

TESTARE NUOVI CONCETTI

A cura di GB Studio*



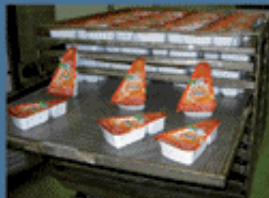
Primi piatti pronti

Se la pasta è al dente e condita da fresco sapore

ESIGENZA

L'azienda, antesignana nello studio di piatti pronti (inizia con GB Studio oltre 20 anni fa), analizzando i trend emergenti di stili alimentari, tra cui quella di un pasto veloce senza rinunciare al gusto e con buon rapporto qualità/prezzo, si è posta l'obiettivo di realizzare una gamma di prodotti di qualità: pasta al dente, condimenti dal sapore fresco. Vale a dire, prodotti percepiti -ed effettivamente tali- come genuini e casalinghi. Contestualmente si è cercata una soluzione all'esigenza di allargare il mercato in direzione sia del canale vending sia di quello del fast food.

1



SOLUZIONE

Pastificio Monte ha realizzato la linea di piatti pronti Amore a prima pasta che risponde a queste caratteristiche, impiegando tecnologie avanzate e utilizzando un innovativo imballaggio bicomparto, di forma triangolare, che nella punta del triangolo contiene il condimento. La confezione si riscalda nel microonde in 1 o 2 minuti, quindi la sezione contenente il condimento si piega con un semplice gesto per versare il suo contenuto sulla pasta. La qualità dei prodotti è stata testata in un punto di ristorazione self service costruito dall'azienda stessa, che offre un pasto completo a prezzi competitivi. Il progetto ha ricevuto il favore dei consumatori (120 coperti al giorno) ed è già stata pianificata la costruzione di locali basati sul concetto di allargare il mercato avvicinandosi al consumatore finale.

2

TECNOLOGIA

Per ottenere un prodotto qualitativamente superiore rispetto a quelli dei competitor è stato scelto un particolare tipo di imballaggio che mantenesse separati il sugo e la pasta in modo da garantire la consistenza "al dente" della pasta. L'ottima consistenza è stata ottenuta mediante l'utilizzo di materie prima qualità, ma soprattutto applicando

3

CONSUMER BENEFIT

Sono diversi e di elevato contenuto di servizio i benefit derivanti dall'introduzione della nuova linea Amore a prima pasta:

1. Facilità e velocità di preparazione del pasto, con certezza di pasta al dente e dal gusto genuino
2. Una qualità elevata derivante sia dalla selezione delle materie prime sia dalla innovazione di prodotto;
3. Ottimo rapporto qualità prezzo garantito sia dalla selezione delle materie prime sia dall'innovativa tecnologia

4



innovative tecniche che hanno permesso di ridurre al minimo il fenomeno della retrogradazione degli amidi. La filiera di produzione, inoltre, è stata studiata per trovare l'equilibrio ottimale tra tempi di produzione ridotti e la garanzia di maggiore salubrità e stabilità del prodotto per un periodo compreso tra i 60 e i 90 giorni, senza utilizzare conservanti.



Lunga shelf life a cottura rapida

TARGET - CANALE

Consumatori evoluti, attenti alla qualità della loro alimentazione. I prodotti, oltre che alla gdo, sono destinati al canale vending (distributori automatici) e a quello del fast food (bar, ristoranti, self service)

PLUS AZIENDALI

La qualità dei prodotti e dei processi, insieme all'ottimo rapporto qualità/prezzo rinnovano il vissuto qualitativo dell'azienda

CHI REALIZZA LA LINEA

La linea Amore a prima pasta è prodotta da Pastificio Monte 12060 Piasco (CN) Via Rossana, 7 - info@pastificiomonte.com

(*) 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)