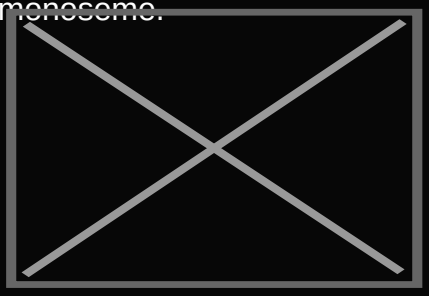
# Gourmet Italia lancia il nuovo marchio M’Ama

ado-5949-a8d0a6e9

Gourmet Italia, società del Gruppo Dr. Schär, presenta le sue due nuove linee di piatti pronti surgelati a marchio M’Ama, risultato di un importante restyling dell’azienda di Borgo Valsugana (TN). Pensata per offrire il piacere della cucina di casa e la genuinità di un pasto senza compromessi in ogni situazione di consumo e con oltre 30 ricette disponibili, M’Ama si suddivide in due linee: i Classici Italiani, che ripropongono specialità della tradizione regionale italiana, e i Nuovi Sapori, etnici di tendenza e ricette di chiara ispirazione internazionale, volti a soddisfare le esigenze alimentari di tutti con proposte equilibrate, anche vegetariane e senza glutine.

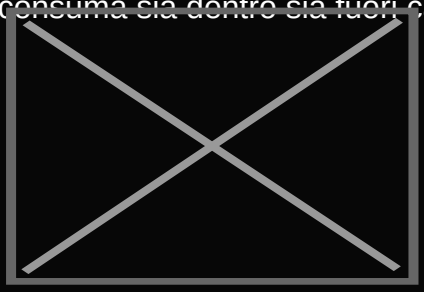
I piatti a marchio M’Ama sono il frutto di un sapiente bilanciamento tra sapore, genuinità, naturalità e varietà e nascono dall’idea di voler esaltare “il buon senso della cucina della mamma” con un tocco di moderna innovazione. Dall’impegno costante nella ricerca di combinazioni gastronomiche sempre nuove, prende vita un intreccio sofisticato tra la tradizione culinaria italiana e la ricercatezza di ricette che rispondono al gusto contemporaneo dei Millennial e di quanti, per scelta o per necessità, seguono diete alimentari particolari. Il tutto garantito dall’utilizzo di materie prime certificate e dalla clean label, l’etichetta pulita che assicura l’assenza di aromi, coloranti, grassi idrogenati e olii diversi da monosemo.



Il marchio Gourmet Italia è da sempre sinonimo di raffinata artigianalità del gusto, di rispetto della cucina classica italiana, di capacità di innovazione e di estrema attenzione nella selezione di ingredienti freschi e genuini. Il risultato è un prodotto surgelato che richiama l’amore e il sapore della cucina di casa che, per rispondere alla frenesia dei ritmi moderni, è pronto in tavola in soli pochi minuti. I piatti M’Ama assicurano a chi consuma frequenti pasti fuori casa o più semplicemente a chi non può dedicarsi a un’accurata scelta degli ingredienti e a lunghe preparazioni

in cucina, la possibilità di seguire una dieta molto variegata dal punto di vista nutrizionale, con tutto il piacere dei buoni sapori della tavola.

Le nuove linee di prodotto vogliono rispondere al meglio alle tendenze alimentari della nostra epoca e, in particolare, alle necessità dei Millennial: una generazione di transizione, fortemente proiettata al futuro che non vuole perdere il proprio legame con le tradizioni del passato; innovativa e curiosa di sperimentare sapori ricercati e lontani dalle proprie abitudini alimentari, ma ancora legata alla cucina della mamma e del territorio. È soprattutto a questi giovani che Gourmet Italia si rivolge: consumatori esigenti, buongustai selettivi, amanti del buon cibo internazionale ed estimatori, al tempo stesso, della cucina italiana in tutte le sue declinazioni. Un consumatore ultra-informato che, rispetto alle generazioni precedenti, è di gran lunga più attento all'etichetta e ai valori nutrizionali dei prodotti che consuma sia dentro sia fuori casa.



Tutta la bontà e la genuinità che contraddistingue da sempre la produzione di Gourmet Italia è racchiusa con M'Ama in monoporzioni surgelate pronte al consumo per assecondare i tempi di una generazione in continuo movimento, che non ha orari né un ritmo alimentare regolare e che ha bisogno di soluzioni pratiche e veloci, mantenendo alta la qualità. Inoltre, non si può non tener conto del comportamento di acquisto e consumo dei Millennial che si basa sulla varietà di scelta: questo nuovo tipo di consumatore vuole, infatti, poter scegliere la versione più adatta a sé di uno stesso alimento ed è per questo che M'Ama ha pensato a oltre 30 ricette che garantiscono una scelta molto ampia e differenziata.

*"Negli ultimi anni, è aumentata l'attenzione nei confronti di un'alimentazione sempre più sana, bilanciata e selezionata alla quale il mondo dei prodotti surgelati cerca di rispondere proponendo gamme sempre più ampie e assortimenti sempre più completi. Parallelamente, continuano ad aumentare le richieste di pasti equilibrati e di prodotti "free from" – senza glutine e senza lattosio in primis – e anche chi non soffre di particolari intolleranze preferisce spesso abbracciare specifiche scelte alimentari senza dover a tutti i costi rinunciare al gusto"*, spiega **Milo Compagnoni**, Direttore Vendite e Marketing di Gourmet Italia. E continua: *"Di fronte a un panorama in continua evoluzione dal punto di vista dei consumi alimentari, le due nuove linee di prodotti M'Ama vogliono essere una risposta in grado di soddisfare veramente tutti, puntando sempre sulla qualità e sull'amore per le*

*materie prime che da oltre cinquant’anni ci contraddistingue”*.

Gourmet Italia affonda le proprie radici in oltre cinquant’anni di passione per il proprio lavoro, di amore per le materie prime, per i sapori della tradizione e per l’innovazione e vanta oggi un’offerta gastronomica tra le più ricche e complete per il settore del food service disponibile sul mercato. L’azienda ha fatto dei buoni piatti surgelati il proprio marchio di fabbrica, scegliendo fermamente la tecnologia del freddo per garantire gusto, qualità ed elevati valori nutrizionali. Nonostante per molto tempo siano stati guardati con occhio critico, oggi i surgelati, il cui ciclo di lavorazione e distribuzione rispetti scrupolosamente la catena del freddo, sono considerati l’unica reale garanzia di freschezza. Senza l’aggiunta di conservanti, questi prodotti mantengono inalterate nel tempo le proprietà organolettiche e nutritive, la cui perdita è in genere causata da inadeguate modalità di conservazione dei cibi e da cotture scorrette o prolungate.

I prodotti M’Ama, come tutti i prodotti Gourmet Italia, possono vantare una capillare presenza sul mercato essendo destinati ai canali di vendita Horeca – inclusi bar, tavole calde, alberghi e autogrill – e alla grande distribuzione attraverso le catene associate (tra cui il Gruppo Selex), oltre a essere disponibili anche in white-label per il settore del marchio privato.

www.gourmetitalia.it