CLAI amplia la gamma delle carni fresche: arrivano hamburger, mini hamburger e tramezzini

Dal 16 settembre tre nuovi prodotti a marchio della cooperativa romagnola sono comparsi nella grande distribuzione. L’accordo con CEM rafforza la presenza nel banco frigo e apre la strada a ulteriori sviluppi commerciali

La cooperativa agroalimentare imolese CLAI amplia la propria offerta nel settore delle carni fresche confezionate, introducendo **tre nuove referenze** destinate alla grande distribuzione. Dal 16 settembre 2026 sono infatti disponibili **hamburger**, **mini hamburger** e **tramezzini con prosciutto cotto e formaggio**, tutti realizzati con carne bovina e suina 100% italiana.

L’operazione nasce dalla collaborazione commerciale con CEM, cooperativa specializzata nel confezionamento delle carni, e risponde alla crescente importanza del libero servizio nelle abitudini di acquisto. Per CLAI si tratta di un ulteriore sviluppo della propria filiera, con l’obiettivo di rafforzare la presenza nel comparto delle carni preparate.

Tre nuove referenze con carne 100% italiana

L’**hamburger da 150 grammi** è presentato in un vassoio di cartoncino certificato FSC, con una pellicola sottovuoto skin che aderisce alla superficie della carne. La durata di conservazione è di 17 giorni.

I **mini hamburger** sono proposti in confezioni da sei pezzi, ciascuno del peso di 35 grammi. Il confezionamento avviene in atmosfera protettiva, con una durata di conservazione di nove giorni.

I **tramezzini con prosciutto cotto e formaggio**, infine, sono venduti in confezioni da due pezzi, anch’essi in atmosfera protettiva, e hanno una durata di conservazione di otto giorni.

Tutte e tre le referenze sono realizzate con carne bovina e suina proveniente da animali nati e allevati in Italia

L’accordo con CEM e lo sviluppo della filiera

L’introduzione dei nuovi prodotti segna un ampliamento dell’attività commerciale di CLAI in un segmento nel quale il confezionamento assume un ruolo determinante per la conservazione, la presentazione e la distribuzione della carne.

La collaborazione con CEM permette alla cooperativa imolese di avvalersi di competenze specifiche nel confezionamento per conto terzi, mentre per CEM rappresenta un’opportunità per rafforzare i rapporti con le imprese che operano nelle fasi precedenti della filiera.

> «La filiera CLAI diventa ancora più forte e si consolida la nostra presenza nel libero servizio: i consumatori possono ora acquistare prodotti di carne fresca con la garanzia della qualità a marchio CLAI», dichiara **Antonio Giovanetti**, direttore generale di CLAI.

L’accordo potrebbe inoltre estendersi ad altre iniziative commerciali. La cooperativa ha già annunciato l’arrivo di ulteriori referenze nelle prossime settimane.

> «Si tratta di una nuova esperienza commerciale su cui stiamo lavorando da tempo in piena sintonia con la governance di CEM», aggiunge **Giovanetti**, sottolineando la volontà di sviluppare la collaborazione nei prossimi mesi.

Anche **Marco Magnani**, direttore generale di CEM, evidenzia l’interesse per una maggiore integrazione tra le due realtà cooperative. La crescente complessità delle richieste del mercato, secondo Magnani, rende necessario costruire rapporti più strutturati tra le aziende della filiera, mettendo in comune competenze produttive e commerciali.

Data di creazione
28/09/2026
Autore
redazione