Dietor, il nuovo dolcificante che riduce l’apporto calorico (anche per l'Horeca)

20240916153602dietorhomepage-666ad9c8

Ridurre l’apporto calorico mantenendo il gusto. È questo quello che propone di fare la nuova linea di prodotti Dietor, disponibile sia per i consumatori in vari formati, che per il settore **Ho.Re.Ca in confezioni da 330 bustine.**

Attraverso un **blend di aromi naturali** che rende il sapore di Dietor sempre più simile a quello dello zucchero, il brand ha voluto creare un prodotto per le bevande calde e quelle fredde, e per i dolci, che **diminuisse la quantità calorie al suo interno.**

«*Per creare questa linea abbiamo lavorato con il nostro reparto Ricerca & Sviluppo sulla percezione del dolcificante quando utilizzato in dolci e bevande per riprodurre un gusto che si avvicinasse il più possibile a quello dello zucchero*», spiega in una nota stampa **Lorenzo Cacciatore, Senior Brand Manager di Dietor.**

Oltre alla nuova formula, il nuovo prodotto Dietor presenta un packaging aggiornato che mostra l **’impegno del brand verso l’ambiente**, utilizzando carta riciclata proveniente da una filiera certificata FSC per gli imballaggi e PET riciclato per il formato liquido destinato ai consumatori. Inoltre, anche la grafica del packaging è rinnovata, e comunica il gusto, le zero calorie e l’attenzione nella preparazione dei dolci. È anche presente un riferimento ad un ricettario.

Fondamentale sarà far conoscere il prodotto e in questo senso sono varie le iniziative promosse da Dietor, come il coinvolgimento di **influencer,** con la partecipazione di dieci **talent specializzati in nutrizione e cucina.** Ci sarà anche un tour di **sampling con otto tappe tra settembre e ottobre,** che permetterà ai partecipanti di provare la nuova ricetta del prodotto attraverso degustazioni di caffè e biscotti dolcificati. La campagna sarà accompagnata da **spot televisivi nazionali e il lancio dello Zero Sugar Cafè,** un evento che organizzato a Milano.