

# GDOWEEK

Home » Archivio » Marketing » **NOVITA' DA SIPO**

## NOVITA' DA SIPO

Monica Negri • 17 gennaio 2013

Continua l'ampliamento dei prodotti a listino di **SIPO**, storica azienda italiana nata negli anni '50 come impresa agricola familiare e oggi una delle prime realtà italiane nel settore della produzione ortofrutticola. Dopo il lancio nell'ottobre scorso durante l'ultima rassegna Macfrut 2012 delle spremute di frutta fresca **SI Drink** sono ora i funghi freschi confezionati ad ampliare l'offerta di verdure fresche e pronte all'uso della linea *Sapori del mio Orto* per il canale Retail (negozi al dettaglio e grande distribuzione).

Una linea di 8 nuove referenze, tutte contraddistinte con i nomi di celebri Imperatori Romani: una scelta dettata dal fatto che proprio durante il Sacro Romano Impero i funghi erano considerati un cibo prelibato, apprezzato dai notabili e dagli Imperatori.

Distribuiti al retail nei pratici formati in vassoio e cestello già puliti e sgambati e pronti per la cottura, i funghi sono della varietà Champignons bianco e crema, Pleurotus, Pioppino e Cornucopia e vengono prodotti nel Lazio (nei dintorni di Roma) e in Emilia Romagna (Bologna e Rimini) in ambienti sterilizzati a temperatura controllata e con percentuali di umidità specifiche per la coltivazione dei funghi.

“Dalle ultime ricerche di mercato – ha dichiarato **Massimiliano Ceccarini**, Development Manager di **SIPO** – è emerso che i prodotti senza scarti e veloci da preparare in cucina rappresentano una delle aree a più tasso di sviluppo del mercato. E proprio questi nuovi prodotti – ha aggiunto – rispecchiano una delle missioni di SIPO, ovvero di individuare delle nicchie di mercato ad alto contenuto di servizio per il consumatore”.

La shelf-life media è di circa 12 giorni e la collocazione nei punti vendita avviene nei banchi refrigerati della IV e V gamma. I prezzi al pubblico consigliati variano da 1,99 euro per i funghi *Diocleziano* (Champignons crema da 300 gr) a 3,99 euro per i funghi *Marco Aurelio* (300 gr. di funghi misti Champignons, Pleurotus, Pioppino e Cornucopia interi).

- *Per ulteriori informazioni e richieste di materiali si prega di contattare:*

Elisa Monticelli, Marketing Manager SIPO

Tel. 0541- **elisa@sipo.it**

□