



# forno levizzano



## Le NUOVE PROPOSTE del FORNO

Il mercato del bakery in questi ultimi anni, oltre ad un andamento molto positivo, ha subito grandi trasformazioni:

- l'esplosione del surgelato **IQF** come possibilità di cristallizzare freschezza, fragranza e bontà del pane;
- la grande attenzione a tutto quello che è il mondo della **salute** con l'aggiunta di ingredienti naturali, salutari e legati al benessere (semi, frutta secca, grani antichi). Questo ha fatto sì che le gamme siano divenute molto profonde, molto variegate, molto "stuzzicanti";
- seguendo inoltre la destrutturazione dei pasti, esplose un consumo "**snackizzato**" che avviene sia fra le mura domestiche che nel fuori casa.

Forno Levizzano ha cercato di interpretare questi andamenti con una strutturazione dell'offerta che affianca, alle storiche **LINEA CRUDO**, **LINEA PRECOTTO**, **LINEA FOCACCERIA/PIZZA**, due nuove proposte:

- una per il **RETAIL**, **LINEA PANE ARTIGIANALE ITALIANO IN FLOWPACK** per un consumo quotidiano e una **LINEA DI ASTUCCI** che apre al mondo degli snack;
- per il **FUORI CASA** la proposta è suddivisa in **PANI SPECIALI PER LA RISTORAZIONE**, **PANE GLUTEN FREE** e **PASTA SFOGLIA RIPIENA**, con impianti di produzione dedicati.

E' con piacere che vi alleghiamo la presentazione dei due progetti per i quali rimaniamo a completa disposizione.



[www.fornodilevizzano.it](http://www.fornodilevizzano.it)