

Le scelte che contano



domenica24 casa24 moda24 plus24 motori24 job24 stream24 viaggi24 salute24 shopping24 radio24 + altri

Cerca

MY Accedi



Il Sole **24 ORE**
FOOD24

Mercoledì 19 Novembre 2014

Professioni Imprese 24

English version

Banche dati

Newsletter

diritto24

Servizi

Versione digitale



HOME ITALIA & MONDO NORME & TRIBUTI FINANZA & MERCATI IMPRESA & TERRITORI NOVA24 TECH PLUS24 RISPARMIO COMMENTI & INCHIESTE STRUMENTI DI LAVORO STORE24 Acquista & abbonati

HOME NOTIZIE COVER LUOGHI VIDEO VINO VISTI DA LONTANO GADGET & DESIGN STORIE DI ECCELLENZA COSÌ È SE MI PIACE

NOTIZIE

Qualità, ma pratica: vendite record per il prosciutto San Daniele in vaschetta

di food24

17 novembre 2014



TWITTER

Vedi anche

VINO

Giulio Ferrari Collezione, un club per appassionati di bollicine

LEGGI >

di Luca Turner

VISTI DA LONTANO

Nuove aperture londinesi: l'opulento "Gin Palace" vittoriano rinasce grazie alla cucina libanese

LEGGI >

di Nicol Degli Innocenti

Nonostante la crisi, la comodità continua ad essere una forte motivazione d'acquisto. Si spiega anche così l'impennata di vendite di prosciutto pre-affettato. Comodo da tenere in frigo o da portarsi in ufficio come alternativa al triste panino al bar. Particolarmente buoni i risultati del San Daniele. Il consorzio del centro friulano parla addirittura di record. I dati di bilancio dei primi 9 mesi registrano infatti un +18,4% delle vendite di San Daniele DOP pre-affettato in vaschetta rispetto allo stesso periodo 2013.

"Questa crescita a doppia cifra - dichiara il direttore del Consorzio del Prosciutto di San Daniele, Mario Cichetti - conferma la forza del prodotto, anche nel periodo di generale calo, e sottolinea la prontezza e la capacità dei produttori sandanielesi a rispondere ai trend di consumo che vedono in salita gli acquisti di prodotti ready to eat". Con la stessa garanzia di

qualità, sottolinea il direttore, in quanto gli ingredienti rimangono gli stessi di sempre: cosce di maiali esclusivamente italiani e sale marino. Una produzione ancora totalmente artigianale, come si vede nel [video](#) realizzato da Food24 a San Daniele.

Ma il bilancio è positivo in generale. L'intero periodo gennaio-settembre 2014 registra un +10% di prosciutti venduti per un +19% di Kg affettati. Altrettanto positivi i dati export: +11,5% sullo stesso periodo del 2013, confermando tra i paesi più performanti Francia (27,5%), Usa (17,3%) e Germania (13%).

[Share](#) [Tweet](#) 5 [Consiglia](#) 243 [g+](#) 2 [Condividi](#) 2

← Giulio Ferrari Collezione, un club per appassionati di bollicine

VIDEO

Franciacorta, bollicine bestseller in Giappone

LEGGI >

di Stefano Carrer

FOOD BLOG



Aziende in campo

il blog di Emanuele Scarci

Vitality International sbarca a Mosca, in piena crisi politica con la Russia

FOOD BLOG



Nel piatto

Il blog di Fernanda Roggero

Fate scorte: nei prossimi anni non ci sarà cacao sufficiente per la produzione mondiale di cioccolato

FOOD BLOG

