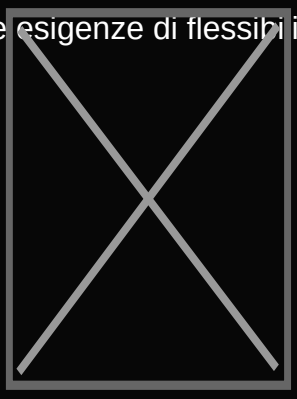
Da Saclà nuove linee professionali di salse e piatti pronti

20220614-151345-ef8874d3

Saclà rafforza la propria presenza nel canale food service. Alle 200 referenze già in catalogo per il fuori casa si aggiungono due nuovi lanci: 15 salse squeezable e una linea di piatti pronti freschi.

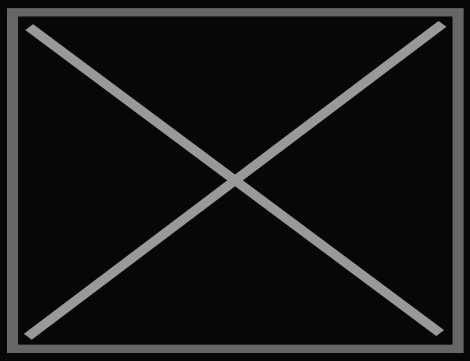
Nel fuori casa l'azienda è presente da anni con i sughi e numerosi condimenti (olive, funghi, carciofi, cipolline, ecc.), proposti in salamoia, sottolio e sottaceto. Il **fatturato dell'away from home vale circa il 7% del totale** e l'obiettivo è portarlo nei prossimi anni alla doppia cifra attraverso questo ampliamento di gamma e la proposta, già in corso, di nuovi packaging e diversi formati per andare incontro alle esigenze di flessibilità, praticità e riduzione degli sprechi degli operatori.



"*In un'ottica di riduzione degli sprechi* – afferma **Alessandro Vincenzi**, responsabile food service F.lli Saclà – *proponiamo il nostro pesto in vaso da 1 kg che consente di condire circa 24 porzioni di pasta, il quantitativo che un bar o un ristorante smaltisce in due giorni. E in alternativa alla latta da 5 kg, per i nostri condimenti stiamo proponendo la busta in alluminio che occupa meno spazio e richiede meno olio da conservazione*". Anche le **ricette delle referenze fuori casa sono diverse da quelle dei prodotti destinati al canale retail** per esempio nei pesti sono pensate in modo che il sugo si amalgami facilmente alla pasta e senza che l'olio si separi dalla parte solida del sugo.

Fuori casa: tutte le novità

Le nuove **salse** sono ispirate ai sapori di tutto il mondo, a partire dalle più "classiche" maionese, ketchup e salsa barbecue, per approdare alla famiglia delle salse etniche, tra cui la Salsa Guacamole, la Salsa alla Greca, la Salsa Messicana e la nuovissima Salsa alla Thai. I **piatti pronti** si compongono di una gamma estiva (insalate di cereali) e una invernale (risotti, polente pronte e contorni di verdure), e sono pensati per consentire agli operatori di bar e locali sulla spiaggia di coprire la pausa pranzo in maniera pratica, senza l'impiego di figure dedicate in cucina e senza sprechi. Vengono infatti proposti in confezioni monoporzione da 200 g da conservare in frigo e con una shelf life di 60 giorni.



"*Crediamo che le nostre famiglie di prodotto abbiano ancora molto da esprimere nel food service abbracciando diverse fasce di consumatori: dal canale bar, alle pizzerie, fino alla ristorazione classica e commerciale* – afferma **Federico Ghisolfi**, direttore commerciale e marketing Italia di F.lli Saclà –. *Per noi il fuori casa rappresenta un asset strategico poiché il confronto con gli operatori professionali ci dà un riscontro immediato sull'apprezzamento dei nostri prodotti e dalla ristorazione nascono quelle che saranno le nuove tendenze nel canale gdo*".

Buone pratiche di sostenibilità

"*Saclà* – aggiunge l'ad **Chiara Ercole** – *è impegnata da diversi anni nella riduzione degli sprechi all'interno dell'impianto industriale: gli scarti della lavorazione vengono convogliati ad aziende partner per la produzione di fertilizzanti e biogas e abbiamo cercato di limitare al massimo gli sprechi di processo. Siamo inoltre impegnati in una serie di progetti green firmati* ***#Thanksplanet****, azioni di sensibilizzazione verso il consumatore finale, in particolare ai target più giovani*".