

MERCATI

GELATO

UN PRODOTTO SEMPRE PIÙ APPREZZATO CHE VIVE UN MOMENTO DI CRESCITA GRAZIE ALLA RIPRESA DEI CONSUMI ON THE GO

✦ Emanuela Giorgi

© Riproduzione Riservata



IN BREVE



▲ CONFEZIONATO

Il gelato confezionato è consumato di frequente dall'89,5% degli italiani



▲ ARTIGIANALE

Le vendite in Italia del gelato artigianale sono cresciute del 16% rispetto al 2021



▲ DRIVER

Gusto, formato e qualità degli ingredienti guidano le scelte di acquisto del gelato confezionato



▲ GUSTI SNACK

Crescono le proposte di gelati confezionati o in vaschetta che riproducono gli snack iconici



▲ FORMATO

La monoporzione con cucchiaino è in crescita ed è ideale per il consumo on the go



▲ BASI

Praticità e velocità di utilizzo sono i valori aggiunti delle basi per il gelato



▼ DISTRIBUZIONE

Uno dei punti critici da migliorare nella distribuzione indiretta è la catena del freddo



▼ FORMAZIONE

La formazione dei venditori deve andare oltre le sole tematiche commerciali e di marketing

MERCATI



NOVITÀ

Base Fibrigel 100

| | |
|----------------|--|
| Prodotto | |
| Brand | PREGEL GELATERIA |
| Azienda | PreGel |
| Plus | <ul style="list-style-type: none">• Elevata versatilità• Struttura morbida e cremosa• Ricettabile con bevande vegetali |
| Formato | Sacchetto da 1,5 kg, 8 pezzi per cartone |
| Posizionamento | Premium |

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

MERCATI

PREGEL

Tre basi di veloce e rapido utilizzo

PreGel è un'azienda che fin dai primi anni della sua storia produttiva ha lavorato intensamente con i mercati internazionali.

Attualmente è presente in 130 paesi attraverso una fitta rete di agenti e distributori e con 18 filiali estere, proponendo un ampio assortimento dedicato al mondo della gelateria e della pasticceria.

“I nostri clienti – fanno sapere dall'azienda – oggi cercano delle basi per il gelato artigianale che siano di veloce e facile utilizzo, che garantiscano un'ottima tenuta in vetrina del prodotto finito e che si possano ricettare utilizzando anche diverse tipologie di bevande vegetali, sempre più in voga tra i consumatori. Proprio per andare incontro a queste esigenze, di recente abbiamo lanciato tre nuove basi a freddo”. La prima è Base Fibrigel 100, ideale per ottenere sorbetti o creme dalla struttura morbida e cremosa, aggiungendo acqua, latte

o bevande vegetali. Senza aromi e con grassi vegetali non idrogenati, è arricchita da fibre vegetali e non contiene né olio di palma né glutine.

La seconda è Base Sorbettafruit. Priva di emulsionanti, grassi e aromi, è arricchita da fibre vegetali ed è pensata per un gelato alla frutta dal colore naturale e che, grazie al suo sapore neutro, fa risaltare il gusto dei frutti scelti.

La terza novità è Base Deli Milk 200, sviluppata per ottenere un gelato al sapore di latte, dalla struttura compatta e liscia.

**LE NUOVE BASI SONO UNA
RISPOSTA ALLE ESIGENZE E
RICHIESTE DEGLI OPERATORI
DEL FUORI CASA**