

COMUNICATO STAMPA

IL GRUPPO CREMONINI PROTAGONISTA A TUTTOFOOD 2026

Castelvetro di Modena, 11 maggio 2026 – Gruppo Cremonini, leader in Italia nel settore delle carni bovine, salumi e snack, e nella distribuzione al foodservice, è presente a TuttoFood con le società operative nei settori della produzione e distribuzione. L'evento celebra il Made in Italy e l'innovazione agroalimentare, alla Fiera di Milano Rho da oggi fino al 14 maggio.

Lo stand (**Pad. 3 Stand E25**) rappresenta in modo significativo le aree di business della società nella produzione e distribuzione: carni bovine (**Inalca e Fiorani**), salumi e snack (**Italia Alimentari**, con i marchi **Ibis, Corte Buona, Montagna e Spanino**) e **Inalca Food&Beverage** (distribuzione internazionale del cibo di eccellenza dell'agro-industriale *Made in Italy*). Inoltre, uno spazio è dedicato a **MARR**, la società del gruppo Cremonini leader nel settore del foodservice.

L'offerta di carni internazionali

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**. Recentemente ha acquisito la distribuzione esclusiva per l'Europa dei 3 più famosi marchi di carni dell'Uruguay: **INK** (carni Wagyu e Black Angus), **UMI-The Art of Beef** (Black Angus) e **TAURUS GOLD** (carni Angus ed Hereford), che per la prima volta vengono presentati a TuttoFood.

Questa nuova 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).

Le carni fresche di Fiorani

L'obiettivo di **Fiorani** è portare nelle case degli italiani prodotti che semplificano la preparazione senza mai scendere a compromessi sulla qualità. A TuttoFood viene presentata l'evoluzione dell'offerta per il retail: dalle nuove ricette per l'hamburger e tartare, fino al restyling completo della gamma suino, pensata per i nuovi trend di consumo veloci e conviviali.

- **Hamburger Gourmet:** Accanto ai grandi classici di filiera, debutta il nuovo **Hamburger Speck e Asiago DOP**: un connubio che celebra l'identità italiana in un formato da 180g, perfetto per chi cerca un 'comfort food' ricercato e distintivo;
- **Tartare:** Rispondendo alla crescente richiesta di piatti freschi e pronti all'uso, ideali per la stagione estiva, Fiorani amplia la gamma delle sue iconiche tartare. Oltre alla versione con **Parmigiano Reggiano**, riflettori accesi sulla nuovissima **Tartare al Tartufo**, pensata per un palato esigente che cerca l'eleganza del gourmet in pochi gesti;
- **Ready to Meat – Finger Food Revolution:** Profondo restyling estetico per la linea a base suina, che si presenta con un look fresco e accattivante. Sotto il cappello **Ready to Meat**, Fiorani raggruppa referenze alto-vendenti come involtini, bocconcini e bombette con lo stecco. La vera punta di diamante è l'innovazione assoluta sul mercato: i **Nuggets ripieni di**

Pulled Pork, un finger food irresistibile e trasversale, capace di intercettare i gusti delle nuove generazioni e non solo.

“La Verace, Vero Gusto Italiano” di IFB

La Verace, Vero Gusto Italiano, è il nuovo progetto di **Inalca Food&Beverage** dedicato al mondo internazionale della pizza professionale, presentato ufficialmente a TuttoFood come ambasciatore dell'autentico gusto italiano per chef, pizzaioli e appassionati del piatto italiano più famoso al mondo. La Verace nasce da anni di collaborazione con alcuni dei più prestigiosi produttori e artigiani italiani: per loro, una grande pizza non è magia, ma il risultato di una selezione meticolosa, test rigorosi e autentica passione italiana, offrendo una selezione curata di ingredienti, semilavorati e soluzioni premium ready-to-use, pensata per i professionisti della pizza in tutte le sue forme e declinazioni.

La gamma comprende farine professionali, pomodori selezionati, oli, latticini premium e soluzioni dedicate al mondo pizza, pensate per chef, pizzaioli e professionisti della ristorazione che conoscono il valore di ogni ingrediente e vogliono distinguersi. A completare il progetto, anche “La Verace Lab”, uno spazio creativo ispirato alla cultura e alla simbologia napoletana, dove tecnica, ricerca e storytelling si incontrano per trasformare la pizza in un'esperienza culturale oltre che gastronomica.

La Verace, Vero Gusto Italiano nasce in un momento in cui il mondo della pizza sta vivendo una nuova evoluzione: consumatori sempre più consapevoli, professionisti più ambiziosi e una crescente richiesta di autenticità. Più di un brand, La Verace è un ponte tra la grande tradizione italiana della pizza e il futuro della ristorazione internazionale. Un nuovo standard dedicato a chi ricerca la vera eccellenza italiana.

La salumeria e gli snack di Italia Alimentari

In occasione di TuttoFood, la società del gruppo specializzata nella produzione di salumi e snack presenta nuove soluzioni pensate per il foodservice e la distribuzione moderna, con focus su praticità, qualità e versatilità. Tra le novità, spicca la nuova linea di vaschette preformate **Primo Taglio IBIS**, sviluppata in diversi formati per valorizzare salumi italiani di alta qualità. I prodotti, realizzati secondo una lavorazione tradizionale, sono stagionati lentamente, affettati sottilmente e confezionati con cura per garantire una presentazione premium. Le vaschette uniscono estetica e funzionalità e sono disponibili anche per private label.

