

Comunicato del 15 aprile 2024
Da Ufficio stampa Euroverde
Salvatore Verduci 338.6372658

Tante novità in casa Bontà di Stagione

Protagonista della stagione è l'ambizioso progetto di restyling e rilancio della linea di Piatti Pronti Freschi Estivi, "**Bontà Estive**": nuovo look, nuovo name e nuove ricette per attrarre sempre più consumatori. Particolarmente importante anche il lancio della nuovissima linea "**Bontà Regionali**" con la nostra versione di un classico della cucina tradizionale toscana, la "**Pappa al Pomodoro**". Ma le novità non finiscono qui... Vedono la luce anche due nuovi prodotti che si inseriscono rispettivamente all'interno della linea di Insalate pronte in busta, la "**4 Stagioni Julienne con Rucola**", e della linea di Risotti Pronti Freschi, il "**Risotto allo Zafferano con Piselli**".

Bontà estive, le zuppe perfette anche d'estate

"Il nostro ambizioso progetto di rilancio dei Piatti Pronti Freschi Estivi - racconta il Direttore Commerciale Franco Rollè - è stato sviluppato con l'obiettivo di aumentare le rotazioni e la penetrazione del brand nella categoria, anche durante la stagione più calda. Il piano prevede la razionalizzazione dell'offerta, puntando sulle ricette storicamente più alto rotanti, il restyling del packaging e l'inserimento di due nuove proposte. Il packaging è stato completamente rinnovato con l'obiettivo di essere immediatamente riconoscibile a scaffale. Una grafica d'impatto, contraddistinta da un azzurro acceso, è il tratto distintivo di queste novità: il colore e le gocce d'acqua sullo sfondo restituiscono un senso di freschezza."

Il face del nuovo packaging è fortemente caratterizzato da 4 elementi:

1. il nuovo **Naminig Bontà Estive**, ben visibile, si sviluppa in verticale sul lato sinistro del face;
2. il logo **Bontà di Stagione**, che perde la tradizionale tacca verde e si sposa perfettamente con il colore di fondo azzurro che caratterizza la nuova linea, come a volersi smaterializzare per rendere l'immagine ancora più pulita;
3. **claim nutrizionali**, due per tutte le referenze della linea "a basso contenuto di grassi" e "fonte di fibre";
4. le **immagini** degli ingredienti e del piatto sul lato destro del face.

Il nuovo packaging invita il consumatore a scoprire un nuovo piacere culinario, nel quale la freschezza e le bontà della natura si incontrano armoniosamente.

Sette le referenze della nuova linea: il **Minestrone di Verdure e Legumi** e il **Passato di Verdure**, due ricette intramontabili, qui nella loro versione estiva; la saporita **Vellutata di Asparagi** ed il **Tris Benessere** a base di finocchio, carote e zenzero. A queste si aggiungono due nuove ricette, il **Passato di Zucca e Carote** e la **Crema di Piselli e Zucchine**.

Queste sei referenze saranno disponibili nel formato monoporzione da 350 grammi, pronte in 3 minuti. A completare questa freschissima linea il **Gazpacho** in Edizione Limitata, in formato monoporzione da 300 grammi da gustare freddo. Un viaggio alla scoperta dei sapori mediterranei, perfetto per essere consumato dove si preferisce durante la stagione estiva.

La Pappa al Pomodoro inaugura la nuova linea Bontà Regionali

Una gustosa novità che apre le porte alle **Bontà Regionali**, una linea di piatti pronti freschi che si ispira alle ricette della tradizione culinaria italiana.

La **Pappa al Pomodoro** Bontà di Stagione prende ispirazione dalla ricetta toscana, dove pochi e semplici

ingredienti si incontrano per creare un sapore unico. Alla base di questo prodotto, ingredienti genuini come: pomodoro, basilico e crostini di pane, selezionati ed esaltati dal team di chef di Bontà di Stagione. La confezione contiene una porzione da 300 grammi e si prepara in 3 minuti al microonde o in pentola.

Una grafica colorata ed elegante è pronta a richiamare lo sguardo dei consumatori. Il rosso è il colore che caratterizzerà la nuova linea Bontà Regionali. Tra gli altri elementi caratterizzanti del packaging riveste particolare importanza il profilo della regione di provenienza della ricetta, che in questo caso è lo Toscana, oltre all'immagine del piatto preparato dagli chef di Bontà di Stagione e i suoi ingredienti. Un nuovo prodotto pronto a incuriosire il consumatore con la sua immagine e a conquistarlo con il suo sapore.

Il nuovo Risotto allo Zafferano con Piselli

Una nuova ricetta dal gusto avvolgente si aggiunge alla gamma di risotti freschi pronti, a marchio Bontà di Stagione. Il **risotto allo Zafferano con Piselli** è un piatto cremoso e armonioso, caratterizzato dal sapore distintivo dello zafferano che regala al piatto una sfumatura unica. A esaltare questo prezioso ingrediente le note delicate e dolci dei piselli.

Formato monoporzione di 300 grammi pronta in soli 3 minuti, a basso contenuto di grassi e fonte di fibre. L'assenza di glutine rende questo piatto adatto ai celiaci.

La nuova insalata 4 stagioni julienne con rucola

Presentata in occasione della 20° edizione di Marca by Bologna Fiere, l'insalata **4 Stagioni Julienne con Rucola** rappresenta l'ultima novità all'interno del vasto assortimento di insalate in busta di IV gamma.

Un'esplosione di gusti in questo nuovo mix a taglio julienne che accosta la Croccantezza e la Freschezza dell'iceberg (provenienti dal cuore del cespo) e delle carote, alla nota amarognola caratteristica di rucola e radicchio rosso. Un mix reso ancora più accattivante dalla nota piccante delle foglie di rucola.

La grafica personalizzata è colorata e frizzante, proprio come la personalità di questa insalata; una fascia composta da 4 colori accesi spicca nella parte centrale della confezione, contenendo sia la denominazione della referenza che le immagini fotografiche degli ingredienti che la compongono.

Tutti i nuovi inserimenti sono stati curati in ogni dettaglio per garantire un sapore autentico e genuino, dalla selezione degli ingredienti, alla preparazione e poi al confezionamento. Questa attenzione guida da sempre Euroverde Società Agricola nella ricerca e nello sviluppo di nuove ricette dal gusto unico e avvolgente, per portare in tavola un prodotto che soddisfi completamente il consumatore.