Gruppo Eurovo sempre più specializzato nel food service

eurovo-b92d7bf9

Il Gruppo Eurovo offre ai professionisti del settore pasticceria, gelateria, gastronomia e ristorazione un’ampia gamma di prodotti dedicati. Il Gruppo nasce grazie a Rainieri Lionello e Anita Fiorin che a fine anni ‘50 inventarono quello che in quel periodo veniva chiamato un mestiere. Il fondatore distribuiva e commercializzava uova e ovoprodotti a pasticcerie e pastifici nel Veneto per poi estendersi in poco tempo in altre regioni. Dopo sessant’anni, l’esperienza, la passione e l’automatizzazione dei processi hanno reso la piccola impresa di uova leader in Europa, con stabilimenti produttivi in Italia e all’estero.

Oggi, Eurovo Service, il brand dedicato al Food Service, offre una gamma completa di ovoprodotti professionali in grado di rispondere a tutte le esigenze dei professionisti della pasticceria, gelateria e ristorazione che richiedono qualità, freschezza, sicurezza alimentare e affidabilità del prodotto. A partire dallo scorso anno, in collaborazione con maestri pasticceri, il Gruppo Eurovo ha avviato un importante progetto di riorganizzazione del canale Food Service investendo molto in fiere, eventi, riviste di settore e importanti partnership con note scuole di pasticceria e associazioni di settore. SIGEP è stata l’occasione ideale per presentare questo nuovo progetto e tutte le importanti novità 2019, compreso il lancio di due nuove linee di ovoprodotti.



“Se la tradizione rappresenta uno dei cardini della nostra azienda, dall’altro lato c’è l’idea di innovazione. Si tratta di una parola d’ordine imprescindibile per noi – ha dichiarato **Federico Lionello**, direttore commerciale e marketing del Gruppo Eurovo – *e per un mercato come*

quello delle uova, che si sposa con la tradizione perché quando si innova non si crea dal nulla. Vogliamo valorizzare ulteriormente l'enorme patrimonio di esperienza e know-how che questa azienda ha costruito in sessant'anni di attività, per questo abbiamo deciso di strutturare e specializzare ancora di più il segmento dedicato al Food Service, un settore dinamico che negli ultimi anni è profondamente cresciuto grazie all'innovazione tecnologica e alla nascita di nuove figure professionali. Abbiamo attinto dalla storia del nostro Gruppo e siamo partiti dalla tradizione della lavorazione delle uova per spingerci oltre il nostro core business e sviluppare prodotti dall'altissima componente di servizio. La nostra divisione Ricerca & Sviluppo studia con cura ogni ovoprodotto per offrire un'ampia gamma e soddisfare le esigenze dei professionisti che operano nel settore alimentare".

"Allo scorso Sigep – prosegue Lionello – *abbiamo lanciato due nuove linee: Eurovo Service Élite, ovoprodotti da allevamento a terra, con uova di categoria A, 100% italiane che rispondono alla sempre maggiore richiesta da parte dei consumatori di uova da allevamenti alternativi, e una nuova linea di semilavorati a base d'uovo. È proprio questa la vera novità: Eurovo Service Bakery Innovation con prodotti attualmente inesistenti sul mercato, studiati specificamente per semplificare il lavoro dell'artigiano e contenere i tempi, garantendo il risultato. Il nostro obiettivo è la ricerca di soluzioni la cui componente di servizio sia estremamente elevata con prodotti che facilitino la vita dei professionisti attenti alla qualità delle materie prime, volenterosi di apprendere, sperimentare e proporre nuove food experience nelle loro ricette".*