

## TESTARE NUOVI CONCETTI

A cura di GB Studio\*



Soluzioni facili e di qualità

# Celiachia: pizza, pane e dolci a tutto gusto

## ESIGENZA

Il rapporto instauratosi tra l'azienda e i consumatori dei prodotti senza glutine già a partire dal 2001, ha spinto Pedon ad ampliare la gamma delle referenze a marchio Easyglut. Questa scelta è stata stimolata sia dalla gratificazione dei trend di vendita sia dal desiderio di offrire prodotti con un maggior contenuto di servizio a un target in forte crescita. Purtroppo, infatti, il numero delle persone affette da celiachia sta aumentando in modo esponenziale e i consumatori intolleranti al glutine – o che per scelta acquistano cibi che non ne contengano – sono sempre più numerosi, ma anche esigenti nei confronti della qualità dei prodotti proposti dal mercato.

# 1

## SOLUZIONE

È stata introdotta una linea di preparati in polvere per pane, pizza e dolci, che consente ai consumatori di preparare a casa, in modo semplice e veloce, tutta una serie di prodotti ai quali erano costretti a rinunciare sia per mancanza di proposte dal mercato, sia per la scarsa qualità organolettica dei prodotti già presenti. I prodotti Easyglut sono stati realizzati con una focalizzazione totale sulla qualità: infatti, come riferimento per lo sviluppo, sono stati presi prodotti convenzionali (non privi di glutine) di marca.



# 2

## TECNOLOGIA

La collaborazione di GB Studio ha consentito di sviluppare una serie di preparati in polvere di elevata qualità che utilizzano -in sostituzione alle materie prime contenenti glutine- derivati dal riso; rispetto ai derivati dal mais utilizzati dai competitor, garantiscono anche la totale assenza di ogm.

# 3

**CONSUMER BENEFIT**

Sono diversi e di elevato contenuto di servizio i benefit derivanti dall'introduzione della nuova linea Easyglut:

1. Garanzia di prodotti certificati, oltre che liberi da presenza di ogm (rispetto al mais, il riso non presenta minori problemi di reperibilità di produzione ogm free);
2. Una qualità elevata derivante sia dalla selezione delle materie prime sia dalla innovazione di prodotto;
3. Facilità e velocità di preparazione per prodotti come pizza, pane e dolci.

**4**

Data la rigidità dei controlli effettuati dall'ente di certificazione dei prodotti senza glutine è stato necessario strutturare l'azienda in modo da evitare ogni tipo di contaminazione crociata dei prodotti, a partire dalla verifica dei fornitori fino all'uscita dei prodotti finiti dallo stabilimento.

**Dal riso e senza ogm****TARGET**

Consumatori intolleranti al glutine o che, per scelta, prediligono prodotti privi di glutine, nonché consumatori evoluti, attenti alla qualità della loro alimentazione (salutisti, vegetariani, ecc).

**PLUS AZIENDALI**

La qualità dei prodotti e dei processi, la certificazione di prodotto e l'ottimo rapporto qualità/prezzo confermano il vissuto qualitativo dell'azienda.

**CHI REALIZZA LA LINEA EASYGLUT**

La linea Easyglut è prodotta da Pedon spa - Molvena (VI)  
info@pedon.it

**(\*) CHI È GB STUDIO**

Situata nella provincia di Alessandria, da 25 anni si occupa di ricerca di soluzioni innovative per l'industria alimentare (www.gbfood.it)