

L'azienda leccese apre il 2017 con un'importante novità nel mercato dei salumi

Il Salumificio Scarlino avvia la produzione di cotti nello stabilimento di Taurisano

Il Salumificio Scarlino inizia il nuovo anno con un'importante novità, decidendo di entrare nel mercato dei prosciutti cotti. Per questo, come avevamo anticipato sulla nostra rivista in un servizio di qualche mese fa, torna a produrre nello storico stabilimento leccese di Taurisano con un nuovo impianto, ad alta tecnologia, che andrà ad affiancare quello dei würstel ritornato di recente in attività. Obiettivo, non nascosto, quello di arrivare, nell'anno in corso a produrre oltre 3.000 pezzi di prosciutto al giorno per continuare a recitare anche in questo comparto, come successo producendo per 45 anni esclusivamente würstel, un ruolo da protagonista. La flessibilità e le

competenze raggiunte gli consentono di conoscere le esigenze del mercato e di presentarsi con una gamma completa, in grado di soddisfarle ampiamente. L'alta capacità produttiva, l'utilizzo esclusivo di cosce intere di suino fresche, solo di primissima qualità, lavorate in stampo tradizionale e cotte in forni a vapore, insieme al mix di ingredienti naturali utilizzati per l'aromatizzazione, rendono semplice ed inequivocabile la *mission* di Scarlino: dare vita ad una linea di prosciutti cotti pregiata, dove un gusto unico e delicato si coniuga ad un carattere inconfondibile, ben connotato. Tre al momento i prodotti di punta che costituiscono la gamma dei Cotti di Scarlino:

- *Quello Buono*, in formato botticello;
- *Quello Scelto*, in formato castagna;
- *Il Migliore*, prosciutto cotto di alta qualità.

Forte della sua rete di vendita, capillarmente presente in ogni regione d'Italia e in diversi paesi esteri, il Salumificio Scarlino punta a penetrare in tutti i canali del mercato, visto che a breve sarà avviata anche la linea dei preaffettati in atm che daranno ulteriore profondità alla gamma.

La storia continua...

«Grazie ad un'esperienza di quasi mezzo secolo, maturata sul campo pro-



Lo stabilimento Scarlino di Taurisano (LE).



«La flessibilità e le competenze raggiunte producendo würstel, che ci hanno permesso di recitare in questo comparto un ruolo di assoluto protagonista, ci consentono di conoscere le esigenze del mercato e di presentarci con una gamma in grado di soddisfarle ampiamente»

ducendo würstel, entriamo nel mondo dei prosciutti cotti con un nuovo impianto, ad alta tecnologia, situato nella sede italiana di Taurisano» racconta il direttore marketing dell'azienda CLAUDIO LEUZZI. «Questo non solo ci consente di lanciare la nostra sfida ad un segmento di mercato che continua a registrare momenti di sorprendente attività, ma di cimentarci per la prima volta con un prodotto tipico del *made in Italy* che, a differenza del würstel, rientra nelle abitudini alimentari dei consumatori. Per questo siamo consci delle difficoltà che presenta un mercato che può apparire inflazionato, ma altrettanto motivati per affrontarle e superarle».

Caratteristiche della linea I Cotti di Scarlino

«Per prepararci al meglio alla sfida — precisa poi l'Amministratore Unico ATTILIO SCARLINO — abbiamo voluto puntare ad una produzione di qualità, rendendoci perfettamente conto che, essendo gli ultimi arrivati in questo comparto, il consumatore può essere conquistato soltanto facendo leva sul livello dei prodotti e sul giusto rapporto qualità/prezzo che è stata negli anni l'arma vincente della nostra azienda. Sono certo che i consumatori sapranno apprezzare il gusto dei nostri prodotti: di consistenza morbida e vellutata, ogni fetta di prosciutto cotto Scarlino

si caratterizza per l'intenso profumo e per il suo tenue colore rosato, bordata da un sottile strato di grasso che ne completa la bontà. Dal gusto davvero particolare, percepito come inconfondibile dal consumatore, abbiamo voluto che il prosciutto cotto Scarlino esprima la giusta sintesi tra sapore e tenerezza, un equilibrato rapporto grasso/magro e, soprattutto, un'ottima resa al taglio. Naturalmente — conclude Scarlino — non ci fermeremo qui, perché abbiamo delle novità assolute per il mondo dei cotti che presenteremo al *Tuttofood* di Milano nel prossimo maggio».

**i Cotti di
SCARLINO**

Salumificio Scarlino Srl

S.P. 360 per Casarano 30
73056 Taurisano (LE)
Telefono: 0833 62711
Fax: 0833 627250
E-mail: info.scarlino@scarlino.it
Web: www.scarlino.it