



Preparatele din carne Salbac (parte a grupului de firme Agricola) vor putea fi degustate la standul companiei in cadrul Congresului INDUSTRIA CARNII.RO, desfasurat pe 14 aprilie, la Rin Grand Hotel, din Bucuresti. Nu va lipsi de la degustare Salamul de Sibiu, devenit anul acesta marca protejata la nivelul Uniunii Europene, dobandind denumirea de Indicatie Geografica Protejata (IGP).

Datorita specificitatii produsului si a legaturii sale cu aria geografica, Romania a solicitat inregistrarea Salamului de Sibiu ca Indicatie Geografica Protejata pentru a-l face cunoscut si pentru a-i creste competitivitatea la nivel european si mondial. Dupa aproape doi ani, demersurile tarii noastre de a pune Salamul de Sibiu pe harta produselor protejate si recunoscute in cadrul Uniunii Europene au avut succes si, astfel, produsul a dobandit titulatura IGP.

„Salbac se diferentiaza semnificativ de ceilalti competitori de pe piata mezelurilor, daca ne referim numai la structura portofoliului de produse comercializate: aproape 50% salamuri crud-uscate, comparativ cu piata in care aceasta grupa reprezinta 7%. Salamul de Sibiu Agricola este de cativa ani buni, lider incontestabil in acest segment, cu o cota de piata medie consolidata de 50%. Produsele crud-uscate Agricola fabricate de Salbac se diferentiaza in primul rand prin calitate si inovatie, attribute care ne-au livrat increderea consumatorilor. La acestea se adauga seriozitatea cu care ne facem treaba”, ne-a declarat Angelica Smil, director general Salbac.