La Molisana, una pasta sempre più 100% italiana

lamolisana-df754ad8

Nel mercato nazionale della pasta di semola secca si registra uno spostamento degli acquisti verso i prodotti di alta qualità: i consumatori apprezzano brand che puntano sull'italianità e tracciabilità della filiera, su ricettazioni alternative e salutistiche, sulla differenziazione dell'offerta e la ricerca di forme e materie prime innovative. Dallo Spaghetto Quadrato in poi la mission de La Molisana è di rivitalizzare lo scaffale con idee nuove che rendano un prodotto classico, come la pasta, sempre giovane e di tendenza.

Una pasta sempre più 100% italiana, dalla materia prima proveniente dalle regioni del centro-sud, al design delle forme e del package risultato di un gusto tutto italiano che non ha competitors nel mondo. Nascono così tre nuove referenze, uniche nel segmento premium delle paste industriali. Il risultato di aver puntato in modo così deciso su innovazione e qualità è quello di una crescita esponenziale: una crescita che si attesta intorno al 20% anno su anno, una quota del 5,5% nella pasta tradizionale e del 12% in quella integrale.

Per rispondere alla richiesta di consumatori che si vogliono gratificare e offrire ai partner della distribuzione un' efficace leva commerciale, La Molisana punta su una confezione limited edition molto dirompente sullo scaffale. Tre nuove trafile dalle forme insolite studiate per garantire tenacità alla masticazione, resistenza in cottura e il piacere nuovo che stuzzica ricette originali. *"È una piccola rivoluzione* – commenta l'Ad **Giuseppe Ferro** – *tre referenze completamente nuove: Trighetto, lo spaghetto triangolare, Quadrotto, un formato quadrato e Cubetto, una specie di ditale quadrato che somiglia a un dado. Ci siamo divertiti a studiare nuovi formati e a vestirli con pack speciale che esprime il senso dell'italianità sin dal primo sguardo".*

Una proposta efficace non solo per innovare la routine del primo piatto in casa ma anche per rendere unico il menù del ristorante. L'Associazione Professionale Cuochi Italiani, che collabora da anni con La Molisana, ha messo a disposizione l'esperienza dei suoi chef per testare e sviluppare un prodotto

destinato anche alla Ristorazione. L’impulso creativo e fortemente innovatore abbinati all’affidabilità e alla garanzia di eccellenti performance, sono state accreditate da professionisti del settore.