Iil Gruppo Eurovo presenta le sue novità a Sigep

schermata-2015-01-08-a-142138-cfc5a2c1

Sigep è sempre un'occasione importante per incontrare gli operatori del settore e presentare marchi e prodotti. Per questo il Gruppo Eurovo anche quest'anno non perderà l'importante appuntamento riminese per pasticcieri e panificatori artigianali. All'interno del padiglione B5, stand 80, infatti, l'azienda proporrà la gamma completa dei marchi Eurovo Service, Le Naturelle, Novissime Professional e Maia. Le novità 2015, in particolare, riguardano le nuove confezioni (brik) con tappo che rendono i prodotti più funzionali e ne migliorano la conservazione dopo l'apertura, disponibili sia per i brik Eurovo Service che per la linea Le Naturelle da allevamento a terra. Entrambe le linee sono disponibili anche nel nuovo formato da 500 ml.

sigep a terra

«Come ogni anno il nostro Gruppo partecipa a SIGEP per avere l'opportunità di incontrare gli operatori del sigep tuorlosettore, in particolare gli artigiani che sono sempre attenti alla qualità degli ingredienti che usano» ha infatti commentato Federico Lionello, direttore commerciale e marketing del Gruppo Eurovo. «L'incontro diretto con i clienti è sempre un'opportunità di miglioramento dei nostri prodotti e servizi perché ci consente di ascoltare direttamente chi li usa e consuma, o potenziali clienti. I riconoscimenti e in generale i riscontri che riceviamo ci incoraggiano a lavorare sempre più nella direzione della ricerca e innovazione, valori che guidano la nostra azienda e il nostro lavoro quotidiano».

Dopo il grande successo dello scorso anno tornano le preparazioni di Davide Malizia, che collaborerà nella pasticceria che Eurovo allestisce ogni anno presso lo stand. Davide Malizia ha vinto il Campionato Mondiale di Zucchero Artistico (The star of sugar) nel 2013 e nello stesso anno ha conquistato la Coppa del Mondo di Pasticceria in veste di allenatore del Team Italia.