# Un nuovo packaging per Gnocchi di Laboratorio Tortellini

groupage-linea-gnocchi-fe218b2e

**Dopo vent’anni, gli gnocchi surgelati Surgital - prodotto tipico del brand Laboratorio Tortellini Alta Tradizione – vengono proposti ai ristoratori in una veste più contemporanea nel design ma, soprattutto, più rispettosa dell’ambiente: una confezione in plastica 100% riciclabile monofilm non accoppiata, che prevede quindi meno scarto.**

Le **13 referenze** della linea, inoltre, sono **più facilmente distinguibil**i: ognuna è contraddistinta da un nuovo colore che ricorda un elemento caratterizzante della ricetta, quando possibile l’ingrediente principale che arricchisce la patata. Questa tonalità campeggia sul colore di linea, il beige, identificativo del brand e che rimane come sfondo e comun denominatore per tutte le proposte.

Delle referenze disponibili, **10 sono gnocchi** – Gnocchi di Patata Linea Azzurra (classica), Gnocchi di Patata Linea Oro (ricca), Gnocchi di Patata con Spinaci, Caserecci alla Zucca, Caserecci alle Castagne, Caserecci alla Rapa rossa, Gnocchetti di Patata, Gnocchetti di Patata con Spinaci, Gnocchetti di Patata all’Ortica e Gran Gnocchi di Patata – più 3 farcite: Gnocchi ripieni con Pomodoro e Mozzarella, al Gorgonzola e ai Funghi. Viste le diverse dimensioni, in etichetta è riportato un **gradevole escamotage grafico**: dei cerchi che ne indicano a prima vista la misura (gnocchi classici, gnocchetti o gran gnocchi).

Sul retro di ogni sacchetto sono presenti le modalità di conservazione e di cottura, spiegate più approfonditamente inquadrando il QR code, da cui si accede ai **video tutorial** di preparazione, pensati per permettere di preparare il prodotto al meglio del suo potenziale. Un valore aggiunto che conferma ancora una volta la vocazione consulenziale di un’azienda che non si propone come mero fornitore, ma come partner strategico per i professionisti della ristorazione.

Tutti i pack, inoltre, sono **parzialmente trasparenti**, così da poterne apprezzare il contenuto; un prodotto che, come tutte le 140 referenze di Laboratorio Tortellini - Alta Tradizione, porta nelle cucine dei ristoranti i sapori italiani nel mondo. Primo marchio Surgital, è ormai un **punto di riferimento del settore foodservice** per quanto riguarda la pasta fresca in ogni sua forma.