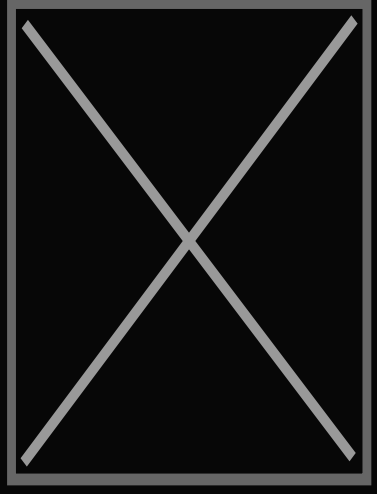
Industria Dolciaria Borsari, crescita pari al 7,80%

p1220598-a5439999

L’Industria Dolciaria Borsari prosegue la sua scalata nel segmento Premium: il Gruppo ha chiuso il 2017 segnando un aumento del tasso di crescita pari al 7,80%. Ad incidere sul mercato: Italia più 8,20%, estero più 5%. Con la sua matrice umbra, la florida azienda veneta da due decenni traccia il nuovo corso dei dolci da ricorrenza: con 45 milioni di fatturato nel 2017. IDB Group, da tempo promotore del Made in Italy dolciario nel mondo, vede un incremento del proprio fatturato complessivo e ora punta anche oltre confine raggiungendo 62 paesi e consolidando la crescita del 5% a valore sull’anno precedente.

A difesa del processo produttivo riconducibile all’artigianale, con costante ricerca e sviluppo, esperienza e tradizione, anche in presenza di grandi volumi produttivi, l’azienda di dimostra attenta ai trend: i 4 punti vendita gestiti direttamente hanno avuto risultati di gradimento sopra ogni aspettativa di mercato. La rete di negozi è destinata a crescere e, proprio come lo spirito aziendale, a evolversi continuamente attraverso i punti vendita di Milano, Falconara, Foligno e ovviamente, giocando in casa, Badia Polesine.

“È il Natale la ricorrenza in cui si concentra il più grande sforzo produttivo e contiamo di chiudere le vendite del 2018 con un buon incremento ben al di sopra del mercato. Molto bene è andata anche la vendita della Linea Ricordi, alla cui base c’è un importante progetto culturale, il retail ci sta dando grandi soddisfazioni e contiamo di rafforzare la nostra presenza con altri punti vendita, quasi certamente in Veneto”, ha detto **Andrea Muzzi**, CEO di Industria Dolciaria Borsari.



Tra innovazione e tradizione, la filosofia del marchio si basa sulla qualità: la preparazione delle specialità dolciarie avviene tramite una scrupolosa lievitazione naturale e l'utilizzo di ingredienti e sapori provenienti da ricette anche bicentenarie. Un mix tra antico e moderno, questo (numerose poi le certificazioni di prodotto: NO OGM, Prodotti Biologici, BRC Food, Issue7A, Sistema di gestione per la sicurezza sul lavoro BSOHSAS 18001:2007, SA 8000 e il prestigioso Tre Stelle Superior Taste Award sul Panettone Imbibito al Passito di Pantelleria Naturale e sui lievitati classici come il pandoro e lo stesso panettone). Sono sette i marchi storici e prestigiosi che compongono l'azienda, ognuno con proprie specificità e caratteristiche. Da Muzzi Antica Pasticceria all'etichetta Borsari, da Di Giovanni Cova & C. a Scar Pie.

La nuova linea di lievitati da ricorrenza. Il marchio propone una nuova gamma di dolci da ricorrenza pensata, per coloro che amano i lievitati privi (o ricchi) di determinati ingredienti: la linea è la "I Con E I Senza". Farine integrali, zero zuccheri raffinati, ingredienti bio, sciroppi d'acero naturale con zucchero grezzo di barbabietola italiano per arrivare al Panettone Biologico Classico.



"Il lancio di nuovi prodotti viene studiato meticolosamente dal nostro R&D in base alle esigenze di mercato e alle evoluzioni del gusto del consumatore, non solo in Italia ma anche nel mondo; abbiamo decine di golosissime ricette nel cassetto e siamo continuamente motivati a proporre le novità per il gusto di essere un po' apripista e un po' precursori. Ci piace ricordare di essere stati i primi a presentare il panettone pere e cioccolato oggi certamente una delle ricette più amate dai golosi ma anche più copiate dai nostri colleghi", aggiunge Muzzi.

La novità per Natale 2018. La nuova golosa ricetta è frutto di un intenso ed elaborato metodo di preparazione, capace di valorizzare due eccellenze italiane, in uno degli abbinamenti più inediti del panorama dolciario. L’Antica Pasticceria Muzzi propone per le feste il Panettone Imbibito al vino Amarone della Valpolicella D.O.C.G. della Cantina Sartori, storica realtà vitivinicola di Verona che celebra quest’anno 120 anni dalla fondazione. Una nuova eccellenza che conferma la volontà di proporre con continuità e innovazione quanto di meglio il territorio abbia da offrire.