

DOLCESALATO

DOSSIER

PRIMA COLAZIONE

Di Marianna Notti



CAFFETTERIA
*La qualità e
l'unicità sono
fondamentali*

DOLCI
*Vastissima offerta
di forme e farciture*



LABORATORIO
*Ottimizzare le risorse
è indispensabile*

INGREDIENTI

I vantaggi del frozen

IL SURGELATO DI QUALITÀ CONSENTE DI OFFRIRE AL CLIENTE UNA SCELTA AMPIA, RISPARIANDO RISORSE E MANODOPERA E SENZA RISCHI DI INVENDUTO

Lunghi periodi di lockdown e difficili ripartenze hanno compromesso un anno – il 2020 – iniziato con i migliori auspici. Fonti aziendali stimano una perdita di oltre il 30% a valore per il comparto della croissanteria surgelata, che soffre per le chiusure e per il drastico calo del turismo. Nonostante uno scenario complicato, l'interesse da parte degli artigiani per i prodotti frozen è in crescita, soprattutto per produzioni altamente specializzate – per esempio i prodotti vegani – complesse da gestire nel punto vendita e che quindi diventa

preferibile delegare all'industria.

«Il lockdown ha penalizzato il settore bar in modo irrimediabile – esordisce **Carlo Alberto Ghioldi, Frozen BU Director & National Coordinator Bakery Division di Unigrà** – e il momento della colazione ne è uscito ridimensionato, anche se la brioche è un'abitudine a cui gli italiani faticano a rinunciare. Oggi il consumo è on the go: per questo abbiamo lavorato per mettere a disposizione adeguati materiali di consumo e comunicazione e stiamo studiando nuovi progetti.

La nostra risposta alla situazione attuale si è concretizzata in diverse azioni: abbiamo proposto un taglio prezzo dei best sellers, sviluppato confezioni retail composte da pochi pezzi per sacchetto, potenziato la gamma dei precotti e studiato referenze innovative, come le brioche senza zuccheri aggiunti, con sciroppo di dattero e farina di farro; con farina intera o senza olio di palma. È inoltre in via di sviluppo una gamma croissant biologici. Abbiamo lanciato novità anche nel mondo free from e vegan. Infine, abbiamo sviluppato prodotti a km 0 e di filiera italiana».

UNIGRÀ

PRODOTTO: Croissant benessere al farro Casa Giani

CARATTERISTICHE: Materie prime ricercate quali farina di farro, sciroppo di dattero e grassi nobili come olio evo, burro di cacao e olio di riso. A ridotto contenuto di zuccheri (meno di 5 g per 100 g di prodotto)

