CITRES

Tra cottura a vapore e sicurezza del pack

Angelo Mis, Direttore commerciale Citres

La promozione di processi responsabili e sostenibili evolvono le abitudini alimentari e tutti gli operatori del settore possono avere un ruolo fondamentale. "Riduzioni degli sprechi, filiere controllate e orti cittadini stanno crescendo – dichiara **Angelo Mis, Direttore commerciale Citres** –. Le persone che scelgono di alimentarsi in maniera consapevole sono sempre di più, si mangia poco e meglio, con alimenti sani e ricchi di sostanze nutrienti. Anche le modalità di cottura evolvono e la cottura a vapore che Citres applica ai prodotti lavorati dal fresco si muove nella direzione del benessere e della freschezza delle verdure". L'attenzione di Citres è anche sul packaging: ha realizzato una linea di prodotti in pack di polipropilene studiata per fornire al canale professionale di bar, ristoranti e pizzerie un contenitore che elimina il rischio di rottura dei vasi: è facile da aprire, leggero da trasportare e richiudibile.

FIORDELISI

Pomodoro essiccato star dell'offerta

Fiordelisi è specializzata nella produzione di pomodoro secco, un prodotto sempre più in voga negli ultimi anni, ideale per farcire piatti in chiave gourmet, ma anche come proposta per l'aperitivo. Nell'ultimo anno l'azienda pugliese ha assistito a un calo della richiesta di pomodoro a spicchi semi essiccato, a favore del classico pomodoro essiccato al sole o del ciliegino, sia secco sia semi dried. Seguendo i trend che vedono gli addetti ai lavori ricercare pack pratici e i consumatori di prodotti più light, nel 2021

Marketing manager Angela Fiordelisi – a una nuova linea di grigliati dal fresco che siano completamente naturali, senza l'utilizzo di acidificanti artificiali, ma con un giusto equilibrio di gusto, nonché a una nuova linea di confezionamento, sia per la busta sia per un nuovo Tub in plastica, richiudibile e molto maneggevole anche nei formati più grandi".

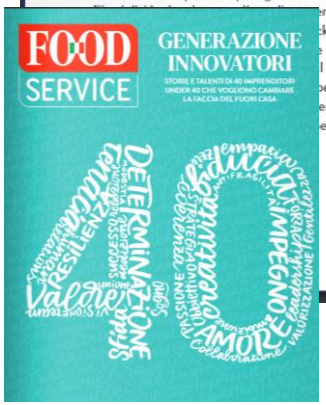
D&D ITALIA-D'AMICO

Restyling per i Funghi Trifolati Logrò

I prodotti di D'Amico mettono al centro la qualità, la varietà e il recupero di ricette e lavorazioni tipiche delle tradizioni culinarie italiane. "Un esempio è la linea dei Funghi Trifolati Logrò – racconta **Maria D'Amico, Marketing manager D'Amico** –, lavorati come da ricetta tradizionale, ready to eat, adatti a chi ama seguire un'alimentazione genuina e gustosa. I Funghi Trifolati Logrò sono stati protagonisti di un radicale restyling in termini di packaging. Infatti, da oggi è più

Maria D'Amico, Marketing manager dell'azienda

facile riconoscere i funghi grazie alla nuova veste grafica che, attraverso un layout grafico, assegna un colore a ogni referenza per facilitarne la riconoscibilità. La linea Funghi Trifolati Logrò è composta da sette referenze: Champignon, Champignon bio, Porcini, Misto bosco, Tris di funghi del Veneto, Chiodini e Famigliola. In più, grazie a un pack con la confezione easy open, rispondono alle esigenze di praticità richieste dagli addetti ai lavori". Con il marchio Robo D'Amico l'azienda ha in progetto nel corso dell'anno diverse attività. Tra queste dei webinar che hanno l'obiettivo non solo di offrire una formazione specifica, ma anche di esplorare differenti tematiche. Inoltre, anche quest'anno con i brand D'Amico e Robo sarà al fianco di 50 Top Italy e 50 Top Pizza. "La formazione è per noi importante – aggiunge D'Amico – e premiare i giovani talenti della ristorazione è parte integrante dei nostri valori. Infatti, nel 2022 ci sarà la seconda edizione del contest D'Amico 'Panino Veggie Style – L'altra faccia del panino' dopo il grande successo dello scorso anno". Infine, con l'e-commerce Robo l'azienda garantisce un servizio personalizzato a tutti i clienti e con la Robo Academy offre supporto agli attori dei diversi canali della ristorazione con attività e formazioni dedicate, istruzioni legate al prodotto oltre che un sostegno tecnico legato alle loro attività.



nova
Dai vivacità ai tuoi panini,
e più gusto
al divertimento.
nova
CIPOLLE CARAMELLATE
TAGLIATE A JULIENNE
JULIENNE ONIONS
800g
La cipolla caramellata NOVA con aceto balsamico, è il perfetto ingrediente per farcire le tue ricette.
Ideale
anche per lo street food,
bruschette e pizze...
NOVA FUNGHI SRL Via Roma, 4 35010 S. Giorgio delle Pertiche (PD) Italy