Cupiello, il gusto della colazione italiana conquista l’horeca

cupiello-1-5f0604c7

Oltre 25.000 tonnellate prodotte all’anno, che significano più di 1 milione di pezzi al giorno per oltre 400 referenze complessive. Sono questi i numeri che fanno di Fresystem una protagonista nel mondo della “colazione italiana”. E che spingono l’azienda campana specializzata nella produzione e commercializzazione di prodotti da forno surgelati a puntare per questo 2015 a un fatturato di 62 milioni di euro.

A sostenere Fresystem nel raggiungimento di questo ambizioso traguardo concorrono sia la produzione per conto terzi sia quella effettuata con il proprio marchio commerciale Cupiello. Top di gamma dell’azienda, la linea Cupiello si distingue per l’utilizzo di ingredienti di elevata qualità, accuratamente selezionati, nonché per l’uso esclusivo del “Lievito MadreCupiello”. L’offerta produttiva conta oltre 200 referenze: un assortimento dolce e salato in continua evoluzione, in grado di coprire le occasioni di consumo lungo l’arco delle 24 ore, dalla prima colazione alla pausa pranzo, sino all’aperitivo e al dessert. La qualità è assicurata dalla scelta di materie prime selezionate: prodotti più salubri, privi di sofisticazioni alimentari, ottenuti con margarine senza grassi idrogenati, burro, assenza di Ogm e identificando gli allergeni. L’utilizzo del Lievito Madre, inoltre, custodito da oltre 40 anni e rinfrescato quotidianamente secondo un’antica tradizione nella cosiddetta “Casa Madre Cupiello”, all’interno dello stabilimento produttivo Fresystem, dona ai prodotti caratteristiche uniche di gusto, profumo, fragranza e morbidezza, nonché una maggiore digeribilità e conservabilità.

Grazie a questi plus, Cupiello è oggi un marchio scelto ogni giorno da oltre 200 grossisti/distributori sparsi sull’intero territorio nazionale oltre alle catene di distribuzione e ristorazione collettiva e commerciale più rappresentative del panorama italiano ed internazionale.

In dettaglio, il marchio Cupiello identifica ben dieci diverse linee di prodotti:

Linea Madrenatura: da gennaio 2014 è la grande novità nel panorama della pasticceria surgelata. Una gamma sostenibile e completamente naturale senza conservanti, Coloranti, Mono - Digliceridi, Aromi artificiali, Ogm e Grassi idrogenati e sostenibile anche negli imballaggi**.**

Linea Vegana: surgelata e prontoforno, la Linea Madre Vegana ha una lista di ingredienti priva di proteine animali ed è rivolta non solo a chi segue una dieta vegana, ma anche ai consumatori vegetariani e a chi è intollerante al lattosio. I cornetti della Linea Madre Vegana non contengono grassi idrogenati.

Linea Madre: è la gamma di livello superiore, ottenuta con lievito madre Cupiello. Cornetti con 36 ore di lievitazione naturale ottenuti da impasti più delicati, ricchi di aromi dovuti alla lenta lievitazione.

I Cornetti: una gamma di 70 cornetti tra dolci e salati, sia pronto cottura che da lievitare; caratterizzati da gustose farciture e farciture extra, finiture diversificate e golose (granelle di zucchero, scagliette di cioccolato, zucchero brillo, zucchero semolato, etc.). Sono realizzati con “lievito madre e tocco di burro all’italiana” (Linea Madre), “lievito di birra e tutto burro” (Linea Meuì). La gamma, estremamente varia ed ampia, prevede inoltre la Linea Active ai cereali. I formati di distinguono per la fantasia: i deliziosi “Primini”, i maxi, “i Re”.

La Viennoiserie: una linea ricca e golosa, a base di pasta lievitata e pasta sfoglia per la prima colazione e i dessert. Fagotti, strudel con mele, fazzoletto con crema limone, Pancannolo alla nocciola ed altri golosi formati.

I Muffin e Le Tortine: linea dessert già cotta, da proporre come fine pasto o merenda, in vetrina o al piatto. I muffin sono disponibili allo yogurt, al doppio cioccolato, ai mirtilli. Le tortine riprendono ricette tradizionali come la pastierina napoletana, la torta caprese, il dolce alle mele.

I Donuts: le famose ciambelle americane ed altri morbidi e golosi dolcetti dal gusto tutto italiano

I Krapfen: i tipici dolci della tradizione austro-tedesca in versione italiana con farciture diverse

Le Tipicità: il meglio della tradizione dolciaria mediterranea in una gamma originale, dalla classica mini frolla napoletana al pasticcino crema e amarena, alla “SfogliaRella” senza strutto.

I Salati: in linea con l’italian food style, i salati Cupiello comprendono diverse proposto: i Cornetti, le Sfoglie, gli Sformati, le Pizze

I Panati: da friggere e prefritti interpretano il gusto italiano della frittura con un assortimento di gusti e sapori, dal classico crocché alla polpetta di melanzane.