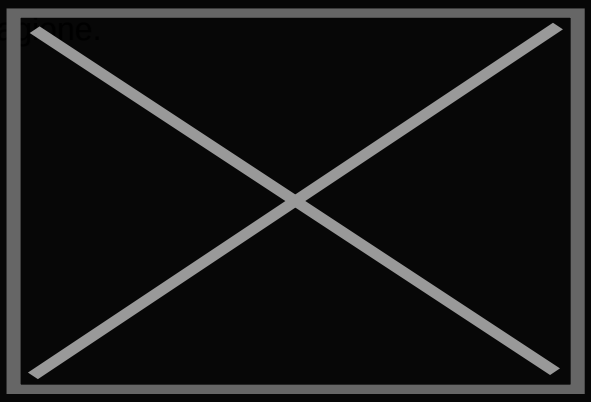
Novità Doria, i frollini Bucaneve diventano gelato

pack-frollini-bucaneve-78be5b66

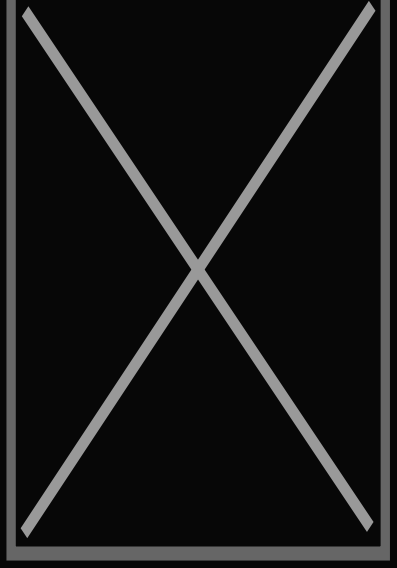
In migliaia di gelaterie italiane sarà disponibile quest'estate la novità più dolce, genuina e fresca della stagione.



D alla collaborazione tra Doria e Fugar, azienda

specializzata nella produzione di semilavorati per gelaterie, è nato un nuovo gusto di gelato al Bucaneve in due declinazioni: Bucaneve Classico (base di gelato vaniglia e variegatura al cioccolato con briciole di Bucaneve) e Bucaneve Cacao (base di gelato al cioccolato e variegatura vaniglia con briciole di Bucaneve).

Ma le novità targate Doria non finiscono qui. Nei prossimi mesi infatti debutterà anche il Semifreddo Bucaneve in due versioni: alla vaniglia (gusto biscotto e inserto di cremino bianco) e cacao (gusto biscotto cacao e inserto di cremino bianco).

La distribuzione dei nuovi prodotti, che inizierà in  primavera e avrà il picco

durante la stagione calda, riguarderà unicamente il canale delle gelaterie e pasticcerie (4900 quelle servite). Con questa azione Doria esce quindi dal segmento classico di mercato che le appartiene e si dichiara pronta a conquistare nuovi consumatori.

I gelati e semifreddi al Bucaneve sono stati presentati in anteprima all'ultima edizione della fiera Sigep di Rimini dove hanno già riscosso un notevole successo da parte di operatori e appassionati. Il gelato risulta particolarmente cremoso, con un gusto inedito che rimanda immediatamente alla delicata genuinità dei Bucaneve. Il semifreddo per la sua composizione si presta a presentazioni anche molto originali, che ogni gelatiere personalizzerà a suo modo.

Il target cui si rivolgono è decisamente trasversale: mirano ad attirare gli storici appassionati del frollino incuriosendoli con il loro prodotto icona in una veste nuova, così come ad avvicinare al Bucaneve chi ancora non lo consuma abitualmente.

Per Doria si tratta insomma di un debutto in un mondo fino ad oggi inesplorato. Una operazione supportata dalla professionalità di Fugar, e dalla sua attenzione alla selezione delle materie prime e alla qualità dei processi di produzione.