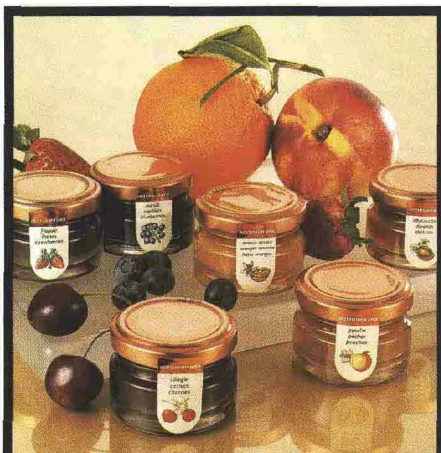


FOOD&BEVERAGE

prodotti



**AGRIMONTANA**  
Confetture Extra

Prodotte secondo una ricetta "casalinga", contengono da 70 a 95 g di frutta per 100 g di prodotto, uniti a zucchero di canna. In vasetti da 42 g, nei gusti crema di marroni, fragole, albicocche, lamponi, mirtilli, pesche, ciliegie, arance amare. [agrimontana.it](http://agrimontana.it)



**EFFEDUE**  
Beljour

Nuove etichette e nuovo naming per queste confetture extra ai gusti albicocca, arancia, arancia amara, ciliegia, frutti di bosco, fragola, mirtillo in vasetti da 28 g. Un colore identifica ogni gusto, riconoscibile anche grazie al disegno del frutto sul coperchio. [effeduebonjour.com](http://effeduebonjour.com)



**HERO**  
Confettura Extra

Alle monoporzioni in vetro da 28,3 g - albicocche, ciliegie rosse, fragole, pesche, arance amare, frutti di bosco e mirtilli - si aggiungono anche quelle in alluminio da 25 g. Quest'ultime, oggetto di un recente restyling, presentano anche i gusti more, marroni, lamponi e prugna. [hero.it](http://hero.it)

# Confetture per tutti i gusti, ma occhio all'ospite a dieta

di **Nadia Rossi**

**L**a prima colazione ha una grande importanza nella valutazione della customer satisfaction. Tanto che oggi garantire al mattino un'offerta di qualità integrata tra prodotto, servizio e dispenser self service è diventato un vero "must". Nel sempre più ricco e variato buffet mattutino, non può, dunque, mancare un classico del breakfast: le confetture. Il loro consumo è segnalato stabile o lievemente in calo, un segno quest'ultimo non di disaffezione dell'ospite, ma di "distrazione" a causa dei tanti alimenti proposti a colazione, che lo portano a spaziare dal classico "pane, burro e marmellata" alla croissanterie, ai cereali, a frutta fresca, affettati, formaggi ecc. Si può comunque stimare che il 45-50% circa degli ospiti le sceglie a colazione. Tra le numerose specialità proposte è bene puntare su un'offerta-base di quattro-cinque gusti, tra i quali i più graditi risultano essere: albicocca, pesca, frutti di bosco,

fragola e ciliegia. Normalmente vengono utilizzate confetture in monoporzioni. Quelle confezionate in vetro o in alluminio, più capienti e costose, sono in genere scelte da strutture 4 e 5 stelle: si tratta per lo più di confetture extra, con un contenuto minimo di frutta del 45%. Tra queste si trovano anche prodotti biologici, trattati a bassa temperatura al fine di preservare le vitamine contenute nella materia prima.

## Energy e salutismo, trend assoluti

Esistono strutture che acquistano una sola tipologia di prodotti ed altre che scelgono specialità sia di fascia alta, sia di fascia media, da offrire in base alla stagione e al tipo di clientela. Poste vicino all'angolo del pane, insieme a burro, miele, creme spalmabili, le confezioni si possono riporre in un pratico cestino di vimini o in un apposito espositore. Mediamente la



**L'ALBERO DELLA VITA – MENÙ**  
Confetture

Nuovo pack per "Apri, premi e gusta", le pratiche bustine monodose da 18 g, presentate con lo slogan "Qualità e comodità a portata di mano". Sette i gusti proposti: arancia amara, albicocca, ciliegie, fragole, frutti di bosco, pesche, prugne. [menu.it](http://menu.it)



**RIGONI DI ASIAGO**  
Fiordifrutta

Confetture preparate con prodotti biologici e dolcificate con succo di mele selvatiche. La cottura a bassa temperatura mantiene inalterati sali minerali, vitamine e aroma. Le confezioni da 30 g sono disponibili in 9 gusti. [rigonidiasiago.com](http://rigonidiasiago.com)



**ZUEGG**  
Confettura extra

Alla comodità delle vaschette in alluminio da 25 g e al piacere di confetture extra con il 50% di frutta si unisce un espositore per allestire in modo gradevole e ordinato l'assortimento. Sei i gusti ai quali si può aggiungere il miele millefiori. [zuegg.it](http://zuegg.it)

shelf-life è di 18 mesi, dunque abbastanza lunga e non dà problemi di stock. Bisogna fare invece attenzione ai prodotti da agricoltura biologica la cui "vita" è molto più breve.

