



Comunicato stampa

## SALAME CACCIATORE DOP

### Da oggi anche in vaschetta. Bontà pronta da gustare

Milano, 16 settembre 2014 - I Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, il salame a denominazione più consumato dagli italiani, da oggi sarà disponibile anche già affettato in pratiche vaschette. La scelta di intraprendere questa nuova operazione commerciale, fortemente voluta ed appoggiata dal Consorzio di Tutela del Salame Cacciatore DOP, è stata dettata dalla volontà di dare ai consumatori un prodotto pronto al consumo e ancora più versatile.

Preaffettato in vaschetta, questo prodotto di eccellenza della salumeria italiana avrà da oggi ancora più occasioni di consumo: sfizioso durante la pausa pranzo, gustoso per una merenda al parco e pratico per tutte quelle occasioni in cui abbiamo poco tempo ma necessitiamo di uno spuntino rapido e goloso, già pronto all'uso.

*“Il Salame Cacciatore DOP affettato può rappresentare uno snack veloce e corretto da un punto di vista nutrizionale in grado di soddisfare i gusti di un pubblico molto vasto, anche perché può essere utilizzato come ingrediente di fantasiose ricette”* - spiega **Lorenzo Beretta**, Presidente del Consorzio Salame Cacciatore DOP. *“Le aziende che aderiscono al Consorzio proporranno sul mercato diversi formati: dalla vaschetta piccola da 60 grammi, perfetta per uno spuntino veloce, fino ai formati più grandi, ideali per soddisfare le esigenze di tutta la famiglia”*.

Con volumi produttivi che nel 2013 hanno raggiunto i 3,6 milioni di Kg e un fatturato alla produzione di circa 40 milioni di euro, il Cacciatore è il salame DOP più consumato dagli italiani.

#### Consorzio Cacciatore

Costituitosi a maggio del 2003, con lo scopo di proteggere e promuovere i





*Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, il Consorzio Cacciatore rappresenta oggi 26 aziende. I consorziati hanno una etichettatura comune e uniforme (un tassello consortile di facile e d'immediata identificazione) per facilitare la riconoscibilità del prodotto per il consumatore. Il Consorzio ha la facoltà di agire su tutta la filiera del prodotto Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, anche verso i soggetti non consorziati; dispone di poteri di vigilanza, grazie anche a propri "agenti vigilatori" in grado di contrastare abusi, imitazioni, atti di pirateria e contraffazione su tutto il territorio nazionale e non solo. E' promotore di programmi per migliorare la qualità della produzione in termini di sicurezza igienico-sanitaria, caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche e nutrizionali del prodotto tutelato.*

*Il riconoscimento del Consorzio da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – avvenuto nel 2005 – lo rende l'organo ufficialmente accreditato a svolgere le funzioni di informazione, tutela e valorizzazione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP.*

**Per ulteriori informazioni:** Ufficio Stampa - Loredana Biscione - [biscione@ivsi.it](mailto:biscione@ivsi.it) - 02 8925901

**Tiziana Formisano** - [formisano@ivsi.it](mailto:formisano@ivsi.it) - 02.8925901