

guida buyer - speciale private label

Gennaio 2023

LA DORIA

www.gruppodoria.it

PAD: 22 - STAND: B52-C53

Prodotti disponibili: derivati del pomodoro, sughi pronti, legumi conservati, succhi e bevande di frutta
Incidenza della PL sul fatturato: 96,3%
Quota PL realizzata all'estero: oltre l'80% in Nord Europa (principalmente Regno Unito e Paesi Scandinavi), Americhe, Australia, Nuova Zelanda, Asia
Canali di destinazione: Grande distribuzione e discount

"La Doria è un'azienda fondata nel 1954 ad Anagni, storico epicentro della lavorazione italiana del pomodoro. La passione della famiglia, il rispetto assoluto per la qualità e la tradizione, l'attenzione alla natura e alla salute sono gli elementi alla base del successo dell'azienda. Quelli La Doria sono solo veri pomodori italiani, caratterizzati da quella naturale consistenza che solo i migliori pomodori nostrani sanno esibire in tavola. Ma il Gruppo è anche uno storico produttore di legumi e succhi di frutta. Per garantire un sapore autentico, effettuata all'origine un'accurata selezione delle materie prime. Legumi e frutta di elevata qualità vengono quindi confezionati secondo metodi di conservazione naturali per lasciarne intatto gusto e valori nutritivi. In merito ai trend che caratterizzeranno il 2023, la sostenibilità sembra essere ancora fra i principali. Un tema centrale per la nostra cultura organizzativa che guida tutti i processi aziendali, dalla selezione della materia prima al prodotto finito. Il nostro impegno in questo senso si traduce in risultati concreti e performance che cerchiamo di migliorare sempre più. Da oltre 50 anni produciamo internamente scatole e coperchi in banda stagnata per confezionare i nostri prodotti, riducendo in questo modo le emissioni di CO2 dovute al trasporto dei materiali provenienti da fornitori esterni. Con la produzione interna riusciamo a soddisfare il 95% del fabbisogno di scatole in banda stagnata, che è un materiale riciclabile al 100% e all'infinito, informazione che veicoliamo al consumatore finale tramite l'etichetta. Le stesse etichette dei nostri prodotti sono stampate con vernice ad acqua, per limitare al minimo gli impatti ambientali di ogni singolo pezzo prodotto nei nostri stabilimenti. Per confezionare i nostri pomodori utilizziamo inoltre il vetro e i briki in carta riciclabile, sempre più richiesti sul mercato estero. La nostra è una supply chain fidelizzata che ha sposato in pieno i nostri valori e impegni in ambito di sostenibilità. L'innovazione sul packaging negli ultimi anni è stata mirata a ridurre l'utilizzo della plastica di origine fossile sia nell'imballo primario che in quello secondario. In generale, abbiamo lavorato alla riduzione della plastica nell'imballo secondario di tutti i nostri prodotti eliminando il più possibile l'involucro di Trb dai vassoi. Negli ultimi mesi, le tensioni sui costi di produzione hanno sicuramente inciso sulla definizione dei prezzi di cessione dei prodotti, sia nel perimetro dei brand sia nel perimetro delle Mdd. Gli aumenti sono oggettivi. Purtroppo, le trattative con il trade sono state condizionate dalla difficoltà di trasferire sul prezzo al pubblico gli aumenti richiesti. I delta riconosciuti dai trade sul listino sono inferiori ai reali aumenti dei costi sostenuti".

Giuseppe Tammaro, direttore commerciale Italia

PELATI LA DORIA

Olietti da pomodori coltivati esclusivamente in Italia. Raccolti al culmine della maturazione e pelati delicatamente al vapore, salvaguardando il gusto e i profumi del pomodoro fresco. Polposi, consistenti e immersi nel loro succo, sono ideali per esaltare i piatti della dieta mediterranea.

Ingredienti

Pomodori, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico (E330).

Formato e confezionamento
400, 800 e 2.650 g.

