



**ROVAGNATI, MAISON FAMILIALE ITALIENNE SPÉCIALISÉE DANS LA
CHARCUTERIE HAUT DE GAMME DEPUIS 1943, CONFIRME LE
DEVELOPPEMENT DE NATURALS®**

**Sa gamme saine, responsable et sans nitrite élaborée de la manière
la plus naturelle possible**

FORTES AMBITIONS POUR LE MARCHÉ FRANÇAIS.

Naturals®, la seule marque à offrir une gamme complète de charcuteries sans nitrite au rayon traditionnel à la coupe en GMS et à destination des professionnels de la restauration continue son fort développement. Avec **+40% de CA au 1er semestre 2022** sur le segment GMS, l'offre italienne sans nitrite n'a pas fini de conquérir le marché français.

Lancée il y a 5 ans, la gamme Naturals® s'est vite développée passant d'**une à 20 références**. Elle représente aujourd'hui **75% du CA de la maison en GMS**.

" Nous observons une croissance à deux chiffres depuis 3 ans sur cette gamme, une performance vu la dynamique actuelle du marché. Les Français sont résolument réceptifs au sans nitrite mais attention, ils ne le seraient pas au détriment du goût... "

explique Alexandre Hurtaud, country manager France Rovagnati

Face au succès auprès des consommateurs, la marque vient de dévoiler une gamme complète de **chiffonnades et saucissons secs**. Une offre permettant à la marque d'investir le **segment l'apéritif**, un marché en pleine croissance.

Côté **food service**, la marque débute sa percée auprès des restaurateurs (déjà 5% du CA). Une tendance émergente du côté de la restauration italienne mais aussi traditionnelle française.

" Sur le segment CHR-RHF, on observe que la prise de conscience est plus lente mais celle-ci va inévitablement s'accélérer face à la demande des consommateurs français qui sont les plus exigeants d'Europe " ajoute Alexandre Hurtaud



CONSERVATION
Sans
Nitrite

LE « SANS NITRITE » POSSIBLE GRÂCE À UN SAVOIR-FAÏRE UNIQUE

Issu de nombreuses années de recherche - l'entreprise dédie chaque année **3% de son CA à la recherche, soit plus de 8 millions d'euros**, le processus de fabrication de la gamme Naturals est breveté. Mais c'est surtout grâce à une rigueur et à un haut degré d'exigence de qualité à tous les niveaux de production et ce dès l'élevage, que Naturals a pu voir le jour.

Naturals est le fruit d'une politique globale responsable de la Maison Rovagnati qui intègre dans le cadre de sa stratégie de **développement durable** (RQR), un cahier des charges strict sur l'alimentation animale (sans OGM), les conditions d'élevage (sans antibiotique) et la limitation du stress animal. En plus d'être sans nitrite et sans nitrate, Naturals® est aussi sans gluten, sans dérivé de lait, sans colorant et sans polyphosphate ajouté. Une rigueur sanitaire irréprochable et une sélection de viande ultra qualitative contribuent largement à la réalisation de cette prouesse.



Réalisée dans le strict respect de la tradition italienne, cette gamme conserve les saveurs italiennes traditionnelles qui en font sa réputation au niveau mondial



À PROPOS DE **ROVAGNATI**

Fondée il y a près de 60 ans par Paolo Rovagnati, l'entreprise familiale est le spécialiste n°1 en Italie dans la charcuterie haut de gamme. Le succès de la marque repose sur le respect des valeurs de savoir-faire, de goût, de qualité et de sélection des matières premières. Installé en France depuis 2017, le bureau Rovagnati France veille au développement de la marque sur ce nouveau territoire stratégique. Implantée en Lombardie près de Milan, l'entreprise compte 6 unités de production et emploie 1000 personnes à travers le monde. Rovagnati produit chaque année près de 25 000 tonnes de charcuterie pour près 300 millions d'euros à travers le monde.

