

02



I nostri
mercati





I nostri mercati

La storia del Gruppo è legata alla geniale intuizione del nostro fondatore, Apollinare Veronesi che, nell'Italia del dopoguerra, ha dato impulso alla moderna zootecnia. Era il 1958 quando Apollinare costruisce a Quinto di Valpantena (VR) il primo impianto mangimistico.

Nel 1968 il Gruppo si apre al settore dell'allevamento avicolo e della produzione e lavorazione di carni di pollame: viene istituita l'Agricola Italiana Alimentare S.p.A che diventerà famosa in Italia e nel mondo come AIA.

Sotto la nuova bandiera, il Gruppo continua a crescere e nel 1985 entra anche nel settore delle carni e dei salumi di suino acquisendo importanti realtà italiane (tra cui Montorsi e Italsalumi) fino all'acquisizione, nel 2002, di Negroni, storica azienda italiana, eccellenza della salumeria.

La storia di innovazione del Gruppo procede di pari passo con lo sviluppo della moderna distribuzione alimentare e l'evoluzione dei consumi e dei costumi degli italiani. La capacità di interpretare e anticipare i bisogni di un consumatore in evoluzione ci ha permesso di creare nuovi mercati e diventare leader. Oggi sono molti quelli in cui operiamo e dove siamo protagonisti grazie alla vasta offerta dei prodotti presenti negli scaffali di tutto il territorio nazionale e di molti Paesi esteri.



1931
NEGRONETTO

Da un'idea di Paolo Negroni, nasce il primo salamino brandizzato da asporto. Racchiude in sé tutte le qualità e le caratteristiche del tradizionale salame cremonese, e rivoluziona il modo di consumare questo prodotto.



1970
MORTADELLA AL TAGLIO
4 CASTELLI

La vera mortadella emiliana fa il suo ingresso nel panorama gastronomico italiano, conquistando subito i palati più esigenti con il suo profumo inconfondibile e il suo sapore unico.



1984 PRONTOCUOCI

Spiedini, bocconcini di pollo, cotolette e tante altre idee: una vasta gamma di prodotti già pronti per la cottura, perfetti per chi desidera un pasto gustoso e sano senza rinunciare alla praticità.



1985 WUDY

AIA lancia Wudy, il primo wurstel di pollo: gusto e leggerezza che conquistano il palato di tutta la famiglia. Un nuovo modo di mangiare il pollo, diventato un'icona di bontà e praticità.



1990 LE SPINACINE

Una novità irresistibile: cotolette di pollo e tacchino con spinaci in foglia in una panatura croccante. Un'intuizione destinata a conquistare le tavole degli italiani, grandi e piccini.



1994 PROSCIUTTO COTTO AL TAGLIO MONVERO

Il primo prosciutto cotto 100% italiano che valorizza il concetto di filiera.



1995 I CUBETTI

Una rivoluzione in cucina: i salumi in cubetti Montorsi (a marchio Negroni dal 2012) reinventano il modo di consumare pancetta, prosciutto cotto e altri ingredienti versatili.



1996 DURANGO

Leggermente piccanti e dal gusto inconfondibile, le alette di pollo sono perfette per un aperitivo sfizioso o una cena con gli amici.



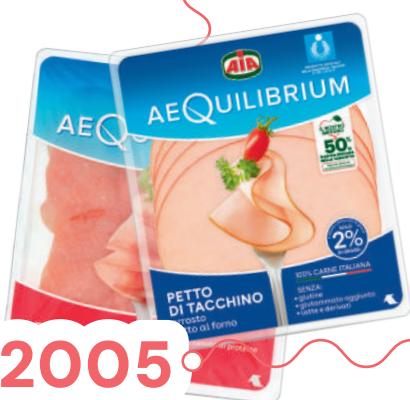
1996 BONROLL

Con il primo arrosto di carni bianche con diversi ripieni, fare bella figura in cucina non è mai stato così facile. Veloce da cucinare e perfetto per ogni occasione, BonRoll è una vera pietra miliare nel mondo degli arrosti.



2004 LINEA STELLA

Negroni brilla nel firmamento dei salumi con un'ampia linea di salumi affettati in pratiche vaschette. Prosciutto cotto, crudo, salame, mortadella: gusto, praticità e qualità per tutta la salumeria a libero servizio.



