

NOVITÀ DI PRODOTTO CHE ASSECONDIRNO I GUSTI DEGLI ITALIANI, pur aprendosi verso nuove sperimentazioni: i Legumi già pronti di Pedon rivoluzionano l'universo dei legumi e il modo di consumarli, bilanciando qualità organolettiche e servizio con una gamma di quattro referenze che comprende due best seller come lenticchie e ceci, tipologie di prodotto molto amate dai nostri connazionali, e fagioli

rossi e fagioli di soia edamame, referenze che strizzano l'occhio a culture e rituali alimentari internazionali. Legumi già pronti Pedon sono cotti a vapore, pratici nella confezione doypack da 250 g e hanno un gusto naturale arricchito dall'olio extravergine d'oliva italiano. "Il concetto che contraddistingue la nostra strategia – dichiara Matteo Merlin, direttore Marketing Pedon– è l'innovazione.



LEGUMI GIÀ PRONTI:

PEDON

BILANCIA GUSTO E SERVIZIO

18

La nostra missione quotidiana è quella di rendere cereali, legumi e semi -prodotti dalle eccezionali caratteristiche nutrizionali e di sostenibilità- più fruibili per un numero sempre maggiore di consumatori connotandoli con una forte componente di servizio: prodotti sani,

veloci da preparare e pratici in cucina, al passo con gli stili di vita moderni. Una filosofia che si concretizza perfettamente nella nostra ultima novità". Legumi già pronti Pedon sono pensati per un consumo tal quale, magari riscaldati in microonde, oppure per

diventare ingredienti per zuppe, creme, insalate, contorni, burger vegetali e si rivolgono a un target giovane, che magari vuole integrare la propria dieta con proteine di origine vegetale. Un trend, questo, che continua a crescere in maniera evidente: l'azienda risponde a

questa domanda in chiave originale con un prodotto che intercetta i bisogni dei consumatori in modo innovativo. Secondo dati Neutron forniti dall'azienda il 93% degli intervistati valuta i Legumi già pronti interessanti per sé e per tutta la famiglia, l'84% ritiene questo prodotto innovativo e diverso rispetto agli altri, e il 94% lo considera adatto ai suoi bisogni. "Ecco perché abbiamo scelto di presentarli proprio a Cibus 2018 –conclude Merlin-, la fiera è il palcoscenico naturale per questo tipo di innovazione, l'evento ideale per far conoscere il concept di prodotto ai partner della distribuzione e a tutti i buyer italiani e esteri che saranno presenti in fiera, consolidando così ulteriormente le nostre relazioni in un'ottica di collaborazione".



COLORI, SCENOGRAFIA E PERFORMANCE ARTISTICHE

Con un progetto curato nei minimi dettagli, la linea Decorì del Gruppo Lo Conte, dedicata alle decorazioni e agli ingredienti per dolci, si presenta al pubblico di Cibus 2018 ideando delle giornate tematiche. Il suo spazio è allestito come un vero e proprio museo-palcoscenico, pronto a suscitare la curiosità dei visitatori. Libertà, Lievitazione e Innovazione sono i temi principali che animano lo stand di Decorì a Parma. Ogni giornata sarà occasione per esprimere su un grande palcoscenico uno dei temi protagonisti. I prodotti saranno esposti e allestiti come veri e propri quadri a cui sarà dato il tocco creativo grazie alle performance degli artisti coinvolti. Sembrerà di trovarsi di fronte ad un vero e proprio museo in cui il pay off, Ingredienti preziosi, prenderà vita catturando l'attenzione dei visitatori. Protagonista è la Linea Lieviti, premiata recentemente come "Prodotto dell'Anno 2018" con i punteggi più alti per Innovazione e Soddisfazione, i due criteri fondamentali sui quali sono chiamati ad esprimersi 12.000 consumatori dopo aver provato il prodotto.

PADIGLIONE 06 - STAND C 004

PADIGLIONE 06
STAND A 022