

Martini Linea Gelato debiutuje na SIGEP 2017, Początek nowej tożsamości marki Lodów Rzemieślniczych

Nam. A3 - Stoisko 107

Unigrà prezentuje na 38. edycji salonu w Rimini nową markę, która wyznacza odrodzenie sektora lodziarskiego głównego uczestnika: nowy wizerunek, nowe umiejscowienie na rynku, szeroka gama z rozwojem nowych typologii produktów i nowa struktura handlowa, aby zaspokoić wymogi profesjonalistów w sektorze lodziarskim.

SIGEP, Rimini Fiera, 21-25 stycznia 2017. Nazywa się **Martini Linea Gelato wielka nowość** którą Unigrà prezentuje w wielkim stylu na **SIGEP 2017**. Ambitny projekt definiuje **nową tożsamość marki kolosa w sektorze lodziarskim**: nowe wejście **począwszy od nazewnictwa, podkreśla silny związek z rodziną Martini**, od 40 lat bohatera rozwoju i międzynarodowego sukcesu firmy.

Martini Linea Gelato wchodzi na rynek dynamiczny i wydajny z energią nowego gracza, znakami rozpoznawczymi lidera takiego jak Unigrà pod względem know-how, technologiami, procesami produkcyjnymi, gwarancją jakości i nową strukturą handlową która zamierza **nie tylko przewodzić kanałowi dystrybutorów, lecz również dojść bezpośrednio do klienta końcowego**. Wyzwanie, któremu nowa marka stawia czoła: niezawodność, przewodnictwo, idealne połączenie innowacji i tradycji, duże doświadczenie w sektorze gastronomii, partnerstwo z profesjonalistami, imponująca zawartość usług, zdolność łączenia produktu made in Italy z międzynarodowością.

"Eksplodują smaku!": oto wynik, który wspiera pozycję Martini Linea Gelato. Nowa marka pod względem **wizerunku i szaty graficznej, odwołuje się do stylu vintage** aby przywołać **historyczną tradycję sektora lodziarskiego**. Do kluczowych elementów należą **włoska flaga**, która odzwierciedla **dumę produktu "made in Italy"** oraz **stylizowany rożek**, który wiąże **nieodwracalnie markę ze światem lodów**, podczas gdy **kolory niebieski, błękitny i biały** wyrażają **pewność i charakteryzują cały system pakowania produktów zgodnie z unikalnym stylem**.

Martini Linea Gelato proponuje odnowiony i poszerzony asortyment dla lodów rzemieślniczych: bazy w proszku, bazy płynne UHT, pasty smakowe, linie Aymara, zadedykowane czekoladzie oraz Le Brunelle, nadzienia na bazie tłuszczu dla sektora lodziarskiego. Głównym celem jest zaspokojenie wszystkich wymogów mistrzów lodów, dzięki bardzo szerokiej gamie produktów. Wśród baz w proszku warto wymienić odmiany dla smaków czekolady, owoców, jogurtów i dla semifreddo, podczas gdy nieodzowną cechą baz płynnych, wyróżniających się łatwością i prędkością użytkowania, jest odmiana wegańska na bazie soi. Innowacyjny produkt zgodnie z najnowszymi trendami i wymogami rynku, który wykorzystuje know-how i doświadczenie rozwinięte przez OraSi, markę zaprezentowaną po raz pierwszy w 2016 r. w Gdo: linię produktów roślinnych 100% włoskiej filii. Należy pamiętać, że bazy płynne cieszą się wielkim powodzeniem na rynkach międzynarodowych, które Unigrà nadzoruje z filiami w Hiszpanii, Azji i Ameryce Południowej.

Ponadto nowa marka zawiera linie lodowych musów i past ozdobnych zadedykowanych światu owoców oraz pasty smakowe zarówno dla smaków owocowych jak i dla smaków śmietankowych. Wśród tych ostatnich, honorowe miejsce przysługuje pastom orzechowym i pistacjowym, dostępnym w różnych wariantach, najważniejszy element nowej gamy. W sektorze czekolady marka Aymara jest odniesieniem historycznym i emocjonalnym do prekolumbijskiej cywilizacji Ameryki Południowej, będąc jednym z największych producentów kakao w obszarze jeziora Titicaca.

