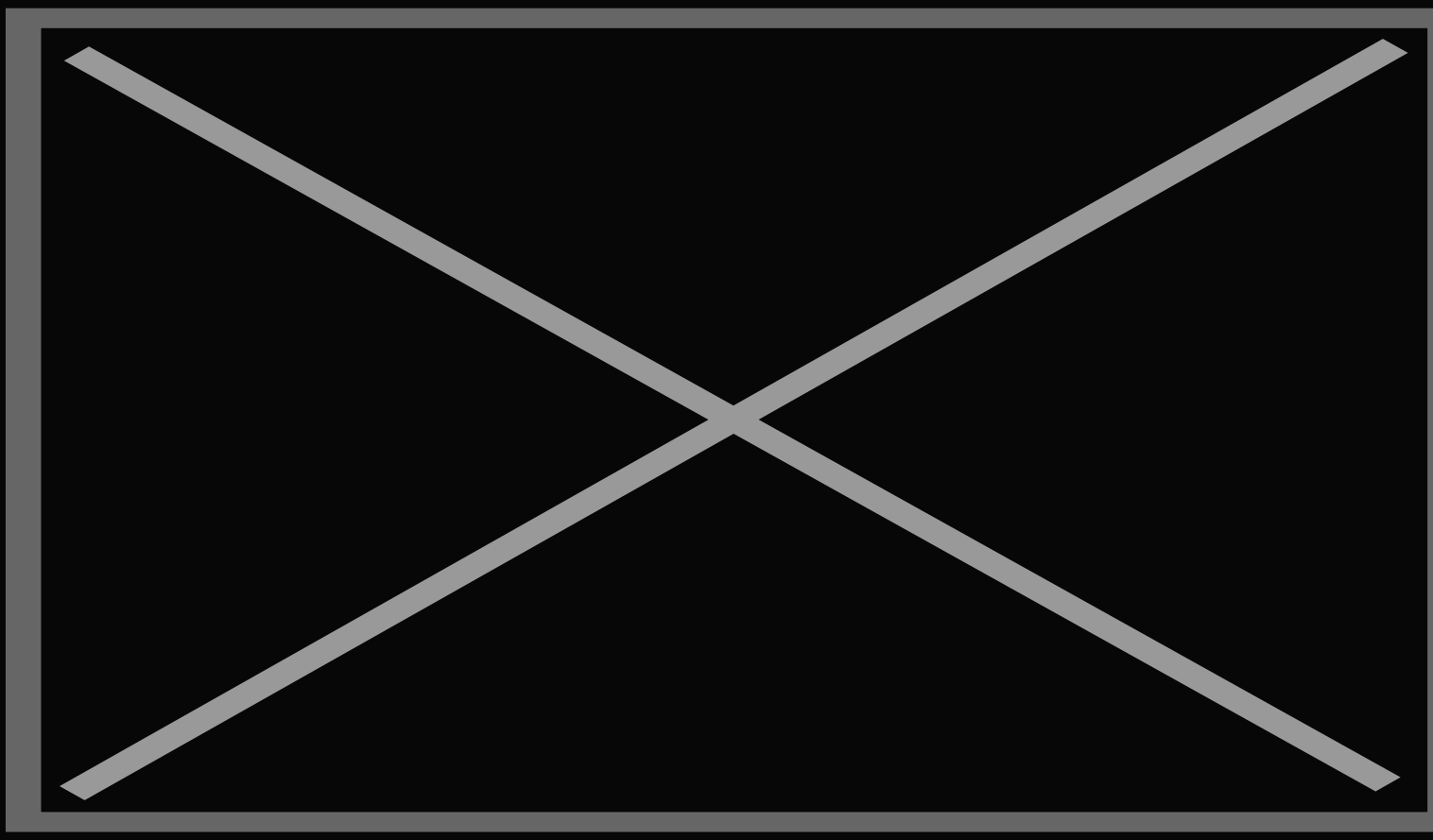
Extrême Cookie Cone, Froneri lancia un cono gelato speciale

extreme-cookie-cone-range-40c849d9

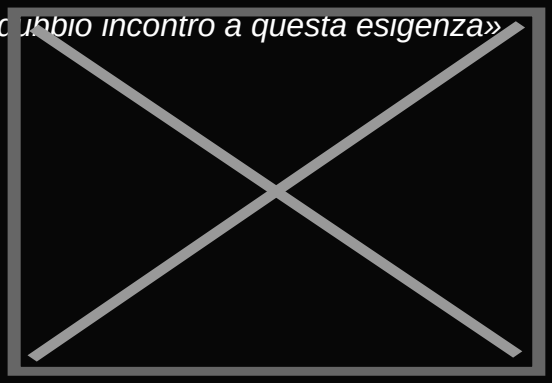
Froneri lancia il nuovo cono Extrême sul mercato italiano. La particolarità di questo prodotto risiede proprio nella cialda, dal tratto innovativo e inedito: alla composizione tradizionale si sostituisce un cono fatto di croccante biscotto cookie in grado di mantenere la sua fragranza a lungo nel tempo.

Le **varianti** di gusti per l'Italia sono quattro: **panna, vaniglia e caramello, nocciola, panna e pistacchio**. Extreme Cookie Cone si inserisce nel mondo dei coni come novità assoluta, un **prodotto "crossover"**, unico nel suo genere, che guarda alla sperimentazione in un mercato dove gusti classici e tradizionali continuano ad essere sempre molto apprezzati.

Secondo una **ricerca condotta da Doxa** insieme a Froneri gli italiani, nonostante siano rimasti legati ai sapori della tradizione in ambito gastronomico, sono alla **costante ricerca di nuove sensazioni** legate al gelato confezionato con caratteristiche mai provate prima (69%) come la croccantezza e, in generale, consistenze diverse. A farla da padrone tra i vari formati è il cono con il 53% del gradimento generale, per il 41% inoltre il gelato confezionato ideale deve essere goloso e accattivante anche nell'aspetto.



«Nessuno si era mai spinto così oltre in passato - afferma **Luca Regano**, AD di Froneri Italia. *Stiamo parlando di un qualcosa di inedito, difficile da immaginare e da realizzare. Il biscotto cookie rende Extreme unico nell'offerta dei coni gelato,* ***regalando quell'esperienza diversa*** *che i consumatori ricercano. Gli italiani si aspettano solitamente qualcosa di nuovo ogni anno ed Extreme va senza dubbio incontro a questa esigenza»*



Il Cookie Cone **si rivolge ad un pubblico di millennials**, gli esploratori per eccellenza, sempre alla ricerca di **esperienze nuove ed eccitanti**, anche nel gusto. L'obiettivo è, però, quello di coprire una fascia più ampia di consumatori e da qui la scelta di prediligere gusti classici come base per le quattro ricette.

L’intento di Froneri è chiaro: spingersi oltre e **pensare fuori dagli schemi** con un gelato mai visto prima sul mercato italiano per intrigare una gamma di consumatori ampia e trasversale.