

FOCUS ON

# Lenti: l'alta salumeria tra radici tradizionali e innovazione

La storica azienda continua a crescere, grazie alle ottime performance delle 'Eccellenze di Filiera' e non solo. Tra le novità, il lancio delle 'Fette di Petto di Pollo Arrosto': un prodotto 100% italiano all'insegna della praticità e del benessere.



Il bilancio del 2025 ha confermato un anno di solida crescita per Lenti, storico marchio che ha recentemente superato il prestigioso traguardo dei 90 anni di storia. A trainare queste ottime performance di mercato sono stati in particolare i segmenti premium dei Prosciutti Cotti di Alta Qualità e degli Arrosti di Tacchino, settori in cui l'azienda esprime al meglio la propria vocazione all'eccellenza. Questo trend positivo non è casuale, ma rappresenta il risultato diretto di un costante e strategico impegno nel consolidare un posizionamento di alta gamma. Un percorso virtuoso che vede al centro la linea 'Le Eccellenze di Filiera', nata dall'integrazione di Lenti nel Gruppo Amadori. Questa gamma strategica continua a riscuotere un eccellente riscontro commerciale sia nella Grande distribuzione organizzata sia nel dettaglio specializzato, dimostrando come il consumatore moderno premi con convinzione la qualità autentica, la trasparenza e l'italianità.

## Il valore della tracciabilità

Il pilastro portante dell'intera gamma è un rigido sistema di tracciabilità. Le specialità della linea sono infatti realizzate esclusivamente con carni 100% italiane, provenienti da una filiera interamente tracciata e certificata in ogni singola fase dall'ente CSQA, il principale organismo di certificazione accreditato nel comparto food in Italia. Il controllo è totale e rigoroso: parte dai mangimifici, segue la nascita e l'allevamento degli animali e arriva fino alla trasformazione e al confezionamento finale, garantendo che tutto avvenga nel nostro Paese. Inoltre, a testimonianza di un impegno superiore verso il benessere animale e la sicurezza alimentare, per tutti i prodotti avicoli della linea viene garantita l'assenza totale di trattamenti antibiotici durante l'allevamento a partire dalla nascita degli animali.

## 'Le Eccellenze di Filiera'

Entrando nel dettaglio dell'offerta, 'Le Eccellenze di Filiera' comprendono referenze d'autore studiate per soddisfare sia le esigenze del banco taglio, palcoscenico ideale per la salumeria d'alta gamma, sia quelle del pratico formato in vaschetta per il libero servizio. Punta di diamante di questo assortimento è il Prosciutto Cotto Alta Qualità 'Lenti&Lode', disponibile sia intero che affettato. Questo prodotto incarna la massima espressione della tradizione e della maestria artigianale del marchio: nasce unicamente da cosce pesanti di suini italiani di filiera e segue una ricetta meticolosa. Il cuore del processo risiede nell'infusione di un decotto di spezie pregiate ed erbe aromatiche, seguita da una lenta cottura a vapore che si protrae per un'intera giornata. Al taglio, il 'Lenti&Lode' rivela una struttura morbida e una fetta dal colore rosa naturale, con una marzatura equilibrata che garantisce una scioglievolezza unica e un bouquet aromatico profondo ma mai invadente. La referenza viene proposta anche nella variante Grigliata alle Erbe, che unisce la delicatezza del cotto a una caratteristica nota aromatica tipica della finitura alla brace.

L'eccellenza della filiera si estende con la medesima cura ai tagli anatomici pregiati del suino, come la Lonzina di Maiale 'Grand'Arrosto' - che si distingue per la tenerezza e la precisione della cottura pensata per valorizzare la materia prima nazionale -, e soprattutto al comparto avicolo. In questo segmento spicca la Gran Fesa di Tacchino Arrosto, realizzata unicamente con petti di tacchino interi 100% italiani, antibiotico-free fin dalla nascita. Delicatamente aromatizzata secondo la ricetta originale Lenti, viene legata in rete e arrostita lentamente in forno per ottenere un'invidiabile doratura esterna, mantenendo all'interno una consistenza succosa. Insieme al Petto di Pollo Arrosto, rappresenta la risposta ideale alla domanda di leggerezza e benessere, senza rinunciare al sapore. A tutela dei consumatori con specifiche esigenze alimentari, le referenze sono supportate dalle certificazioni 'senza glutine' (attestata dall'A/C) e 'senza lattosio e caseinati' (certificata dall'ente SGS Italia).

## Le nuove 'Fette di Petto di Pollo Arrosto'

Proprio sulla solida base di questa filiera certificata, che guida i continui investimenti in innovazione, il 2026 segna un nuovo importante capitolo per il marchio con il lancio delle nuove 'Fette di Petto di Pollo Arrosto'. Questa novità amplia l'offerta per il banco frigo inserendosi nel segmento ad alto potenziale del ready-to-eat. Si tratta di una soluzione pensata per rispondere ai moderni trend di consumo che richiedono piatti rapidi, salutari e versatili, senza mai scendere a compromessi con i canoni dell'alta salumeria. A garanzia di sicurezza, anche questa novità impiega esclusivamente carne 100% italiana da filiera certificata dall'ente CSQA, che ne garantisce anche l'allevamento senza antibiotici. Il prodotto vanta un profilo nutrizionale ideale per chi è attento al benessere, per gli sportivi e per chi cerca un pasto leggero: è a basso contenuto di grassi e rigorosamente senza glutine e senza lattosio. Concepito come un vero alleato salva-tempo in cucina, è estremamente versatile grazie alla sua natura già cotta: può essere gustato freddo per arricchire rapidamente un'insalata gourmet o scaldato in pochi minuti per un secondo piatto caldo e proteico.

## Tradizione artigianale e tecnologie all'avanguardia

La ricerca dell'eccellenza per Lenti si riflette anche in scelte concrete orientate all'efficiamento energetico dei propri siti produttivi. Presso lo stabilimento di Santena è stato infatti inaugurato un impianto fotovoltaico da oltre 700 kWp, che contribuisce alla progressiva decarbonizzazione della struttura consentendo di abbattere le emissioni di CO2 di 166 tonnellate all'anno. Si tratta di un investimento strategico volto a ottimizzare l'impatto energetico aziendale e a modernizzare le infrastrutture, rispondendo con dati misurabili alle richieste di un mercato sempre più attento alla trasparenza dei processi industriali. Coniugando tradizione artigianale, innovazione di servizio e gestione consapevole delle risorse, Lenti continua così a consolidare la propria brand reputation, portando sulle tavole soluzioni capaci di unire servizio contemporaneo e alta salumeria.

