

CONSUMI
& CONSUMATOREPRODUZIONE
& MERCATIRETAIL
& MARKETINGTECH
& LOGISTICAHORECA
& FOOD SERVICEVEGETARIAN
& VEGAN

SPECIALI



ACCEDI / REGISTRATI

I PIÙ VISTI

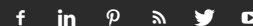
VIDEO

PREZZI ORTOFRUTTA

SPECIALI

#VOCIDELLORTOFRUTTA

#FRESHTALKS



Home > #volidellortofrutta > Food Evolution: "Lanciamo i piatti pronti plant-based" #volidellortofrutta

#volidellortofrutta Vegetarian & Vegan

Food Evolution: "Lanciamo i piatti pronti plant-based" #volidellortofrutta

L'azienda umbra ha presentato la nuova cotoletta di Parepollo, ma è pronta a proporre tra pochi mesi le prime referenze di quinta gamma vegetali, come racconta il ceo Alberto Musacchio

Daniele Colombo 28 giugno 2022

E-Magazine



Abbonati

Edicola Web

Iscriviti alla
newsletter

I più visti

Procter & Gamble: 20 nuovi frutteti solidali in Italia entro il 2022

Shhh... questo non è latte: Alpro rivoluziona le bevande vegetali

Dole Italia sostiene la Swimtheisland Sirmione

La Ciliegia di Vignola Igp va a ruba nei negozi Coop

Le "Fresche Idee" degli infusi a freddo

Alberto e Damiano Musacchio con il riconoscimento Quality Award 2019

Food Evolution, brand di **carne plant-based** dell'azienda umbra Joy, amplia le referenze frozen a base soia e porta sul mercato la **cotoletta** vegetale di **Parepollo** e nel frattempo lavora sulla **salsiccia**. La gamma ora comprende i burger di Parepollo e di PareManzo, straccetti di Parepollo (premio Innovazione Better Future Award 2021 a Tuttofood), ParePancetta e Paremanzo. "Tra pochi mesi lanciamo anche tre referenze di piatti pronti con carne vegetale" annuncia il ceo **Alberto Musacchio**.

Ultime notizie

Gli italiani chiedono ortofrutta a km zero
28 giugno 2022

Quali novità dopo i burger Parepollo e Paremanzo?

Presentiamo la **cotoletta di pollo**, l'ultimo prodotto sviluppato. È surgelata e la stiamo producendo soprattutto per l'ambito **horeca**, dove c'è l'esigenza di un piatto subito pronto. Abbiamo poi iniziato a studiare la **salsiccia**: sarà distribuita soprattutto nella **gdo**, dove cercheremo di spingere.

A che punto è l'idea di lanciare piatti pronti?

Sono quasi... pronti. Saranno frozen e **tra tre-quattro mesi arriveranno sul mercato**. Li abbiamo rifatti più volte perché voglio che ci sia una certa perfezione. Sono un **Riso venere con pollo vegetale al curry**, **Riso basmati con pollo Pad thai** e una **Lasagna**. Speriamo di distribuirli nella gdo, che è un po' come una bella donna che va corteggiata lungo.

A quando la proposta anche delle referenze in versione fresh?

Ci stiamo lavorando per una versione **fresh**: qui i tempi potrebbero essere inizio 2023. E stiamo anche lavorando a un burger speciale per un'importante **private label**.

Come sta procedendo la distribuzione dei prodotti nella distribuzione moderna?

Stiamo spingendo per entrare in altre insegne e siamo in fase di conclusione di un paio di contratti molto grossi. I numeri sono ancora relativamente bassi e non ti danno una corsia preferenziale. Ma abbiamo visto cosa è successo con **Granarolo**: ha fatto un buon prodotto e ha venduto per 8 milioni di euro. Noi vendiamo molto meno ma abbiamo raddoppiato i numeri rispetto all'anno precedente ma dobbiamo spingere ancora.

A che punto è questo mercato?

Tutto si sta muovendo bene. La **problematica climatica** sta aprendo gli occhi. Ci si sta rendendo conto che dobbiamo fare ora per l'ambiente. È fin dal 1992 con il primo global climate summit a Rio de Janeiro che dicono 'faremo'. E intanto abbiamo 40 gradi. Questa spinta sul tema ambiente accelererà tantissimo i prodotti plant-based.

Entrerete in altre categorie plant-based, come il pesce vegetale?

No, per ora non entriamo, sono altre linee di produzioni industriali. Abbiamo un sogno di un **grande stabilimento** per fare alti volumi e per tutta la post production. Oggi alcuni processi li dobbiamo far fare a terzi.

Come vi posizionate per gusto?

Ci riteniamo il top. Abbiamo un ottimo ristorante vegetale in Umbria, **Country House Montali**. Facciamo sia estrusione, fibratura, ma abbiamo anche capacità di cucinare, sviluppare la ricetta, dargli il flavour. Stiamo studiando anche **alternative alla soia**, che è però meglio della proteina del pisello.

Food Evolution: "Lanciamo i piatti pronti plant-based"
#vocidellortofrutta

28 giugno 2022

Importaco, innovazione e ricerca per dare cibo emozionale

27 giugno 2022

Shhh... questo non è latte: Alpro rivoluziona le bevande vegetali

27 giugno 2022

contenuto sponsorizzato

Le "Fresche Idee" degli infusi a freddo

24 giugno 2022

Gdweek



Esselunga debutta a Vicenza con il suo primo superstore



Aldi potenzia la rete vendita



L'espansione di Penny Market (Rewe)



MD si rafforza in più regioni. A Catania nuovo store



Despar (Gruppo 3A) potenzia la presenza a Torino



Ard Discount conquista la Puglia

Mark Up



Cortilla, al via i lavori per la nuova sede green a Milano