2005 AEQUILIBRIUM

Nasce come il primo affettato avicolo e diventa l'affettato di pollo e di tacchino in vaschetta per eccellenza. Leggero e saporito, AeQuilibrium è perfetto per chi cerca un'alternativa ai salumi tradizionali.



2007 BRICK ALUME AEQUILIBRIUM

Senza grassi, additivi o conservanti, ma ricco di proteine e 100% italiano: arriva l'albume d'uovo pasteurizzato in brick. La scelta particolarmente amata da tanti sportivi.



2009 GRAN COTECHINO

Un grande classico della cucina italiana, rivisitato e reso ancora più gustoso: il Gran Cotechino è preparato con carni italiane selezionate e lavorate con cura. Perfetto per le occasioni speciali, anche di tutti i giorni.



2015 I PETALI

Sottili e flessibili, i salumi in Petali sono perfetti per creare piatti originali e sorprendenti. Esaltano il gusto di guanciale, bacon, speck e altre tipologie di affettato, rendendoli ancora più saporiti e invitanti.



2016 AFFETTATI ESSENZA

L'eccellenza della salumeria italiana pratica e versatile: la linea top di Negroni offre Gran Crudo, Gran Cotto, Salame e Mortadella Riserva, Culatello, Pancetta e Coppa di Zibello in vaschetta, a fette sottili.



2019 UOVA VITAMINA E

Ricche di proteine e nutrienti, le uova AeQuilibrium sono un alleato prezioso per una dieta sana e bilanciata.



2022 FINGER GOOD

Ideali per una pausa veloce o un aperitivo sfizioso nelle gustose varianti Chicken Sticks, delicatamente speziati, e Chicken Rings, aromatizzati alla cipolla.

2022 GRAN STINCO



Un'esplosione di gusto italiano in una ricetta raffinata, arricchita con paprika dolce e pepe nero. È Gran Stinco Gourmet: solo le migliori carni per un prodotto di altissima qualità.

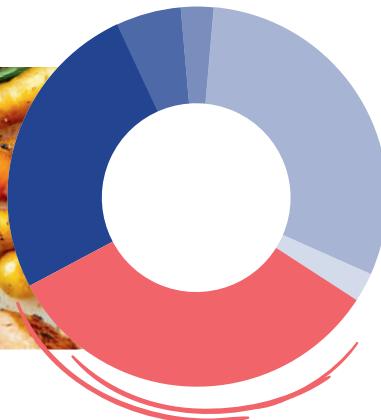


2023 AEQUILIBRIUM&ME

Tutto il gusto iconico, la qualità e l'italianità di AeQuilibrium racchiusi in un comodo e pratico pack da 60 grammi "giusto per te". Disponibile in tre varianti: Petto di Tacchino, Petto di Pollo e Mortadella di Pollo.

AIA e Negroni: due icone alimentari

Gli elaborati crudi



Negli anni Ottanta, in un'epoca di grandi cambiamenti, con l'espansione dei supermercati e le trasformazioni nelle dinamiche familiari, è nata la rivoluzionaria linea Prontocuoci. Un'innovazione che introduce sulle tavole italiane una vasta gamma di spiedini, hamburger e salsicce fresche, pronte da cuocere, valorizzando le parti del pollo meno utilizzate in opzioni culinarie gustose e comode.

Prodotto simbolo della categoria è **Bon Roll**: il polpettone più amato dagli italiani. Nato riadattando una linea produttiva acquistata in Giappone per la produzione di un dolce di riso ripieno è diventato negli anni una vera e propria icona.

Il 2023 si chiude con il rafforzamento della leadership di AIA, unico player a chiudere l'anno con una crescita di quota.

GRUPPO VERONESI	33,1%
1° Competitor	25,7%
2° Competitor	5,5%
3° Competitor	2,9%
Private Label	30,1%
Altri	2,7%

Fonte: DATI Circana Quota a Volume AT 2023
- Totale Italia - I-S-LSP-Discount

Gli elaborati cotti non panati

Per rispondere ad un consumatore alla ricerca di un sempre maggior livello di servizio nascono anche gli elaborati cotti non panati ispirati ai gusti di tanti paesi e interpretati con stile italiano. **Chicken salad, Kebab, arrosto di tacchino e Durango**: sono solo alcune delle referenze che confermano AIA leader indiscusso della categoria. Nonostante il mercato sia segnato da una forte crescita della quota delle Private Label, l'offerta di AIA si dimostra vincente con importanti differenziali rispetto alle quote di mercato degli altri player.



