

Senza ricerca di un dipendente affidabile, motivato e produttivo per potenziare il tuo staff?



Mettimi alla prova!



Metodo Classico. Emozione Contemporanea.

15:33 Michelin, nella prima guida in Estonia premiati 31 ristoranti **12:53** Terra, il nuovo calice istituzionale del Consorzio Alta Langa **12:51** Qualità della vita: vinc

AFFETTATI HOME » ALIMENTI » CARNE, SALUMI e UOVA

Joe Bastianich ambassador per la nuova linea Rovagnati dedicata al fuori casa

Nasce "HoreCollection", la linea dedicata al canale Horeca, la cui praticità è stata testata dai ragazzi di PizzAut. Si rinnova inoltre la linea Snello Rovagnati, sia nella qualità che nel packaging, ora più sostenibile

06 giugno 2022 | 17:02     

Marchio popolarissimo per qualità e storia nella produzione di salumi destinati al grande consumo, Rovagnati decide di presidiare il canale Horeca con una linea di prodotti dedicata: **Rovagnati HoreCollection**. L'obiettivo della linea è generare valore per il cliente per rispondere alle esigenze specifiche del canale mirando alla praticità, alla semplificazione e all'ottimizzazione delle tempistiche di lavoro in base a caratteristiche specifiche di prodotto adatte a determinati utilizzi e situazioni di consumo, tutto ciò senza rinunciare alla qualità, al gusto e alla sicurezza che contraddistinguono l'azienda da oltre sessant'anni.



Per presentare HoreCollection, Rovagnati ha pensato ad un volto popolarissimo della cucina d'eccezione, Joe Bastianich, protagonista di una campagna multicanale in cui, con il suo fare ironico e dissacrante, "interagirà" con sé stesso nei vari ruoli, "giudicando" i suoi alter ego in base alla scelta dei salumi utilizzati per soddisfare le richieste dei clienti.



