

## novità di prodotto

A CURA DELLA DIREZIONE COMMERCIALE E MARKETING

### Ringo miniball: Pavesi inventa la "pralina-snack"

Con una proposta originale sorretta da un packaging accattivante, il leader storico dei biscotti snack Ringo Pavesi firma l'ingresso nella categoria chocolate confectionery. Il nuovo prodotto si chiama Ringo MiniBall, è una sfera di cioccolato bicolore dalla forma di un pallone da calcio,



contenente un croccante mini biscotto chiaro o scuro. Rappresenta un'interpretazione nuova e moderna di Ringo, con il biscotto dentro e il cioccolato fuori. La gamma si compone di tre formati, studiati per raggiungere tutti i canali: un formato da tre pezzi (prezzo consigliato di vendita: 1 euro) per il consumo on the go e per il canale bar e dettaglio, un formato da sei pezzi (al prezzo di 1,35 euro) e uno da 11 (al prezzo di 2,45 euro) per il canale retail. L'azienda produttrice è Barilla (tel: 0521.262761)

### F.Ili Beretta estende la sua gamma di salami a libero servizio

Il salumificio F.Ili Beretta presenta alcune novità di rilievo, ampliando la sua offerta a libero servizio. La linea Profumi autentici propone due referenze, Salame felino (300 grammi) e i Bocconcini (cinque salamini per un totale di 200 g), confezionate in atmosfera modificata per preservare la freschezza e le caratteristiche organolettiche del salame ricoperto di farina. Il prezzo di vendita dei due prodotti è rispettivamente di 6,85 euro e 4,30 euro. Un'altra novità importante per il 2006 è il nuovo Salametto Sette Nani, disponibile in una nuova speciale confezione da 180 grammi al prezzo consigliato di 3,85 euro. L'azienda produttrice è F.Ili Beretta (tel: 02.909851)



### Il centenario di Rizzoli si festeggia con una novità

100 anni di attività di Rizzoli Emanuelli saranno festeggiati dall'azienda con quattro ricette dello chef Oreste Romagnolo, preparate per esaltare i prodotti più rappresentativi dell'azienda. A questi si aggiunge la nuova referenza Tonno leggero in gelatina, un prodotto naturale, nato dalla selezione dei migliori filetti di tonno rosa immersi in una gelatina vegetale ricavata da un estratto di alga



marina, altamente digeribile e con un basso contenuto di grassi e un ridotto valore energetico (87,9 Kcal per 100 grammi). Pensato per chi desidera una cucina sana, ma che non rinuncia al gusto e alla qualità.

La novità è disponibile nel formato da 130 grammi, al prezzo suggerito di 4,20 euro. L'azienda produttrice è Rizzoli Emanuelli (tel: 0521.211111)

### Nuova ricetta e un nuovo gusto per Sveltesse BeneFit

La formula ricca di calcio e povera di grassi dello yogurt Sveltesse BeneFit di Nestlé avrà da oggi una qualità in più: l'assenza di zuccheri aggiunti. Con i soli zuccheri naturali della frutta e del latte, Sveltesse BeneFit si propone come una gamma dal bassissimo apporto calorico (meno di 60 calorie per vasetto), ampliata oggi con il gusto Prugna, che unisce alle proprietà benefiche del calcio la dolcezza della prugna. Uno spuntino ideale per chi cerca un alimento nutriente e leggero, per mantenere il benessere quotidiano. La nuova referenza è disponibile in gdo nella confezione da due vasetti (125 grammi ciascuno) al prezzo suggerito di 1,45 euro, e nella confezione da otto vasetti multigusto, al prezzo di 3,99 euro.

L'azienda produttrice è Nestlé Italiana (tel: 02.81811)



### Nascono le Ricette d'autore firmate Copaim

Dall'esperienza maturata negli anni sul mercato estero e nazionale, Copaim crea la prima linea trasversale alle sue produzioni di gastronomia fresca e pasta fresca ripiena. Ricette d'autore è il nome della nuova gamma, che comprende pasta fresca all'uovo, specialità vegetali e ittiche e preparazioni d'olive: una varietà di soluzioni pratiche per piatti pronti o di rapida realizzazione. La qualità premium delle materie prime selezionate è il filo conduttore delle 21 referenze della linea, pronte a inserirsi nel nascente mercato dei prodotti freschi di alta qualità da libero servizio, in distribuzione moderna e nel dettaglio specializzato.

La shelf life dei prodotti è di 40-55 giorni per la gastronomia pronta, di 21 giorni, invece, per la pasta fresca ripiena.

L'azienda produttrice è Copaim (tel: 0564.871055)

