Lovbau, il primo petfood artigianale studiato per il canale Horeca

lovbau-0c47512c

Il rapporto Assalco-Zoomark 2020 stima che nel 2019 erano presenti nel nostro Paese 60,27 milioni di animali d’affezione, confermando un rapporto 1 a 1 tra pet e popolazione residente. Risponde a queste tendenze Lovbau, una startup made in Italy fondata da Luigi Bizzarri, professionista per venti anni nella distribuzione alimentare nel settore ho.re.ca., che propone al mondo Ho.re.ca. il primo mangime complementare per cani completamente naturale, surgelato e impiattato da fresco per garantire qualità, sicurezza, gusto, profumo e buona nutrizione. Una vera unicità nel settore petfood.

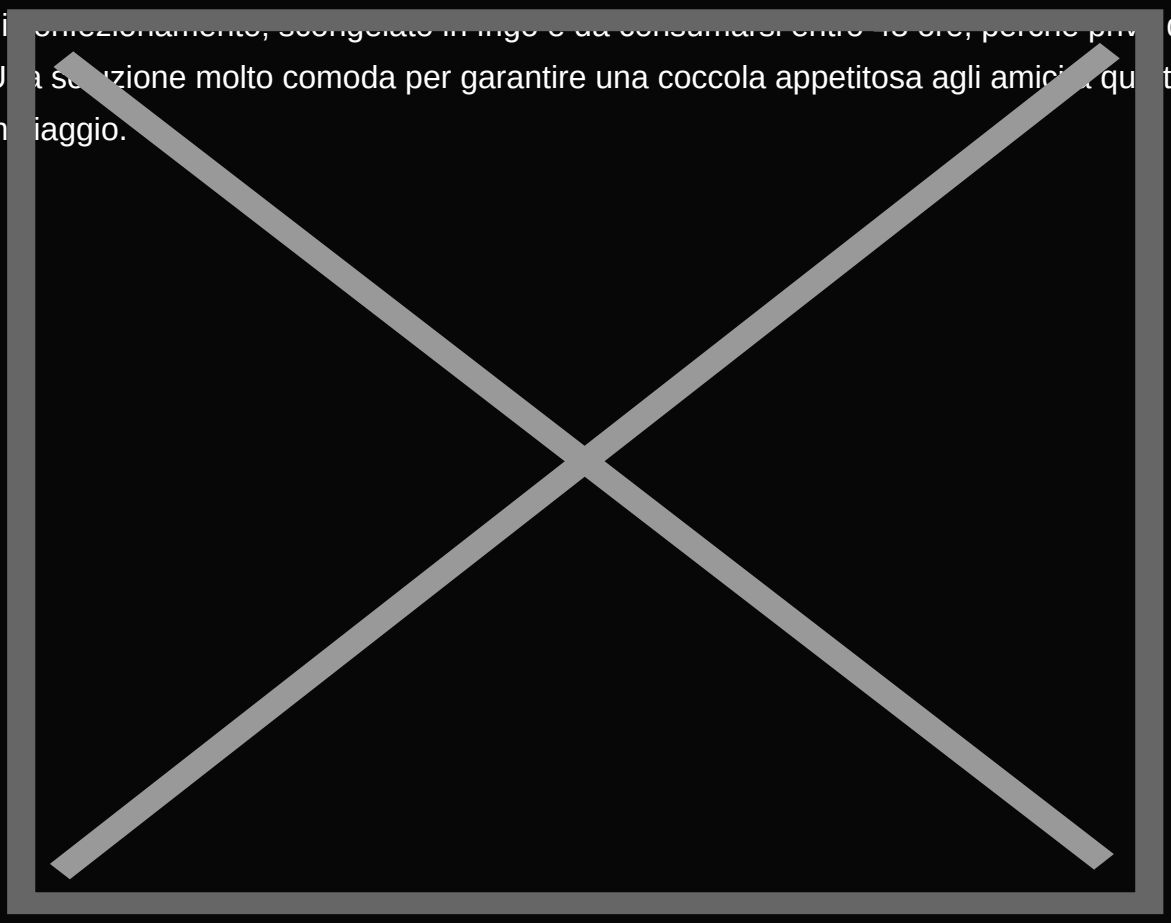


Sono cinque le ricette healthy Lovbau cucinate e confezionate a mano su indicazione veterinaria, tra cui l’ultima novità 2021 a base di pesce e due yogurt gelato ideali da proporre durante la bella stagione. Si tratta di piatti pronti, ispirati alla cucina casalinga, impiattati in una comoda vaschetta in modo da distinguere visivamente ogni ingrediente e la percentuale presente nella confezione. I pasti pronti proposti dal brand sono: Tacchino al vapore con riso e zucchine; Spezzatino di vitellone, riso, grana e verdure; Bocconcini di suino con riso, carote, zucchine e gusci d’uovo, Bocconcini di pesce persico con orzo e piselli cotti al vapore e infine, l’opzione Mix vegetariano: con pasta, ricotta uova, zucchine e carote. A queste proposte si aggiungono i dessert allo yogurt in coppetta; disponibili in due gusti: Mela e banana e Carote e manzo; senza lattosio né zuccheri aggiunti.