Fonte: DATI Circana Quota a Volume AT 2023
- Totale Italia - I-S-LSP-Discount

Gli elaborati cotti panati

L'offerta della "cucina più grande d'Italia" continua con i prodotti panati: **Spinacine, Cordon Bleu, La Milanese, La Viennese, Bigger, Nagghy**. I principali player del mercato presentano quote sostanzialmente stabili, AIA si conferma marchio leader di riferimento della categoria preceduto solamente dalle Private Label.

GRUPPO VERONESI 23,4%

 1° Competitor	17,4%
 2° Competitor	12,8%
 3° Competitor	4,5%
 Private Label	40,2%
 Altri	1,8%

Fonte: DATI Circana Quota a Volume AT 2023
– Totale Italia – I-S-LSP-Discount



Wudy

Nel 1985 nasce uno dei marchi più importanti del Gruppo, oggi lovebrand: **Wudy** rapidamente diventato il wurstel preferito dagli italiani. Il successo di Wudy varca presto i confini nazionali e diventa il prodotto più esportato di AIA.

GRUPPO VERONESI 23,2%

 1° Competitor	5,2%
 2° Competitor	2,4%
 3° Competitor	2,4%
 Private Label	52,6%
 Altri	14,2%

Fonte: DATI Circana Quota a Volume AT 2023
– Totale Italia – I-S-LSP-Discount



Uova

Il Gruppo è attivo anche nel settore delle uova, offrendo molte tipologie in grado di rispondere alle più diverse esigenze del mercato: classiche, all'aperto, bio, a pasta gialla, senza uso di antibiotici, AeQuilibrium con vitamina E. Da oltre 20 anni siamo presenti nel mercato degli ovoprodotti sia con le referenze di Albume AeQuilibrium che con una gamma dedicata ai professionisti: Uova Sgusciate pastorizzate in brick da 1 kg sia classiche che pastagialla, Tuorlo d'uovo sia classico che pastagialla e referenze biologiche e all'aperto e una nuova linea di prodotti categoria A.

Uova in Guscio



Fonte: DATI Circana Quota a Volume AT 2023
- Totale Italia - I-S-LSP-Discount



Uova sgusciate



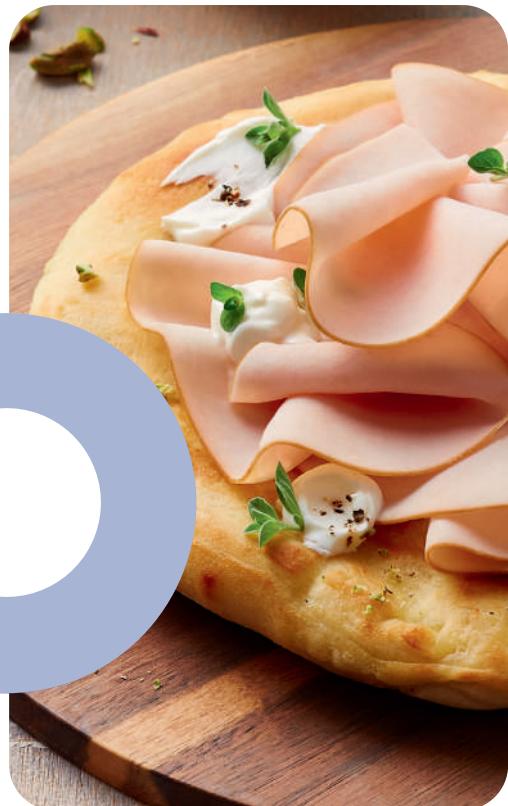
Fonte: DATI Circana Quota a Volume AT 2023
- Totale Italia - I-S-LSP-Discount

Affettati

Nel 1985 entriamo anche nel mondo della carne suina e degli affettati. Inizia così l'esperienza nella categoria dei salumi, completata nel 2002 con l'ingresso nel Gruppo dello storico marchio Negroni, simbolo della salumeria di qualità nel mondo. Oggi siamo il primo attore del mercato con **Negroni linea "Stella"**, **Negroni linea "Essenza"** e **AeQuilibrium** e l'intramontabile Negronetto. Nel 2023 nasce **"AeQuilibrium&me"**, nuova linea in un comodo e pratico pack da 60 grammi, prodotto ideale per ogni occasione di consumo.



