

SURGELATI

TESTI IN INGLESE, ENGLISH ABSTRACT GENNAIO/FEBBRAIO - LA RIVISTA DEGLI ALIMENTI SURGELATI - ANNO 12 - N° 1/06

Ripieno cremoso e filante
delicate, morbide
irresistibili

SENTIRE AD ASPAGGIARLE

al MIA a Rimini
dal 4 al 7 Febbraio
Pad. B5 - Stand 066

Le Focaccissime



Breda Srl - Via L. Ronconi, 8 - 20137 Milano - Spedizione in a. p. - 43% - art. 2 comma 20/b legge 662/96 - Filiale di Milano

SUPER CROISSANT Il successo delle sfoglie decorate

«La nostra azienda produce e distribuisce tutti i prodotti per la prima colazione surgelati sia in pasta lievita (cornetti, fagottini, ecc.), prelievata o da lievitare, che in pronta cottura in pasta sfoglia (grigliate, intrecci, ecc.). Tra questi prodotti quelli che riscuotono maggior successo all'interno della nostra gamma sono le sfoglie tradizionali toscane con crema e riso o crema e mele e tutta la gamma delle sfoglie decorate che proprio per questa caratteristica sono molto richieste. Ci avvaliamo, inoltre, di partner qualificati che producono a nostro marchio la gamma dei precotti (bomboloni, ciambelle, ecc.)» - spiega Roberto Marsili, responsabile commerciale.

Per il 2006 Super Croissant ha predisposto il lancio di un nuovo articolo altamente innovativo nella forma che andrà ad arricchire la gamma delle sfoglie decorate e che sarà presentato durante la fiera Mia 2006 ed altri articoli che completeranno

continua a pag. 34

inchiesta

continua a pag. 32

la gamma dei precotti. «Nella pasticceria moderna la cosa più difficile è quella di combinare la lavorazione a macchina con la maestria del pasticcere artigianale, ossia di impastare gli ingredienti e lavorarli

tracciabilità di tutte le fasi. «I nostri clienti principali sono i grossisti del freddo specializzati nel canale Catelog, ma produciamo anche a marchio per conto terzi. Nonostante il nostro mercato sia il Catelog, dove il conferimento da un punto di vista estetico è sicuramente il meno importante, abbiamo vo-



ad una temperatura ed ad una velocità corrette, in modo che il risultato finale sia un prodotto da pasticceria e non industriale. Le materie prime che utilizziamo sono le stesse che vengono utilizzate in pasticceria, con un occhio particolare alla qualità delle stesse ad alla serietà delle aziende produttrici.

Non solo la qualità delle materie prime è importante, ma lo sono anche le procedure di produzione. L'azienda, infatti, è

In alto: Melicrema d'asolo e Mattioli crema e ananas. In basso: Conchiglia al cioccolato e Twix di Super Croissant



certificata ISO 2001 e, ad oggi, risponde alla norma UNI EN ISO 9001. Tutti i passaggi inerenti alla produzione e alla distribuzione sono certificati fino al grossista che provvede a distribuirli. Sulle confezioni è presente un codice a barre EAN 128 per quanto riguarda la

lutamente dato importanza al nostro marchio con un risultato estetico gradevole e facilmente identificabile, grazie anche alla buona qualità del cartone. La nostra azienda, inoltre, comprende nella tracciabilità del lotto anche l'imballo primario, ossia il sacchetto che avvolge il prodotto all'interno del cartone.

«Nell'ultimo periodo la nostra azienda ha avuto un forte incremento delle vendite portato soprattutto dalle referenze lanciate negli ultimi due anni. Il no-

stro trend di crescita negli ultimi quattro anni per capacità, o per fortuna, non si è ancora stabilizzato costringendoci anche a forti investimenti al fine di poter soddisfare le richieste. Fortunatamente la nostra azienda vede, nonostante la contrazione dei consumi che ha colpito tutti i settori compreso il no-

metto artigianale vuoto e fiammiferi, il fagottino farcito, il bombolone, la ciambella, la crocanta, la pizza, la sticchiata e cream e il puffo al cioccolato. I prodotti che riscuotono maggior successo sono quelli artigianali, tra cui sfogliatella e frolla napoletana, il cornetto artigianale avvelenato.

«Abbiamo registrato, fino a novembre 2004, un buon andamento rispetto al 2003 e ci attendiamo una crescente richiesta per il prodotto artigianale. Nel 2006, abbiamo una gamma di prodotti la più completa, con un'idea ideale tra sfogliatella napoletana e pasticciera, guardo alla ricettazione, con materie prime senza glutine e di grassi idrogenati e senza latte e senza creme. Prodotto inoltre, la farcitura secca, ricette dell'antica pasticceria senza cioè l'uso di semola di grano duro, quindi con materie prime fresche e di alta qualità, come unico conservante la catena del freddo. Queste referenze vengono prodotte seguendo antiche ricette di pasticceria: dunque, è relativamente semplice recuperare in commercio gli ingredienti necessari, la difficoltà sta nella preparazione, che richiede un adattamento particolare della madrepasta se si vuole raggiungere un alto standard qualitativo anche un bell'aspetto del prodotto» - spiegano in azienda.



La sfogliatella di Vivadolce