# FUNGHI FRESCHI "SAPORI DEL MIO ORTO": PRIMI SUCCESSI ALL'ESTERO PER SIPO

Pubblicato il 26 novembre 2021

Condividi

La linea di **funghi SIPO** a marchio **Sapori del mio Orto** sta entrando nella viva stagionalità, con l'approssimarsi dei mesi invernali.

L'azienda è soddisfatta della performance commerciale della categoria sul mercato domestico, con alcune referenze che ruotano al di sopra delle attese. In particolare i prodotti a maggior rotazione sono il fungo champignon affettato, il fungo champignon ripieno e il mix di funghi da trifolare. Negli ultimi tempi stanno crescendo molto anche le vendite di referenze più innovative come il ragù di funghi.

Dopo aver consolidato la presenza della linea in alcune catene della GDO nazionale, portandola ai primi posti come incidenza sul fatturato complessivo dell'azienda, ora SIPO è pronta per il debutto anche sui mercati esteri. "Grazie all'intensa attività commerciale e di marketing portata avanti negli ultimi due anni – sottolinea **Riccardo Giacomini, Export Manager di SIPO** – abbiamo siglato i primi contratti di fornitura in Grecia, Paesi Baltici e Nord Europa. Il nostro approccio alla gestione della categoria, caratterizzato dalla specializzazione e della profondità di assortimento, sta riscuotendo maggiori consensi all'estero rispetto al nostro Paese. Finalmente iniziamo a vedere i primi riconoscimenti dei clienti che apprezzano il nostro posizionamento premium e la suddivisione degli assortimenti per famiglie merceologiche, oltre naturalmente alla cura del packaging, alla qualità del prodotto e alla continuità delle forniture".

*Riccardo Giacomini*

i funghi freschi Sapori del mio Orto sono Distribuiti al retail nel 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. Vengono collocati nei banchi refrigerati dei Reparti Ortofrutta, in prossimità dei prodotti di IV gamma. La linea è stata ideata per creare con le insegne distributive un piano di category management, con un packaging comune per distinguere la categoria, peso fisso per tutte le referenze, un unico vassoio in cartone di color bronzo che mette in risalto i prodotti ed un'etichetta personalizzata per ogni referenza, atta a spiegare in modo semplice e chiaro le modalità di consumo e le caratteristiche nutrizionali, illustrate dalla biologa nutrizionista Giancarla Monticelli.

Costituita da 12 referenze, la linea di funghi freschi Sapori del mio Orto è divisa in due gruppi: i funghi mono-ingrediente (Cardoncello, Champignon bianco e crema intero e affettato, Portobello, Pleurotus, Schiitake, Pioppino) e i funghi 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.

- I funghi mono-ingrediente

CARDONCELLO. Dotato di interessanti qualità organolettiche, con la presenza di fibre alimentari e proteine. 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 insalate, pizze, bruschette, risotti, torte salate.

PORTOBELLO. Impanati, in padella, nei burger.

PLEUROTUS. Alla griglia o saltati in padella.

- I funghi ricettati

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

CHAMPIGNON RIPIENO. Farciti di carote e prezzemolo, 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. Accendi il forno e cuoci direttamente. Se vuoi aggiungere pan grattato e aglio, poi il piatto è pronto.

Sapori del mio orto | Sipo

**Leggi anche altri articoli correlati**

25 ottobre 2021

**SIPO SOSTIENE LA DECIMA EDIZIONE DELLA MARATONA ALZHEIMER**

Si è conclusa la 10° Edizione della Maratona Alzheimer: una gara di 42 km su...

30 agosto 2021

**SIPO ENTRA NEL COMPARTO POMODORO CON UNA LINEA DEDICATA**

Il sapore del pomodoro di una volta è ormai un lontano ricordo. Sono aumentate le...

LA SPREMUTA

NON è allo studio l'attivazione delle misure di sostegno dei mercati previste dalla Pac per far fronte al forte rialzo in atto dei costi di produzione. È la posizione ufficiale espressa dalla Commissione europea. Ogni paese provveda con fondi propri. Ma in italia l'hanno capito? *

SEGUICI SU FACEBOOK

SEGUICI SU INSTAGRAM

SEGUICI SU LINKEDIN

L'ASSAGGIO

MELA SWEETANGO, L'ESTATE HA UNA NUOVA REGINA: 3,5/5

La SweeTango ci ha un po' scombussolato. Assaggiata subito dopo l'acquisto dà un risultato, assaggiata dopo 48 ore passate a temper... Continua

FOCUS
ORTICOLE FUORI SUOLO

L'EUROPA FIRMA I PRODOTTI DEI SUOI TERRITORI

Clementine DOLCI E PROFUMATE GALLO

L'INFORMAZIONE RICONOSCE L'ECCELLENZA DEI PROTAGONISTI DELL'ORTOFRUTTA ITALIANA
L'evento esclusivo del Corriere Ortofrutticolo
Roma - 21 gennaio 2022

Ambrosia

Giulietta

C'È UNA PATATA PIZZOLI

Italia Ortofrutta Unione Nazionale

cradletocradle SILVER

SOLARTEN Dal produttore, il meglio

frutmac LA NUOVA SOLUZIONE SOSTENIBILE

L'UNIONE FA LA BONTÀ COOPERARE FA LA FORZA

LE NOSTRE INIZIATIVE

24 maggio 2021
ONLINE L'ANNUARIO 2021 DEDICATO AI PROTAGONISTI CON DUE NOVITÀ

3 marzo 2021
MELA, LE NUOVE TENDENZE ITALIANE E MONDIALI IN ITALIAN APPLES 2021

TOP DELLA SETTIMANA TOP DEL MESE

25 novembre 2021
ROSARIO MONCADA PROTAGONISTA DELL'ORTOFRUTTA ITALIANA

26 novembre 2021
FRUIT LOGISTICA RINVIATA AD APRILE 2022

29 novembre 2021
ARANCIA DI RIBERA DOP, "SI PROSPETTA UN'ALTRA ANNATA DA INCORNICIARE"

VIDEO

FOTOGALLERY

Sfoglia ora l'ultimo numero della rivista!

Sfoglia ora l'Annuario 2021 di Protagonisti dell'ortofrutta italiana

SEGUICI SU FACEBOOK

SEGUICI SU INSTAGRAM

SEGUICI SU LINKEDIN



© Gemma Editco Srl – Privacy Policy – Cookies Policy