Veroni Salumi lancia la birra artigianale Toladolsa

birra-toladolsa-1-ddb7e659

C’è tutto lo spirito emiliano nelle tre birre artigianali del nuovo brand Toladolsa, termine dialettale locale che, dopo le difficoltà di questo ultimo periodo,invita gli italiani a prendere la vita con dolcezza (tola-dolsa), godendosi le cose buone del nostro incredibile Paese. Un nome scelto non a caso da Veroni, storico produttore di salumi che a 95 anni dalla fondazione entra oggi nel mondo della birra, da sempre sinonimo di momenti di relax, leggerezza e convivialità.

Un prodotto artigianale che conserva la qualità grazie al packaging e al freddo
Le tre birreToladolsa–Pils, IPA e Bock–sono state create da Veroni in collaborazione con il Birrificio Lambrate, produttore milanese tra i precursori in Italia del movimento della birra indipendente artigianale.

“Abbiamo voluto scegliere un partner che si distingue per la scelta di materie prime naturali e di alta qualità,nonché per i metodi di lavorazione che preservano le proprietà organolettiche e il tipico sapore aromatico della birra non filtrata e non pastorizzata”, commenta **Marco Fattori**, responsabile vendite NT Italia di Veroni. *“Abbiamo inoltre optato per un formato non usuale forse per le birre artigianali, quello in lattina di alluminio, perché volevamo poter preservare al massimo la qualità del nostro prodotto e sfruttare a pieno la nostra catena del freddo che può consegnare a oltre 5000 punti vendita al dettaglio in tutta Italia”.*

La lattina di alluminio sta incontrando sempre più l’approvazione degli esperti e degli appassionati della birra artigianale per numerosi motivi: la pellicola neutra, inodore e insapore che riveste l’interno assicura il mantenimento delle proprietà organolettiche, mentre la protezione totale dai raggi UV e dalla luce e l’assenza di ossigeno data dalla chiusura ermetica migliorano la conservazione del prodotto. Il pack, oltre ad essere ecosensibile e facilmente trasportabile e immagazzinabile, favorisce un raffreddamento più rapido della birra. Sfruttando inoltre la catena del freddo già attiva per i prodotti salumi Veroni, Toladolsa arriva direttamente nei punti vendita fresca e senza aver subito sbalzi

termici,garantendo ancora di più la qualità del prodotto.

Tre stili di birra pensati per la vendita al dettaglio
Sono tre le tipologie di birra pensate da Veroni e dal Birrificio Lambrate per soddisfare tutti i palati:
• la Pils “Ragasola” con note floreali ed erbacee,
• la IPA “Filos” dal gusto agrumato,
• la Bock“Zuvnot” corposa e con sentori di malto, miele e crosta di pane.

Le loro ricette esclusive nascono dalla collaborazione del team Veroni, che conta un esperto di birra artigianale, e la squadra di Birrificio Lambrate.

Una birra rivolta ai Millennials e alle donne che cercano la qualità
Dal 2015 il trend della birra è in forte aumento in Italia: ricerche hanno dimostrato un forte apprezzamento degli italiani per la birra artigianale, che nel 2019 ha registrato un aumento del 3,3% rispetto allo 0,8% della birra commerciale. Le donne sono diventate le nuove consumatrici di birra (in Italia il 70% la beve abitualmente mentre gli uomini sono il 77%): clienti attente, che cercano varietà e vogliono scoprire nuovi gusti.

Con il suo design accattivante, la birra Toladolsa punta alla generazione dei più giovani, ai Millennials e alla generazione Z: *“Attrarre nuovi target di consumatori è solo uno degli obiettivi di questo progetto. Volevamo trovare un prodotto apprezzato dai nostri clienti di oggi e di domani e allo stesso tempo che sapesse esaltare i nostri salumi”*, spiega **Emanuela Bigi**, responsabile marketing di Veroni. *“Lanciare un prodotto per noi totalmente nuovo in un momento come questo potrebbe sembrare ad alcuni una pazzia ma per un’azienda come la nostra è invece assolutamente normale. Questo progetto nasce dalla voglia di innovarsi e di fronteggiare nuove sfide, di affrontare il futuro a testa alta, forti di una tradizione fatta di qualità e tanto lavoro, ma anche di ricerca e investimenti sulle nostre risorse e sui nostri partner”.*