

SUPER CROISSANT

<<Per Super Croissant il 2009 può essere considerato senza dubbio un anno positivo, con un incremento delle vendite tra il 6 ed il 7%.

Più che l'ingresso di nuovi clienti, che pure è sempre importante nel lungo termine, hanno inciso l'ampliamento delle vendite delle referenze di gamma presso i clienti abituali. Nei primi sei mesi del 2010 l'azienda mostrava un incremento del fatturato in media con quello dell'anno precedente>> (Roberto Marsili, Responsabile Commerciale di Supercroissant). Super Croissant ha sempre selezionato e privilegiato il lavoro con aziende specializzate nella distribuzione del canale HoReCa: a og-

gi contiamo un centinaio di distributori sul territorio nazionale.

Le differenze di andamento di mercato tra il Catering e il Retail sono indubbie, soprattutto perché non solo le confezioni, ma anche la clientela è fondamentalmente diversa. Sono pochi comunque i produttori di croissant surgelati in confezioni casalinghe, quindi, per chi è organizzato ad affrontarlo, quello del Retail è indubbiamente un mercato interessante.

Agli inizi degli anni '90 l'avvento del prodotto prelievitato ha rappresentato un balzo avanti nell'acquisizione di nuova clientela per via della sua facilità di lavorazione nei locali pubblici, meno avvezzi delle pasticcerie e dei panifici all'uso dei prodotti a base lievito.

Il prodotto da lievitare è comunque ancora molto utilizzato nelle categorie professionali dotate di strutture e macchinari per poterlo



La "Toscanella", la sfoglia toscana alla crema e riso di Supercroissant

sfruttare al meglio.

Negli ultimi anni l'azienda si è dedicata all'inserimento dei fermenti lattici nei prodotti a lievito. I fermenti lattici accelerano il processo di lievitazione, mantenendo così inalterati i sapori delle materie prime da noi utilizzate.

Questo processo ci ha consentito di riportare sul mercato gli antichi sapori genuini della pasticceria tradizionale, offrendo alla clientela la possibilità di presentare un prodotto non solo buono, ma anche bello.

La linea dei decorati è sicuramente quella che ci ha fatto co-



la "Polacca", il cornetto da pasticceria toscano di Supercroissant

noscere su tutto il mercato nazionale, soprattutto la "Conchiglia" e il "Twin®" (prodotto con brevetto industriale), ma le referenze per cui eravamo già noti sono quelle delle sfoglie toscane alla crema e riso ("Toscanella") o alla crema e mele ("Delizia alla mela"). Con l'avvento dei fermenti lattici abbiamo rispolverato le nostre tradizioni toscane anche nei prodotti a lievito, soprattutto con la "Polacca", il tipico cornetto da pasticceria toscano.

Non abbiamo ancora deciso se inserire per quest'anno i nuovi prodotti già approvati dalla Ricerca e Sviluppo, in quanto siamo impegnati a modificare tutti i processi produttivi delle referenze a lievito, con un ulteriore miglioramento della tecnica di lavorazione. Probabilmente faremo uscire due prodotti destinati e sviluppati per i mercati esteri.