

MERCATI

# BAKERY SURGELATO

QUALITÀ ELEVATA, PRATICITÀ E RIDUZIONE  
DEGLI SPRECHI CARATTERIZZANO  
I PRODOTTI DI QUESTO COMPARTO

✦ Silvia Fornari

© Riproduzione Riservata

## ▲ Up



Nonostante la pandemia non è mancata l'**INNOVAZIONE** per i professionisti del settore



Arrivano nuove proposte di **PACKAGING** sempre più di servizio per l'Horeca

## ▼ Down



Nell'ultimo anno molti player hanno accusato **FATTURATI** in calo, anche a doppia cifra



I prodotti **SENZA PLUS** nutrizionali non sono in linea con i trend di consumo attuali



## Novità con la Farina Intera

Dai pani per il consumo on the go tipo piccolo snack ai bocconcini da catering fino al mondo del panino e del consumo in famiglia, l'assortimento di D+F, azienda che fa capo al gruppo Unigrà, è ampio e funzionale alle necessità dei suoi clienti, con la garanzia della massima sicurezza alimentare.

Recentemente l'azienda ha lanciato una serie di specialità frozen uniche sul mercato, perché preparate con un ingrediente inedito, la Farina Intera. «Questa speciale linea di prodotti nasce dalla collaborazione esclusiva tra Molino Varvello, titolare del brevetto Farina Intera, e Casa Giani – spiega **Carloalberto Ghioldi, Frozen BU Director & National Coordinator Bakery Division di Unigrà e Amministratore D+F** –. Farina Intera è l'unica farina bianca ricca di fibra solubile perché conserva integre le parti nobili del chicco. Ottenuta tramite un esclusivo processo di lavorazione brevettato, ha tutti i vantaggi della farina integrale, mantenendo però l'aspetto e il sapore di una tradizionale farina bianca. Farina Intera ha una biodisponibilità di fibra solubile superiore a una farina comune ed è priva della componente lignina, tipica dei prodotti integrali. I prodotti finiti sono quindi più soffici, gustosi e si mantengono



**Carloalberto Ghioldi**, Frozen BU Director & National Coordinator Bakery Division

freschi più a lungo. Le specialità Casa Giani realizzate con questo ingrediente sono per il momento la pizza al tegamino (disponibile in due formati e priva di lattosio), il croissant vuoto, la tortina Petalo di grano e la torta biete&spinaci».

I prodotti di D+F sono distribuiti principalmente nel mondo della ristorazione collettiva e commerciale e del catering. «I grossisti del canale Horeca e del canale bakery, la grande distribuzione e i cash sono i nostri attuali canali distributivi – fa sapere Ghioldi –. Continuiamo a investire risorse per potenziare tale tipo di approccio indiretto in quanto il servizio logistico distributivo è fondamentale per arrivare ai punti di consumo».





D+F

Casa Giani

Tortino spinaci e biette con farina  
intera

Gustosa torta salata a base di  
pasta sfoglia realizzata unicamente  
con Farina Intera ripiena di  
bietole, spinaci e Parmigiano  
Reggiano. Grazie a Farina Intera,  
questa torta salata risulta più  
friabile e gustosa, mantenendosi  
fresca più a lungo

Torta intera 400 g