La nutrizionista **Ilaria Canzi** della clinica veterinaria Mypetclinic di Milano, che ha validato le ricette Lovbau e dato suggerimenti per la definizione di nuovi piatti, spiega: *“Integrare l’alimentazione del*

cane con prodotti privi di conservanti e additivi consente di migliorare la dieta rendendola naturale, potendo offrire in serenità uno snack sano anche ai cani più sensibili. Il prodotto surgelato da fresco, inoltre, garantisce il massimo mantenimento delle proprietà nutrizionali e organolettiche assicurando al prodotto un'ottima appetibilità anche per i palati più esigenti. L'integrazione di cereali, pasta e verdure, affiancata alle proteine serve per garantire una dieta maggiormente bilanciata. Il guscio d'uovo è un elemento curioso quanto utile. Serve infatti come fonte naturale di calcio".

Il prodotto non deve essere cucinato; basta scongelarlo nel microonde o a temperatura ambiente per offrire al proprio amico a quattro zampe una coccola golosa. In freezer dura fino a 18 mesi dalla data di confezionamento, scongelato in frigo e da consumarsi entro 48 ore, perché privo di conservanti. Una soluzione molto comoda per garantire una coccola appetitosa agli amici a quattro zampe anche in viaggio.



Le caratteristiche del prodotto e il valore del surgelamento

Tutte le ricette Lovbau contengono ingredienti naturali al 100%, sono prive di additivi, sale e conservanti. Le carni fresche sono selezionate, spellate, sgrassate manualmente per garantire la qualità del prodotto finale. La conservazione del prodotto viene data esclusivamente dal processo di

surgelamento, in modo del tutto naturale. Per fare questo, viene utilizzato un grande abbattitore per il surgelamento rapido a fine produzione che consente di conservare le proprietà del cibo il più a lungo possibile in modo che, una volta scongelato, il prodotto sia paragonabile al fresco per sapore, odore, consistenza e valore nutrizionale. Una volta riscaldato, Lovbau profuma come un piatto di cucina casalinga e non ha il forte odore tipico del pet food. Sono disponibili due tipologie di confezioni: da 160 grammi, adatta a cani fino ai 9 chili e da 220 grammi per quelli più grandi. Anche l'impiattamento in vaschetta è realizzato a mano da Lovbau, senza nessuna automazione, per sottolineare i valori del brand, ispirati all'amore per il cane e alla sua considerazione come vero e proprio componente della famiglia.

Lovbau e il settore Ho.re.ca

Lovbau si propone come un'innovazione soprattutto per il settore Ho.re.ca. I ristoratori affiliati ricevono un freezer dedicato per lo stoccaggio del prodotto e possono offrire ai loro clienti anche un menù per gli amici a quattro zampe, da leggere tramite QR Code, per consentire la scelta del piatto Lovbau preferito visionandone anche le immagini e rendere l'esperienza di consumo più divertente. L'idea è di fornire a padrone e cane un'esperienza condivisa di un buon pasto fuori casa. Sta crescendo sempre di più il numero dei clienti Ho.re.ca. che utilizza Lovbau: ristoranti, bar, gelaterie e alberghi che scelgono di offrire ai propri clienti un menù selezionato per cani per connotarsi come "pet friendly" in un momento storico dove distinguersi e dedicare attenzioni specifiche agli ospiti a quattro zampe consente di fare la differenza.

Glovo e Lovbau: un servizio per i ristoratori

Tra i servizi più attivi c'è la distribuzione organizzata con Glovo (disponibile su Milano, Roma e Monza) che consente di ordinare un prodotto Lovbau direttamente al proprio domicilio da ristoranti affiliati, per passare insieme una serata speciale. I clienti possono ordinare tramite Glovo il piatto pronto all'uso o il dessert yogurt gelato per il proprio cane; magari scegliendo di fare un ulteriore ordine per la propria cena dal ristorante preferito. Si tratta del primo esempio di petfood delivery di un piatto pronto da consumare, consegnato via Glovo.

Luigi Bizzarri founder di Lovbau spiega: *"Lovbau è la mia idea per cambiare il modo di mangiare dei nostri cani. Spesso ho sentito esserci l'abitudine, da parte dei padroni più attenti, di cucinare per loro e mi è sembrato sensato creare un piatto che replicasse questa abitudine conferendole però la massima praticità e semplicità. I piatti Lovbau sono nati dal mio amore per i cani, dal desiderio di rispondere a un'esigenza espressa dai clienti (sempre più attenti al proprio cane) e dalle richieste di molte strutture ricettive, quali ristoranti e alberghi orientati al pet-friendly. Ho voluto realizzare quindi un prodotto buonissimo, genuino, di facile utilizzo e conservazione, da consumare ovunque: a casa, al ristorante,*

in albergo e anche al parco. Un piatto pronto sano, di grande impatto estetico, di giusto valore nutrizionale…realizzato come quando si cucina in casa, con materie prime di ottima qualità".