Vandemoortele Italia presenta la nuova strategia: "Cliente al centro"

mix-focaccia-vegana-olio-evo-cipolle-di-tropea-semola-grano-duro-ac10ebaf

GDO, Discount e Food Service in genere: dal 2017 la novità in fatto di **prodotti da forno surgelati** è il consolidamento sul mercato italiano del gruppo belga **Vandemoortele** (oltre 100 anni di storia, 1 miliardo e mezzo di fatturato con oltre 3mila prodotti), che attraverso la società dedicata **Vandemoortele Italia** assorbe completamente **LAG**, già sintesi di altrettanti marchi storici italiani quali **Lanterna di Genova** (focaccia) e **Agritech di Ravenna**.

Famosa in particolare per i croissant francesi al burro, i donuts, i muffin e la focaccia genovese, oltre che per le margarine e gli oli da cucina, Vandemoortele Italia sarà presente al **Sigep** di Rimini, la più importante fiera internazionale per operatori dei settori gelateria, pasticceria e panificazione, dal 21 al 25 gennaio, con una serie di proposte in ordine alla **nuova strategia che mette cliente e consumatore al centro** e punta su **marketing digitale e comunicazione**.

Per scoprire il nuovo approccio, l'appuntamento è al Pad B7, stand 034, dove oltre all'esposizione del catalogo prodotti, si daranno **consigli da chef e ricette** per rendere l'offerta sempre più gustosa, originale e personalizzata, nelle varie elaborazioni. E si presenteranno i nuovi progetti di comunicazione, il sito internet, i social e le linee guida mirati ad allargare la relazione 'familiare' di condivisione degli obiettivi tipica del gruppo a tutta l'organizzazione commerciale.

"La nostra missione è chiara - annuncia il CEO del gruppo Vandemoortele, **Jules Noten** -: il cibo è gioia e noi vogliamo portare questo piacere in cucina, a tavola e ovunque avvenga l'esperienza del consumo. La qualità del gusto si basa su ingredienti di prima scelta, sull'esperienza e sull'abilità nella lavorazione dei prodotti. In più, dalla colazione alla cena, dai pranzi sani ai 'peccati di gola', noi celebriamo le **cucine locali** e l'autenticità culturale al fine di soddisfare il consumatore secondo le sue specifiche esigenze e abitudini con passione, trasparenza, impegno. Agli operatori di tutti i canali che condividono i nostri obiettivi offriamo valore aggiunto consegnando soluzioni ad alto livello di servizio, efficienti e su misura".

Dalla rete commerciale all'operatore al consumatore: Vandemoortele Italia vuole essere vicina a tutti i suoi stakeholder utilizzando soprattutto i social sul web, dove da un anno sono stati attivati il **blog** www.briciolecreative.it, @briciole_creative in **Instagram** e briciolecreativediagritech su **Facebook** (14mila like) per rendere facilmente accessibili i consigli su nuove farciture e guarnizioni, ricette etc.

Infine, evento clou allo stand di Vandemoortele sarà la **finale del concorso "Artista del panino"**, lanciato nel 2016 proprio per sostenere la tradizione artigianale italiana del panino farcito, facendone appunto un'arte. A disputarsi lo scettro al Sigep saranno i 10 finalisti selezionati a fine 2016, che saranno messi alla prova nel preparare un panino gourmet in un tempo massimo di 20 minuti. In giuria lo chef **Enrico Bartolini** (2 stelle Michelin), **'Chef Rubio'**, il cuoco eclettico e indipendente divenuto celebre in TV con "Unti e bisunti", il programma cult sullo street-food in onda su Dmax; infine la giornalista blogger già direttrice di *La Cucina Italiana* **Anna Prandoni**. Per i primi tre classificati, i premi sono un viaggio a Cuba per 2 persone del valore di 3mila euro, 2mila in attrezzature Unox e mille in ticket compliments. I rimanenti 7 finalisti partecipano all'estrazione di una fornitura di prodotti Vandemoortele.

Novità di prodotto

Ispirazione bretone - Sfoglia al burro, di origine bretone, dal gusto leggero e delicato (Koiugn Amann): fragrante fuori e soffice all'interno, deve il suo sapore unico all'utilizzo di pochi ingredienti selezionati (farina, burro, zucchero) tipici della tradizione della Francia del Nord.

Noci Percan e sciroppo d'acero - La croccante e sfiziosa sfoglia intrecciata Mini Noci Pecan, ripiena di sciroppo d'acero estratto a mano, secondo la tradizionale ricetta canadese, e ricoperta da noci pecan, da oggi è disponibile nel comodo formato da 40 g. E' la scelta ideale per un dolce peccato di gola in ogni momento della giornata, dalla colazione alla pausa caffè. In linea con le ultime tendenze, è dedicata a chi desidera una colazione all' insegna del benessere senza rinunciare al gusto è la nuova sfoglia farcita con confettura di lamponi e guarnita da muesli croccante, adatta per cominciare la giornata con un dolce sprint in tutta salute.

A **colazione? Cornetto! Anche per i vegani** - Cinque specialità diverse di Cornetti italiani: nuovi cornetti leggeri e salutari, creati con impasti multicereali e 100% integrali, farine di grano antico e farro, fonte di fibre. Disponibili in 5 gustose varianti a ridotto contenuto di grassi:
- cornetto ai grani antichi alla crema pasticcera
- cornetto ai 5 cereali e all'arancia amara
- cornetto al farro ribes e melograno

- cornetto vegano 100% integrale al mirtillo
- cornetto vegano 100% integrale vuoto

Una esclusiva Lanterna: come la merenda dei bimbi di una volta - Pane sfogliato croccante e saporito (Pacrì), vuoto o farcito, caratterizzato dalla presenza del 5% di burro nella ricetta per rendere l'impasto morbido e gustoso. Grazie al sapore che si abbina perfettamente sia al dolce sia al salato, Pacrì - nato da una ricetta esclusiva di Lanterna - è il compromesso perfetto fra il mondo del pane e la croissanterie. La versione farcita (con confettura di albicocche, di mirtilli o cacao) rivisita il sapore della merenda dei bambini di una volta. Adatto a tutte le ore del giorno per ogni tipo di pausa golosa.

La Spagna in tavola - Mini Pane di Cristallo: è il pane della tradizione catalana, leggero e fragrante , ideale per la creazione di panini sfiziosi come il Pan Tomate con pomodoro a crudo, sale fino e olio extravergine d'oliva. Mentre la cottura su pietra lo rende altamente digeribile, la crosta croccante e l'alveolatura (procedimenti per ottenere i classici buchi nella mollica) all'interno garantiscono la sua conservazione nel tempo.

Linea Vegana - Oltre ai 2 cornetti vegani, sono disponibili altri 7 prodotti di pane e focaccia 100% vegan che garantiscono l'assenza di strutto, di materie prime derivate da animali, no OGM e contaminazioni durante il ciclo produttivo.
L'altissima qualità e il gusto caratterizzano la linea che comprende:
- pane: ciabattina con lievito madre intera e pretagliata;
- focacce: sono tutte realizzate esclusivamente con lievito madre ed olio extra vergine di oliva 40x30. Tipologie: tradizionale alla semola, con Cipolla rossa di Tropea IGP, con Timo e Rosmarino; trancio tradizionale alla semola pretagliato; focaccina ai semi pretagliata.