Certificazioni

Social Footprint.

Shelf life

36 mesi.



MASTER

www.mammaemma.it

PAD: 21 - STAND: B27-C28

Prodotti disponibili: gnocchi, gnocchi ripieni, gnocchi pirotti, gnocchi senza glutine, spatole
Incidenza della PL sul fatturato: 48%
Quota PL realizzata all'estero: 10% in UK, Usa, Canada, Australia, Sudafrica
Canali di destinazione: Gdo, discount premium, Horeca

"Master nasce nel 1993 come produttore di gnocchi per la PL. Possiamo dunque affermare che la PL è da sempre una parte fondamentale del nostro Dna. Da parte dei retailer stiamo riscontrando, negli ultimi anni, un forte aumento della richiesta di imballi riciclabili, nonché di un maggior utilizzo di ingredienti di origine italiana, soprattutto per quanto concerne le uova. Attenzione alla sostenibilità e a packaging ecocompatibili caratterizzeranno le richieste delle insegne anche nel 2023, insieme a una maggior trasparenza sulle filiere di approvvigionamento. In merito ai recenti aumenti che hanno interessato tutta la filiera agroalimentare, essendo focalizzati sulla produzione di PL premium, reputiamo che la qualità del prodotto debba rimanere intatta per non deludere le aspettative dei consumatori, che si dimostrano comunque disposti a pagare qualche centesimo in più, pur di mangiare un prodotto buono, sano e genuino, come fatto in casa".

Alberto Bianco, responsible marketing



GNOCCHI RIPIENI CON POMODORO E MOZZARELLA

Gnocchi ripieni realizzati con solo patate fresche e ingredienti di origine naturale. Senza conservanti. Spadellabili in quattro minuti.

Caratteristiche

100% patate fresche, 100% ingredienti naturali. Senza conservanti, sono realizzati in uno stabilimento che usa energia green certificata. Confezione riciclabile disponibile.

Ingredienti

Patate fresche, farina di grano tenero, concentrato di pomodoro, mozzarella, ricotta, uova, sale, basilico, olio di semi di girasole.

Formato e confezionamento

Disponibile in confezione da 350 g. Film stampato, film neutro + etichetta, film neutro + astuccio.

Certificazioni

Brc, Ifs, Fssc22000, Smet4 Pilastr.

Shelf life

60 giorni.

MOLINO MERANO

www.molinoerano.it

PAD: 22 - STAND: C97

Prodotti disponibili: gnocchi, gnocchi ripieni, miscele di farine con lievito madre, miscele per dolci, farine, fiocchi, cereali e semi. Tutto disponibile in versione convenzionale o biologica. Miscele per panificazione e dolci, farine, semi e fiocchi senza glutine
Incidenza della PL sul fatturato: 10%
Quota PL realizzata all'estero: 75% realizzata in Germania, Austria, Svizzera, Israele, Stati Uniti
Canali di destinazione: Gd, Do, discount, importatori e webshop

"È dal 2014 che Molino Merano realizza prodotti per le private label nazionali e internazionali. Le richieste che ci arrivano dipendono solitamente dalle specifiche esigenze del cliente o dal singolo progetto. Capita spesso che i clienti stessi, in base alla propria filosofia aziendale e alle proprie esigenze, avanzino richieste specifiche in termini di packaging e filiera. In altri casi, invece, siamo noi a suggerire soluzioni e idee per poter lanciare al meglio un prodotto sul mercato. Per quanto riguarda i trend che caratterizzeranno il 2023, notiamo una crescente attenzione nei confronti di miscele per panificanti, di ottima qualità e capaci di garantire un eccellente risultato. Altro tema di interesse è il lievito madre, declinato in diverse varianti, come quello 100% naturale o con lievito secco. Infine, riscotiamo una grande attenzione per il senza glutine e, in particolare, per le miscele che, però, devono essere performanti, di facile utilizzo e devono garantire una qualità e un gusto molto appagante. La situazione che stiamo vivendo al momento, fortemente condizionata dall'aumento delle materie prime e dai costi delle utility, è decisamente una sfida a 360 gradi. Dobbiamo salvaguardare le esigenze del nostro conto economico e farle combaciare con una posizione di prodotto che non sia di impatto negativo sui consumi".

