

IL LANCIO



DE CECCO
PASTA DI FARRO INTEGRALE
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

8
REFERENZE

FORMATO
500 g

PACK CON FINESTRA
TRASPARENTE
PER VALORIZZARE
IL PRODOTTO

METODO UNICO
E INIMITABILE

RICETTAZIONE
ESCLUSIVA



AZIENDA

Flli De Cecco di Filippo Fara S. Martino S.p.A.

DESCRIZIONE

Visti i trend di crescita positivi del segmento della pasta di farro, De Cecco ha deciso di rafforzare la sua offerta con il lancio della gamma di Pasta di Farro Integrale da Agricoltura Biologica. Nata per accontentare i buongustai più esigenti, la linea comprende 8 formati di pasta: Spaghetti, Spaghettoni Quadrati, Fettucelle, Penne Rigate, Penne Mezzane Rigate, Tortiglioni, Ditali Rigati e Sagnette Abruzzesi. La ricetta della pasta De Cecco si tramanda da oltre 130 anni e prevede un impasto con acqua con temperatura inferiore ai 15°C, la trafilatura ruvida al bronzo e l'essiccazione lenta a bassa temperatura. La Pasta di Farro Integrale da Agricoltura Biologica deriva da un'attenta selezione e accurata lavorazione del Farro Triticum Dicoccum più pregiato. Il risultato è un prodotto premium

naturalmente ricco di fibre, 6,5 g su 100 g di prodotto, con oltre 14 g di proteine per 100 g di prodotto.

PACKAGING

Il pack è impattante a scaffale e l'ampia finestra trasparente ne valorizza al massimo il contenuto.

FORMATO

Astuccio da 500 g

QUANDO

In vendita da **Marzo 2018**

CATEGORIA MERCEOLOGICA

Pasta secca

PREZZO CONSIGLIATO

2,99 €

TARGET

Alto **consumanti di prodotti di farro bio** e per chi è alla ricerca della **qualità premium**, sia organolettica che nutrizionale.

FARINE

PROMOZIONI

NON C'È SOLO LA LEVA PREZZO

Promozionalità e prezzo sono due elementi chiave della categoria, ma negli ultimi anni sono aumentate anche le iniziative di valore dei produttori, incentrate alla conoscenza e alla prova delle nuove farine speciali. "Dal momento che la distribuzione organizzata è il canale principale di vendita dei prodotti destinati al consumatore finale - conferma **Fabio Viani, Amministratore di Molino Pasini** -, l'innovazione e la promozionalità hanno un ruolo strategico nell'attrarre l'interesse del consumatore e indurlo a testare i nuovi prodotti".

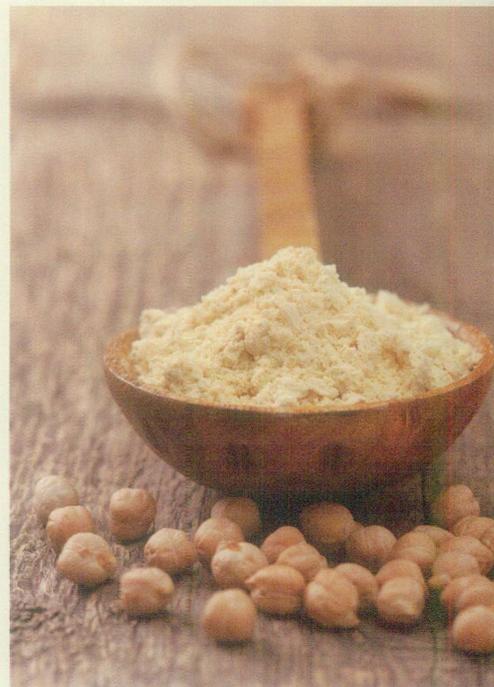
La pressione promozionale media si attesta al 21,2% (dati Iri, tot. Ita I+S+LSP, a.t. dicembre 2017).

"Tuttavia i principali player puntano sulla leva promozionale - commentano dal **Marketing di Selezione Casillo** - raggiungendo quasi il doppio della pressione promo media annua del mercato. Il nostro approccio è considerare importante questa leva, ma cerchiamo di mantenere un giusto equilibrio, posizionandoci a un livello intermedio

tra la media del mercato e i nostri principali competitors".

