

CLAI nasce nel 1962 a Imola. Oggi è una delle più importanti cooperative agroalimentari italiane ed è attiva con i brand CLAI e Zuarina, nel settore dei salumi e delle carni fresche bovine e suine, e con il brand Faggiola in quello lattiero-caseario. Il gruppo è presente sul mercato nazionale e internazionale con un'ampia gamma di salumi e prosciutti d'eccellenza ottenuti esclusivamente dalla selezione di carni 100% italiane.

9

Punti vendita diretti.

150

Soci allevatori.

540

Dipendenti.

1962

Anno di nascita CLAI.

270

Milioni di euro fatturato 2019.

oltre 200

Tonnellate di salami a settimana: capacità produttiva dello stabilimento CLAI.



CLAI

Via Gambellara 62/A
Sasso Morelli - Imola (BO)
Tel. +39 0542 55711
Email: segreteria@clai.it
www.clai.it

CLAI inserisce un'altra prelibatezza nella sua gamma di proposte alimentari, la prima senza la presenza di conservanti: è il nuovo salame Imola 1962, perfetta sintesi di innovazione e tradizione, nel segno della qualità. Imola 1962, infatti, è un salame unico nel suo genere che va incontro alle esigenze di un significativo target di consumatori per l'assenza totale di nitriti e nitrati. Nessun tipo di conservante è aggiunto alla "ricetta" dell'insaccato che, di fatto, ha le stesse caratteristiche di un salame "fatto in casa", come da tradizione. La differenza sostanziale sta nell'investimento produttivo realizzato da parte di una grande realtà agroalimentare come CLAI che ha consentito di raggiungere, nonostante l'assenza di conservanti, uno straordinario risultato sul piano della sicurezza e della conservazione del prodotto, confermato da ripetuti challenge test effettuati per individuare ogni possibile fonte di rischio alimentare. Un successo frutto dell'esperienza di generazioni di mani e cervelli esperti e appassionati che animano la grande comunità CLAI e che è frutto di un lavoro di ricerca durato due anni e valorizzato dalla collaborazione con il CIRI, il

Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare dell'Università di Bologna. La scelta di produrre un nuovo salume con queste caratteristiche innovative si inserisce perfettamente nel solco del percorso che sta guidando lo sviluppo



Il salame senza conservanti "Imola 1962"

dell'azienda e che si basa su valori come la valorizzazione della tradizione, il legame con il territorio e la forte attenzione a ogni fase della filiera. L'impasto di Imola 1962 è infatti composto da carne di alta qualità, 100% italiana, della filiera CLAI. E anche la lista degli ingredienti, ovviamente essenziale e in cui emerge chiara la naturalità delle materie prime, è una sorta di ritorno alle origini in cui si esaltano le componenti di base del prodotto che contribuiscono a enfatizzare ulteriormente l'alta qualità raggiunta.

IN EVIDENZA

- ✓ Cooperativa che riunisce allevatori e lavoratori in una filiera orientata alla qualità
- ✓ Carne 100% italiana lavorata con il "saper fare" artigianale che si tramanda da generazioni e che coniuga tradizione e innovazione
- ✓ Responsabilità sociale che impegna tutta l'attività aziendale ad agire ponendo al centro la persona ed il territorio

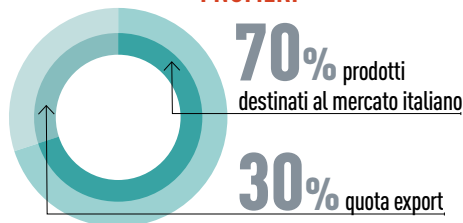
Imola 1962 richiede una lenta e delicata stagionatura prima di essere pronto a raggiungere le tavole. L'assenza di nitriti e nitrati esalta la genuinità di caratteristiche come consistenza, colore e sapore. Quest'ultimo aspetto, in particolare, rappresenta una vera sorpresa: la possibilità



Una fase della produzione artigianale di insaccati

di gustare un salume casalingo è un'esperienza che non tutti hanno avuto la fortuna di provare in prima persona. "Completa" il prodotto un'etichetta dedicata e "firmata" da una Gabriele Gardini, prima studente universitario a Bologna e oggi dipendente CLAI nell'area Ricerca e Sviluppo, autore della tesi di laurea dal titolo "È possibile produrre salame senza nitriti e nitrati?". La risposta, ovviamente, è "Imola 1962".

I NUMERI



IL MANAGEMENT

PRESIDENTE, Giovanni Bettini
DIRETTORE GENERALE, Pietro D'Angeli