Markus Holzner, direttore commerciale



PANE PROTEICO ALL'AVENA CON SEMI

Miscela per pane proteico senza glutine.

Caratteristiche

Miscela completa e di facile utilizzo, basta aggiungere solo acqua. Consente di realizzare un pane senza glutine ad alto contenuto di proteine.

Ingredienti

Semi di girasole 23%, farina di semi di girasole, farina di avena senza glutine 12,5%, fiocchi d'avena senza glutine 12,5%, semi di lino, farina di ceci, farina di semi di lino, semi di zucca 6%, sesamo, sale da cucina, fibre di semi di psillio.

Formato e confezionamento

500 g

Certificazioni

Intolleranze alimentari, senza glutine e vegano.

Shelf life

12 mesi.

NERI INDUSTRIA ALIMENTARE

www.sottoli.it

PAD: 22 - STAND: C94

Prodotti disponibili: olive, pomodori, funghi, carciofi, capperi
Incidenza della PL sul fatturato: 40%
Quota PL realizzata all'estero: 30% in UK, Canada, Usa, Germania, Polonia, Australia
Canali di destinazione: normal trade

"Realizziamo prodotti in PL da circa 20 anni e crediamo che le certificazioni aziendali siano ormai un requisito ampiamente richiesto dalle insegne ai propri co-packer. L'attuale contesto, condizionato da forti aumenti legati alla materia prima e al packaging, ha sicuramente inciso sulla definizione dei prezzi delle referenze Mdd. Prevediamo che tali rincari si protrarranno anche per tutto il 2023".

Alessio Baronti, direttore commerciale



OLIVE VERDI DENOCCIOLATE

Olive verdi denocciolate senza liquido.

Caratteristiche

Olive verdi denocciolate prive di liquido e, per questo motivo, subito pronte all'uso.

Ingredienti

Olive verdi denocciolate, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico; antiossidanti: acido ascorbico, ascorbato sodio. Può contenere eccezionalmente noccioli o parti noccioli.

Formato e confezionamento

Vaschetta PP trasparente 2x50g.

Certificazioni

Certificazione unica di filiera.

Shelf life

360 giorni dalla data di produzione.

NOVA FUNGHI

novafunghi.it

PAD: 21 - STAND: B25-C74

Prodotti disponibili: funghi Champignons, porcini trifolati, funghi misti trifolati, verdure in agrodolce, creme vegetali per condimento
Incidenza della PL sul fatturato: 25%
Quota PL realizzata all'estero: 4% in Usa, Australia, Germania, Francia, Svizzera
Canali di destinazione: Gd, Do, discount

"Nova è entrata nel mondo delle Mdd nel 2003, poco dopo esser entrata nel retail nel 2000. Le PL ormai chiedono, almeno nel nostro mercato di riferimento, sempre più prodotti sostenibili, con pack riciclabili e certificazioni, sia in ambito produttivo che di filiera. Il 2023 vedrà l'affermarsi dei trend già visti l'anno scorso. Molte, infatti, sono le richieste per prodotti che guardano sempre più ad aspetti healthy e alla sostenibilità. Nova in questo settore si è già mossa, in quanto le nuove linee senza olio, oltre a contenere pochissimi grassi grazie alla totale assenza di olio, sono anche sostenibili. La lattina, infatti, è riciclabile e il liquido di conservazione non serve smaltirlo nell'apposito contenitore degli oli esausti. Guardando al 2022, è evidente come molte aziende del comparto siano andate incontro a delle difficoltà. Anche per noi il continuo aumentare dei prezzi delle materie prime ha contribuito a incidere sul prezzo finale. Un altro importante elemento da considerare è dovuto all'incidenza della realizzazione di personalizzazioni sul packaging e a ricette dedicate".

