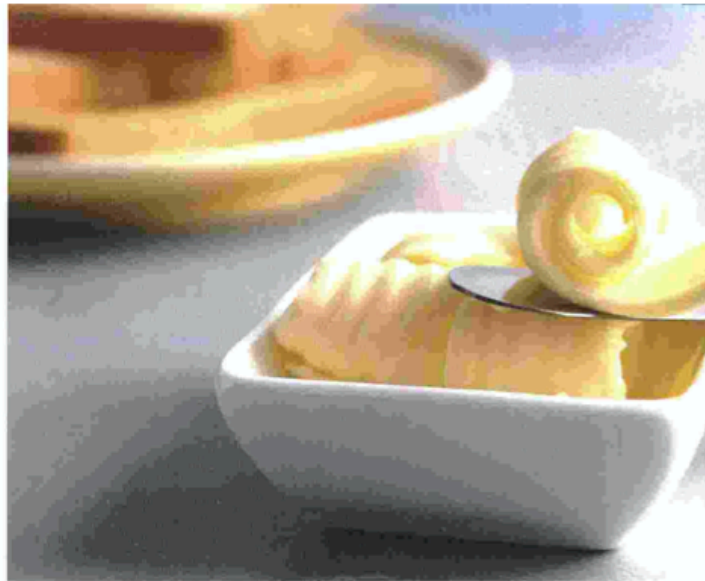




FOOD
SERVICE

MERCATI BURRO E MARGARINA

CRESCe L'ATTENZIONE ALLA QUALITÀ, ALLA PROVENIENZA DELLA MATERIA PRIMA E ALLE PERFORMANCE DEI PRODOTTI. LE AZIENDE RISPONDONO CON LINEE DEDICATE E UN'OFFERTA DI ALTO LIVELLO



UN'OFFERTA SEMPRE PIÙ **PREMIUM**



UNIGRÀ

Innovazione chiave strategica

Con il **brand Martini Food Service**, Unigrà lavora costantemente alla ricerca di **prodotti professionali innovativi dedicati al settore della ristorazione**. «Analizziamo attentamente il mercato – spiega **Andrea D'Uva Zurlo, National Sales Manager Martini Food Service** – per sviluppare nuove referenze con formulazioni innovative e attente alle esigenze del consumatore finale, quali **gluten free**, **senza grassi idrogenati**, **vegan**. Alla base della nostra strategia, oltre a investire su tale ricerca, anche **l'investimento sulla formazione per i nostri clienti**. Recentemente abbiamo lanciato una **mélange**: un prodotto molto interessante soprattutto in cucina, poiché può davvero essere considerata un sostitutivo del burro nelle preparazioni dei piatti. Ne mantiene gusto, sapore, lavorabilità offrendo al contempo le stesse prestazioni e la leggerezza di una margarina». La distribuzione passa per grossisti e cash&carry, adottando una politica di prezzi netti. «**Con i cash&carry pianifichiamo attività promozionali** durante il corso dell'anno, mentre con **i grossisti puntiamo soprattutto**



UNIGRÀ

Marchi del fuori casa	Martini Food Service.
Prodotto	Melange
Descrizione	Le elevate prestazioni di una margarina vegetale si uniscono a gusto e aroma tipici del burro, che si mantengono anche dopo cottura.
Formato	Panetto da 1 kg

sulla **formazione dei loro venditori**, per favorire il sell out e consolidare il rapporto con l'azienda. Inoltre, svolgiamo attività dimostrative e, con alcuni di loro, partecipiamo a fiere con chef e tecnici di settore. L'obiettivo è essere sempre di più dei veri e propri consulenti, oltre che fornitori, e questo per noi è una grande opportunità e sfida».

I trend

C'È INTERESSE VERSO
**bio e
lactose
free**

**Gli incarti
compostabili**
TRA LE SCELTE SOSTENIBILI

Il segmento dei burri tecnici

O FRAZIONATI È QUELLO CHE
CRESCE DI PIÙ

SEMPRE PIÙ APPREZZATI
I PRODOTTI REALIZZATI
CON MATERIE PRIME

**da filiera
italiana
certificata**

A cura di