Gold Sponsor Sil Segundo Internacional de la Fresa
GROW. EVERYWH
www.agriplast.com
ALTA EFICACIA A BAJAS DOSIS
ANGEL FRESH 1-MCP

Anuncios

- Clique aquí para suscribirse a nuestra newsletter

Especiales

más

- Especial Exóticos

Top 5 - Ayer

- "Ahora cultivamos cítricos ecológicos garantizando una protección total del suelo, como ente vivo"
- "La calidad de la fruta no deja de mejorar"
- "La imposición del 'cold treatment' a Sudáfrica para garantizar la ausencia de plagas es innegociable"
- Wilkofruit: "Hay muchos cítricos de menor tamaño disponibles"
- "Nuestras ventas de clementinas Fine de Calabre en barquetas de cartón 100% se disparan"

Top 5 - La semana pasada

- Clementinas italianas: ¿qué está sucediendo?
- "Buen comienzo de la temporada de cítricos en Alemania"
- "A partir de ahora salen de nuestro catálogo las piñas de calibres 9's y 10's"
- "Comenzar tarde con las Navelinas españolas de la marca Cordero ciertamente vale la pena"
- "El inicio de la temporada española del limón se ha pospuesto un mes"

Top 5 - El mes pasado

- Abu Dabi niega los rumores de que haya problemas con las bananas
- "Hay menos producción de clementinas en los árboles, pero en parte por ese motivo también hay fruta de más calibre"
- Los productores de aguacate chilenos se benefician de la tecnología suiza de riego de precisión
- "El inicio de esta campaña de cítricos está teniendo una demanda históricamente baja"
- "Buena demanda de naranjas y mandarinas grandes en los Países Bajos"

Sapori del mio Orto

Cada vez más hongos italianos se exportan a Europa

En el último año, las ventas de setas de la marca Sapori del mio Orto han aumentado, no solo en Italia, sino también en los mercados extranjeros, de acuerdo con Massimiliano Ceccarini, director de la empresa italiana Sipo. "El Reino Unido, Grecia y la República Checa son algunos de los países en los que hemos consolidado nuestras ventas. Y ahora dirigimos la mirada hacia los países bálticos".

Massimiliano Ceccarini

"Gracias a la intensa actividad comercial y de marketing llevada a cabo en los dos últimos años, también hemos firmado los primeros contratos de suministro en el norte de Europa. Nuestro enfoque, caracterizado por la especialización y al mismo tiempo la amplitud de nuestra gama, ya está dando sus frutos", subraya Riccardo Giacomini, director de exportaciones de Sipo.

"Por fin estamos comenzando a ver el primer reconocimiento de los clientes, que aprecian nuestro posicionamiento *premium* y la subdivisión de los artículos por familia de productos, así como el cuidado del envasado, la calidad del producto y la continuidad de la oferta", comenta Giacomini (*foto de la derecha*).

Los productos con mayor rotación son el champiñón en rodajas, el champiñón relleno y la mezcla de champiñones para saltear. En los últimos tiempos también están creciendo mucho las ventas de referencias más innovadoras, como el ragú de setas.

Las setas frescas de la marca Sapori del mio Orto se suministran al *retail* en el formato de bandeja de 300 gramos, limpias, peladas y listas para cocinar. Algunas referencias incluso ya están lavadas y son productos *ready-to-eat*. Se colocan en los mostradores refrigerados de los departamentos de frutas y hortalizas, cerca de los productos de IV gama.

La línea fue diseñada para crear, en colaboración con las cadenas de supermercados, un plan de gestión de categorías, con un envase común para distinguir la categoría, peso fijo para todas las referencias, una única bandeja de cartón color bronce que resalte los productos y una etiqueta personalizada para cada referencia, diseñada para explicar de forma sencilla y clara los métodos de consumo y las características nutricionales, ilustradas por la bióloga nutricionista Giancarla Monticelli.

Formada por 12 referencias, la línea de setas frescas Sapori del mio Orto se divide en dos grupos: setas de un solo ingrediente (seta de cardo, champiñón blanco y marrón, entero y en rodajas, portobello, *Pleurotus*, shiitake, seta de chopo) y productos de más de un ingrediente (champiñones rellenos, ragú de setas, mezclas de setas, mezclas de setas para saltear, setas para hornear y ensalada de setas y hortalizas). Todos los productos están listos para cocinar y se pueden consumir de diversas formas, desde primeros platos hasta platos principales y guarniciones.

Para más información:
SIPO Srl
Via Fermignano 20
47814 Bellaria Igea Marina (RN) - Italia
Tel.: 39 (0)541 339711
sipo@sipo.it
www.sipo.it

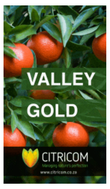
Fecha de publicación: vi. 3 dic. 2021

email | imprimir

Reciba la newsletter gratis | haga clic aquí

Otras noticias en este sector:

2021-12-03 Un calor anómalo estimula la producción de colinabo en California
2021-12-03 Cada vez más hongos italianos se exportan a Europa
2021-12-03 El sector de las hierbas aromáticas debe hacer frente a las realidades del mercado actual
2021-12-02 El radicchio no lo tiene fácil en Italia, pero el producto IGP de Verona se salva
2021-12-02 Detectado ToBRFV en Arabia Saudí e Irán
2021-12-02 "El suministro de hortalizas españolas para subasta ya está en marcha"
2021-12-01 "Somos de las pocas empresas que tienen disponible apio fresco los 12 meses del año"
2021-12-01 Primera venta comercial de un tratamiento de extensión de vida útil para pimientos
2021-12-01 Caída de la producción y aumento generalizado de los costes en Sicilia
2021-12-01 "Lo que hemos visto nos ha vuelto a convencer de que la resistencia al ToBRFV se mantiene muy bien"
2021-12-01 BASF pone en marcha una campaña de promoción de su alcachofa Green Queen F1 en subastas de Murcia
2021-12-01 Los tomates cherry siguen impulsando el crecimiento de la categoría
2021-11-30 "El precio debe permanecer estable incluso ante una demanda muy fluctuante"
2021-11-30 En el Poniente sigue la cosecha de todos los productos mientras en La Cañada aún se espera al tomate
2021-11-30 Terminando el mes con escarola
2021-11-29 "Ya empiezan a verse minipepinos en muchos de los lineales de supermercado europeos"
2021-11-29 Una temporada heterogénea para el tomate Marmande en Lot y Garona
2021-11-29 Lanzan una nueva batata morada producida en California
2021-11-29 Novedades varietales en pimiento en el Open Day de Sicilia
2021-11-26 "Los pimientos picantes y los minipepinos son los rayos de esperanza en el mercado 'muerto' de las hortalizas de invernadero españolas"

<< Volver atrás | FreshPlaza.es

© FreshPlaza.es 2021