



COMUNICATO STAMPA

Beretta firma la Paninoteca del Gluten Free Fest

Lo storico salumificio propone le sue specialità senza glutine

Milano, 15 Maggio 2015 – Beretta e Wüber, da sempre specialisti nella produzione della migliore salumeria italiana e di würstel di elevata qualità, saranno tra i protagonisti del **Gluten Free Fest**, il primo evento italiano dedicato al senza glutine che torna a **Perugia dal 29 maggio al 2 giugno 2015**.

Beretta partecipa al **Gluten Free Fest** per condividere un importante momento di incontro e riflessione sulla **celiachia**, l'intolleranza permanente al glutine che in Italia colpisce una persona su 100, confermando così la sua grande attenzione alle necessità alimentari delle diverse categorie di consumatori. **Fornitore Ufficiale** della manifestazione, lo storico salumificio proporrà **la sua ampia gamma di salumi "gluten free"** tra cui affettati, würstel e hamburger, che i soggetti celiaci e intolleranti al glutine possono assaporare in totale tranquillità e sicurezza.

Il cuore gastronomico del Gluten Free Fest, **l'Area Ristoro**, "palpiterà" per le specialità dei due brand: i visitatori della **Paninoteca** potranno assaggiare **affettati, hamburger e würstel della linea Beretta e Wüber** come stuzzicante companatico di panini e della tradizionale torta al testo umbra, tutto rigorosamente senza glutine. In calendario anche **un appuntamento quotidiano di degustazione**, dove il pubblico potrà provare vari abbinamenti gastronomici e trattare tematiche inerenti il mondo della celiachia.

Le referenze del Gruppo Beretta adatte ai celiaci presentano la dicitura "Senza Glutine" che garantisce l'assenza di glutine (glutine < 20 ppm). L'azienda ha deciso inoltre di rendere alcuni prodotti maggiormente riconoscibili come "gluten free", applicando sulle confezioni il marchio Spiga Barrata, simbolo di facile lettura per il celiaco e per le persone sensibili al glutine. In particolare, hanno questo riconoscimento tutti i prodotti delle linee Semplici Piaceri e i Würstel a marchio Beretta e Wüber, che recano sulla confezione il marchio, indicatore univocamente riconosciuto come simbolo di assenza di glutine. Per il consumatore celiaco, la Spiga Barrata rappresenta la migliore garanzia di sicurezza e idoneità alla propria



dieta, un logo rassicurante e di impatto immediato, capace di guidare le scelte in modo veloce e sicuro.

Gruppo Beretta

Il Gruppo Beretta nasce come salumificio artigianale nel 1812 a Barzanò, nel cuore della Brianza, ed è oggi una delle più importanti aziende alimentari italiane con 22 siti produttivi situati in Italia e all'estero, diversificati per specificità produttiva, e 1.300 dipendenti.

Il Gruppo, grazie all'esperienza tramandata per otto generazioni e una costante ricerca di tecniche di produzione sempre più all'avanguardia, oggi può contare oltre 300 referenze sul mercato italiano: dai DOP più rinomati agli IGP, da tutti i prodotti "nobili" della salumeria italiana ai würstel.

Il Gruppo Beretta si colloca al 3° posto nel mercato dei salumi a libero servizio (Quota a Valore, fonte: IRI – AT Dic 2014). Di rilievo anche il ruolo dell'export: i prodotti Beretta sono distribuiti in Europa, Nord America, Medio Oriente, Asia, Australia. Il fatturato complessivo del Gruppo Beretta Salumi nel 2014 è stato pari a circa 690 milioni di Euro (di cui 200 mln fatturato estero).

Per maggiori informazioni:

Noesis Comunicazione

Antonella Nasini, Maria Laura Varcaccio Tel 02 831051.1 | e-mail: beretta@noesis.net