

Da una partnership tra Apofruit e SIPO

Arrivano sul mercato i "Minestroni freschi Solarelli"

Arrivano in questi giorni sui banchi della Gdo i minestroni freschi garantiti da un marchio dell'ortofrutta che ha già conquistato i consumatori per la sua alta qualità: **Solarelli**.

Dopo la frutta e la verdura contraddistinta dal marchio che garantisce "dal produttore il meglio" (stagionalità, italianità, qualità garantita), dopo le "Chicche di natura" (verdura e frutta intera, fresca, racchiusa ermeticamente in un bicchiere monodose, pronta da consumare) ecco i **"Minestroni Solarelli"**.



Si tratta di un prodotto che mette insieme la consolidata affidabilità delle produzioni della grande cooperativa ortofrutticola italiana Apofruit (3.200 produttori dalle regioni italiane maggiormente vocate), con la tecnologia di quarta gamma che contraddistingue **SIPO**, azienda che coltiva da generazioni le più buone verdure italiane e specializzata nel confezionamento di prodotti assortiti oltreché monoprodotto. In confezioni da 500 grammi (due porzioni) i "Minestroni Solarelli" racchiudono solo le migliori verdure selezionate per quattro diverse ricette studiate con un'esperta nutrizionista. Quattro proposte calibrate nei sapori e, soprattutto, nei differenti obiettivi nutrizionali: **Minestrone Bimbi, Minestrone Depurativo, Minestrone Energetico, Minestrone Leggero.**



Per i bambini la scelta si è orientata su una selezione di ortaggi gradevoli e altamente digeribili; il Minestrone Depurativo è studiato per chi vuole sfruttare il potere disintossicante ed antiossidante degli ortaggi; il Minestrone Energetico propone un assortimento adatto agli sportivi e al loro bisogno di un pasto, dunque, con proprietà nutrizionali ben specifiche e ricche di energia oltretché di sapore; il Minestrone Leggero mischia verdure selezionate per chi non vuole rinunciare alla linea senza privarsi, però, del piacere del gusto.



Ciascuna selezione è racchiusa in una confezione trasparente in modo da mostrare le verdure contenute ed ha un packaging contraddistinto, oltretché dal classico e ormai ben identificabile marchio Solarelli, da colori diversi a seconda delle caratteristiche del mix contenuto.

"Si tratta di prodotti freschi, non surgelati, da consumare previa cottura - evidenzia **Gianluca Casadio**, Responsabile Marketing di Apofruit Italia - che vanno cucinati entro 8 giorni dall'acquisto e si prestano alla personalizzazione delle ricette pur offrendo una selezione attenta per ogni obiettivo dietetico che si desidera. E' una proposta completa che sa di tradizione e di cucina buona e salutare ma soprattutto innovativa per chi cerca una rapida selezione degli ingredienti".



"Sono prodotti di prima gamma evoluta - sottolinea **Massimiliano Ceccarini**, General Manager di SIPO -, ossia porzionati, freschi e confezionati in ricetta. Sarebbe impegnativo, sia per le quantità che per il tempo, ottenere un tale mix nell'acquisto. In questo modo invece i consumatori li trovano nelle giuste proporzioni e possono divertirsi a cucinare secondo le tendenze attuali. Un altro punto di forza è rappresentato dal valore nutrizionale, di gusto e di ingredienti studiato da professionisti".

Questo ulteriore prodotto della linea Solarelli contribuirà ad accrescere l'accoglienza del marchio presso i consumatori che, nell'anno in corso, hanno già fatto salire le vendite del 7% rispetto all'anno passato, mentre il mese di marzo ha registrato un più 21% a volume rispetto allo stesso mese del 2015.

Data di pubblicazione: 08/04/2016

© 2016 FreshPlaza. Tutti i diritti riservati.