



## COMUNICATO STAMPA

### IL GRUPPO INALCA (CREMONINI) PROTAGONISTA AD ANUGA 2025

**Il leader italiano nelle carni presenta in esclusiva per l'Europa  
la gamma delle carni pregiate dell'Uruguay**

**Lancio mondiale della Bresaola Super Tenera Ibis, e delle nuove partnership internazionali  
nel comparto tramezzini**

*Castelvetro di Modena, 2 ottobre 2025* – Inalca, società controllata dal Gruppo Cremonini, leader assoluto in Italia nel settore delle carni bovine, sarà presente con uno stand alla Fiera di Anuga 2025, la più importante esposizione del food al mondo, che si tiene a Colonia dal 4 al 8 ottobre.

Lo stand (**A-030/B039 Pad. 7**) rappresenta in modo significativo tutte le aree di business della società: carni bovine (**Inalca**), salumi e snack (**Italia Alimentari**, con i marchi Ibis e Corte Buona) e **Inalca Food&Beverage** (distribuzione internazionale del cibo di eccellenza dell'agro-industriale *Made in Italy*).

Inalca ha una forte presenza internazionale, con stabilimenti o attività di esportazione in oltre 70 paesi. Nell'attività di trading internazionale, la società vanta un know-how unico, sviluppato in oltre 60 anni di storia, che le permette di **selezionare e distribuire le migliori carni al mondo**.

Proprio **nel settore delle carni internazionali** ci sono le novità più rilevanti. Inalca ha acquisito la distribuzione esclusiva per l'Europa per la prima volta dei 3 più famosi marchi di carni dell'Uruguay: **INK** (carni Waygu e Black Angus), **UMI-The Art of Beef** (Black Angus) e **TAURUS GOLD** (carni Angus ed Hereford).

L'Uruguay è un piccolo paese sudamericano ma un gigante nella produzione di carne bovina: con oltre 12 milioni di capi di bestiame, vanta un territorio prevalentemente pianeggiante e fertile che favorisce l'allevamento estensivo. La caratteristica distintiva è la fase conclusiva dell'ingrasso con alimentazione a cereali per almeno 200 giorni, metodologia che favorisce la marezatura delle carni senza troppi eccessi.

La selezione INK è Wagyu F1 (50% Wagyu Giapponese e 50% Black Angus Uruguayano) con oltre 350 giorni di alimentazione a cereali e una marezatura di grado 7+ (Beef Marbling Standard), grazie alla quale la carne risulta incredibilmente morbida, succosa con un intenso sapore "umami".

La gamma UMI - The Art of Beef utilizza esclusivamente Black Angus certificato, con oltre 200 giorni di alimentazione finale a cereali. La marezatura ha uno score di 5+ che indica il grado di presenza di striature di grasso intramuscolare che conferisce un sapore più dolce, uniforme, più robusto e "carnoso".

Taurus Gold si concentra su razze europee come Hereford e Black Angus, con alimentazione a cereali per 200 giorni che conferisce un sapore equilibrato e deciso.



Questa offerta si affianca alle selezioni pregiate già nel portfolio di Inalca: Greater Omaha (Nebraska), Teys Black Angus (Australia), Diamantina Wagyu Beef (Australia), Japanese Wagyu, Carima (Frisona della Pianura Padana), Mazura (Polonia).

**Focus sull'Italia**, invece con le novità del brand **Ibis** di **Italia Alimentari**. L'azienda presenta in fiera la **nuova Bresaola Super Tenera**: un prodotto altamente innovativo, con una texture morbida e succosa, e un gusto ancora più rotondo, in linea con i trend di mercato del momento. I consumatori cercano infatti un prodotto con caratteristiche organolettiche di altissimo profilo, ma anche con ottimi valori nutrizionali.

Per la nuova Bresaola Super Tenera sono scelti solo i tagli migliori, con tre livelli di selezione, e il processo di produzione è stato completamente ripensato, per ottenere un prodotto morbido e gustoso, lavorato con nuove tecnologie, con un approccio diverso alla stagionatura e con un mix di sale e spezie creato appositamente, fino a ottenere una consistenza ad oggi non presente sul mercato.

Inoltre vengono lanciati sui mercati internazionali i **nuovi tramezzini Ibis Snack** realizzati in Co-marketing con i partner internazionali **Mowi** (il più grande produttore mondiale di salmone da allevamento), **Mare Blu** (leader mondiale nel settore dei prodotti ittici).

Per informazioni: Roberta Ferri, Marketing Inalca, [ferri@inalca.it](mailto:ferri@inalca.it)

Luca Macario, Ufficio stampa, [luca.macario@cremonini.com](mailto:luca.macario@cremonini.com)

*Inalca S.p.A. è la società del Gruppo Cremonini leader in Europa nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne, salumi, bacon e snack (con i marchi **Inalca, Montana, Manzotin, Italia Alimentari, Fiorani e Ibis**), e nella distribuzione internazionale di prodotti alimentari del "Made in Italy" (Inalca Food & Beverage). La società, con **8.900 dipendenti**, controlla tutta la filiera produttiva, dall'allevamento alla distribuzione, e ha registrato nel 2024 ricavi per oltre 3,2 miliardi di euro, di cui il 40% in esportazioni. La struttura industriale consta di 29 stabilimenti produttivi (20 dei quali in Italia, 9 nel mondo) e 58 piattaforme logistiche di distribuzione (di cui 33 della controllata IF&B), in Polonia, Angola, Algeria, Congo, Repubblica Democratica del Congo, Mozambico, Costa d'Avorio, Capo Verde, Cina, Thailandia, Malesia, Australia. Le aziende agricole in Italia sono 10, per una capacità totale di circa 180.000 capi allevati ogni anno direttamente e in soccida.*