Orogel, alta qualità, benessere e innovazione

le-insalate2-68dff916

Da quando, il primo giugno 1967, un gruppo di 11 soci cooperatori si unirono nella prima delle cooperative da cui è nata Orogel, l’attenzione verso il consumatore, le sue necessità e i suoi gusti, non è mai venuta a mancare. Così come negli anni si sono allargati gli orizzonti del gruppo, progressivamente Orogel è divenuto un punto di riferimento anche per il canale Food Service.

A favorire il quotidiano successo di questa unità dedicata al mondo del “Fuori casa” ed al Professional, contribuiscono diversi fattori: a partire dalla naturalezza dei suoi prodotti, coltivati solo in Italia a pieno campo nelle zone maggiormente vocate, passando attraverso la ricerca e sviluppo a salvaguardia della freschezza, fino alla scelta di affiancare i distributori del canale HoReCa al Team Chef Orogel per rispondere in tempo reale alle specifiche esigenze di ognuno.

L’ampio portafoglio di referenze che la divisione Food Service propone è caratterizzato da una duttilità che le rende perfette per essere interpretate in modi sempre nuovi e diversi, consentendo così al venditore di proporle ad ogni canale di vendita e per i vari momenti di consumo della giornata, soddisfacendo sia l’operatore meno esperto che lo Chef più esigente. Queste le categorie a catalogo che più identificano e rappresentano da sempre la divisione Food Service: i Vegetali tal quali, gli Aromi, i Grigliati, le Ricette Veloci, i Burger di Verdure, i Panati ed i Pastellati, le Creme, il Benessere, il Biologico e le Monoporzioni.

Tra i prodotti che maggiormente incontrano il favore del mercato, col pensiero rivolto al prossimo autunno, vi è certamente la Zucca a Cubetti: proposta in confezione da 1 kg è ideale sia per preparare ripieni di tortelli, gnocchi e risotti oltre che pane e biscotti. La stagione alle porte è perfetta anche per le Creme e le Puree proposte in comode gocce IQF e le Zuppe che Orogel propone in diverse varianti a partire dalla Zuppa Montanara, con castagne e funghi porcini, pronta in pochi minuti e perfetta per essere personalizzata dalla fantasia degli chef. E ancora, tra le proposte della Linea Benessere ideali anche per la stagione autunnale, troviamo la Legumi e Risi con semi di Girasole adatta anche per consumatori celiaci poiché senza glutine, è un piatto unico ideale anche per vegani, ricco di proteine e fibre oltre che di gusto!