I gusti dei consumatori su panati e pastellati secondo Garbo

andrea-comanducci-e97c7c39

Dopo i surgelati pastellati e panati “gluten free”, Garbo punta sull'aperitivo e lancia i panati formato mignon “Happy Mix” e gli “Aperigarbo”, sfiziosi finger food pastellati a mano. Le confezioni Happy Mix comprendono quattro gustosi panati: crocchette di patate, olive all'ascolana, supplì e arancini di riso, mentre l'Aperigarbo è composto da golose verdure come i fiori di zucca, i capperi e le foglie di salvia, ingredienti fondamentali della buona cucina tradizionale del Lazio.

«Continuiamo a investire su nuovi prodotti con la consapevolezza che i nostri consumatori sono alla ricerca continua di novità gustose, con particolare attenzione verso i nuovi formati – commenta **Andrea Comanducci**, fondatore e titolare della Garbo Surgelati – *questo ampliamento di gamma nasce da valutazioni sulle modalità di consumo e sugli input dei nostri clienti, anche quelli internazionali, che giorno dopo giorno stanno apprezzando la qualità dei prodotti della tradizione italiana»*.

garboSul fronte delle nuove tendenze, da segnalare una ricerca condotta da Garbo su un campione di oltre 2.000 clienti. Secondo i dati raccolti, la forma dei prodotti influenza il metodo di cottura. I consumatori tendono infatti a rinvenire al forno i prodotti di forma “schiacciata”, mentre per quelli di forma sferica rimane particolarmente attuale la frittura. Il campione studiato dimostra anche come i consumatori si dividano equamente tra gli irrinunciabili del fritto e coloro che preferiscono la cottura in forno.

«I risultati che stiamo ottenendo sia in Italia, sia all'estero, parlano chiaro - continua Comanducci - *c'è grande richiesta nel settore delle private label e noi puntiamo a cogliere questa opportunità, con l'obiettivo di raddoppiare la nostra quota di offerta a marca privata dall'attuale 15%, al 30% entro il 2016. Gli investimenti che abbiamo effettuato nel 2015, oltre 2 milioni di euro per l'avvio di uno stabilimento dedicato interamente alla produzione senza glutine, vanno in questa direzione e oggi possiamo presentarci sui mercati con rinnovata forza e know how acquisito»*.

Chilometro zero e canali di vendita

La pastellatura e la farcitura dei fiori di zucca, circa 150 mila pezzi al giorno, avviene ancora oggi esclusivamente a mano, con ingredienti naturali e senza alcuna aggiunta di coadiuvanti chimici. Gli acquisti delle materie prime vengono effettuati nelle pianure dell'Agro Pontino permettendo all'azienda un controllo diretto sulla qualità delle forniture e riducendo notevolmente i passaggi della filiera produttiva. I canali di vendita dei prodotti surgelati della Garbo sono rappresentati per il 25% dalla grande distribuzione organizzata e dal 60% nell'Ho.Re.Ca. In netta crescita anche l'attività di copacker che sta impegnando l'azienda come partner qualificato per la produzione private label.

Garbo Surgelati

Garbo è un'azienda leader nel settore dei prodotti panati e pastellati surgelati. Fondata nel 1991 a Bracciano (Roma) dall'imprenditore Andrea Comanducci, nel 2014 Garbo ha raggiunto un fatturato di 8,3 milioni di euro con uno stabilimento di 19.000 metri quadrati e quaranta dipendenti all'attivo. L'azienda vende i suoi prodotti per il 60% nel canale Ho.Re.Ca., per il 25% nella Gdo e la restante quota nella produzione private label. Materie prime a chilometro zero e utilizzo di ingredienti esclusivamente naturali sono il punto di forza di Garbo Surgelati, che ogni giorno produce 100 quintali di prodotti pastellati e panati e vanta una lavorazione a mano per alcuni prodotti di punta, tra cui i fiorni di zucca (150 mila al giorno prodotti).

http://www.garbosrl.com/