

DOLCESALATO

PRIMO PIANO

FOCUS AZIENDE

CASA GIANI e i Momenti da gustare

UN NUOVO LOGO, UN PAY OFF CHE RACCHIUDE LA FILOSOFIA AZIENDALE E UN SODALIZIO CHE RINSALDA E RILANCIAMO IL BRAND SUL MERCATO. CON L'ACQUISIZIONE DA PARTE DEL GRUPPO UNIGRÀ, D+F SI LANCIAMO ALLA CONQUISTA DI NUOVE FETTE DI MERCATO DOLCI, MA ANCHE SALATE

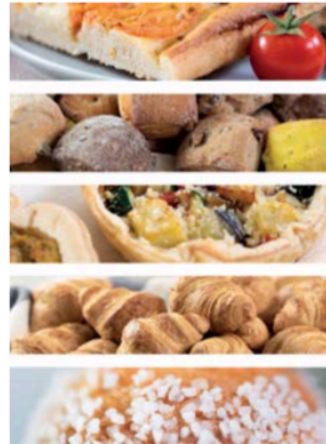
Di Roberta Suzzani

Dolci o salati. Sfiziosi o golosi. Per un break di metà giornata o una cena con gli amici. Da sempre **Casa Giani** regala "momenti da gustare", realizzati con materie prime ricercate e lavorazioni artigianali. Dal 1983, il brand di **D+F** firma una linea di croissanteria di alta qualità dedicata ai settori Ho.Re.Ca, Gdo e artigianato professionale. Referenze lavorate secondo le ricette della tradizione, con l'utilizzo di lievito madre e lunghi tempi di lievitazione, che al rispetto dell'artigianalità affiancano soluzioni di produzione di ultima generazione, seguendo i trend del mercato e per offrire ai professionisti soluzioni innovative e versatili per packaging, livelli di cottura differenziati e personalizzazione dei prodotti. L'obiettivo di D+F è soddisfare le esigenze degli artigiani, affiancandoli con referenze professionali e performanti. Già nel 1985 è la prima azienda italiana a presentare un cornetto prelievitato surgelato, e dal 2014 la stessa azienda crea il primo cornetto cotto surgelato.

CASA GIANI E UNIGRÀ. UN SODALIZIO DI GUSTO

L'acquisizione di D+F da parte del Gruppo **Unigrà** segna un punto di svolta per il mercato. Con Casa Giani, Unigrà, entra nel settore dei prodotti surgelati per la panificazione e la pasticceria portando il suo background di azienda leader nel settore food ingredients e semilavorati. Casa Giani, da 30 anni punto di riferimento della croissanteria di qualità, arricchisce il suo ventaglio di proposte e si presenta al mercato con un forte riposizionamento e un'immagine rinnovata. I momenti da gustare di Casa Giani, con Unigrà, diventano ancora più golosi.

Nel 2014, D+F,
ha lanciato il primo
cornetto cotto surgelato



I MOMENTI DA GUSTARE DI CASA GIANI

✓ CROISSANTERIA & SFOGLIE

La migliore tradizione del vero cornetto all'italiana arricchito da farciture speciali, impasti integrali e con attenzione alle esigenze quali Vegan o Palm Free.

✓ PANE

Un ricco assortimento di pane in diverse grammature e varianti: dai pani da cestino, al pane al taglio, al classico

panino con forme moderne ideali anche al consumo "on the go".

✓ SNACK SALATI

Una proposta che soddisfa tutti i palati: monoporzioni, tortine di verdura e vegane, frittini, torte intese salate.

✓ PIZZA & FOCACCIA

Preparate con diversi impasti, dalla farina kamut a quella di farro, da quelle

integrali alle farine senza glutine, le fragranti proposte di Casa Giani sono tirate a mano, alla pala, e in teglia.

✓ PASTICCERIA

Un ventaglio di soluzioni dedicate ai golosi - muffin, tartellette di frolla e salami di cioccolato - che abbraccia anche le basi da farcire e personalizzare, e non mancano referenze vegane e senza glutine.