Per quanto riguarda invece il comparto gluten free, la domanda è poco dipendente dalla pressione promozionale, che infatti, sebbene si stia intensificando, rimane assolutamente inferiore a quella del mass market.

"La politica di pricing cambia significativamente tra canali distributivi - precisa **Enrico Cecchi, Direttore Commerciale Mass Market e Canale Horeca di Nt Food** - e comunque, nel nostro segmento specifico del senza glutine, la promozionalità non ha ancora un'incidenza significativa. Si registra (dati Iri a.t. 30 novembre 2017) un aumento dei volumi in promozione molto basso, mediamente l'8%, anche se in crescita rispetto all'anno precedente del +11,2 per cento. Rimane ancora un importante differenziale di prezzo tra farina native e mix per la differenza qualitativa, di processo produttivo e di investimenti in R&D".



NOVITÀ DI PRODOTTO

BARILLA G.E.R. F.LI.



Farina di grano tenero di tipo 2 biologica

DESCRIZIONE	IN COMMERCIO DA	FORMATI	PREZZO CONSIGLIATO	TARGET
Farina Biologica poco raffinata, ideale per tutte le preparazioni	Ottobre 2017	1 kg	2,30 €	Users bio
Ricavata dalla selezione dei migliori grani duri sapientemente macinati nel molino aziendale, è un'ottima alternativa alla classica semola rimacinata, ed è naturalmente ricca di fibre	Estate 2017	1 kg	nd	Alto consumatori di prodotti integrali alla ricerca della qualità premium, organolettica e nutrizionale
È il preparato ideale per ogni tipo di pane e pasta lievitata, dolce o salata. L'aggiunta della farina di lenticchie accresce la percentuale di sali minerali presenti nel prodotto	Gennaio 2018	1 kg	nd	Celiaci, intolleranti al glutine, allergici al grano
Una farina ideale per ripieni, vellutate e impasti, nella pratica confezione monodose con piselli bio, raccolti, decorticati, essiccati, confezionati e macinati in uno stabilimento autorizzato dal Ministero della Salute	Dicembre 2017	100 g	1,95 €	Food lover, food specialist; per chi segue un'alimentazione vegetariana, vegana, senza glutine e senza lattosio

DE CECCO



Semola di Grano Duro Rimacinata Integrale

DR. SCHÄR



MIX B MIX Pane

GRUPPO LO CONTE



Farina di Piselli Bio

FARINE

Segue da pag 142

NOVITÀ DI PRODOTTO

**MOLINO F.LLI—
CHIAVAZZA**



Farina "00"
100% Grano
Italiano

**MOLINO
GRASSI**



Campi Bio

**MOLINO
ROSSETTO**



Farina di mais
integrale 100%
grano italiano
biologica -
senza glutine

MOLINO SPADONI—



Grani
regionali

DESCRIZIONE	IN COMMERCIO DA	FORMATI	PREZZO CONSIGLIATO	TARGET
Farina prodotta esclusivamente con grani di origine italiana certificata	Febbraio 2018	Sacchetto da 1Kg	0,79 €	Consumatore attento all'origine italiana
Una nuova linea bio che unisce gusti e sapori dei grani antichi e moderni	Maggio 2018	1 kg	nd	Consumatori amanti del bio
Dal sapore rustico e proveniente dalla macinazione di chicchi di mais italiano selezionati da campi di agricoltura biologica, questa farina ha il vantaggio di mantenere intatti i nutrienti presenti nel chicco intero	Ottobre 2017	500 g	1,59 €	Per tutte le età, per chi deve seguire una dieta senza glutine e per chi ricerca prodotti sani e naturali
Una linea di farine regionali (da Toscana, Emilia Romagna, Veneto) che riportano sul pack nome e indirizzo del produttore di grano, per una chiara tracciabilità	Marzo 2018	1 kg	circa 1,49 €	Trasversale

Segue a pag 146

Nt Food, le miscele sono speciali e senza glutine

Anche nel comparto del senza glutine i consumatori cominciano a ricercare prodotti specifici come i mix, ovvero le miscele di farine formulate per preparazioni salate o dolci, e le farine "alternative" naturalmente prive di glutine, quali la farina di riso o di grano saraceno.

