

■ Newsletter n.1 - Giugno 2015

il forno di levizzano



La FILIERA della PANIFICAZIONE

Un piacere quotidiano, più che una necessità alimentare, almeno per un terzo degli italiani. IL PANE resta un alimento principe sulle tavole degli italiani, ma anche sulle scrivanie dell'ufficio o negli spazi "host" dei panifici stessi, negli spuntini, negli aperitivi con farciture e nei pasti veloci: lo conferma una ricerca SWG, commissionata da Verona Fiere per il SIAB, il Salone dedicato alle tecnologie ed ai prodotti legati al pane, pasta, pizza, pasticceria.

IL PANE MANTIENE IL SUO FORTE APPEAL E REGGE ALCUNI CAMBIAMENTI DELLE ABITUDINI DEGLI ITALIANI COME AD ESEMPIO L'AUMENTO DEI PASTI FUORI CASA.

Si consuma di più rispetto a 5 anni fa, in pizzeria (passata dal 18 al 21%) e al bar, passato dal 9 al 13%, mentre il ristorante e la trattoria sono sostanzialmente stabili al 21% però in un contesto di contrazione totale della ristorazione. Si rafforza il ruolo del Panificio e della Panetteria. A dare una forte spinta all'acquisto è la percezione della qualità e la varietà offerta. La Distribuzione Moderna leggendo attentamente la tendenza porta il pane a LEVA STRATEGICA nel Punto Vendita con progetti nazionali che spostano la valenza data alla PANETTERIA e all'offerta di pani speciali, all'interno della complessa e delicata realtà dei negozi di tutte le dimensioni ed in tutti i canali.

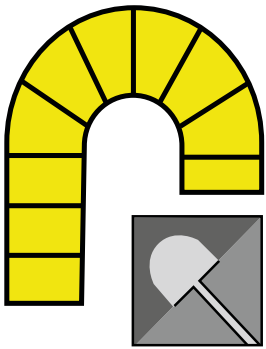
Un PRODOTTO del FORNO di LEVIZZANO

I BASTONCINI. Appartengono alla categoria dei pani speciali precotti. Sono una sorta di grissino ma morbido e farcito con diversi ingredienti (OLIVE, NOCI, FORMAGGIO, CIPOLLA, PANCETTA, FORMAGGIO E ORIGANO, PANCETTA E FORMAGGIO, CIOCCOLATO, UVETTA). Ideali come snack, aperitivo e per uno spuntino veloce ma gustoso. Per la distribuzione rappresentano un'opportunità per diversificare, qualificare, arricchire la gamma proposta. Per la ristorazione forniscono la possibilità di presentazioni accurate, sfiziose e ricercate.



www.fornodilevizzano.it

Forno Levizzano srl - via Maestri del lavoro,49 - Maranello (Modena) 41053-Italy. - Tel. +39 0536 945200 - customers@fornodilevizzano.it



il forno di levizzano

PARTECIPAZIONE a TUTTOFOOD/EXPO 2015 MILANO

Si è conclusa la manifestazione che ha visto la partecipazione di FORNO LEVIZZANO nel nuovo stand di REZDORA (www.rezdora.net). Si tratta della nuova rete di imprese artigiane di qualità che nasce per valorizzare i prodotti modenesi nel mondo.

Forno Levizzano ha incontrato Clienti, Collaboratori e nuovi contatti commerciali dall'Italia e dall' Estero ai quali sono state fatte degustare (cotte direttamente in stand) le nuove proposte di pani speciali. Hanno riscosso particolare successo le varie ricette dei Bastoncini.

Sono tutti da record i numeri dell'edizione di TUTTOFOOD 2015. Più 40,8% per i visitatori professionali certificati UFI, che hanno toccato quota 78.493: rilevante l'incremento dei visitatori esteri, +78,7%, provenienti da 119 Paesi. Gli italiani non sono da meno, registrano, infatti, un incremento del 25,3%. Ed è autentico boom per i business match: circa 2.100 top buyer internazionali selezionati hanno incontrato i 2.838 espositori, di cui 433 esteri, in rappresentanza di 7.000 marchi, in 11.790 appuntamenti prefissati tramite l'agenda online Expo Matching Program.

“Grazie a TUTTOFOOD, moltissime aziende medio-piccole di qualità hanno avuto accesso a mercati dove molto difficilmente avrebbero potuto farsi conoscere in altro modo. Diversi momenti di approfondimento hanno confermato TUTTOFOOD come osservatorio che anticipa trend e innovazione, oltre che momento irrinunciabile di business”.

Ufficio Stampa Fiera Milano Rosy Mazzanti – Simone Zavettieri
T: +39 024997.7457 E: press.tuttofood@fieramilano.it

I Nostri Ultimi Eventi

- Settembre 2014:
Workshop Operatori Poznan (Polonia)
- Ottobre 2014:
Salone del Gusto (Torino)
- Febbraio 2015:
Workshop Operatori Varsavia (Polonia)
- Marzo 2015:
Stage LAINOX - sede Forno di Levizzano (Maranello MO)
- Maggio 2015:
TuttoFood/EXPO 2015 (Milano)



ITTA 

ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

ANTICIPAZIONI: EXPO 2015

Appuntamento con il Forno di Levizzano
Settembre 2015

EXPO 2015 Milano:
Show cooking e presentazione aziendale
(Spazio CNA)



www.fornodilevizzano.it

Forno Levizzano srl - via Maestri del lavoro,49 - Maranello (Modena) 41053-Italy. - Tel. +39 0536 945200 - customers@fornodilevizzano.it