Ilaria Scapin, direzione



CREME VEGETALI

Le creme vegetali di Nova sono 100% plant-based, senza conservanti e prive di lattosio.

Caratteristiche

Con ingredienti freschi. Con la loro cremosità sono il condimento ideale per primi piatti o come base per le pizze.

Formato e confezionamento

Le creme sono confezionabili in vasi vetro in tre formati: 140, 190 e 540 g. Il prodotto è disponibile in più gusti: carciofi, asparagi, funghi, zucca, radicchio.

Shelf life

36 mesi.

OLEIFICIO RANIERI

www.oloranieri.com

PAD: 29 - STAND: D32-E31

Prodotti disponibili: olio evo aromatizzato con infuso e/o spezia intera o frantumata, olio evo italiano convenzionale e biologico, olio evo Dop Umbria colli Assisi-Spoleto, oli di semi biologici (lino, sesamo, noce, girasole, mais, ecc.), olio di vinacciolo, vinaigrette con olio evo, aceto balsamico Ipp Modena, spezie e altri
Incidenza della PL sul fatturato: 52%
Quota PL realizzata all'estero: 40% in Germania, Francia, Olanda, Belgio, Bulgaria, Polonia, Russia, Svizzera, Cina, Giappone, Canada, Stati Uniti, Colombia
Canali di destinazione: Gdo, gourmet per discount

"Da 25 anni la famiglia Ranieri mette al servizio dei partner la propria esperienza e passione nella realizzazione di prodotti a marchio. *Condito sine qua non* per collaborare con le insegne al giorno d'oggi sono le certificazioni aziendali, l'affidabilità e le proposte innovative. Spesso, inoltre, si affiancano richieste di tracciabilità, di filiera italiana e di sostenibilità ambientale e sociale. Nel 2023 l'accento continuerà a cadere sulla sostenibilità, un tema particolarmente sentito da Oleificio Ranieri, che ha sviluppato la propria gamma di prodotti ispirandosi proprio all'agenda 2030 dell'Onu contenente i 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile. Per quanto riguarda il recente aumento dei costi produttivi, la nostra azienda non è ad alto consumo energetico. Inoltre, siamo dotati di pannelli fotovoltaici che ci hanno aiutato ad ammortizzare. Tuttavia, abbiamo registrato un aumento di costi da sostenere che in parte abbiamo dovuto assorbire. È stato molto difficile, in particolare, gestire gli aumenti del packaging vetro che è lievitato in modo repentino e continuativo, mettendo in seria difficoltà sia i produttori che la grande distribuzione, in quanto il mercato non riusciva a stare al passo".

Valentina Paoloni, export manager



MIX BENESSERE

Ricetta benessere Ranieri. Mix di oli vegetali.

Caratteristiche

Olio morbido e delicato, gusto neutro. Il leggero retrogusto di mandorla e il sentore di semi tosti testimoniano l'alta qualità degli oli di semi utilizzati per creare questo prodotto. Può essere utilizzato nella preparazione di pietanze, come condimento o per cuocere e friggere, anche ad alta temperatura.

Ingredienti

Il percentuale variabile: olio evo, olio di girasole, olio di semi di lino, olio di vinaccioli, olio di soia biologico, olio di colza biologico, olio di perilla biologico, olio di avocado, olio di zucca, olio di canapa biologico, olio di noci, olio di sesamo, olio di argan.

Formato e confezionamento

Bottiglia d'orica da 250, 500 e 750 ml.

Certificazioni

Brc, Ifs, Iso 9001, Fda, Fsm, Cifa, Authorization from the Italian Ministry of Health for the production and packaging of baby food, Gsfs, Kosher, Smet4, Zero Waste, Lca, Carbon Footprint.

Shelf life

18 mesi.