

LE ZUPPE L'ORTOLANA



02/03/2023

«Zuppe, puntiamo sulla
personalizzazione»

Il presidente di Annatura: «È il nostro punto di forza»

Trovare il pasto pronto è sicuramente comodo ma non lascia spazio all'interpretazione della ricetta. Per questo, nonostante i consumatori siano presi da giornate intense e alla ricerca di soluzioni 'istantanee', Annatura ha deciso di realizzare zuppe 'personalizzabili'.

Le novità recentemente introdotte dall'azienda romana (clicca qui per leggere l'articolo) si distinguono dalle zuppe 'classiche' perché consentono di personalizzare il proprio piatto con l'aggiunta di acqua o brodo.

LUCIA CASELLI

redazione@italiafruit.net

WWW.ITALIAFRUIT.NET



A spiegare il perché di questa scelta è Fiero Innocenzi, presidente dell'azienda specializzata nelle verdure cotte. "Le nostre zuppe lanciate sul mercato a gennaio sono di per sé un prodotto diverso, anche solo alla vista. Propongono infatti 300 grammi di solo prodotto del tutto naturale, senza conservanti e additivi, solo cotto e senza liquido in aggiunta".

Le zuppe attualmente proposte da Annatura sono: l'Ortolana a base di bietta, carote, spinaci e verza; la Contadina, composta da un mix di cereali, legumi e verdure (farro, carote, verza, spinaci, fagioli cannellini, ceci) e la Legumi e Cereali (farro, ceci, lenticchie, fagioli borlotti).

"Il dover aggiungere acqua o brodo alla zuppa potrebbe sembrare un limite e una perdita di tempo ulteriore per il consumatore - racconta Innocenzi a IFN - ma in realtà è un grande punto di forza: è chi ci sceglie a decidere davvero come mangiare le nostre zuppe, cosa aggiungere, quanto e come".

Quella di Annatura è una scelta che va nella direzione della naturalità, semplicità e freschezza totale. Con questo tipo di prodotto cerchiamo di intercettare un pubblico ampio, da chi ha poco tempo a disposizione per cucinare e non vuole comunque rinunciare a mangiare bene, a chi ha a cuore il proprio benessere seguendo una dieta sana ed equilibrata.



Ottima la risposta della distribuzione: "Dalla Gdo finora abbiamo avuto riscontri molto buoni - conclude il presidente -. La novità delle zuppe è stata accolta con entusiasmo e curiosità. Tutti i nostri clienti su scala nazionale stanno mostrando un certo interesse ed apprezzamento per tutte e tre le referenze".

Un buon inizio d'anno quindi per Annatura, che in futuro potrebbe ampliare la gamma delle zuppe pratiche ma personalizzabili, ideali per chi vuole gustare un piatto nutriente senza procedere con lunghe preparazioni e cotture.