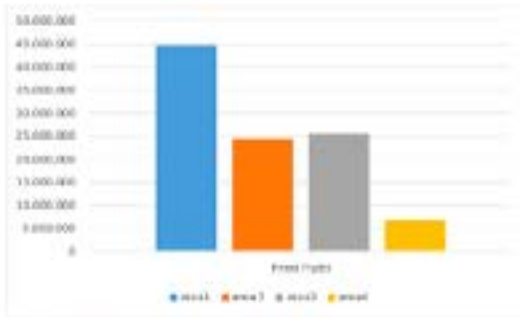


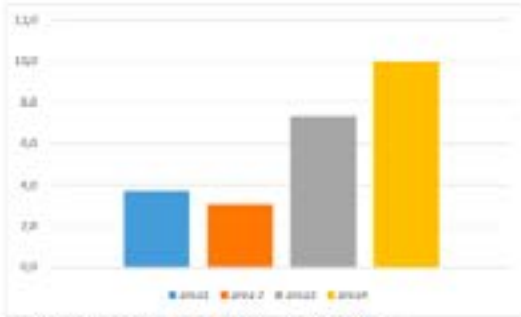
La pasta fresca, più fresca nel banco freezer. Il Claim per la novità del 2019 nel frozen



"La pasta fresca. Più fresca. Nel banco freezer". È questo il claim della nuova campagna di Fumaiolo, azienda alimentare situata sull'Appennino Tosco-Romagnolo ad Alfero, che dal 1985 produce pasta fresca, piadina e sughi. Lo slogan rappresenta perfettamente la proposta dell'azienda: una pasta fresca conservata solo grazie al freddo, surgelata immediatamente all'origine per preservarne inalterata tutta la bontà.



Nel vasto mondo del surgelato l'idea originale della freschezza dalla lunga "shelf life" è, in effetti, dirompente: il mercato dei primi piatti surgelati è in crescita, le multinazionali sono predominanti nel segmento ma lo spazio a disposizione è enorme. Il retailer deve omogeneizzare gli spazi, privilegiare le categorie in crescita e su queste costruire strategie che siano davvero attività di category management ben fatto: quante sono le tipologie di consumazione che hanno una relazione attiva con i primi piatti congelati? Sono sempre di più ma chi sono? La Pasta Fumaiolo soddisfa quella fascia che vuole qualità, freschezza, artigianalità ma con tempi di utilizzo diversi da quelli indicati dai prodotti freschi. A differenza dei prodotti tipici da banco surgelato, questa pasta racconta una storia, crea un rapporto empatico con il consumatore, si distingue perché usa il linguaggio dei prodotti freschi. Una tale vivacità di categoria è la soluzione che il category manager deve portare sugli scaffali.



Nella pasta Fumaiolo si respirano l'esperienza delle aziende romagnole, l'artigianalità, l'accurata ricerca delle migliori materie prime -solo ingredienti italiani selezionati- unite ad una giusta dose di innovazione. Tutti i passaggi produttivi sono accuratamente controllati per garantire la qualità della lavorazione e il rispetto dei tempi di riposo della sfoglia, senza l'utilizzo di nessun conservante.

Fumaiolo offre al consumatore anche un corposo numero di ricette con cui preparare la pasta, scaricabili sia sul sito [www.fumaiolo.com](http://www.fumaiolo.com) che sui canali social dell'azienda.



## LA PASTA FRESCA, PIÙ FRESCA NEL BANCO FREEZER. IL CLAIM PER LA NOVITÀ DEL 2019 NEL FROZEN

"La pasta fresca. Più fresca. Nel banco freezer". È questo il claim della nuova campagna di **Fumaiolo**, azienda alimentare situata sull'Appennino Tosco-Romagnolo ad Alfero, che dal 1985 produce pasta fresca, piadina e sughi.

Lo slogan rappresenta perfettamente la proposta dell'azienda: una pasta fresca conservata solo grazie al freddo, surgelata immediatamente all'origine per preservarne inalterata tutta la bontà.

Nel vasto mondo del surgelato l'idea originale della freschezza dalla lunga "shelf life" è, in effetti, dirompente: il mercato dei primi piatti surgelati è in crescita, le multinazionali sono predominanti nel segmento ma lo spazio a disposizione è enorme.

Il retailer deve omogeneizzare gli spazi, privilegiare le categorie in crescita e su queste costruire strategie che siano davvero attività di category management ben fatto: quante sono le tipologie di consumazione che hanno una relazione attiva con i primi piatti congelati? Sono sempre di più ma chi sono?

La Pasta **Fumaiolo** soddisfa quella fascia che vuole qualità, freschezza, artigianalità ma con tempi di utilizzo diversi da quelli indicati dai prodotti freschi. A differenza dei prodotti tipici da banco surgelato, questa pasta racconta una storia, crea un rapporto empatico con il consumatore, si distingue perché usa il linguaggio dei prodotti freschi. Una tale vivacità di categoria è la soluzione che il category manager deve portare sugli scaffali.

Nella pasta **Fumaiolo** si respirano l'esperienza delle aziende romagnole, l'artigianalità, l'accurata ricerca delle migliori materie prime -solo ingredienti italiani selezionati- unite ad una giusta dose di innovazione. Tutti i passaggi produttivi sono accuratamente controllati per garantire la qualità della lavorazione e il rispetto dei tempi di riposo della sfoglia, senza l'utilizzo di nessun conservante.

**Fumaiolo** offre al consumatore anche un corposo numero di ricette con cui preparare la pasta, scaricabili sia sul sito [www.fumaiolo.com](http://www.fumaiolo.com) che sui canali social dell'azienda.