



18/01/2023

Annatura presenta Le zuppe

Tre ricette per ampliare la gamma di piatti pronti

ALICE MAGNANI

redazione@italiafruit.net

WWW.ITALIAFRUIT.NET

I consumatori moderni sono sempre più orientati verso i piatti pronti e il mercato registra una gamma prodotta sempre più ampia. E' considerando questi trend che Annatura ha deciso di realizzare una nuova linea prodotto, quella de Le Zuppe. Con Fiero Innocenzi, presidente di Annatura, le presentiamo nei dettagli.

Come nasce la linea Le Zuppe e quando saranno disponibili?

Stiamo già commercializzando le nostre zuppe a partire dai primi giorni dell'anno. Abbiamo deciso di chiamare la linea semplicemente Le Zuppe, in piena consonanza con la naturalità e bontà semplice del prodotto. Gli stessi concetti che hanno guidato anche la scelta dei nomi per le diverse ricette: La Contadina, L'Ortolana e Legumi e Cereali. Anche in questo caso, i nomi vogliono evocare concetti chiari e noti ai clienti, sia chi già ci conosce, sia chi ci scopre per la prima volta.



Perché avete deciso di investire su un nuovo prodotto?

Ci siamo resi conto che era il passo avanti più naturale da fare: i trend di consumo moderni vanno verso un'offerta che permette di acquistare una gamma sempre più varia di piatti pronti, per questo abbiamo voluto dare il nostro contributo. Abbiamo creato un prodotto pronto al consumo e che non rinuncia alle caratteristiche in cui abbiamo sempre creduto: praticità d'uso unita ad una bontà del tutto naturale. Italianità, freschezza e zero conservanti sono le connotazioni dominanti delle nostre zuppe, un prodotto costituito da materia prima semplicemente cotta a cui va aggiunta acqua o brodo. Possono essere cucinate a seconda delle proprie preferenze e questo per noi rappresenta il vero valore aggiunto delle zuppe: sono i consumatori stessi, in base alla scelta dell'ingrediente, ad aggiungere qualità ad un prodotto che presenta già un elevato contenuto di servizio.



Quante sono le ricette ad oggi disponibili?

Ad oggi, partiamo con tre proposte: l'Ortolana esclusivamente a base di verdure (bietta, carote, spinaci e verza); la Contadina propone un mix di cereali, legumi e verdure (farro, carote, verza, spinaci, fagioli cannellini, ceci) e la Legumi e Cereali (farro, ceci, lenticchie, fagioli borlotti). Tutte le lavorazioni vengono esclusivamente realizzate presso il nostro stabilimento e ogni confezione ha un peso imposto di 300 grammi.

Packaging e campagna promozionale: come sarà presentato il prodotto?

Per le zuppe abbiamo utilizzato le stesse vaschette con cui confezioniamo le nostre verdure cotte, personalizzandone però la fascetta: ed ecco che si distingue per una palette di colori che richiama le tonalità dei mix di verdure, dei cereali e dei legumi proposti e, insieme al font scelto, evocano sempre concetti di gusto, qualità, freschezza e cura. La nuova linea sarà presentata al pubblico con un'apposita campagna promozionale sia online che ai punti vendita delle principali catene distributive italiane. Nei prossimi mesi i nostri sforzi promozionali saranno orientati alla conoscenza delle zuppe, per questo invitiamo tutti i nostri clienti fidelizzati, ed anche quelli nuovi, a testarle!