AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

Agroalimentare - *Salumi King's: in 4 mesi +15% a valore e +9% a volume*

Vicenza - 06 mag 2024 (Prima Pagina News) **A Cibus debutta il nuovo guanciale con sale di Trapani.**

King's, forte dell'ampliamento di gamma, nel primo quadrimestre 2024 mette a segno un + 15% a valore e + 9,5% a volume rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, trainati da Normal trade e Horeca che crescono a doppia cifra, anche grazie a specialità come il prosciutto cotto Cascina Luigi e la mortadella Piazza Grande. Ad aprile 2024 la crescita a volume si attesta a +45% rispetto ad aprile 2023 e vede tutti i principali canali in positivo. A svelare i numeri è l'azienda - tra i leader di mercato nella produzione di prosciutti crudi San Daniele Dop e Parma Dop, con 106 mln di fatturato nel 2023 (+13% sul 2022) – che sarà di scena a Cibus (Parma, 7-10 maggio Padiglione 2 stand I 014) con la sua gamma di specialità della salumeria italiana (oltre 100 referenze) e per presentare il nuovo guanciale con sale dolce di Trapani. Un prodotto versatile in cucina e apprezzato in tutta Italia, il re del piatto più amato e copiato al mondo – la carbonara – che per l'occasione verrà declinato in tante ricette diverse da Lello di Chef in camicia (il food experience media con 5 milioni di follower), partner del brand per tutto il 2024. Dalla pasta alla carbonara alla gricia, dalle piadine alle pinse, sono 16 le preparazioni con al centro il guanciale, protagonista degli show-cooking, in programma tutti i giorni allo stand King's dalle ore 12,00 alle ore 14,00. "Questi dati ci confortano sulla bontà del progetto di allargamento di gamma di King's, che si trasforma da azienda di prosciutti crudi ad azienda di salumi. Un progetto ambizioso che porterà i suoi frutti nell'arco di tre anni – dichiara Corradino Marconi ad di King's - Ci presentiamo ora a Cibus con un nuovo prodotto destinato prevalentemente all'Horeca: un mercato a cui guardiamo con interesse, quello delle catene di ristorazione, cresciuto dell'11% secondo gli ultimi dati Deloitte. La ripresa dei consumi fuori casa, che ammontano a 91,7 miliardi di euro, in crescita del 7% rispetto al pre-covid, ci dà la spinta per guardare al futuro positivamente e per puntare su tante nuove referenze espressione della tradizione italiana. Partiamo adesso dal guanciale con sale dolce di Trapani, prodotto artigianalmente con carne 100% italiana, per il quale prevediamo di arrivare entro il 2026 a 100mila pezzi prodotti (+150%) e nel corso dell'anno presenteremo tante altre novità". Il guanciale King's è prodotto con carne 100% italiana, sale dolce di Trapani e lo speciale mix di spezie "segrete" King's. Una referenza che esprime appieno l'artigianalità italiana: ogni guanciale viene massaggiato e salato singolarmente per renderne inimitabile il gusto. La sua scrupolosa rifilatura lo rende un prodotto perfetto per l'horeca perché è utilizzabile per intero con uno scarto minimo.

(Prima Pagina News) Lunedì 06 Maggio 2024

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it