Le novità di Conserve Italia per il mondo horeca

groupage-smemo-fruit-d812e08e

In un anno molto atteso come il 2016, preannunciato dagli economisti come anno di svolta dopo anni di crisi, per la quinta volta l'industria alimentare del mondo Horeca e dei distributori di bevande associati ad Italgrob si riunisce a Roma. Qui, in uno spazio espositivo dedicato, Conserve Italia mostrerà i molti progettidell'annoa conferma del suo carattere innovativo e sempre propositivo.

Tra i protagonisti dell'anno ci sarà Yoga, con una serie di attività incentrate sulla celebrazione del suo 70° anniversario, per festeggiare la storia di successo del primo succo di frutta prodotto in Italia. Una marca forte, oggi come ieri, che punta su qualità, innovazione e alte percentuali di frutta, per dare al consumatore sempre la soddisfazione desiderata. Il primo appuntamento della celebrazione sarà proprio durante l'Horeca Meeting, momento in cui verrà riproposta la mostra sul brand allestita già in occasione dell'Expo presso la Cascina Triulza, con la riscoperta del materiale pubblicitario che ci aiuta a ripercorrere la storia della marca.

In linea con i trend del mercato e con quanto già realizzato nel canale Retail con legumi e pomodoro, Valfrutta lancia nel canale Horeca i succhi di frutta Valfrutta BIO, prodotti nel rispetto di un'etica green che privilegia sostenibilità ambientale, italianità e bontà delle materie prime utilizzate.Pera Italiana, Pesca Italiana, Albicocca Italiana, Arancia 100% Italiana, Arancia Carota Limone (frutta e carote italiane) e Mirtilli Selvatici, sono i gusti con cui la marca si affaccia al mondo dei succhi di frutta BIO, con un pack prodotto con una parte di vetro e il 100% della carta dell'etichetta riciclati, a testimonianza del rispetto del brand verso l'ambiente. Il pack, inoltre, sobrio ed elegante, rimanda alla semplicità della natura e sottolinea la qualità del prodotto nella forza della sua essenzialità.

Pomodoro Cirio_10126 Per celebrare il suo 160° anniversario dalla fondazione, nel 2016 ci sarà anche un gradito ritorno nel mercato dei succhi di frutta: Cirio rilancia il suo succo di pomodoro, dopo un'assenza dal mercato durata qualche decennio. Il succo, prodotto con solo pomodoro 100% italiano, si presenta in una bottiglia di vetro trasparente da 200ml con tutta la personalità che solo un brand

storico come Cirio può avere. Sapore, salute e freschezza da gustare da solo, condito o mixato in cocktail.

Anche Derby Blue si presenta ad Italgrob con la novità interessante SmemoFruit, una nuova linea di succhi di frutta realizzati in co-marketing con l'agenda Smemoranda. Si tratta di tre mix insoliti, accattivanti e di tendenza, Lime-Ginger, Arancia Mela Pepe, Arancia Mirtillo, che richiamano la freschezza, la qualità e i valori del bere sano che sono da sempre tratti distintivi di Derby Blue. Il pack è la bottiglia blu da 160ml, e per il gusto Lime è prevista anche la pratica e colorata lattina da 250ml che verrà distribuita prevalentemente nel canale vending. Una proposta innovativa, moderna e colorata che verrà supportata da un piano Social diretto al target di riferimento. Altro progetto che verrà portato avanti è quello della Italian City Collection, che dopo aver celebrato la bellezza di Torino, Milano e Perugia, dedicherà due bottiglie serigrafate a Roma, mettendone in risalto peculiarità e distintività con colori vivaci e elementi iconografici.

Presente alla tre giorni di incontri anche il Food Service di Conserve Italia, che illustrerà le ultime novità dedicate ai professioni della ristorazione.

VV-Bio-albicocca_10009Cirio Alta Cucina, marchio sinonimo del miglior made in Italy alimentare in tutto il mondo, partecipa all'appuntamento con un prodotto esclusivo: Cuor di Pelato. Dedicata agli amanti del pomodoro lungo per eccellenza, Cuor di Pelato Cirio Alta Cucina è l'innovativa polpa già pronta, dalla consistenza densa e cremosa, che racchiude tutta la fresca e dolce bontà tipica del vero pomodoro pelato 100% italiano, selezionato e lavorato con estrema cura. Eccellente come il pelato e pratico come la polpa, Cuor di Pelato assicura una resa impeccabile in ogni preparazione ed un notevole risparmio di tempo.

Anche Valfrutta Granchef è presente all'Horeca Meeting con il lancio di una nuova referenza della gamma dei "Cotti al Vapore", già molto apprezzata dagli operatori della ristorazione.Si tratta dei fagioli RedKidney, dal caratteristico colore rosso intenso, il gusto dolce e la consistenza compatta. Ottenuta grazie ad un processo delicato e tecnologicamente avanzato in grado di preservare tutto il gusto e le proprietà organolettiche dei vegetali, la gamma dei Cotti a Vapore vanta anche l'estrema praticità d'uso – sono subito pronti senza la necessità di scolarli – e la resa elevata, in quanto contengono il 18% in più di prodotto rispetto agli standard.

http://www.conserveitalia.it