Vis entra nell'Horeca con i "Secchielli" dedicati ai bar

secchielli-mirtilli-a0b9c711

Vis debutta nel canale professionale con un prodotto, i Secchielli, espressamente rivolto alle pasticcerie e al canale Ho.Re.Ca, in particolar modo bar e caffè.

I Secchielli (che saranno proposti in confezioni da 2.75 kg cadauno) sono una **nuova linea di confetture extra di alta qualità** al 70% di frutta in cinque gusti diversi (albicocca, fragola, frutti di bosco, lampone, mirtillo), ideali per la farcitura di torte, crostate, brioche, croissant e dolci in genere, sviluppata grazie a una **innovativa ricetta** che consente di mantenere alte performance in termini di gusto, colore e stabilità in cottura e in conservazione.

Capacità di innovazione, attenzione ai temi dell'ambiente e del benessere dei consumatori, costante ricerca della qualità hanno consentito in questi anni a Vis, che ha sede nel cuore delle Alpi, a metà strada tra Sondrio e Bormio, di proporre un **prodotto caratterizzato dalla presenza di un'alta percentuale di frutta** (dal 65% al 75%) sempre rigorosamente selezionata, dall'assenza di utilizzo di conservanti e coloranti, e dal ricorso a un sistema di cottura non invasivo che permette di mantenere intatte le proprietà organolettiche della materia prima.

"Abbiamo lavorato a lungo per mettere a punto un prodotto che fosse perfetto per il mondo dei professionisti e delle loro creazioni, spiega **Giorgio Visini**, amministratore delegato di Vis. *I Secchielli sono una linea di confetture che garantisce alti standard di produzione e che risponde all'esigenza di avere un prodotto di qualità, capace di mantenere colore e stabilità in cottura e preservare il vero sapore della frutta".*

Per coinvolgere attivamente le pasticcerie l'azienda ha pensato di lanciare l'iniziativa la **Vis Pastry Challenge**, rivolta alle pasticcerie aderenti al circuito Vis, invitandole a provare il prodotto, e inviando

a ciascuna di loro un Secchiello di confettura al mirtillo.

“Crediamo fortemente nella qualità della nostra confettura e pensiamo che il miglior modo per apprezzarla sia quello di provarla direttamente nei laboratori, spiega ancora Visini. *Chiediamo quindi ai professionisti di usarla a loro piacimento, testandone le caratteristiche, dal sapore alla spalmabilità fino alla tenuta in cottura. Il feedback del settore per noi prezioso ci permetterà di renderlo un ingrediente speciale per tutte le preparazioni”.*

Tra tutti coloro che parteciperanno all’iniziativa verranno estratte tre forniture di Secchielli, rispettivamente di 150, 100 e 50 Secchielli (da 2,5kg), un totale di 750 chili di confettura, ai gusti di fragola, lampone, mirtillo, frutti di bosco e albicocca. La Vis Pastry Challenge offre, inoltre, ai partecipanti la possibilità di postare sulla pagina Instagram della loro pasticceria la foto di uno o più dolci realizzati con la confettura al mirtillo del Secchiello Vis. Una giuria selezionata sceglierà **entro il 30 aprile** la creazione più bella e originale che, a conclusione dell’operazione, riceverà un ulteriore premio (per l’esattezza un buono Amazon del valore di 1.500 euro).