Conserve Italia lancia FoodBar, la novità per il mondo horeca

loghi-e-prodotti-40b449cb

Da sempre leader nel settore conserviero e nella trasformazione di frutta, vegetali, legumi, pomodoro e cereali,e presente sul mercato con marchi di grande prestigio come Cirio, Valfrutta, Yoga, Derby Blue, Conserve Italia punta a diversificare la propria offerta nel canale beverage con una proposta coordinata e integrata di prodotti food, con l'obiettivo di andare incontro alle nuove richieste del consumatore offrendo al trade nuove opportunità di crescita.

In questo scenario si inserisce la nuova gamma FoodBar, composta da referenze pratiche e di tendenza, con qualità garantita da grandi marche. Prodotti unici, molto versatili, facili da usare e pronti all'uso che possono dare all'operatore dell'horeca la possibilità di creare piatti veloci e gustosi, realizzabili anche in spazi ristretti o senza la disponibilità di una cucina, per offrire occasioni di consumo prima non contemplate.

conserve-italia-progetto-food-barLa gamma si compone di vegetali, cereali, pomodoro e altre specialità come i Cotti a Vapore Valfrutta (fagioli, piselli, mais, farro, ceci, che grazie alla cottura a vapore mantengono tutte le proprietà nutrizionali e hanno una resa superiore rispetto al prodotto con liquido di governo), le creme (carciofi, asparagi, funghi, pomodoro, olive, peperoni), i sottoli e sottaceti Valfrutta Granchef (vegetali pronti all'uso per rendere sfiziose e particolari le preparazioni), i Pronti al Vapore di Valfrutta (quattro nuove referenze cotte a vapore a base di ingredienti alla moda e adatte anche alla cucina vegana, dove couscous, farro, quinoa e bulgur, riso e lenticchie vengono arricchiti da ingredienti accattivanti), le specialità Pomodorini e Datterini Cirio Alta Cucina (utilizzabili anche a freddo per insaporire o colorare un piatto), i prodotti per aperitivo Apè (patatine, arachidi, crostini). Con poche referenze si possono realizzare molte differenti preparazioni per un'offerta diversificata e in linea con la richiesta del consumatore di prodotti vegetali, vegani, senza glutine e salutari, tutti versatili e facilmente mixabili.

“L’opportunità per il trade–sottolinea **Pier Franco Casadio** direttore commerciale Horeca Conserve Italia *– è quella di rivolgersi al consumatore con una proposta food strutturata, ben articolata e di tendenza che risponde a precise esigenze emergenti”.*

“Il bar sta cambiando pelle– afferma **Gabriele Angeli** Direttore Marketing Horeca di Conserve Italia – *trasformandosi sempre più spesso in bar multifunzionale, che non è più luogo di consumo esclusivo della colazione, del caffè o al massimo dell’aperitivo ‘all’italiana’, ma sempre di più luogo dove si consuma un pranzo veloce in alternativa alla ristorazione classica.Per gli operatori dell’Horeca è fondamentale intercettare le esigenze del nuovo consumatore, sempre più alla ricerca di soluzioni gustose ma leggere che rispondono all’esigenza di nutrirsi in modo più sano”.*

www.conserveitalia.it