva selezione di spezie che le regala un carattere inconfondibile, un sapore deciso e una profumazione intensa. Disponibile con e senza pistacchio, è proposta con una pezzatura classica da 12,5 kg e un diametro importante di 24 cm. La mortadella “Del Gran Sapore” è certificata igp-Mortadella Bologna e arricchisce l'ampia gamma di mortadelle Veroni.

“Il primo semestre del 2008 ha confermato il positivo trend degli ultimi anni – spiega Renzo Massari, direttore vendite Veroni – e questa importante novità ci darà ulteriori stimoli di crescita. La nuova mortadella ‘Del Gran Sapore’ è nata da precise indicazioni sia della rete vendita sia dei nostri clienti, per cui ci aspettiamo dei riscontri assolutamente positivi”. Senza lattosio, senza caseinati, senza polifosfati, non contiene fonti di glutine, certificata igp-Mortadella Bologna. Questi alcuni dei plus della novità Veroni, che si presenta con una personalità forte, un sapore, un gusto e un profumo decisi e intensi. “Continueremo a lavorare sulle nostre peculiarità, sfruttando un know-how storico, la nostra professionalità, la nostra arte del ‘saper fare’, riconosciuta nel mondo, per continuare a produrre marca, alta qualità e innovazione. Ci proponiamo – continua Massari – uno sviluppo bilanciato tra ca-

nale moderno e tradizionale, che attualmente rappresenta oltre il 50% del nostro fatturato”.

Veroni sta puntando sui prodotti classici della salumeria italiana, con particolare riguardo alla mortadella e ai prosciutti cotti. L'azienda conta di sfruttare entro l'anno le grandi potenzialità del nuovo stabilimento di produzione cotti, che le permetterà di raddoppiare l'attuale produzione e di proporre estensioni di linea e innovazioni di prodotto. È giunto ormai al termine anche l'ampliamento dello storico stabilimento centrale di Correggio,

con un nuovo grande reparto dedicato ai prodotti da libero servizio. Infatti, pur essendo storicamente legata ai prodotti da banco, l'azienda negli ultimi anni ha posto particolare attenzione alla linea dei prodotti specifici per il canale moderno, per esempio preaffettati, porzionati,

tranci, che stanno mantenendo performance di vendita di altissimo livello.

“Questo importante dinamismo aziendale – conclude Massari – in termini sia di investimenti produttivi, sia di novità di prodotto e iniziative promozionali, ci consentirà di affrontare le sfide del mercato dei prossimi anni mantenendo l'alto posizionamento che da sempre contraddistingue il marchio Veroni. Stiamo valutando diversi importanti progetti. Siamo disponibili a sinergie che ci permettano di allargare il nostro mercato creando

business aggiuntivi. Faremo sviluppo specifico e mirato. Ma in ogni caso non rinunceremo mai a quello standard qualitativo che ci caratterizza da sempre”.



Fratelli Veroni spa
Viale Saltini, 15/17 – 42015 Correggio (Re)
Tel. 0522.635311 – Fax 0522.642397
www.veroni.it