

forno levizzano



MERCATO

Seguendo un trend ormai costante negli ultimi anni, anche per il 2016 il consumo di pane surgelato è in aumento in tutti i canali di vendita. Mentre in generale il pane è in calo da diversi anni, il surgelato sta progressivamente erodendo quote di mercato al fresco, le cui vendite sono in diminuzione.

Il fenomeno è dovuto senz'altro ai ben noti vantaggi in termini di semplificazione gestionale, ottimizzazione dei costi e riduzione degli scarti, ma anche all'alta specializzazione ormai raggiunta dalle aziende del settore, in grado di offrire una garanzia di qualità costante che sta sempre più conquistando il gusto del pubblico.

Fondamentale, come sempre, è continuare a percorrere la strada della qualità, proponendo un'offerta il più possibile ampia e articolata. E questo vale a maggior ragione anche nel Retail, dove la vera sfida del domani, sia per i punti vendita che per i produttori, sarà riuscire ad accontentare un consumatore che ha sviluppato una conoscenza ed un'intelligenza nei consumi assolutamente sconosciute sino a qualche anno fa.

FIERE ed EVENTI

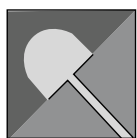
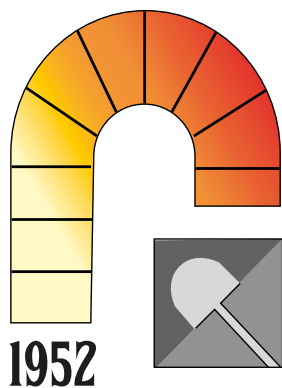
Questo è quanto emerge dalle manifestazioni che hanno caratterizzato l'inizio del 2017: Marca (Bologna), Sigep (Rimini), Expo Garda (Riva del Garda).

FORNO LEVIZZANO ha seguito, partecipando alle tre manifestazioni, quanto emerge dal segmento Bakery. Oltre a farine speciali, attenzione alla salute, artigianalità, profondità di gamma, la tendenza al morbido emerge ad ogni occasione.

Fonte: Surgelati magazine Febbraio



L'arte del gusto italiano nel mondo
SIGEP
PANIFICAZIONE



forno levizzano



La MORBIDEZZA e l'“ARTIGIANALITA” di Forno Levizzano: Il BUN

Oltre alla profondità di gamma, alla possibilità di utilizzare un pane crudo e prelievato oppure già precotto, la nostra offerta propone un insieme di referenze morbide pensate per il mondo dell'hamburger, definite tecnicamente “BUN”. Una varietà gourmet (valorizzata da SEMI DI SESAMO, SEMI DI PAPAVERO, FARINA MULTICEREALI, FARINE INTEGRALE, CARBONE VEGETALE) per gustare sia in casa che fuori casa il miglior hamburger.... all'italiana.

Il nostro approccio al segmento, dove il prodotto industriale rappresenta ancora gran parte del mercato, è al contrario di un pane artigianale di qualità al quale abbiamo lasciato i tempi giusti di lievitazione, abbiamo dato una forma che richiami l'hamburger ma che sia frutto di una lavorazione manuale.

Il nostro intento è quello di proporre una base pane ideale per una risposta qualitativa alla “snackizzazione” dell'alimentazione, sia domestica che fuori casa.

Un pane morbido, ma fragrante che sia il supporto di una farcitura di altrettanta qualità, non banale e non standard.

Una versione ORIGINALE E TUTTA ITALIANA al mitico panino che ha colonizzato il mondo.



www.fornodilevizzano.it