



“PURO BERETTA”: TRASPARENTE E BUONO

La nuova promessa di qualità firmata Fratelli Beretta

Una nuova promessa di qualità che viene mantenuta: è quella di **Puro Beretta**, la nuova linea di salumi Fratelli Beretta disponibile da inizio maggio nei maggiori canali della grande distribuzione.

ANTIBIOTIC FREE, ANIMAL WELFARE, filiera controllata al 100%, uso trasparente di ingredienti e additivi: questi i tratti distintivi della nuova gamma che si presenta 5 referenze di affettati e 4 di taglio peso.

Trasparente e buono: è il nuovo concept con il quale si presenta l'ultima linea nata in casa Beretta, dove la bontà non ha bisogno di spiegazioni ma solo di un assaggio!

La **trasparenza** è un chiaro riferimento al controllo e alla certificazione della filiera OGM free, a partire dall'allevamento che viene realizzato in regime di Animal Welfare (controllo integrato, tracciabilità e salute dell'animale),

fino al punto vendita. Ma non solo, anche l'utilizzo trasparente di ingredienti e additivi, sono tutte informazioni per proporsi in maniera completamente onesta. Per la linea “Puro Beretta” vengono utilizzate solo carni di animali allevati **senza ricorrere alla somministrazione di antibiotici fin dalla nascita**. Gli animali sono nutriti con un'alimentazione esclusivamente vegetale e le ricette del prodotto finale risultano il più **“pure”** possibile: senza lattosio, senza glutammato monosodico, senza polifosfati e senza glutine.



Il nome stesso della nuova linea **“Puro Beretta”** è una promessa al consumatore, scelto con cura per racchiudere in sé la qualità e l'eccellenza di questa nuova linea. L'obiettivo è quello di comunicare in maniera forte e intensa il valore della naturalità e dell'integrità produttiva. Il risultato è un prodotto davvero unico nel suo genere e pertanto il nome doveva rappresentarlo in maniera distintiva, esclusiva e pregiata.



La nuova linea non poteva che avere un **packaging** altrettanto pregiato e unico. Studiate nei minimi dettagli, le nuove referenze di affettati "Puro Beretta", si presentano a scaffale in confezioni visivamente impattanti che raccontano la produzione artigianale della nuova linea.

Le **"mani"**, protagoniste insieme al prodotto, rappresentano intuitivamente il gesto classico di contenere e offrire, sembrano quasi voler sostituire la funzione del pack. Sono mani nude, che hanno lavorato e che lavorano relazionandosi direttamente con il mondo e con la natura. Vogliono trasmettere la **connessione diretta fra produttore e consumatore**, senza intermediazioni e rappresentare il tema della purezza all'insegna della semplicità produttiva.

La nuova linea affettati si presenta in 5 differenti referenze: Prosciutto Cotto Alta qualità, Mortadella, Petto di Pollo Arrosto, Salame, in confezioni da 100g ciascuna e il Prosciutto Crudo, in confezione da 90 grammi.



Per ulteriori informazioni:

**Ufficio Stampa Fratelli Beretta
Edelman**

Ornella De Giorgi - ornella.degiorgi@edelman.com - t: +39 02 63116 297 m: +39 346 8754142

Alice Radice - alice.radice@edelman.com - t: +39 02 63116.251

Luana Maltese - luana.maltese@edelman.com - t: +39 02 63116.230 m: +39 337 1076467