La collaborazione con PizzAut all'insegna dell'inclusione

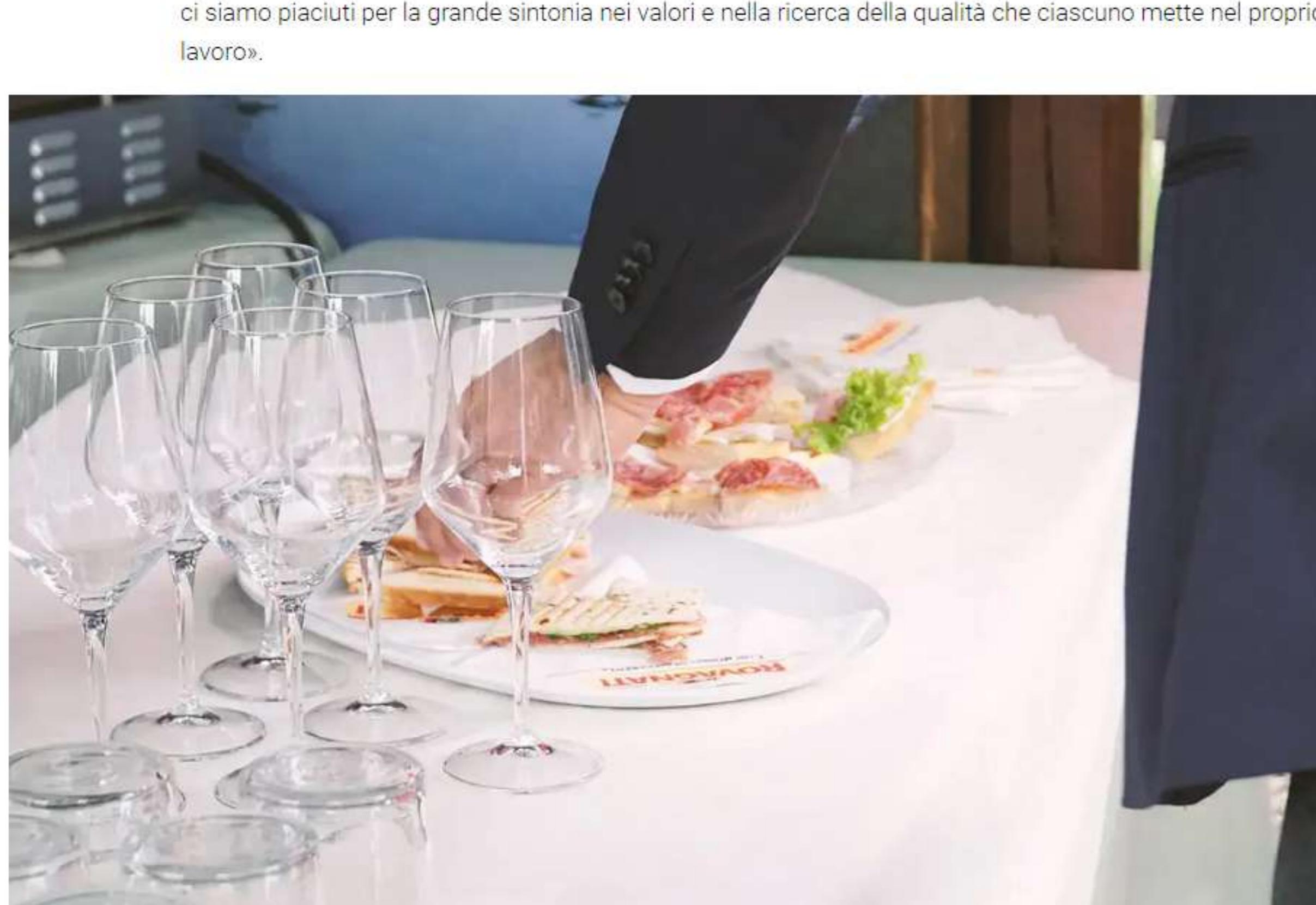
Ma non è il solo a "scendere in campo" per il lancio sul mercato italiano di Rovagnati HoreCollection. Nel corso della presentazione ufficiale al Royal Park Golf I Roveri di Torino, sono state gettate le basi di una collaborazione con PizzAut, l'associazione che ha aperto un anno fa a Cassina de' Pecchi (Mi) il primo ristorante interamente gestito da ragazzi affetti da autismo. La comunanza di valori e la prossimità territoriale hanno avvicinato Rovagnati e i ragazzi di PizzAut, chiamati in questa fase a testare la praticità e la qualità di HoreCollection nelle preparazioni più veloci, come la pizza.



"Nutriamo l'inclusione" è il claim di PizzAut, il primo ristorante in Europa gestito da ragazzi autistici, dove oggi lavorano 10 persone, cui se ne agguinceranno presto 25 con l'apertura di un secondo locale a Monza e l'obiettivo di creare un franchising del sociale. Perché in Italia vivono 600mila autistici e quasi nessuno è inserito nel mondo del lavoro.



«Per Nutrire l'inclusione - spiega il fondatore Nico Acampora - vi è la necessità di ingredienti di grande qualità. I nostri pizzaioli speciali impastano e utilizzano ingredienti speciali come la dignità, la fantasia, l'inclusione e tantissimo amore, e poi farine e mozzarelle, salumi ed affettati di primissima scelta. Proprio per questo nasce il desiderio di collaborare con un grande marchio come Rovagnati. Fin dal primo incontro ci siamo piaciuti per la grande sintonia nei valori e nella ricerca della qualità che ciascuno mette nel proprio lavoro».



