

Testare nuovi concetti

A cura di GB Studio*



La tradizione di alta gamma Noberasco lancia la bourguignonne dolce che punta sull'originalità

ESIGENZA

Differenziare la propria offerta è un must sempre più strategico per la gdo. L'inserimento in assortimento di proposte gourmand di elevata qualità in grado di soddisfare il palato anche attraverso fattori quali l'innovazione e l'originalità è un trend tracciato dai retailer più evoluti, che puntano a soddisfare, tra l'altro, target benestanti e acculturati, in grado di apprezzare proposte meno massificanti. Ma anche target che hanno comportamenti flessibili a seconda della merceologia e dell'occasione di consumo.



1

SOLUZIONE

La Bourguignonne d'Autore (ideata e prodotta da Noberasco in collaborazione con lo chef Davide Palluda, insignito nel 2000 della stella Michelin e giudicato cuoco giovane dell'anno dalla Guida Espresso) risponde a questa esigenza. Si tratta di un prodotto che, pur proponendo una ricetta della tradizione, risulta originale e innovativo. La Bourguignonne d'Autore accosta la miglior frutta essiccata alla fonduta di cioccolato: per gustarla si immerge la frutta (datteri, fichi, albicocche, ananas e kumquat) nella fonduta fino a esserne ricoperta. È un dessert in grado di esaltare sia il palato sia il momento ludico del pasto.



2

TECNOLOGIA

La fonduta è preparata con cioccolato fondente selezionato, sapientemente miscelato con pregiate fave di cacao ed estratti di vaniglia pura. A queste si accompagna frutta essiccata. Le maggiori difficoltà incontrate da Davide Palluda nel suo progetto di creare una linea gastronomica (che include la fonduta di cioccolato) che permettesse ai clienti di portare a casa propria i piatti di uno chef,

3

CONSUMER BENEFIT

1. Portare in tavola in pochi minuti un prodotto della tradizione gourmand, firmato da uno chef di fama
2. Usufruire di un prodotto che, pur nel suo elevato standard qualitativo, è in linea con le esigenze di praticità attuali
3. Godere di una ricetta altamente conviviale e di gusto senza dover affrontare la "prova cucina"
4. Proporre originalità anche in occasione di un omaggio



4



erano legate alla necessità di conservare nel tempo la consistenza e le fragranze delle sue preparazioni affinché al momento del consumo si presentino come appena serviti al ristorante. Per raggiungere questo obiettivo, Gb studio ha affiancato il giovane chef nella realizzazione delle linee di produzione e di ricette che consentono di ottenere l'equilibrio perfetto tra le composizioni dell'alta scuola di cucina e le più innovative tecniche di produzione alimentare.



Le occasioni di consumo si fanno conviviali

TARGET

Consumatori amanti di prodotti della tradizione gourmand, attenti alla qualità e alla originalità, insieme alla garanzia di firme sia di marca sia di professionisti gastronomi

PLUS AZIENDALI

Il ritorno per l'azienda è, in primo luogo, un riconoscimento da parte del consumo di brand attenta ai trend e alla qualità. Si aggiunge, poi, la differenziazione di prodotto, che rimanda a una maggiore riconoscibilità

CHI REALIZZA LA BOURGUIGNONNE D'AUTEUR

Noberasco - Via Regione Bagnoli, 5 - Albenga (SV)

(*) Gb e Gb studio

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