Le novità Valfrutta Fresco in vetrina al Macfrut

confezionicornelioelle-0687d575

Mancano ormai poche ore all'apertura ufficiale del 33mo **Macfrut**, che con 7 padiglioni, 40mila metri quadrati di superficie, oltre 1.000 espositori (per il 25% provenienti dall'estero) con ben 139 new entry, 1.000 buyer, 50 eventi tra workshop e meeting, si preannuncia un'edizione davvero record. In programma **dal 14 al 16 settembre a Rimini**, la **rassegna internazionale dell'ortofrutta** presenterà le principali novità di un settore strategico per l'Italia, prima voce dell'export agroalimentare nazionale con **8 miliardi di euro** (+60% in dieci anni).

Tra queste occuperanno un posto di primo rilievo alcuni dei prodotti più recenti proposti da **Valfrutta Fresco**, società commerciale del gruppo **Apo Conerpo**: i riflettori dello stand (n. 115 – Padiglione D3), saranno puntati innanzitutto su **Cornelio** – il peperone ad alta digeribilità con polpa dolce, soda e croccante distribuito da Valfrutta Fresco – che a meno di due anni dal suo debutto sta registrando un crescente successo e sulle insalate di IV gamma della linea Benessere.

Tovaglietta_insalate_329_04La partecipazione di Valfrutta Fresco a Macfrut 2016 non si limiterà allo stand, ma si arricchirà di altri due momenti particolarmente importanti e originali. Innanzitutto, l'area chiamata **New Retail Solution**, situata all'ingresso della rassegna fieristica ed ideata per presentare ai visitatori **un'ipotesi di supermercato del futuro**. Qui la società proporrà un esempio di isola per la vendita sia assistita che a libero servizio, allestita con la presentazione della categoria del pomodoro ed una proposta di segmentazione dell'offerta. Nell'area Valfrutta Fresco troveranno spazio tra le diverse tipologie provenienti dalla **Sicilia**, anche una nuova ed interessante linea di pomodori di alta qualità coltivati all'interno di serre tecnologiche situate in Nord Italia. Per quanto riguarda la segmentazione, invece, verranno presentate le **tipologie di pomodoro ideali per essere consumate crude** (Cuore di bue, Costoluto, Datterino, Otello, Cocktail Rosa-Tatami, Mix Datterini) e altre **adatte anche alla cottura** (Grappolo, Pomilio, Ciliegino, Campanino).

L'isola sarà completata da una esposizione ed un'area dedicata alla vendita assistita di specialità di stagione di alta qualità, come uva, nettarine, susine, meloni, mini melanzane, fichi d'india, peperoni Cornelio, etc. Nella grande arena denominata **Fruit &Veg Fantasy Show**, all'interno del quartiere

fieristico, verrà invece proposta, per la prima volta, un’area interamente riservata all’ortofrutta cruda con ricette esclusive ideate per valorizzare i prodotti delle aziende partner dell’iniziativa. Tra queste anche Valfrutta Fresco, che proporrà una gustosa **cheesecake a base di uva, mandorle e cioccolato fondente** e la degustazione delle insalate della linea Benessere di IV gamma.