I prodotti professionali di Alpro ad Host 2017

large-range-professional-00033-0b77102e

Alpro – azienda leader in Europa per la produzione di alimenti a base vegetale – conferma anche per questa edizione la partecipazione a HOST, International Hospitality Exhibition, in programma dal 20 al 24 ottobre 2017 presso Fieramilano a Rho.

Il vegetale è un mondo in costante crescita in un mercato in cui i consumatori prestano sempre più attenzione a ciò che ordinano fuori casa.In particolare, la sostenibilità e l'impatto della produzione sull'ambiente e la riduzione degli zuccheri sono temi sempre più ricorrenti nel settore del caffè. La linea Alpro for Professionals, che comprende Alpro Soya for Professionals e Alpro Coconut for Professionals si arricchisce quest'anno con il lancio di Alpro Almond for Professionals per permettere ai professionisti di soddisfare i bisogni dei loro clienti con un'offerta sempre più completa.



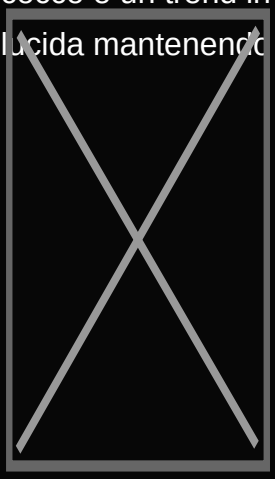
Alpro, già leader di mercato nel settore retail in Italia, sfoggerà in occasione di HOST 2017 i prodotti dedicati al settore Horeca, con una formula sviluppata appositamente per il mondo professionale dei baristi dalle notevoli performance tecniche. L'integrazione di un'offerta che comprende alternative vegetali al latte vaccino permette agli operatori del settore di ampliare il bacino dei consumatori e raggiungere nuovi target.

"Alpro è sempre impegnata nell'innovazione dei propri prodotti per ampliare la propria gamma e incontrare i gusti dei consumatori. Sono sempre più le persone che, anche fuori casa, desiderano fare una colazione o una pausa caffè sana", spiega **Heidi De Glas**, Media & Experience Manager South.

“Per questo Alpro include nella propria offerta una linea pensata per i professionisti che sappia andare incontro alle esigenze di benessere e al gusto dei consumatori, puntando sulla qualità e sulle caratteristiche tecniche fondamentali per servire un ottimo cappuccino e altre soluzioni per la colazione.”

Con la gamma For Professionals, Alpro risponde alle esigenze attuali dei consumatori che sono sempre più alla ricerca di alternative vegetali per diversi motivi tra cui il desiderio di fare una scelta alimentare salutare e più sostenibile. Alpro che ha sempre fatto dell’innovazione e della ricerca di nuovi ingredienti un punto cardine della propria attività ha voluto garantire una buona variazione anche nella linea dedicata ai professionisti.

Alpro Soy For Professionals, prodotto di punta, ha un gusto naturale ed è molto cremoso. Con un basso contenuto di grassi saturi, senza glutine e latticini e naturalmente privo di lattosio, le sue elevate qualità tecniche lo rendono adatto per preparare fantastici cappuccini o latte dalla schiuma morbida. Dal gusto diverso e originale Alpro Coconut for Professionals aiuta i professionisti del settore a estendere la propria offerta vegetale in un momento in cui macchiare il caffè con una bevanda al cocco è un trend in crescita a livello europeo*. Il prodotto garantisce una micro schiuma consistente e lucida mantenendo le stesse performance tecniche del prodotto alla soia.



Novità della gamma che verrà presentata per la prima volta a HOST, completa l’offerta Alpro Almond for Professionals, che incontra i gusti degli amanti della mandorla. Ottima per essere utilizzata in bevande caldeo fredde, si sposa perfettamente con le preparazioni a base di caffè e di cioccolato e racchiude in se’ le caratteristiche tecniche per creare una schiuma morbida e lucida, ideale per il cappuccino. Alpro Almond for Professionals è 100% vegetale, come tutti i prodotti di Alpro.

Per assaggiare uno di questi deliziosi cappuccini vegetali, basta recarsi allo stand L42, padiglione 14, di Alpro dove un barista realizzerà gustosi caffè con Alpro for Professionals.