Parmareggio, un leader nei grattugiati

parmareggio-58a0c90e

Quello dei grattugiati è uno dei segmenti nei quali, secondo la strategia commerciale e marketing di Parmareggio, abbiamo idealmente suddiviso il mercato del Parmigiano Reggiano e sul quale ci siamo concentrati in termini di ricerca ed innovazione, elementi che hanno contribuito, insieme ad una campagna pubblicitaria dedicata, a rendere Parmareggio leader nel mercato dei grattugiati di Parmigiano Reggiano con una quota a volume del 34,1% e a valore del 37,2%.

Il Parmigiano Reggiano utilizzato come condimento è oggi il consumo prevalente e Parmareggio offre al consumatore un’ampia gamma di grattugiati in diverse grammature e formati per soddisfare tutti i palati: il Parmigiano Reggiano Grattugiato stagionato 30 Mesi, stagionatura che identifica l’eccellenza Parmareggio, le buste di Parmigiano Reggiano Grattugiato Classico, Grattugiato Bio e di 24 mesi Vacche Rosse. Completano la gamma le bustine monodose di Grattugiato Fresco e i maxi formati da 500g e da 1kg utilizzati nella ristorazione e nel canale Horeca e le referenze a marchio Parmissimo, come il barattolo e la busta di Grattugiato Fresco.

Il Parmigiano Reggiano utilizzato come condimento è oggi il consumo prevalente e Parmareggio offre al consumatore un’ampia gamma di grattugiati in diverse grammature e formati per soddisfare tutti i palati. Il Parmigiano Reggiano Grattugiato è uno dei mercati nei quali Parmareggio ha una leadership ormai consolidata in Italia e anche all’estero. Per rafforzare ed incrementare la quota di mercato dei Grattugiati abbiamo realizzato alcune azioni di marketing mix: – flight di comunicazione dedicati; – un allargamento distributivo con il forte presidio di tutti i canali di vendita.

Il principale punto di forza dei grattugiati è il contenuto di servizio: infatti la praticità della busta (e per noi con il marchio Parmissimo anche del barattolo) rende il consumo di grattugiati sempre più smart. Altro punto di forza è la segmentazione del mercato che per formati e stagionature e provenienze rende lo scaffale idoneo a soddisfare tutte le esigenze dei consumatori.