



23/09/2024

La V gamma fa tendenza anche in estate

Annatura fa il punto sulle referenze più vendute nella stagione estiva

GIULIA CAPACCI  
redazione@italiafruit.net  
WWW.ITALIAFRUIT.NET

Sul podio delle referenze più vendute durante la stagione estiva per Annatura, azienda specializzata nelle verdure di V gamma, ci sono spinaci, fagiolini e la linea dei grigliati, composta da peperoni, zucchine e melanzane. A riferirlo a IFN il commerciale Giovanni Palermo: "Gli spinaci si confermano il nostro prodotto più venduto, anche d'estate. Fagiolini e grigliati hanno ottenuto ottimi risultati, occupando rispettivamente il secondo e il terzo posto." Palermo ha inoltre evidenziato l'ottima performance di carote, farro e bieta, quest'ultima proposta eccezionalmente anche durante i mesi estivi.

"Alcuni prodotti, come broccoli e cavolfiori, tendono a essere esclusi dai listini dei punti vendita durante l'estate, ma sarebbe interessante vedere cosa sceglierebbe il consumatore se potesse avere accesso a tutto l'assortimento," ha aggiunto Palermo.

Le referenze di Annatura, infatti, sono ideali anche per il consumo a freddo, senza scladarli, semplicemente aggiungendo condimenti a piacere; un plus che le rende perfette per la stagione calda. "Per i consumatori di oggi, inoltre, il risparmio di tempo è un grande valore aggiunto," ha sottolineato l'esperto.

*alla  
Griglia*



Il successo di questi prodotti è legato sia alle promozioni nei punti vendita che a una strategia di comunicazione mirata sui profili social, con contenuti a tema e ricette facili e veloci da realizzare.

In termini di referenze vendute, l'andamento estivo è sostanzialmente in linea con quello avuto durante le estati precedenti, ma la crescita a volume è evidente anno dopo anno, indice di un apprezzamento crescente da parte dei consumatori per prodotti sani, naturali e pronti da mangiare.

"Il Centro-Nord risponde molto bene ai prodotti ready to eat, con consumi in costante aumento. Il Sud Italia, seppur più lentamente, sta iniziando a mostrare segnali positivi," ha spiegato Palermo. "Siamo presenti in tutte le regioni del Sud, dalla Campania alla Sicilia, e la qualità dei nostri prodotti sta conquistando sempre più consumatori, anche in queste aree più complesse. Proporre un prodotto di qualità da materia prima fresca, senza conservanti e al naturale, con la comodità di conservarlo in frigo e mangiarlo quando vuoi, sta facendo breccia, via via sempre più, anche in quella tipologia di consumatore abituato a comprare il prodotto al mercato, mondarlo, lavarlo e cuocerlo, per poi magari constatare - con piacevole sorpresa - di trovare la stessa qualità in un prodotto comprato al supermercato".



E per quanto riguarda i prossimi mesi, Annatura sarà presente alla fiera Sial di Parigi, in programma dal 19 al 23 ottobre, come parte della Collettiva Arsial della regione Lazio.

A tal proposito Palermo conclude: "La partecipazione alla fiera Sial di Parigi rappresenta per Annatura una vetrina importante per portare l'eccellenza dei nostri prodotti a livello internazionale. Non resta che invitare i consumatori a provarli e lasciarsi conquistare da una nuova esperienza di gusto e praticità."

[Clicca qui per iscriverti alla Newsletter quotidiana di IFN](#)