

## Horeca e vending: i nuovi formati di Fiorentini per snack e crema di arachidi



Fiorentini punta all'Horeca e al vending. Dopo la Gdo, l'azienda piemontese investe sull' ampliamento della gamma con nuovi formati adatti al consumo fuoricasa. Così arrivano i chips ai ceci e i mini chips con lenticchie, in formato monoporzione da 20 grammi, e il burro d'arachidi in vaschette monodose.

«Molti dei nostri prodotti seguono i clienti nei loro impegni lungo tutta la giornata passando dalla dispensa di casa allo zaino di scuola, alla borsa per la pausa pranzo in ufficio e al borsone della palestra - spiega **Simona Fiorentini**, sales & marketing manager dell'azienda di famiglia alla quarta generazione -. Ora vogliamo andar loro incontro, **facendoci trovare anche lungo i loro percorsi**, inserendo i nostri **snack monoporzione nelle vending machines all'interno delle stazioni, nei negozi self service, negli ospedali, nelle scuole**, e proponendo il nostro peanut butter per la **prima colazione in hotel**».

Le **chips ai ceci e le mini chips con lenticchie** in formato monoporzione da 20 grammi, sono **pensate per la vendita [nei distributori automatici](#)**. Ricche di proteine vegetali e fonte di fibre, sono lo snack adatto a una pausa leggera e nutriente, anche per chi soffre delle principali intolleranze, perché prive di glutine e frutta a guscio.

Al debutto anche la **crema spalmabile monoingrediente 100% arachidi ora in vaschette monodose da 20 grammi**, perfette per la prima colazione negli hotel. Inoltre è disponibile anche in **astuccio multipack** contenente 4 vaschette monodose, da 20 grammi cadauna, adatte alla GD/DO. La crema di noccioline Fiorentini è sana perché contiene solo arachidi tostate e macinate fino a formare una crema densa, **da poter spalmare su pane o fette biscottate, per guarnire lo yogurt o con la frutta fresca, ma anche da abbinare a una colazione salata**, con la sua delicata sapidità. Priva di olio di palma, grassi idrogenati e zuccheri aggiunti, peanut butter Fiorentini è una **crema spalmabile dalla ricetta “pulita”**, frutto di un processo produttivo estremamente semplice, con un unico ingrediente, e dal profilo nutrizionale virtuoso: tante proteine, molte fibre, pochi grassi, pochi zuccheri e tanto sapore.