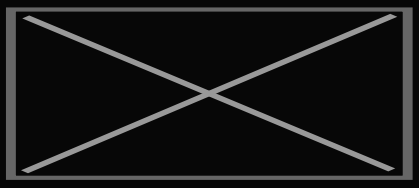
Conserve Italia presenta grandi novità al 7° International Horeca Meeting

le-ricette-create-con-i-prodotti-della-linea-food-bar-2b6871c5

È incessante l’impegno di Conserve Italia nel ricercare e attuare progetti anticipatori delle moderne tendenze, valorizzando l’esperienza e la leadership maturata nel food e nel beverage che ne rafforzano il ruolo di TOTAL HORECA COMPANY. Con questa decisa impronta innovativa, che comprende un’ampia serie di novità di prodotto, Conserve Italia si riconferma protagonista di primo piano alla settima edizione di International Horeca Meeting (Roma, 23-25 febbraio 2018), dove si incontrano annualmente l’industria alimentare del mondo Horeca e i distributori di bevande associati ad Italgrob.

Una presenza, quella di Conserve Italia, incentrata in particolare su YOGA L’Arte del 100%, la prima linea di succhi di frutta 100% per il canale Horeca, senza zuccheri aggiunti, senza coloranti e aromi, vegan OK e gluten free, che offrono un’alternativa premium e una nuova possibilità di bere un sorso di salute ogni giorno al bar. Un’innovazione assoluta e rivoluzionaria che si sviluppa in 8 referenze 100% frutta come Pesca, Pera, Albicocca, Mirtillo, Arancia, Pompelmo, Ananas, Mela Golden e in 4 mix di frutta e verdura 100% veggie nei gusti ACE, Mango-Mela-Zucca-Carota, Pera-Finocchio-Zenzero, Frutti di Bosco-Carota nera-Barbabietola.



Una gamma di succhi equilibrati, contenenti solo gli zuccheri presenti nella frutta e nella verdura, gustosi, vellutati e naturalmente buoni, in distribuzione nei bar italiani nel formato da 200ml, con una novità anche nel look e nel packaging. La bottiglia è in vetro trasparente con la scritta in rilievo che fa riferimento all’anno di nascita del brand Yoga (1946), mentre l’etichetta dai tratti puliti e dallo stile elegantemente artigianale esalta l’immagine e la descrizione del prodotto.

“Con L’Arte del 100% YOGA – spiega **Pier Franco Casadio** direttore commerciale Horeca Conserve Italia – *stiamo attuando una juice revolution che genera curiosità nel consumatore, oggi attratto da prodotti naturali, semplici, di elevato valore nutrizionale, senza tralasciare gli aspetti edonistici che contraddistinguono i consumi nel fuori casa.100% YOGA è qualità ed espressione di fedeltà alla frutta, rispetto della naturalità, garanzia di bontà, genuinità ed attenzione in ogni fase della produzione”.*

Conserve Italia preannuncia ad IHM 2018 anche alcune novità imminenti; in primis la nuova linea di bevande sodate Bitter Salfa (marchio storico nato a Bologna nel 1956), sette referenze gassate ideali per la miscelazione che saranno oggetto di un lancio specifico nel corso del 2018 e che sono destinate a creare nuove importanti occasioni di consumo nel mondo Horeca.



Novità molto attese e top secret poi per Derby Blue,in occasione dei 20 anni dalla nascita della famosa e storica bottiglia in vetro blu da 200 ml. L’intera gamma sarà oggetto di un nuovo restyling che sarà accompagnato anche dal lancio di un nuovo gusto in assortimento.
Da sottolineare inoltre l’ampliamento della linea Valfrutta BIO, con l’inserimento del nuovo gusto 100%Ananas nella tradizionale bottiglia trasparente in vetro da 200ml, per offrire una gamma più completa con 8 referenze biologiche firmate Valfrutta.

Non meno importante è infine l’ampliamento della linea Food Bar, con l’arrivo nella gamma Ap è delle Tortillas,gustose chips per il momento dell’aperitivo, e dei nuovi Cotti a Vapore 5 Cereali, che si inseriscono nella gamma portando a 10 le referenze complessive di Valfrutta Granchef nel formato da 1 Kg.