Fonte: DATI Circana Quota a Volume AT 2023
- Totale Italia - I-S-LSP-Discount



Cubetti

I cubetti sono un'importantissima innovazione nata negli anni '90 che ha creato un nuovo segmento di mercato e definito un nuovo modo di consumare i salumi come ingrediente versatile in cucina. Nel 2015 i petali affiancano i cubetti come nuovo formato alleato per preparazioni più raffinate.



Fonte: DATI Circana Quota a Volume AT 2023
- Totale Italia - I-S-LSP-Discount



La salumeria al banco servito

Per iniziare, nel nostro banco salumeria troviamo i prosciutti cotti Monverò e Stella, le specialità di Zibello quali Culatello, Coppa, e Pancetta e i salami tradizionali Milano, Napoli, e Ungherese; e ancora le mortadelle 4 Castelli e Stella Oro, insieme ai prosciutti crudi di Parma e San Daniele. Le linee AeQuilibrium e Fior di Arrosto, tra leggerezza e alta gamma, completano un assortimento divenuto riferimento per gli italiani.

Cotechino, zampone e stinco

Cotechino e zampone: due capi saldi della tradizione natalizia italiana che abbiamo brandizzato per primi. Con i marchi Negroni e Fini salumi, siamo leader di mercato con un'offerta 100% italiana.

Dalla ricerca di nuovi sapori nasce il "Gran Stinco Gourmet": 100% gusto italiano in una raffinata ricetta impreziosita con paprika dolce e pepe nero.





L'eccellenza dei nostri mangimi

Nel 1958 a Quinto di Valpantena, vicino Verona, venne inaugurato il nostro primo impianto di produzione di mangimi. Attualmente sono **7 mangimifici all'avanguardia situati in Italia**. Questi impianti ci consentono di servire con efficienza l'intero territorio nazionale e di raggiungere rapidamente i principali mercati esteri.



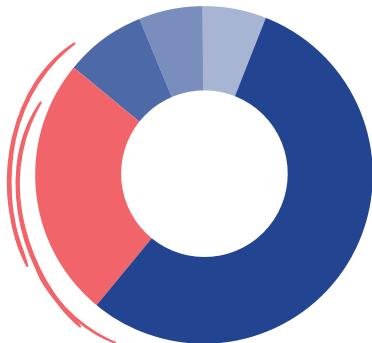
La nostra offerta

La nostra azienda rappresenta l'unico operatore in Italia capace di offrire mangimi per tutte le specie di animali da allevamento. Contiamo oltre **1.700 referenze nel nostro catalogo**, sviluppate da un team dedicato alla Ricerca e Sviluppo, disponibili sia preconfezionate presso i rivenditori autorizzati sia fornite sfuse direttamente attraverso la nostra logistica, per venire incontro alle esigenze di allevamenti di qualsiasi dimensione.

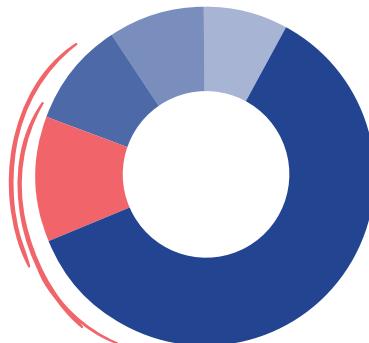
Quote di mercato

Riconosciuti come il principale attore nel mercato libero oggi siamo tra i principali produttori a livello mondiale.

Veronesi è leader nella produzione italiana con una quota superiore al 25% ed il più importante player sul mercato libero con oltre il 12%. Circa il 75% dei mangimi è dedicato agli animali in filiera, il restante è venduto sul mercato libero.



