

La Linea Premium per il tuo planogram

Biffi® che sugo!

i Pesti:
non pastorizzati



le Specialità:
la tradizione gastronomica italiana

i Rossi:
100% pomodoro Italiano



E lo scaffale vale di più

Solo Biffi dona allo scaffale una così ampia selezione di specialità Ambient, con ricette uniche e distintive. Una linea Premium che sorprenderà il consumatore con il suo gusto inconfondibile!



www.biffi1852.it

FORMEC BIFFI

Un'offerta premium nel fresco e nell'ambient

Per l'azienda lombarda il 2020 è stato sinonimo di crescita a volume e a valore sia per i sughi freschi sia per quelli ambient. "Il trend – specifica **Alessandro Bozzini, Responsabile Marketing & Comunicazione di Formec Biffi** – è decisamente significativo sia nel mercato dei sughi Uht, in cui siamo relativamente 'nuovi', ma soprattutto nel mondo dei freschi dove abbiamo registrato incrementi a doppia cifra a valore e a volume, a fronte di un mercato che è cresciuto complessivamente solo del 3% nell'ultimo anno (dm, a.t. 31.10.2020). Il motivo del successo? Qualità reale del prodotto, fiducia nella marca, grado di servizio offerto e gusto dei nostri prodotti". La qualità in casa Biffi è data dall'utilizzo di tecniche produttive particolari e da materie prime Dop, dal basilico genovese per il pesto fino al Pecorino Romano per il sugo Cacio e Pepe. Per il Pesto Biffi è utilizzato solo Basilico Genovese Dop, raccolto sulla riviera ligure, solamente nel periodo estivo. Il plus è il metodo di lavorazione a freddo, proprio come vuole la tradizione.

Biffi presidia anche il segmento bio: "Con il nostro pesto fresco biologico – precisa Bozzini –, siamo sul mercato ormai da dieci anni e siamo leader. Investiamo ogni anno tantissime risorse per migliorare l'efficienza del nostro processo produttivo. Contiamo 21 linee, completamente modulabili e in grado di gestire diversi cambi formato al giorno. Questa particolare flessibilità ci rende duttili e in grado di reagire velocemente a impulsi e variazioni repentine di mercato". Nell'ultimo anno Formec Biffi si è impegnata anche sul fronte sostenibilità promuovendo un utilizzo consapevole degli imballi ed eliminando, dove possibile, tutti i supporti non necessari alla conservazione e al



Alessandro Bozzini, Responsabile Marketing & Comunicazione di Formec Biffi

trasporto dei prodotti. Inoltre, ha adottato pack 100% riciclabili che facilitano la raccolta differenziata e conta di realizzare 2,5 milioni di cluster pack con carta certificata Fsc e 9 milioni di confezioni di sughi in pack mono materiale. Nel 2021 l'obiettivo è consolidare la presenza come alternativa premium anche nel segmento ambient, "dove siamo già presenti, ma in modo ancora marginale – continua Bozzini –, con la consapevolezza che il target dei consumatori di questi prodotti segue logiche differenti rispetto a chi acquista nel banco frigo. Qui la leva di prezzo ha un'incidenza maggiore e la soglia tollerata di costo è inferiore. Vogliamo quindi ricalcare il percorso fatto nel mondo dei freschi anche fuori-frigo, incrementando la presenza della nostra linea premium e offrendo uno spazio di differenziazione rispetto ai marchi mass market". L'asticella al rialzo non vale solo per il mercato italiano, ma anche per l'export: "Negli ultimi tre anni – conclude Bozzini – ci siamo strutturati per gestire al meglio le richieste del mercato internazionale. A oggi l'export pesa circa il 7% sul nostro fatturato, ma nel 2020 abbiamo chiuso alcuni importanti accordi in Usa e in Asia, che sicuramente porteranno a un ulteriore incremento del peso del canale".

GIOVANNI RANA

L'offerta si estende ancora

Sin dal suo ingresso nel mercato dei sughi, avvenuto nel 2009, il Pastificio Rana ha mantenuto costante il suo trend di crescita, grazie alla capacità di interpretare le esigenze dei consumatori con ricette ispirate alla tradizione, ma anche grazie a ingredienti di prima qualità. Nei primi nove mesi del 2020, l'azienda ha segnato un +7,9% a valore, determinando un incremento della sua quota di mercato, che ha raggiunto il 34,2% (fonte: Iri, settembre 2020). La gamma di pesti e sughi freschi Rana include oggi 13 referenze. "Tra i sughi più apprezzati – fanno sapere dall'azienda – ci sono il sugo fresco con funghi porcini, una ricetta classica che incontra da sempre il gradimento dei consumatori per la sua versatilità, e il sugo fresco alla bolognese, ispirato alla migliore tradizione italiana, per condire primi piatti o per preparare le lasagne al ragù". Da giugno 2020 la gamma di sughi freschi Rana si è arricchita di una nuova proposta: il Sugo fresco cacio e pepe, realizzato con Pecorino Romano Dop.



Il sugo fresco cacio e pepe di Giovanni Rana