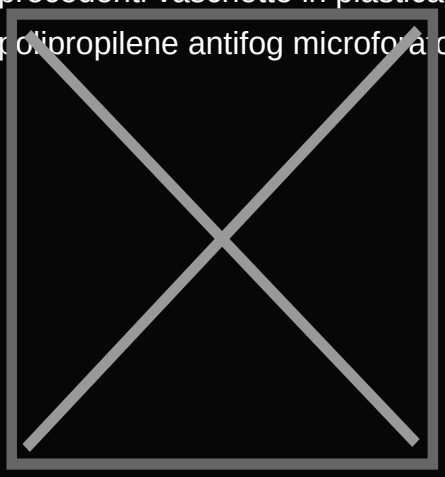
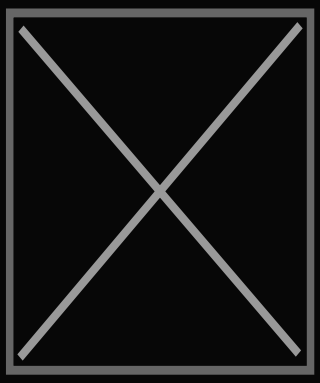
Sipo investe nella filiera delle erbe aromatiche e spezie

sapori-del-mio-orto-famiglia-erbe-aromatiche-e-spezie-97024782

Presentate in anteprima ai principali clienti della grande distribuzione, sono ora disponibili per la commercializzazione sul mercato italiano ed estero le erbe aromatiche e spezie a marchio Sapori del mio Orto. La linea è stata oggetto di una profonda rivisitazione: il cambio del nome da erbe aromatiche fresche in erbe aromatiche & spezie; l'ampliamento delle referenze con l'aggiunta di melissa, dragoncello, coriandolo, aneto, levistico e dei peperoncini piccanti habanero, ciliegia, cornetto e jalapeno; una nuova etichetta personalizzata per ciascuna referenza ed il cambio del packaging dalle precedenti vaschette in plastica al vassoio in cartoncino riciclato con un film di protezione in polipropilene antifog microforato che permette la fuoriscita dell'aroma nel punto vendita.



A fare da minimo comun denominatore della nuova linea di erbe aromatiche e spezie sono da una parte l'attenzione all'ambiente grazie al nuovo packaging sostenibile e dall'altra il servizio al consumatore. Oltre ai monoprodotti infatti, nella linea sono presenti anche dei mix per carne e pesce pensati in funzione delle differenti preparazioni in cucina, che assecondano la fantasia dei consumatori nell'ottica della massima praticità. Realizzati in collaborazione con chef e nutrizionisti i mix sono indicati per carne rossa, carne bianca, carne cruda, insalata di mare, pesce al cartoccio e pesce crudo.



Per la nuova linea SIPO ha messo a punto un piano di produzione articolato che prevede la produzione in proprio in Romagna e la coltivazione da parte di aziende agricole associate sull’intero territorio nazionale. E’ importante il know-how produttivo nella coltivazione di questi prodotti poichè cambia in funzione del clima e della stagionalità, essendo molto sensibili alla luce ed alla temperatura. Il controllo della filiera è quindi cruciale per ottenere un prodotto di qualità. Per il mercato delle erbe aromatiche e spezie, la società prevede un continuo aumento dei consumi in futuro. I trend emergenti sono legati alle cucine etniche, dove si fa un maggiore uso di erbe e spezie nella preparazione dei piatti. Molti consumatori inoltre preferiscono acquistare erbe aromatiche fresche piuttosto che quelle trasformate in vasetto. I prodotti più venduti sono prezzemolo, basilico, salvia, rosmarino, menta e finocchio selvatico. Invece quelli che mostrano le dinamiche più interessanti sono il coriandolo, l’erba cipollina, il timo ed il peperoncino.