Produzione italiana



Quota mercato libero

*Fonte: nostre elaborazioni su dati Cerved – Databank

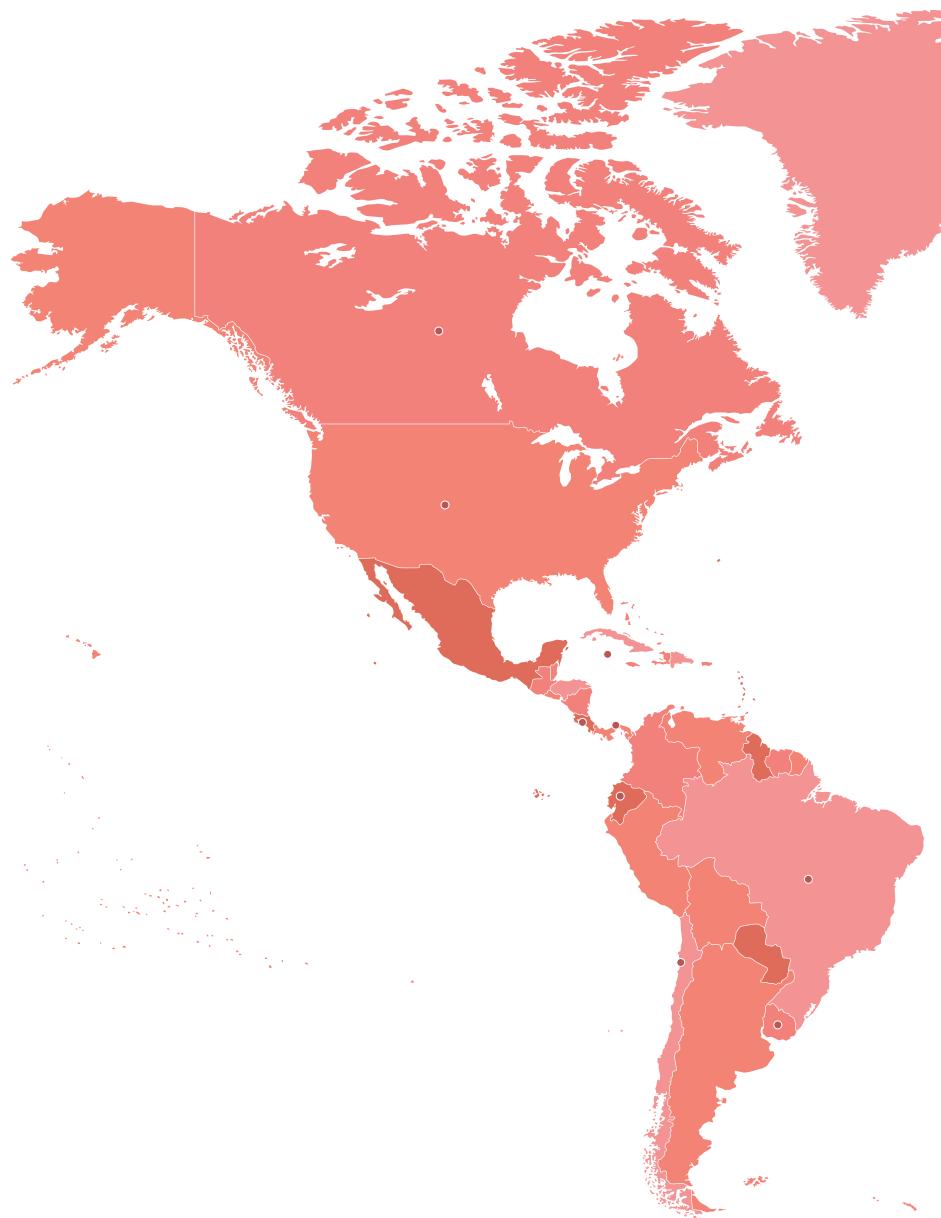
Produzione

La nostra capacità produttiva supera i **100 kg di mangime al secondo**, grazie a impianti di produzione dotati delle più moderne tecnologie e a un sistema di automazione che garantisce precisione e personalizzazione massima dei prodotti, in linea con le specifiche richieste dai nostri clienti.

Distribuzione

Forniamo i nostri prodotti a **oltre 7.000 clienti**. La nostra rete di distribuzione comprende più di 1.100 rivendite agrarie distribuite sull'intero territorio nazionale per soddisfare le esigenze di professionisti e appassionati di tutti i settori dell'allevamento animale.

