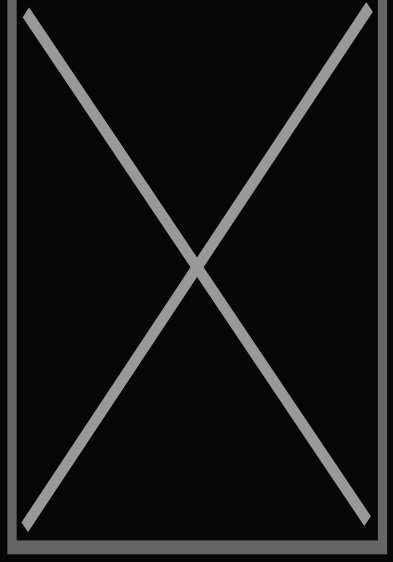
Novità per il bar da Vandemoortele: la focaccia diventa gourmet

truck-rendering-99c7a69a

Il mondo del bar è alla continua ricerca di qualcosa di nuovo da proporre ai propri clienti. Vandemoortele, leader nel mercato del frozen bakery, da sempre attenta alle esigenze del fuori casa, porta sul mercato un nuovo format di vendita delle sue focacce, che ha l'obiettivo di soddisfare questa esigenza creando un nuovo consumo di focaccia nei bar.

Si tratta di prendere una classica focaccia genovese e arricchirla, sopra, con topping gourmet e ricercati, aggiunti sul momento dai punti vendita. Un'idea semplice, ma in grado di differenziare molto l'offerta del bar sia per l'impatto visivo sia per la varietà delle ricette che si possono proporre. A questo proposito, Vandemoortele offre un servizio completo ai locali partner, fornendo non solo le focacce, precotte e surgelate pronte da dorare nel bar, ma anche un ricco ricettario per gestire il prodotto e farcirlo, e una serie di strumenti a supporto del locale: un kit da esposizione personalizzato La Focacceria Gourmet, per ricreare un vero e proprio corner nel proprio locale con tanto di pannello/locandina e lavagna/menù brandizzata e personalizzabile; i vassoietti brandizzati per il take away, la consulenza di un baker specialist dell'azienda per avviare al meglio l'attività. Non può mancare la comunicazione attraverso i canali social dedicati e offline che includerà tutti i punti vendita partner, in modo da supportare il traffico e il consumo.

Il nuovo marchio La Focacceria Gourmet sarà veicolato anche con un simpatico food truck brandizzato che debutterà al Beer Attraction; a seguire porterà il concept su tutto il territorio italiano presidiando eventi di ogni tipo, sia dedicati ai professionisti del settore, sia ai consumatori. La Focacceria Gourmet sarà presentata al Beer Attraction di Rimini, da sabato 16 a martedì 19 Febbraio 2019 allo stand dedicato di 64 metri quadri (Pad A3, Stand 001) dove si assaggeranno deliziose preparazioni e si potranno avere tutte le informazioni sui punti di forza del progetto e il supporto che l’azienda può dare al cliente.



La focaccia è un prodotto core business per Vandemoortele, sia per la lunga storia sul mercato del marchio di focaccia ligure Lanterna sia per gli sviluppi della referenza nel tempo, con l'introduzione di numerose varianti, dalla focaccia nei 5 gusti - originale, con i pomodorini, ai cereali, allo stracchino e con la cipolla rossa- a quella vegana, alla pinsa, alla focaccia regionale fino alla focaccia toast presentata al Sigep nel gennaio scorso. La focaccia proposta da Vandemoortele ha caratteristiche di qualità, genuinità e gusto tali da farne un prodotto top di gamma, ma nella sua ricetta più classica finisce omaggiata all'ora dell'aperitivo, tagliata a piccoli bocconi, come un riciclo di avanzi. La Focacceria Gourmet la ripropone ora quale protagonista del banco, bella da vedere e allettante per il palato, arricchita con le più varie specialità di terra o di mare, con salse, conserve in olio o aceto, etc, e da servire come una prelibatezza per un consumatore curioso, che nel piatto ama la tradizione, ma anche la fantasia.

Per aderire al progetto La focacceria Gourmet è sufficiente poter dedicare all'esposizione delle focacce farcite uno spazio minimo per un tagliere di 6 pezzi, replicabile poi modularmente. La fornitura minima comprende un cartone da 4 teglie di focaccia tipica genovese surgelata 40x30 per circa 800 gr di prodotto. Il barista può tagliare la teglia come preferisce, altrimenti il ricettario spiega di ricavarne 6 porzioni eliminando sempre rigorosamente il bordo; ogni porzione poi può essere tagliata in 4 per gli assaggi all'ora dell'aperitivo.