W odniesieniu do Le Brunelle, najszerzej na rynku gamy nadzień na bazie tłuszczu na potrzeby sektora lodziarskiego, do 13 różnych smaków dołączają 4 nowe odmiany: gianduia, kawa, cytryna i zabaione. Wizualnie odnoszące się do świata kobiecego, z wizerunkiem modelek odzwierciedlających kolory smaków które reprezentują, Le Brunelle mają na celu konsolidację ich sukcesu. Linię uzupełnia seria produktów przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych, które obejmują – między innymi – czekoladę, kremy do smarowania, polewy lustrzane, mieszanki w proszku i konfitury..

Martini Linea Gelato jest idealnym kandydatem do przyłączenia się do sektora lodziarskiego, posiadając wszystkie atuty, aby zając miejsce bohatera w tradycji Unigrà. **Strategia rozwoju marki nie ogranicza się do granic państwowych, lecz rozszerza się na rynki międzynarodowe**, poczynając od krajów gdzie firma działa ze swoimi jednostkami biznesowymi: **Hiszpania, Rosja, Ukraina, Polska, Grecja, Czechy, Brazylia, Chile, Peru, Singapur, Hong Kong.**

*"Operacja która doprowadziła do wypuszczenia Martini Linea Gelato – przynajmniej **dyrektor generalny Unigrà Gian Maria Martini** – nie jest zwykłym działaniem rebrandingowym, za pomocą którego można ściśle połączyć linię z rodziną, która od zawsze kieruje Unigrà, lecz uwidacznia decyzję przewodniczenia kanałowi o interesującym potencjale, o sile, narzędziach i strategiach wielkiego gracza międzynarodowego".*

Tło korporacyjne

UNIGRÀ

Unigrà powstała na początku lat 70-tych z chęci Pana Luciano Martini do rozwinięcia swojej działalności na rynku olejów i tłuszczów. Już od początku lat 80-tych widoczna jest koncentracja na produkcji tłuszczów roślinnych i margaryn, która z biegiem czasu rozprzestrzenia się stopniowo. Również w tych latach, Unigrà pogłębia swoją wiedzę w sektorze surogatu czekolady, do którego dołączają się stopniowo działalności w sektorze czekolady, kremów roślinnych, półproduktów w proszku dla wyrobów cukierniczych i piekarniczych oraz produkty dla świata lodów rzemieślniczych. Rok 2014 wyznacza ekspansję Unigrà na inne ważne sektory produkcyjne tj. przetwarzanie orzechów, produkcja past cukrowych, kremów i polew. Ostatnim wyzwaniem jest marka OraSi, 100% włoska linia produktów na bazie soi i ryżu, która, w celu integracji z innymi jednostkami rolnymi będącymi częścią Zespołu, realizuje wolę firmy do rozprzestrzenia się w świecie produktów roślinnych przeznaczonych dla konsumenta końcowego. Zarządzanie Unigrà powierzone jest do dziś jej założycielowi, Luciano Martini, Prezesowi zarządu, oraz jego synowi, Gian Maria Martini, Dyrektorowi generalnemu, którzy zapewniają ciągłość fundamentalnych wartości firmy: ciągłe poszukiwanie najlepszej jakości, ciągłe inwestycje w najbardziej zaawansowane technologie produkcyjne z uwagą zwróconą na ochronę środowiska, szczególna uwaga skierowana na potrzeby rynków i klientów, autentyczne przywiązanie do własnego terytorium, zapał i determinacja w osiąganiu coraz ambitniejszych rezultatów.

UNIGRÀ W LICZBACH

Unigrà jest firmą dużych rozmiarów, o wartości produkcyjnej na poziomie skonsolidowanym wynoszącej 560 milionów euro, z czego 35% pochodzi ze sprzedaży za granicą (chodzi głównie o półprodukty dla sektora i przemysłu cukierniczego), w ponad 90 krajach, dzięki międzynarodowej sieci 13 spółek (5 w Europie, 1 w Rosji, 1 w Ukrainie, 3 w Ameryce Południowej, 2 na wschodzie, 1 w USA), do czego dołączają się 2 oddziały w Singapurze i Hong Kongu i 1 Przedstawicielstwo w Libanie.

W celu otrzymania ilustracji prezentacyjnych, należy skontaktować się z:

Biuro prasowe Martini Linea Gelato

CREA Relacje publiczne

Fabrizio Conti Riva - tel.kom. 342 8007500

Sara Budruni – tel.kom. 366 6158295

tel. 051 2961230 | mail. press@creacomunicazione.com