Export



Europa



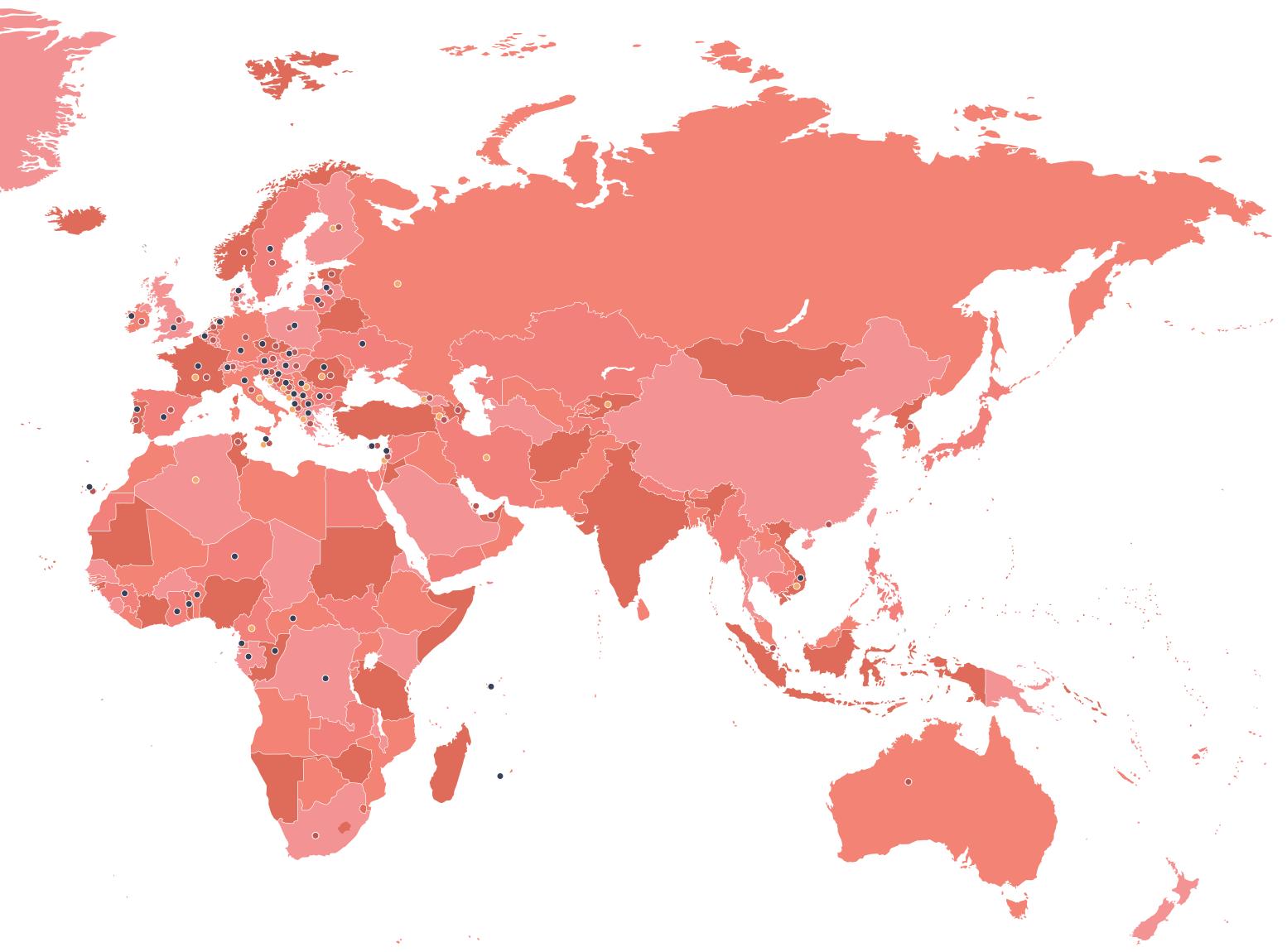
Africa



portiamo il made
in Italy in oltre
70
paesi

15%
del fatturato
consolidato

giro d'affari di oltre
623
milioni di €



Americhe

- BRASILE
- CANADA
- CILE
- COSTA RICA
- ECUADOR
- ISOLE CAYMAN
- PANAMA
- STATI UNITI
- URUGUAY



Asia

- ARMENIA
- AZERBAIGIAN
- COREA
- EMIRATI ARABI UNITI
- HONG KONG
- IRAN
- KYRGYZSTAN
- LIBANO
- QATAR
- SINGAPORE
- VIETNAM



Oceania

- AUSTRALIA

