

Sapori Del Mio Orto si completa con una nuova selezione
SIPO amplia la gamma dei funghi freschi

Continua l'ampliamento dei prodotti a listino di SIPO, storica azienda italiana nata negli anni '50 come impresa agricola familiare e oggi una delle prime realtà italiane del settore ortofrutticolo. Dopo il lancio nel maggio scorso durante la rassegna Macfrut 2017 della linea di ortaggi delle Verdure di Romagna, sono ora i funghi freschi ad ampliare l'offerta del brand Sapori del mio Orto per il canale Retail (negozi al dettaglio e grande distribuzione).

Una linea di 12 referenze di funghi mono-ingrediente (Cardoncello, Champignon bianco e crema intero e affettato, Portobello, Pleurotus) e ricettati (Champignon ripieno, ragù di funghi, mix da trifolare, misto di funghi, insalata di funghi e verdure e funghi da forno), pronti da cucinare in tanti modi diversi, dai primi piatti ai secondi e contorni.



"Dalle più recenti ricerche di mercato - dichiara **Massimiliano Ceccarini**, General Manager di SIPO - emerge che i prodotti senza scarti e veloci da preparare in cucina rappresentano una delle aree a più alto tasso di sviluppo. E proprio questi nuovi prodotti rispecchiano una delle strategie di SIPO, ovvero di individuare delle nicchie di mercato ad alto contenuto di servizio per il consumatore".

Distribuiti al retail nel pratico formato in vassoio da 300 grammi già selezionati, puliti, sgambati e pronti per la cottura, e per alcune referenze anche già lavati e pronti al consumo (champignon affettati, insalata di funghi, funghi da trifolare), i funghi hanno la loro collocazione nei punti vendita nei banchi refrigerati della IV e V gamma.

"Per un corretto posizionamento sul mercato - aggiunge Ceccarini - è importante procedere con la definizione di un piano di categoria per l'ortofrutta, suddiviso per famiglie di prodotto in modo da creare un'offerta lineare e semplice al consumatore".

"Abbiamo prestato grande attenzione non solo all'alta qualità dei prodotti, ma anche al packaging, dal colore del vassoio all'etichetta sul fronte, atta a spiegare in modo semplice e chiaro sia le proprietà che le modalità di consumo - dichiara **Elisa Monticelli**, Marketing Department di SIPO - cercando di soddisfare ciò che qualsiasi consumatore si aspetta per la preparazione di un piatto o di una ricetta a base di funghi. Il periodo di lancio è quello giusto per i funghi - aggiunge - e durante la stagione invernale faremo delle attività di in-store promotion abbinando dei premi o incentivi all'acquisto per i consumatori".

Giancarla Monticelli, biologa nutrizionista e consulente di SIPO, sottolinea: "per garantire e guidare al meglio il cliente nell'acquisto, abbiamo sottoposto i funghi ad analisi di laboratorio che ci hanno dato la possibilità di evidenziare alcune importanti proprietà nutrizionali. Questo prezioso alimento rappresenta, infatti, un ingrediente delizioso in cucina e ricco di proprietà nutritive da non sottovalutare. Sicuramente interessante è il basso apporto calorico. Essendo composti principalmente di acqua, sono sazianti e possono arricchire l'alimentazione di chi vuole perdere peso".

"Negli ultimi anni la ricerca scientifica si è concentrata sui fitochimici presenti nei funghi - aggiunge Monticelli - che sembrano avere proprietà antinfiammatorie ed antitumorali. Inoltre la particolare fibra presente ha caratteristiche di prebiotico, favorendo l'instaurazione di una microflora batterica intestinale equilibrata che contribuisce al corretto funzionamento del sistema immunitario".

Ecco la gamma dei funghi SIPO:

I funghi mono-ingrediente

CARDONCELLO. Dotato di interessanti qualità organolettiche, con la presenza di fibre alimentari e proteine, è un fungo che può essere impiegato nelle diete ipocaloriche per il suo basso contenuto di grassi e calorie. Molto versatile in cucina: in padella, risotti, nelle preparazioni e contorni.

CHAMPIGNON. Interi, ideali per qualsiasi preparazione in cucina. Crudi, cotti, dall'antipasto, ai risotti, ai contorni.

CHAMPIGNON AFFETTATI. Perfetti per le tue insalate, pizze, bruschette, risotti, torte salate.

PORTOBELLO. Impanati, in padella, nei burger.

PLEUROTUS. Da provare alla griglia o saltati in padella.

I funghi ricettati

RAGU' DI FUNGHI. Sedano, carota intera, cipolla, champignon intero, chiodini, pleurotus, prezzemolo. Pronto per preparare il ragù del sottobosco, perfetto per la pasta fatta in casa.

CHAMPIGNON RIPIENO. Farciti di carote e prezzemolo, sono ideali per essere immediatamente cucinati e pronti in pochissimi minuti come contorno.

INSALATA DI FUNGHI E VERDURE. Funghi champignon bianchi affettati fini, funghi champignon crema affettati, carote, sedano, rucola, pomodorini. Pronta da farcire con pollo, formaggio, o semplicemente da condire e gustare.

MISTO FUNGHI. Ottimi per i tuoi antipasti, sughi, zuppe e contorni

MIX DA TRIFOLARE. Gustosi, già tritati, pronti per condire primi o contorni.

FUNGHI DA FORNO. Funghetti piccoli champignon bianchi, champignon crema, pomodori ciliegini, cipolle bianche pelate,

rosmarino.

Data di pubblicazione: 17/10/2017

© 2017 FreshPlaza. Tutti i diritti riservati.