"Queste farine 'speciali' se da un lato sono preferite per la loro salubrità, richiedono un'adeguata conoscenza da parte dell'utilizzatore finale - commenta **Enrico Cecchi, Direttore Commerciale Mass Market e Canale Horeca di Nt Food** -, in quanto l'assenza di glutine le rende poco adatte alla panificazione se non con alcuni accorgimenti, per esempio l'aggiunta di addensanti naturali. In generale, il mercato delle farine nell'ultimo anno sta soffrendo un leggero calo sia a valore che a volume. Nt Food sta mantenendo comunque le

proprie quote di mercato e si posiziona come la seconda industria di marca nella categoria".

L'offerta comprende una linea completa di mix per preparazioni dolci e salate, farina multiuso e referenze naturalmente prive di glutine come la farina di grano saraceno e la farina finissima di riso; tutti i mix sono senza frumento, senza glutine nè lattosio e, insieme alle farine native, sono privi dei principali allergeni, di Ogm, grassi idrogenati e conservanti. Il prodotto best seller è il Mix per Pane, oggetto di un consumer test commissionato dall'azienda e condotto da Eurofins Qualis per valutare come fosse percepito il prodotto in relazione ad altre referenze competitor: gli indici di soddisfazione e di riacquisto hanno segnalato valori superiori.

"In Gdo ci posizioniamo come seconda industria di marca - precisa Cecchi -.

Puntiamo molto anche sulla Farina Multiuso, adatta a vari tipi di preparazioni dolci e salate, con un price positioning più competitivo. Mix e Farine sono una delle aree core su cui l'azienda ha investito molto in R&D, tecnologie produttive e attività di marketing, a fronte delle sue ottime performance.

La nostra gamma è molto ampia e segmentata per rispondere alle diverse necessità di canale: dai formati da 1000 g dei mix e 500 g delle farine native per la Gdo e il canale specializzato, ai sacchi da 10 e 25 Kg per i professionisti del fuori casa".

CRESCITA A VALORE DELLE FARINE DI GRANO TENERO 1

+32,9%

FARINE

EXPORT

RIFLETTORI SUL CANALE PROFESSIONALE

L'alta specializzazione della categoria rende le farine italiane interessanti anche sui mercati stranieri e soprattutto sul canale professionale, alla ricerca di prodotti performanti e specifici per destinazione d'uso.

Molino Spadoni, per esempio, intende ampliare in modo massiccio la propria quota estero, ora a quasi il 15% delle vendite, soprattutto rivolgendosi agli operatori professionali, mentre **Molino F.lli Chiavazza** sta incrementando il numero di referenze per pizza nel canale food service. "Le linee guida che muovono le nostre proposte all'estero sono semplici - spiega **Franco Accornero, Direttore Commerciale Retail** -: prodotti riconosciuti come italiani, di ottima qualità, con un prezzo competitivo, distribuiti tramite una snellissima rete di esclusivisti".

Il primo passo è comunque l'intervento sui packaging, in modo da spiegare agli utilizzatori stranieri le caratteristiche e l'uso specifico delle diverse farine. I prodotti Molino Pasini sono stati adattati ai vari mercati attraverso packaging in lingua del paese di destinazione, formati diversi (per esempio 500 g nel Nord Europa), oltre che mix concepiti per i mercati di Nord e Sud America; anche **La Molisana** sta attualmente valutando la personalizzazione dei pack per i mercati esteri.

Selezione Casillo invece ha sviluppato il progetto del sottovuoto. "È un packaging che ci permette di avere moltissimi vantaggi sia in termini di valore percepito sia soprattutto in termini di conservabilità del prodotto

- spiegano dal Marketing dell'azienda - con un evidente aumento della shelf life media. Abbiamo una linea con pack da 1 kg per il retail e una linea da 12,5 kg per il food service".