Una gamma di prodotti ampia, per tutte le occasioni di consumo

I prodotti della linea HoreCollection sono inseriti in cinque collezioni in base alle modalità di consumo e sull'occasione di consumo più indicata: panini, piadine & toast, pizza, taglieri, piatti freddi e caldi, cucina express. Punto di differenziazione importante è la suddivisione della gamma per Collezioni: ogni collezione è creata basandosi su caratteristiche specifiche di prodotto utili per specifiche situazioni d'uso come prodotti ideali per le pizze oppure per panini e tanto altro. Su tutti i pack sono presenti i QR code che rimandano alle schede prodotti presenti sul sito dedicato alla nuova linea: horecollection.it. Le schede sono complete anche della modalità ideale di consumo: taglieri, panini, piadine o la tipologia di utilizzo come preparazione a caldo a freddo.



Snello Rovagnati: sempre più buono, sempre più sano

Inoltre la linea Snello Rovagnati si rinnova: ormai conosciuta e apprezzata da chi cerca un'alimentazione sana e leggera senza rinunciare al gusto, oggi sorprende con nuove ricette e un nuovo look. Rovagnati opera da sempre all'insegna dell'innovazione tecnologica e di processo, in favore dell'eliminazione dei conservanti, attraverso un rilevante lavoro di ricerca che ha visto l'azienda collaborare con importanti istituzioni scientifiche, dal Nord America all'Europa. Il risultato è una lista ingredienti semplice, con il gusto e la fragranza di sempre.

Il rilancio della linea prevede la completa eliminazione dei nitrati, i conservanti più usati nel mondo dei salumi, senza rinunciare agli standard più elevati di sicurezza e salubrità dei prodotti trattati con conservanti. Per la conservazione vengono infatti utilizzati solo derivati naturali che, in sinergia tra loro e grazie ad un processo esclusivo, permettono di garantire le stesse garanzie di sicurezza del prodotto, senza ricorrere all'utilizzo dei nitrati.

LEGGI ANCHE
Rovagnati Academy Food Experience vince il Piatto unico della scuola In-Presa
I "cotti" di Rovagnati nelle pizze di Rossopomodoro

Le nuove ricette

Snello Rovagnati valorizza la tradizionale salumeria italiana, coniugandola alla costante innovazione tecnologica per appagare il gusto del consumatore, sempre alla continua ricerca di prodotti attenti a salute e ambiente. A tal proposito, le referenze della linea Snello vedono una formulazione che comporta una semplificazione della ricetta e un rinnovato processo di produzione che migliora la consistenza del prodotto, preservando la struttura della carne, e ottimizza il tenore di grasso presente che, in GranCotto e GranCrudo Stagionato, viene rifilato manualmente. Ma il miglioramento qualitativo non si ferma qui: Petto di Pollo al forno e Fesa di Tacchino al forno sono prodotti con 100% carne italiana e con il solo utilizzo di petti interi di polli allevati a terra. Inoltre, i prodotti della linea Snello sono tutti senza glutine e senza derivati del latte.

Un pack più sostenibile

Grazie all'impegno della divisione di Ricerca e Sviluppo, Rovagnati utilizza vaschette con circa il 38% di plastica in meno, e il 55% è plastica riciclata, contribuendo così al risparmio di più di 100 tonnellate all'anno. Oltre a essere ancora più sostenibile, il pack rinnovato della linea Snello ha un mood fresco e moderno e abbraccia un concetto di benessere più ampio. Nel nuovo logo è presente il claim che sintetizza il posizionamento della linea: "Mangia Sano, vivi Snello".

Rovagnati
piazza Paolo Rovagnati, 1 - 20853 Biassono (Mb)
Tel 039 2752000



Articoli più letti

- Mele, pesche e ciliegie Attenzione a semi e noccioli
- 1. Mele, pesche e ciliegie Attenzione a semi e noccioli
- 2. Bagagli a mano in aereo sempre più piccoli: boom per gli zaini da viaggio
- 3. Tradizionale o molecolare? Scegli il tuo bar perfetto a Lecce

[CLICCA PER I PRIMI DIECI](#)

