Peroni Senza Glutine, ottimo gradimento a sei mesi dal lancio

0555-copia-49b2cda9

«Oggi avere tra i propri marchi una variante senza glutine è una scelta fondamentale per venire incontro alle esigenze dei nostri consumatori, sia per coloro che altrimenti non PE_33cl_Senza glutine potrebbero godere di una birra di qualità, ma anche per tutti coloro che scelgono di adottare una dieta senza glutine Per loro abbiamo lavorato garantendo un prodotto senza glutine scrupolosamente controllato in ogni passaggio della filiera, con le caratteristiche organolettiche del prodotto tradizionale. Soltanto dopo accurati test di laboratorio e industriali il prodotto è confezionato e certificato con il bollino “Senza Glutine”, garantito dall’Associazione Italiana Celiachia» . Con queste parole Federico Sannella, direttore relazioni esterne di Birra Peroni, commenta i risultati ottenuti a poco più di sei mesi dal lancio da Peroni Senza Glutine. Garantita dal marchio Spiga Barrata dell’AIC (Associazione italiana celiachia), la nuova nata di Birra Peroni è nata selezionando ingredienti italiani di primissima qualità con un contenuto di glutine inferiore ai 10 ppm (parti per milione) che la rendono perfetta per coloro che soffrono di celiachia, ma anche per coloro che non vogliono rinunciare al sapore di una buona birra in compagnia in abbinamento a cibi di qualità. Il risultato è infatti una gluten free buona come una Peroni classica e con lo stesso gusto rotondo e ben bilanciato perché grazie al innovativo processo naturale con cui viene prodotta, vengono lasciati inalterati sia il gusto sia le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Peroni Senza Glutine è stata protagonista nei giorni scorsi di un evento ospitato nello spazio milanese Out of Gluten, un nuovo concept che offre, oltre ai classici prodotti confezionati senza glutine, anche prodotti freschi preparati giornalmente nel laboratorio interno. Il negozio è infatti riuscito a studiare una linea di cibi e specialità gourmet con farine proprie della tradizione gastronomica che ha riportato gli intolleranti a riscoprire il piacere del cibo e in generale di fare la spesa.

Secondo le ultime stime, in Italia la celiachia è l'intolleranza alimentare più frequente. Ne soffre un italiano su cento, per un totale di circa 600 mila casi registrati. A questi si aggiunge un nuovo stile di consumo da parte di coloro che, seppur non celiaci, ricercano il benessere anche a tavola, preferendo

prodotti certificati. Quest’ulteriore trend ha contribuito in maniera significativa a rendere tale segmento non più di nicchia, ma un vero e proprio modello produttivo di grande successo.