Comal, 35 anni per 35.000 prosciutti cotti a settimana

comal-36191732

Azienda Modenese con polo produttivo in provincia di Rovigo, Comal ha 35 anni di esperienza nella produzione di salumi. A fare la parte del leone è il prosciutto cotto, che incide per il 65% del fatturato tra prosciutti anatomici e barre di affettamento per l'industria. Il 2016 ha confermato un trend positivo che va avanti da diversi anni,con una crescita del +5%.

I volumi produttivi sono attorno ai 35 mila prosciutti cotti a settimana. Più in generale, i prodotti cotti sono 40-45 mila. L'offerta di Comal nel comparto è molto articolata, come spiega **Dante Bazzani**, direttore commerciale dell'azienda: *"Definiamo le referenze in base alle diciture standard di legge e cioè Coscia Nazionale, Alta Qualità, Scelto, Prosciutto Cotto e Cotti in generale. Le pezzature e il cartonaggio sono, in molti casi, a discrezione del cliente proprio per accontentare tutte le esigenze. I plus delle nostre produzioni sono la qualità delle materie prime, la dinamicità aziendale e il confezionamento del prosciutto cotto su misura per ogni committente".*



Quest'anno non mancano certo le novità per segmentare un'offerta già ricca, infatti il 2017 prevede il lancio di due nuovi prodotti cotti:
Fetta Facile è un prosciutto cotto di alta qualità pronto per essere affettato, a tranci da due chilogrammi circa. Ideale per il comparto Horeca, Fetta Facile è in cinque gusti: classico, affumicato, erbe, peperoncino e tartufo. Grazie al formato contenuto abbiamo già molte richieste nella grande distribuzione;
Puro è una coscia di suino intera cotta al vapore, senza zuccheri aggiunti e con conservanti vegetali. Una coscia dal sapore unico che troverà terreno fertile anche nel dettaglio tradizionale, grazie alla

voglia di prodotti salutistici con una qualità eccellente.

Il preaffettato, invece, non viene offerto direttamente da Comal, che però produce barre di cotti per le maggiori aziende di affettamento italiane e non. L'elasticità aziendale consente di soddisfare tutte le esigenze, forma, misure e qualità del prodotto. *"Inoltre lavoriamo molto con la private label, sempre nel canale salumeria standard o barre di affettamento"*, spiega il direttore commerciale. Venendo all'export, la quota raggiunta dal prosciutto cotto è l'8%. Numerosi i Paesi in cui è presente l'azienda: Spagna, Germania, Inghilterra, Danimarca, Svezia e paesi dell'est come Slovenia, Croazia e Polonia. Le certificazioni raggiunte, IFS e BRC, consentono a Comal di essere apprezzata oltre che in Italia anche all'estero e i numeri lo dimostrano.

www.comalsrl.it