

FOOD&BEVERAGE

rassegna

www.ecostampa.it



IL FIOR DI LOTO
Il Petit di Kamut
Biologico

L'olio vergine di oliva bio sostituisce quello di palma in questi biscotti secchi della linea Maxicereal. Altri ingredienti: lecitina di girasole, zucchero di canna bio (e totale assenza di grassi animali). fiordiloto.it



GRANAROLO
Prima Natura Bio
Yogurt e Latte Intero

Latte intero e classico yogurt in vaschetta da 125 g, i cui unici ingredienti sono latte intero da agricoltura biologica e fermenti lattici vivi. Nei gusti bianco, bianco magro, pera, albicocca, fragola, banana. granarolo.it



PLOSE
Linea succhi Bio Plose
gusti vari in due formati

Succhi di frutta composti da ingredienti provenienti al 100% da agricoltura biologica. Nei formati da 20 e 50 cl sono proposti nei gusti mela, pera, pesca, albicocca, arancia, arancia-carota, pompelmo e ananas. acquaplose.it

Cambia passo e cavalca l'onda del buffet tutto natura

di **Nadia Rossi**

Cresce il mercato dei prodotti bio per il buffet della prima colazione. Si tratta di piccoli numeri, ma capaci di evidenziare l'attenzione e la risposta dell'albergatore ai mutati stili di vita, sempre più rispettosi del buon vivere e dell'ambiente: una tendenza in atto a livello internazionale. Capofila di questo nuovo trend sono i 4 e i 5 stelle: propongono alimenti di cui il cliente percepisce la qualità e danno un buon valore aggiunto all'immagine globale della struttura. Per gli italiani il buon cibo e un rapporto sano ed equilibrato con l'alimentazione sono elementi essenziali del buon vivere: lo rivela l'Osservatorio Sana 2010. Non esistono ancora ricerche mirate all'horeca, ma si stima che nella grande distribuzione 6 carrelli su 10 contengano almeno un prodotto bio e l'opinione sempre più diffusa da parte dei clienti è che un'alimentazione biologica porti al miglioramento della salute.

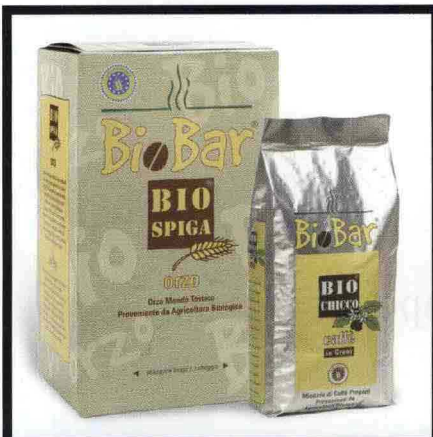
L'interesse per i prodotti bio non è un fenomeno solo italiano, ma è diffuso in Europa, dove i maggiori consumatori sono in Germania, Gran Bretagna e Francia.

Alimenti privi di residui tossici

I prodotti biologici, vegetali e animali, sono ottenuti con metodi di coltivazione e di allevamento ben precisi. Rispetto agli alimenti tradizionali, ammettono solo l'utilizzo di sostanze naturali presenti in natura, escludendo prodotti di sintesi come concimi, pesticidi e farmaci. La bioagricoltura è meno intensiva e più rispettosa dell'ambiente; gli animali sono allevati con tecniche che rispettano il loro benessere e alimentati con prodotti vegetali ottenuti secondo i principi dell'agricoltura biologica. L'obiettivo è la produzione di alimenti privi di residui tossici e integri nel loro valore nutritivo.

FOOD&BEVERAGE

rassegna



MOKA J-ENNE
Bio Spiga e Bio Chicco

Selezionata qualità di orzo tostato e macinato in confezione da 18 cialde e sacchetto da 500 g della miscela di caffè in grani. Il caffè in tazza presenta una tessitura densa ed equilibrata e al gusto ha corpo consistente, dolcezza e ricordi di spezie. mokajenne.it



FIGLI DI PININ PERO
Sweet Bio Sugar

Zucchero grezzo di canna da coltura biologica in bustine monodose. L'azienda distribuisce inoltre Waves of Sugar, zuccheri grezzi d'origine con diverse caratteristiche organolettiche, tra cui Bio Brazil, dai piacevoli sentori floreali e di miele. pininpero.com



RIGONI D'ASIAGO
Miele ai fiori di campo

Un cocktail di profumi e sapori dei prati nel classico miele millefiori del Nord e Centro Italia nei formati da 30 e 400 g. Biologico al 100%, mantiene intatte le proprietà naturali grazie a una lavorazione a freddo con metodi esclusivi. rigonidiiasiago.com

Dunque, se il biologico piace, è bene non tirarsi indietro, almeno nella prima colazione, che richiede l'offerta di un limitato ventaglio di prodotti, per lo più confezionati, ed è pertanto di più facile gestione. Inoltre, la forbice dei prezzi tra i prodotti "normali" e i bio si è ridotta: il maggior costo dei secondi varia oggi in media tra il 4 e il 10%.

Ampia disponibilità di prodotti

Dal caffè all'orzo, dal latte al muesli, dai succhi ai biscotti, al miele, l'offerta è ampia e completa. E se un tempo l'operatore doveva fare ricerche impegnative per reperire i singoli prodotti, oggi numerose aziende offrono linee complete o una intera merceologia: latte e derivati; caffè, bevande solubili, tè, tisane; biscotti e cereali, solo per citarne alcune. Può essere buona norma, anche in termini di qualificazione e identificazione dell'offerta, realizzare due buffet separati, uno

dedicato ai prodotti naturali, uno con la tradizionale offerta dolce e salata. Richiesto soprattutto dalla clientela straniera, il caffè bio (anche decaffeinato) è disponibile ormai da anni insieme a orzo, tè, camomilla, tisane e zucchero.

È completa anche l'offerta di latte e derivati, primi tra tutti gli yogurt, al naturale o alla frutta. Qui si apre un'ulteriore opportunità per mostrare attenzione nei confronti dei gusti dell'ospite e degli eventuali problemi a tavola, come le intolleranze, tra le quali quella al latte vaccino è alquanto diffusa. Per questo sono disponibili latte di mandorle, d'avena e di soia (di quest'ultimo anche yogurt e budini), per soddisfare anche chi segue un regime alimentare di tipo vegano, cioè non si ciba di alimenti di origine animale, compresi uova, latte e latticini. Ricca anche la proposta di succhi, disponibili sia in bottiglie e brik da litro, sia in formato monodose. Variata anche l'offerta di cereali con corn flakes, muesli, kamut, fiocchi di riso e altre specialità, anche ricoperte di cioccolato. Non possono, infine, mancare brioches, disponibili per lo più surgelate, fette biscottate, pane, biscotti e altri dolci a base di frumento (anche integrale) farro e kamut, da accompagnare a miele e confetture, creme di cacao e nocciole. Per alcuni prodotti, l'albergatore può inoltre rifornirsi presso piccoli produttori della zona nel segno del "bio a chilometro zero". Un'operazione saggia anche in chiave di marketing. //



Il nuovo marchio europeo. Nuovo logo per i prodotti biologici europei. In vigore dal 1° luglio scorso, sarà obbligatorio per tutti quei prodotti preconfezionati che rispondono ai requisiti richiesti dalla Ue. Tra gli altri, la produzione con materie prime di origine agricola biologica per almeno il 95% del totale.