

**forno
levizzano**



■ I Surgelati: Consumi e Mercato

Alle tante voci che parlano di ripresa, si aggiunge quella del rapporto Coop 2015, che fotografa un paese in crescita, seppur lenta.

Nell'ambito dei consumi alimentari, dal Rapporto emerge l'immagine di un popolo che mangia le stesse quantità di cibo degli anni Settanta.

In questo contesto le vendite in GDO di surgelati crescono più della media del largo consumo confezionato (+ 2,4 % contro una media dell'1%).

La crescita in volume è pari al 3,1 %, il che denota una leggera contrazione del costo della spesa, pari a -0,7%. Questo dato testimonia la riscoperta del vantaggio di optare per prodotti a maggior contenuto di servizio.

Tra le tendenze che non dovrebbero essere trascurate, anche dagli operatori del Sottozero, è la preferenza verso i prodotti a maggior valenza salutistica (100% naturali, ad alto contenuto di fibre).

Per queste categorie di prodotti gli italiani hanno dichiarato di essere disposti a spendere di più.



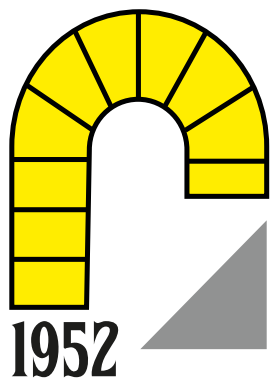
CIBUS 2016

La 18° edizione di Cibus si è presentata con una adesione senza precedenti delle maggiori aziende alimentari italiane e con una esposizione che ha coperto tutti i settori tradizionali del comparto e tutte le nuove tendenze dell'offerta alimentare.

Sono stati presidiati tutti i settori: carni e salumi, pasta, conserve e condimenti, prodotti da forno e dolciari.

4 giorni intensi dove anche FORNO LEVIZZANO ha concentrato incontri ed appuntamenti. Convegni e confronti con i colleghi hanno riempito completamente l'agenda.

www.fornodilevizzano.it



forno levizzano



CIBUS: LE NOVITA' DELLA PIZZA SURGELATA

La pizza è stata protagonista a Cibus 2016. La regina della nostra tradizione gastronomica si rinnova continuamente e gli italiani, sempre di più, la vogliono in versione gourmet.

Anche quando si tratta della pizza del banco freezer: il piatto per eccellenza che fa svoltare una serata con gli amici o in famiglia deve essere semplice e veloce da preparare, ma oggi deve anche arricchirsi con abbinamenti insoliti ed essere realizzato con ingredienti di prima scelta e lavorazioni vicine all'artigianalità.

Le tendenze individuate in fatto di pizza vanno di pari passo con l'evolversi dei gusti dei consumatori. In generale c'è una grande attenzione agli ingredienti. Sempre più italiani dedicano tempo alla lettura delle etichette e si informano sulla provenienza delle materie prime.

Infine i consumatori cercano sempre di più pizze da preparare in modo semplice e veloce. Croccantezza e gusto devono essere quelli tradizionali e l'impasto lievitato naturalmente 24 ore.

Parma ha ospitato anche la 25° edizione del Campionato Mondiale della Pizza, avvenimento di straordinaria importanza innanzitutto perché ha fatto incontrare per tre giorni pizzaioli provenienti da ogni parte del mondo migliorando le loro conoscenze, affinando la loro manualità, spronandoli a studiare con impegno farine e lieviti, contribuendo quindi alla diffusione della cultura della pizza gustata sia a casa che in pizzeria.

Un PRODOTTO del FORNO: La PIZZA

Sono fragranti, gustose, ben condite.

La pizza surgelata artigianale di Forno Levizzano ha dei vantaggi: è sempre a portata di mano, pronta in pochi minuti, è soggetta a severi controlli e deve rispettare alti standard di qualità.

A fare la differenza è la qualità dei singoli ingredienti, ed importante è l'aspetto della giusta maturazione e lievitazione.



Buona Estate, Arrivederci a Settembre!