

ARRIVA LA BRESAOLA AFFUMICATA MONTANA **In tutta Italia la bresaola "Baita del Camino"**

**Dalla Val di
Chiavenna in
tutta Italia**

Ultima nata nella famiglia delle bresaole Montana, la bresaola "Baita del Camino" ha origine in Val di Chiavenna, nel cuore della Valtellina, dove da secoli si custodisce gelosamente il segreto della lavorazione di una bresaola dalle caratteristiche uniche, grazie ad uno speciale processo di affumicatura.

La "Baita del Camino" è una Bresaola di **punte d'anca bovine selezionate**, dall'inconfondibile aroma affumicato ottenuto con legni dolci e resine pregiate, **grazie al prezioso apporto dei maestri stagionatori che operano nello stabilimento di Postalesio (SO)**.



L'introduzione sul mercato della bresaola affumicata risponde alla volontà di **estendere su scala nazionale un'abitudine di consumo oggi molto radicata nella Valtellina** e nelle aree limitrofe, ma ancora poco diffusa nel resto d'Italia.

**Un prodotto
sempre più
presente sulle
tavole italiane**

Il mercato della bresaola ha avuto un notevole sviluppo negli ultimi anni: le caratteristiche del prodotto – **carni magre, alto valore nutritivo, facilità di preparazione e utilizzo** - hanno riscosso un grande favore da parte del consumatore finale. Grazie anche agli aspetti salutistici riconosciuti dal mercato, oggi la bresaola è entrata a pieno titolo nella dieta degli italiani che la consumano tutto l'anno, con picchi nei mesi estivi, da giugno a settembre.

La diffusione nazionale della bresaola affumicata si inserisce in questo trend di costante crescita. E Montana, da sempre attenta all'evoluzione del mercato, ha lanciato la bresaola "**Baita del Camino**" per offrire al consumatore un prodotto alternativo ideale per i mesi invernali.

**Montana e le
bresaole**

Montana è entrata nel **segmento delle bresaole nel 2003**, proponendo con successo la propria linea, **puntando soprattutto sul prodotto IGP e sul recupero delle specialità tradizionali**. Una scelta che si è dimostrata particolarmente fortunata e che ha fatto sì che l'azienda decidesse di puntare sempre di più sul prodotto, pianificando ulteriori investimenti strutturali e di comunicazione.



2 Tipologie di prodotto

Oggi la produzione di bresaole, commercializzate sia a marchio Montana che con marchi di terzi, si può suddividere essenzialmente in 2 tipologie di prodotto:

- la **linea di Bresaole IGP**, che nel corso del 2006 hanno ottenuto risultati molto positivi;
- la **linea Bresaole a libero servizio**, costituita dai prodotti pre-affettati in vaschetta e destinati principalmente ai canali GDO. Anche questi ultimi hanno rivelato un trend di crescita positivo, ancora una volta a risposta del crescente interesse verso il prodotto.



Montana Alimentari

Montana Alimentari S.p.A., società del Gruppo Cremonini, è tra i **leader nel settore della produzione, commercializzazione e distribuzione di salumi, snack e gastronomia pronta, con oltre 230 prodotti**. La società nel 2005 ha realizzato un fatturato aggregato di 154,7 milioni di Euro in crescita del 8,7% rispetto al 2004.

“Baita del Camino”: le caratteristiche

- cod. PRODOTTO: 150615
- Vendita a metà in confezione sottovuoto, taglio pronto
- Referenza a peso variabile
- Peso medio: 1,500 Kg
- Pz x ct: 2
- T.M.C.: 90 gg
- Prezzo al pubblico 28,5 euro/kg
- Informazioni nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto):

- Valore energetico:	kcal/ kJ 172/728
- Proteine	g 34
- Carboidrati	g 0,1
- Grassi	g 4

Contacts: Ufficio Stampa Cremonini S.p.A
Luca Macario
Tel. 059 754627 - Cell. 335 7478179
email: macario@cremonini.com

Castelvetro di Modena, 5 ottobre 2006