Salumificio Bombieri, per tutti volentieri!

bombieri-b80be423

Il Salumificio Bombieri, in costante crescita in Italia e all’estero, continua ad affermarsi come un marchio di riferimento per il settore della ristorazione. Grazie alle acquisizioni per linee esterne, è stato possibile un ulteriore aumento in ampiezza e profondità della gamma di salumi proposta. Oggi, i clienti possono avere una copertura totale nel segmento salumi: dallo speck al salame siciliano. I nuovi investimenti tecnologici nei processi di lavorazione e stagionatura hanno consentito un forte recupero in consumo energetico e idrico. Tutto questo volto ad offrire un prodotto finale “green” che preserva le caratteristiche del gusto, della qualità nutrizionale e della tipicità.

Le novità sono presentate nel catalogo, a disposizione su richiesta e accessibile anche dal nuovo sito web. Sito web pensato per offrire ai clienti tutte le informazioni possibili in modo semplice e intuitivo: esempio, il motore di ricerca interno che, inserendo una parola chiave di ricerca consente di trovare una risposta sia testuale che fotografica.

Nella gamma dei prosciutti cotti fanno ancora eco novità e riconoscimenti del Naturalis, prosciutto cotto di Alta Qualità da coscia intera a basso contenuto di sodio, senza derivati del latte, senza polifosfati aggiunti e glutine. Ultimo arrivato: il Barcotto prosciutto cotto scelto in formato “pronta fetta” e resa 100% per rispondere al mondo del foodservice. Oggi vale ancora di più il nostro motto “Bombieri: per tutti volentieri!”