Insieme alle confetture, non deve mancare una proposta di mieli, anche questi serviti in pratiche monoporzioni. L'offerta, in questo caso, è per lo più circoscritta a uno-due specialità, anche di origine bio, da utilizzare in abbinamento a yogurt, caffè, latte o, da spalmare sul pane. Complementari all'offerta di confetture, sono anche le creme di nocciola o la classica Nutella. In questo caso le "vendite" risultano sostenute anche in strutture poco frequentate dai piccoli ospiti, segno che il suo consumo è trasversale. Ci sono poi particolari situazioni a spingerne il consumo, quali il bisogno di energia di pronto consumo, ad esempio in montagna prima di una camminata. Quello di confetture e creme è considerato dagli esperti un mercato maturo dove l'innovazione è spesso limitata alla ricerca di inediti abbinamenti di gusto. Alcune aziende hanno quindi puntato su nuove etichette, pack e naming, che rendono i prodotti più visibili e attraenti.

Non è infine un mistero che un numero sempre maggiore di clienti segue diete e programmi nutrizionali o è costantemente alla ricerca di prodotti naturali o dalle proprietà salutistiche o energizzanti. Per questo target, l'albergatore può far molto. Può, ad esempio, realizzare un'isola dedicata con prodotti



**ALCAMORETTI**  
FitnessCollection

Alcamoretti propone nella linea "FitnessCollection" le composte dolcificate con fruttosio, lo zucchero presente in natura nella frutta. La linea è disponibile nei gusti albicocca, ciliegia, mirtillo e prugna in vasetti di vetro da 28 g. Sul coperchio di ogni confezione sono riportate le informazioni nutrizionali con il valore energetico, le proteine, i carboidrati e i grassi che permettono di identificarle come alimento bilanciato e a basso contenuto calorico. [alcamoretti.it](http://alcamoretti.it)

specifici. Sono molto indicate in questo caso composte di frutta funzionali che uniscono gusto e benessere psicofisico, nonché confetture dietetiche dal ridotto apporto calorico. Si tratta di un plus per lo più non richiesto esplicitamente, ma molto gradito dall'ospite, da evidenziare ponendolo bene in vista nella sala breakfast e anche informando il cliente direttamente in camera che al momento della prima colazione sono possibili scelte calibrate. //

## Brioche e toast caldi fanno ricco il buffet

La piccola attrezzatura Roller Toast Breakfast di Sirman è adatta per tostare e scaldare crostini, pizzette, brioche e stuzzichini vari.



**R**oller Toast Breakfast dell'azienda veneta Sirman è una piccola l'attrezzatura ideale per prime colazioni a buffet. Facile e pratica da usare è adatta per tostare e riscaldare crostini, pizzette, brioche e stuzzichini vari. Costruita interamente in acciaio inox AISI 316 con tappeto per la tostatura in acciaio AISI 304, è dotata di camera di cottura con isolamento termico, motore auto-ventilato e vano comandi. [sirman.com](http://sirman.com)

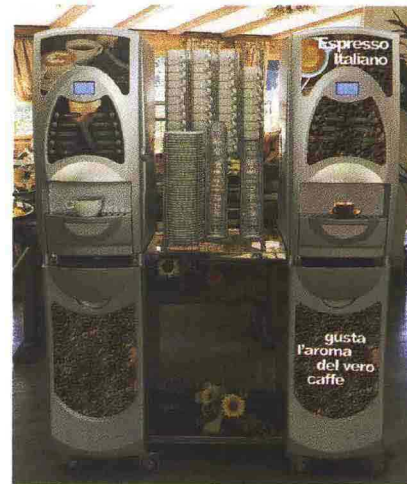


## Coffee break in camera con la super compatta Regina

**L**a macchina per caffè in capsule Regina di Lui L'Espresso, è un'ideale piccola attrezzatura da camera. Compatta e di ridotte dimensioni - solo 23x27,5x32 cm - ha un sistema di espulsione automatica delle capsule che vengono raccolte in un apposito cassetto; un led blu illumina in trasparenza il contenitore dell'acqua, creando un'atmosfera soft. [luiexpresso.com](http://luiexpresso.com)



Regina è disponibile in 4 colori metallizzati: bianco, bronzo, rosso e grigio. Le capsule contengono pregiate miscele agli aromi Classico, Intenso, Vellutato e Decaffeinato. Novità: l'esclusiva miscela Monsoon, 100% caffè indiano.



## Cialdie, postazione breakfast controllata elettronicamente

**P**rima colazione no problem con Cialdie di Effedue. Funziona a cialde e la sostituzione della porzione esausta con una nuova è automatica grazie a un sistema esclusivo di trascinamento. Ha 3 contenitori per polveri e può distribuire 8 bevande come cappuccino, caffelatte, caffè americano ecc. Un display elettronico controlla costantemente la funzionalità dell'erogatore. [effeduebonjour.com](http://effeduebonjour.com)