Novità street food da Lanterna: Focacce Sapori Regionali

focacce-eac8773f

Lanterna, storico marchio ligure di prodotti da forno surgelati, ora parte del gruppo belga **Vandemoortele**, in ordine all'impegno di essere sempre in linea con le esigenze del mercato, presenta una nuova versione della **focaccia genovese**, ispirata alle specilità dei territori ritenute più genuine e salutari.

La nuova linea - **Focacce Sapori Regionali** - declinata in tre versioni, è la risposta alle indicazioni degli studi di settore che vedono l'Italia leader mondiale del local food con un giro d’affari pari a 818 milioni.

Le Focacce Sapori Regionali sono arricchite dunque con **materie prime e abbinamenti identificativi di particolari contesti naturali del nostro Paese**: olive taggiasche, pomodorini e maggiorana per la Liguria; friarielli e salsiccia per la Campania e patate e cipolle di Tropea per la Calabria. Il risultato sono tre tipi di focaccia leggeri e saporiti, che soddisfano anche la voglia di scoprire sempre sapori diversi.

Focaccia Sapori Liguri: con pomodorini, olive taggiasche e maggiorana, è leggera ma dal gusto deciso; le taggiasche sono una varietà di olive liguri piccole e scure che crescono vicino al mare e oggi sono inserite nei menu come elemento distintivo; sono usate in tutta Italia per condimenti e sughi e l'olio che se ne trae, è uno dei più quotati. Completa la farcitura una spolverata di maggiorana, spezia aromatica molto utilizzata a Genova e dintorni.

Focaccia Sapori Partenopei: con friarielli, salsiccia e una nota di peperoncino. Si ispira a un classico secondo partenopeo, che arricchisce anche la più tipica pizza napoletana. I friarielli sono broccoletti dalle inflorescenze appena sviluppate e sono molto difficili da trovare in altre zone del Paese.

Focaccia Sapori Calabresi: con cipolla di Tropea igp & patate. Sono questi gli ingredienti tradizionali della così detta 'padellata rustica' nella regione dei Bronzi di Riace. Normalmente è abbinata a un secondo piatto di carne, uova o salumi. Le cipolle di Tropea, dal colore viola e dal gusto dolce e delicato, sono le più buone in assoluto.

Per supportare i canali di vendita, in particolare i buyer GDO, anche nella comunicazione, Lanterna ha inoltre creato per la linea Focacce Sapori Regionali **materiali di visibilità dedicati** quali espositori, Floor Minder, Stopper per lo scaffale, bollini, etc.