Per i professionisti del foodservice si arricchisce la linea **TOPCHEF IBIS** con nuove proposte, tra cui il **bacon affettato precotto** in ATP. Pronto all'uso, riduce i tempi di preparazione e semplifica il lavoro in cucina, limitando fumo e grassi in cottura. Si rigenera rapidamente e garantisce croccantezza e gusto intenso, con tipica nota affumicata. È disponibile in vaschetta da 400 g ed è ideale per molte applicazioni. Completano l'offerta i nuovi **bacon bits TOPCHEF IBIS** in ATP, pronti all'uso anche a freddo, perfetti per arricchire rapidamente diverse preparazioni. Disponibili in vaschetta da 300 g, assicurano praticità, sicurezza e un profilo gustativo intenso e affumicato, espressione di un know-how produttivo consolidato.

La Divisione Snack di **Ibis** presenta invece i nuovi tramezzini Etnici:

- *Pulled Chicken con Bacon e Uova*
- *Pulled Pork, Salsa BBQ e pomodori*
- *Pastrami, Salsa alla Senape e Cetriolini*

Tre nuove referenze che esaltano sapori conosciuti e apprezzati in tutto il mondo, direttamente in un Sandwich. Confezionati in un Carton Board rettangolare e colorato, formato studiato appositamente per una funzionalità in tutti i canali di vendita. Gusto e carattere per un'offerta strategica on-the-go.

Lo spazio MARR

MARR presenta un'offerta esclusiva pensata per gli operatori del foodservice. La proposta garantisce una copertura completa attraverso un'ampia gamma di selezioni MARR (Basic, Smart, Plus, Premium ed Extra), sviluppate per rispondere in modo concreto e mirato alle diverse esigenze del settore, assicurando qualità, innovazione, affidabilità e versatilità. Particolare rilievo sarà dato ai prodotti a marchio, elemento distintivo dell'offerta MARR, che esprime valore, costanza ed affidabilità, offrendo soluzioni performanti e distintive pensate per supportare i professionisti del foodservice nella creazione di proposte efficaci e nel controllo del food cost.

Per informazioni: Roberta Ferri, Marketing Inalca, ferri@inalca.it

Luca Macario, Ufficio stampa, 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 2025 ricavi per oltre 3,75 miliardi di euro, di cui il 44 % in esportazioni. La struttura industriale consta di 26 stabilimenti produttivi (20 dei quali in Italia, 6 nel mondo) e 52 piattaforme logistiche di distribuzione in Polonia, Angola, Algeria, Congo, Mozambico, Costa d'Avorio, Capo Verde, Cina, Thailandia, Malesia, Australia. Le aziende agricole in Italia sono 11, per una capacità totale di circa 180.000 capi allevati ogni anno direttamente e in soccida.*

***Inalca Food & Beverage** è la società controllata da Inalca SpA specializzata nella vendita e distribuzione internazionale di prodotti alimentari tipici del Made in Italy, con un modello di sviluppo innovativo ed unico, sostenibile e scalabile. Ha una presenza diretta nei vari mercati, con focus sulle partnership o acquisizioni di piccoli e medi distributori locali in grado di garantire la copertura della "distribuzione dell'ultimo miglio". IF&B dispone di un catalogo di oltre 10.000 referenze che rappresentano le eccellenze italiane, con filiali in Polonia, Australia, Capo Verde, Thailandia, Cina, Hong Kong e Macao, Malesia, Isole Canarie.*

***Italia Alimentari** è specializzata nella produzione, commercializzazione e distribuzione di salumi e snack. I prodotti di Italia Alimentari dedicati alla salumeria e agli snack sono commercializzati con i marchi Ibis Salumi, Corte Buona, Montagna, Ibis Snack e Spanino. La struttura industriale dell'azienda è costituita da stabilimenti specializzati per tipo di produzione: Gazoldo degli Ippoliti (MN), sede centrale e piattaforma distributiva di tutto il comparto, dove si producono preaffettati e snack; Busseto (PR), sede della produzione di culatello, mortadelle, prosciutti cotti, salami e salumi tipici; Postalesio (SO), dedicato alla bresaola e carpacci; Castelnuovo Rangone (MO) per la selezione e sezionamento di pancette fresche, Mandatoriccio (CS), specializzato nella produzione di eccellenze della salumeria calabrese; Toronto (Canada) dedicato all'affettamento per i mercati Canada e Usa.*

***MARR** è la società leader in Italia nella distribuzione specializzata di prodotti alimentari alla ristorazione extra domestica. Attraverso un'organizzazione di 1.050 tecnici di vendita e managers, il Gruppo MARR serve oltre 55.000 clienti (principalmente ristoranti, hotel, pizzerie, villaggi turistici, mense aziendali), con una proposta che include più di 30.000 prodotti alimentari, tra cui pesce, carne, alimentari vari, ortofrutta e una significativa offerta di prodotti a marchio proprio, sostenibili e del Made in Italy. La società opera su tutto il territorio nazionale attraverso una rete logistico-distributiva costituita da oltre 40 unità distributive, alcune delle quali con cash&carry, e si avvale di 1.070 automezzi.*