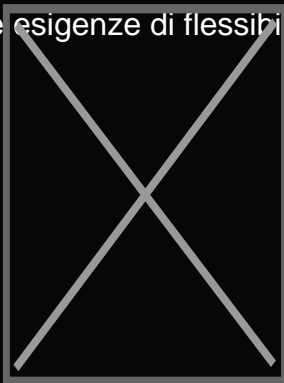


Da Saclà nuove linee professionali di salse e piatti pronti

20220614-151345-ef8874d3

Saclà rafforza la propria presenza nel canale food service. Alle 200 referenze già in catalogo per il fuori casa si aggiungono due nuovi lanci: 15 salse squeezable e una linea di piatti pronti freschi.

Nel fuori casa l'azienda è presente da anni con i sughi e numerosi condimenti (olive, funghi, carciofi, cipolline, ecc.), proposti in salamoia, sottolio e sottaceto. Il **fatturato dell'away from home vale circa il 7% del totale** e l'obiettivo è portarlo nei prossimi anni alla doppia cifra attraverso questo ampliamento di gamma e la proposta, già in corso, di nuovi packaging e diversi formati per andare incontro alle esigenze di flessibilità, praticità e riduzione degli sprechi degli operatori.

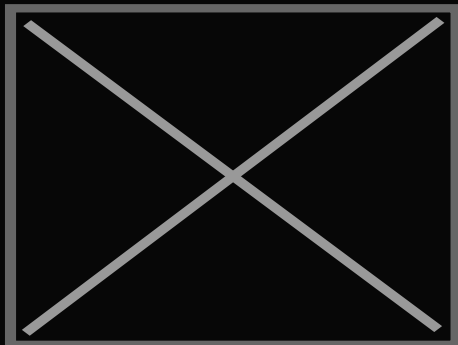


*“In un’ottica di riduzione degli sprechi – afferma **Alessandro Vincenzi**,*

responsabile food service F.lli Saclà – proponiamo il nostro pesto in vaso da 1 kg che consente di condire circa 24 porzioni di pasta, il quantitativo che un bar o un ristorante smaltisce in due giorni. E in alternativa alla latta da 5 kg, per i nostri condimenti stiamo proponendo la busta in alluminio che occupa meno spazio e richiede meno olio da conservazione”. Anche le **ricette delle referenze fuori casa sono diverse da quelle dei prodotti destinati al canale retail** per esempio nei pesti sono pensate in modo che il sugo si amalgami facilmente alla pasta e senza che l'olio si separi dalla parte solida del sugo.

Fuori casa: tutte le novità

Le nuove **salse** sono ispirate ai sapori di tutto il mondo, a partire dalle più “classiche” maionese, ketchup e salsa barbecue, per approdare alla famiglia delle salse etniche, tra cui la Salsa Guacamole, la Salsa alla Greca, la Salsa Messicana e la nuovissima Salsa alla Thai. I **piatti pronti** si compongono di una gamma estiva (insalate di cereali) e una invernale (risotti, polente pronte e contorni di verdure), e sono pensati per consentire agli operatori di bar e locali sulla spiaggia di coprire la pausa pranzo in maniera pratica, senza l'impiego di figure dedicate in cucina e senza sprechi. Vengono infatti proposti in confezioni monoporzione da 200 g da conservare in frigo e con una shelf life di 60 giorni.



*“Crediamo che le nostre famiglie di prodotto abbiano ancora molto da esprimere nel food service abbracciando diverse fasce di consumatori: dal canale bar, alle pizzerie, fino alla ristorazione classica e commerciale – afferma **Federico Ghisolfi**, direttore commerciale e marketing Italia di F.Ili Saclà –. Per noi il fuori casa rappresenta un asset strategico poiché il confronto con gli operatori professionali ci dà un riscontro immediato sull'apprezzamento dei nostri prodotti e dalla ristorazione nascono quelle che saranno le nuove tendenze nel canale gdo”.*

Buone pratiche di sostenibilità

*“Saclà – aggiunge l'ad **Chiara Ercole** – è impegnata da diversi anni nella riduzione degli sprechi all'interno dell'impianto industriale: gli scarti della lavorazione vengono convogliati ad aziende partner per la produzione di fertilizzanti e biogas e abbiamo cercato di limitare al massimo gli sprechi di processo. Siamo inoltre impegnati in una serie di progetti green firmati **#Thanksplanet**, azioni di sensibilizzazione verso il consumatore finale, in particolare ai target più giovani”.*