Lo Conte, le farine sono arricchite

Vanta un vastissimo assortimento di farine per uso specifico e ora sta puntando sulle farine poco raffinate e macinate a pietra, ampliando anche l'offerta di farine biologiche e integrali. Nel 2017 **Gruppo Lo Conte** ha poi presentato **Le Farine dell'Orto**, una linea di nove prodotti a base di farine di legumi e ortaggi, tutte senza glutine, adatte a un'alimentazione vegana, di cui alcune biologiche.

"Nell'ultimo anno abbiamo registrato una crescita del 5% - fa sapere **Raffaele Maiello, Responsabile Marketing di Gruppo Lo Conte** -, nonostante l'ingresso di maggiori competitor con prezzi e prodotti di qualità più bassa e nonostante alcune scelte un po'

'affrettate' della Gdo che ha tolto dagli assortimenti alcuni nostri prodotti importanti. Attualmente ci attestiamo su quote del 5% a valore e 2% a volume; per il 2018 puntiamo a recuperare il trend negativo del 2017 e a chiudere con un'ulteriore crescita, nonostante la contrazione del mercato che continua, come evidenziano le prime settimane del 2018". Nel frattempo, con il brand premium **Molino Vigevano** l'azienda ha recuperato l'antico grano Risciola, attivando un progetto di filiera con gli agricoltori a cui viene riconosciuto un prezzo più alto per il raccolto. E proprio **Molino Vigevano** sarà oggetto a breve di un progetto di lancio all'estero nel canale retail.

Segue da pag 144

NOVITÀ DI PRODOTTO

NT FOOD



Farina Finissima di Riso

Ottenuta dalla macinazione di riso proveniente da filere sicure da contaminazioni da glutine, ha una granulometria che la rende perfetta per pasta frolla, biscotti e dolci lievitati

DESCRIZIONE	IN COMMERCIO DA	FORMATI	PREZZO CONSIGLIATO	TARGET
Ottenuta dalla macinazione di riso proveniente da filere sicure da contaminazioni da glutine, ha una granulometria che la rende perfetta per pasta frolla, biscotti e dolci lievitati	Gennaio 2018	500 g	nd	Celiaci, sensibili al glutine o chi sceglie di variare la propria dieta utilizzando farine in purezza
Biologica e certificate senza glutine e quindi sicura da contaminazioni, la Farina di Ceci Sarchio è ottenuta dalla frantumazione dei legumi decorticati, è ricca di proteine, vitamine, fibre e carboidrati	Novembre 2017	400 g	3,63 €	Chi sceglie un'alimentazione sana, biologica e naturale, celiaci
Come tutte le referenze di Prime Terre, anche questa farina di grano 100% toscano rispecchia le attitudini agricole del territorio d'origine, perché frutto di un progetto di filiera controllata e certificata, che garantisce la genuinità e l'origine locale dei grani macinati	Settembre 2017	500 g	0,69 €	Medio/alto

SARCHIO



Farina di Ceci

SELEZIONE CASILLO



Selezione Casillo Prime Terre Farina tipo 0 100% grano Toscano

IL LANCIO



AMICA SNACK
AMICA CHIPS

2
REFERENZE

FORMATO
25 g snack
+ 125 ml
frullato

ALTO CONTENUTO
DI SERVIZIO



GUSTOSO SNACK DI
MAIS AL FORMAGGIO

AZIENDA

Amica Chips

DESCRIZIONE

Snack pronto da gustare composto da una pratica vaschetta contenente un sacchetto di snack di mais al formaggio da 25 g e un frullato al 95% di frutta da 125 ml. Disponibile anche nella versione con chips da 20g. Un nuovo snack completo con un alto contenuto di servizio, poche calorie e un buon equilibrio nutrizionale al prezzo di solo 1 euro. Un piccolo sfizio da consumarsi in ogni momento..

PACKAGING

Vaschetta trasparente

QUANDO

In vendita da **Febbraio 2017**

CATEGORIA MERCEOLOGICA

Snack salati

PREZZO AL PUBBLICO

1 €

TARGET

Bambini, ragazzi