

DOLCESALATO



Gusto e benessere in primo piano

L'innovazione è il filo conduttore che unisce tutte le aziende del comparto bakery frozen che hanno risposto alle nostre domande. Si punta ai prodotti con connotazione salustistica e ai dolci peccati di gola. La ricerca sugli ingredienti va verso farine

meno raffinate, multigrain, vegani, a ridotto contenuto di grassi e zuccheri. Resta il bisogno di indulgence, che si traduce in topping e farciture golose. La crisi non ha intaccato la ricerca di qualità, a partire dalle materie prime e nonostante la difficoltà del periodo

non è mai mancato il supporto a distributori e utilizzatori, con iniziative dedicate. Dalla consulenza su come affrontare il momento a un adeguamento del servizio, con confezioni ridotte, materiali per delivery e take away. © Riproduzione Riservata



UNIGRÀ - CASA GIANI

In arrivo Gli Sfogliosi

Brand

Gourmand Pastries

Categorie

Vienneseria/sfoglie, snack dolci e salati

Canali

Horeca, pasticcerie

Distribuzione

Grossisti Horeca, Distributori pasticceria

Proposte healthy e a etichetta corta, alternative vegetariane/vegane e prive di allergeni, ma soprattutto la crescente domanda di farine "alternative", ovvero referenze con mix di cereali e semi, superfood e naturalmente opportunità palm-free.

Oggi il mercato dei prodotti da forno

surgelati chiede soprattutto questo.

«Per il mondo colazione, infatti, abbiamo recentemente lanciato il Croissant vegano granfarro e mora - precisa **Carlo Alberto Ghioldi, Frozen BU Director & National Coordinator Bakery Division** - e il Croissant al riso, albicocca e arancia, che si aggiungono al Croissant vegano all'arancia, alla linea multicereali con varie farciture, e al Fagottino di ribes rosso e melograno». Il livello di servizio, che si esprime anche con soluzioni ready to use, è un altro punto cardine della politica commerciale dell'azienda.

«Ci stiamo concentrando sulla rivisitazione dei packaging - precisa Ghioldi - offrendo ai nostri clienti cartoni piccoli, che non diano problemi di stoccaggio, e confezioni comode per l'utilizzatore. Un'opportunità

apprezzata in questo contesto di chiusure a singhiozzo».

Mentre il reparto Ricerca&Sviluppo è sempre al lavoro per individuare nuove ricette: «Siamo tra i pochi ad avere un croissant realizzato con farina di riso fattualmente disponibile nelle versioni albicocca e arancia o limone e arancia), e forse gli unici a proporre un croissant senza zuccheri aggiunti, grazie all'utilizzo dello sciroppo di dattero».

Attualmente, in programma, c'è il lancio della linea Gli Sfogliosi, croissant con ricetta italiana lavorati alla francese. La linea si comporrà delle referenze vuoto, albicocca, crema e cioccolato, tutte proposte nel formato da 100 g. E per il futuro? «Sicuramente continueremo a lavorare in termini di innovazione di prodotto e di servizio - conclude il manager - andando incontro a tendenze come quelle dei prodotti etnici e dei prodotti mignon. La volontà è di essere attrattivi anche nei confronti del consumatore finale, a cui arrivare attraverso un servizio di vendita diretta». C.B.