Unigel presenta: "Qic" la nuova linea di croassanteria

images-1-ab6f93fd

Quando si pensa alla prima colazione al bar viene subito alla mente il ricordo di un profumo inconfondibile: quello della brioche. Tre italiani su dieci iniziano la giornata proprio con un fragrante croissant. Del resto, lo dicono anche dietologi e nutrizionisti, il primo pasto dovrebbe essere in grado di fornire almeno il 30% del fabbisogno calorico della giornata sotto forma prevalente di carboidrati, così a pranzo è più facile restare leggeri.

È importante quindi puntare su prodotti di qualità capaci però di lasciare nel cliente un piacevole ricordo. Un risultato questo che sembra semplice, ma in realtà è più difficile di quanto non si pensi. Ecco perché bisogna saper scegliere il giusto partner con cui lavorare.

Unigel è annoverata tra le aziende leader in Italia nella preparazione di prodotti da forno surgelati grazie a un'offerta davvero ricca e variegata che nasce dall'esperienza più che ventennale maturata nel settore della pasticceria.

"Qualità e servizio sono da sempre i nostri principali obiettivi – ci spiega il Presidente Claudio Zanaglio - La qualità dei nostri prodotti è garantita dallo studio e dal controllo delle materie prime, unito all'artigianalità della nostra produzione; il servizio è espresso dalla vastità della gamma di prodotti supportata da un'efficiente sistema distributivo sul territorio nazionale".

Ed è di pochi mesi fa la grande rivoluzione presentata da Unigel: "Qic" una linea completa di croissanteria totalmente cotta, finita e surgelata (www.qic.it).

Un lancio davvero innovativo che può vantare una grande plus per il settore dei prodotti pre cotti da forno: la rapidità di preparazione (2 minuti) pur mantenendo bontà e fragranza del classico croissant.

"Un vantaggio anche in termini di semplicità di procedura – continua il Presidente Zanaglio - Può eseguirla chiunque senza problemi, anche personale poco esperto o non specializzato. E ancora,

libertà di infornare i croissant esattamente quanto occorre, anche in più riprese in qualsiasi momento della giornata; i prodotti, in caso di esaurimento sul banco di vendita, possono essere ripristinati in pochi minuti; totale uniformità di cottura su tutti i prodotti: belli fuori e buoni dentro, con massima soddisfazione della clientela finale. A questo prodotto si affiancano altri due importanti lanci, un dessert al cioccolato da rinvenire al microonde in 40 secondi e le pizzette per l'aperitivo pronte in due minuti".

In fondo, è questa la filosofia di Unigel, incrementare la qualità e aumentare il servizio per proporsi in un mercato che cambia velocemente