

ALIMENTAZIONE | BENESSERE

Bietoline Tricolore



Bietoline Tricolore



Perfette come contorno, ideali per preparare sfiziose torte salate: da oggi nel banco freezer fanno il loro ingresso le **Bietoline Tricolore Orogel**. Ricche di gusto non meno che di nutrienti e vitamine, le Bietoline Tricolore sono proposte nelle **varietà rossa, verde e gialla**. Un abbraccio di colori per il nuovo prodotto della linea **Il Benessere Orogel**. Le raccomandazioni degli esperti della nutrizione sottolineano da tempo l'importanza di consumare ogni giorno alimenti ricchi di fibre, come le Bietoline Tricolore, che contengono anche **calcio e vitamine A e K**, indispensabili per mantenere in buono stato di salute la pelle, la vista e le ossa.

Proposte nella pratica versione a cubetto, che consente di evitare inutili e antieconomici sprechi, le nuove Bietoline Tricolore si possono preparare in soli 11 minuti in padella o 8 in forno a vapore. Sane e nutrienti, inoltre, sono adatte ad accompagnare ogni secondo piatto con un sapore delicato che può però essere reso più deciso se si saltano in padella con olio, aglio, peperoncino e qualche filetto di acciughe.

TREND | CONSUMI

I consumatori comprano italiano e regionale se indicato in etichetta



Oggi, secondo una indagine Nielsen, il **25% dei prodotti alimentari venduti esibisce la sua italianità in etichetta**.

Nel 2017 i prodotti alimentari che richiamavano l'italianità hanno generato oltre 6,3 miliardi di euro di vendite, 274 milioni in più rispetto al 2016, dovuti soprattutto alle vendite senza promozioni dei nuovi prodotti.

La bandiera tricolore è l'elemento più utilizzato in etichetta, usato dal 14,3% dei prodotti alimentari italiani, ma nella classifica dei trend di crescita ed escludendo le indicazioni geografiche europee, **al primo posto si posiziona il claim "100% italiano"** che nel 2017 ha visto balzare in avanti le vendite del 7,8% rispetto all'anno precedente e che viene scelto da **5,2 prodotti alimentari su 100**. È stata invece giudicata ambigua la dizione "Prodotto in Italia" e per questo nel 2017 i prodotti così contrassegnati hanno chiuso in zona negativa a -0,4% rispetto al 2016.

INIZIATIVE | LA PROMO

Promo nazionale di sell-in (distributore) e sell-out (agente ed esercente) con l'attività di HORECA+!

PROMOZIONE NAZIONALE

**Speciale novità autunno 2018
20 Punti HORECA+ a Cartone!**

AVRAI DIRITTO A 20 PUNTI PER OGNI CARTONE ACQUISTATO DI QUALUNQUE DELLE SEGUENTI REFERENZE!

PROMOZIONE NAZIONALE

Speciale novità autunno 2018

validità
10/09/2018
31/12/2018

validità
10/09/2018
31/12/2018

PROMOZIONE DEDICATA AI PUBBLICI ESERCIZI che aderiscono al programma fedeltà Orogel installando la App HORECA+

PROMO HORECA+ AGENTI
Nello stesso periodo, i tuoi AGENTI possono guadagnare 10 pt per ogni CRT* acquistato dai loro clienti!



EVENTI | NUOVA IMMAGINE

Nuovi materiali di comunicazione a supporto della catena distributiva e dell'utilizzatore finale



Depliant Arte Bianca



Depliant Pizzerie



Depliant Happy Orogel

Investire nella comunicazione e nell'informazione è un "must" per la divisione Food Service di Orogel. Strumenti sempre più efficienti ed efficaci sono la base di una costruzione solida, così come informazioni sempre più chiare e complete offrono ad ognuno maggior comprensione e padronanza dell'offerta di prodotti a disposizione.

Si passa quindi attraverso il **nuovo Catalogo Food Service**, rivisto e aggiornato sia nella forma che nella sostanza, per approdare poi agli altri **folder tematici** dai quali si possono trarre informazioni circa tutte le referenze che meglio possono corrispondere alle esigenze dei vari canali (es.: panificazione, pasticceria, arte bianca, bar, ristorazione veloce, pizzeria, ecc...), del loro uso e dei momenti di consumo, offrendo una chiave di lettura sintetica, immediata, chiara... e soprattutto attuale.



Catalogo Generale
Orogel Food Service

Entra a far parte del mondo della ristorazione Orogel!
Puoi consultare gli chef, organizzare eventi esclusivi nella "Cucina Salute e Benessere" Orogel e contattare la divisione commerciale Food Service.

Editore _Pubblisole
Amministrazione _Orogel S.p.A. Consortile
Sede Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) - Italia
T 0547 3771 - Numero Verde 800 286660 - info@orogel.it
Direttore responsabile _Bruno Piraccini
Coordinamento editoriale e redazione _Deborah Dirani
Progetto grafico e fotocomposizione _Alessandro Gollinucci
Collaboratori _Manuel Amorini, Massimo Siboni, Martina Capellini
Stampa _Litografia CILS Cesena
Chiuso in tipografia _Ottobre 2018

PERIODICO GRATUITO

Web
www.orogel.it



La meraviglia di ogni giorno.

Segui Orogel su

ristoro

foodservice magazine

rivista quadrimestrale_anno 2018 n. 11

n.11

mercato, attualità, informazione | OROGEL FOOD SERVICE



EDITORIALE

I prodotti surgelati di Orogel sono sicuri perché rispettano le normative

80%

di prodotto fresco raggiunge gli stabilimenti entro

2 ore

dalla raccolta

È una scelta di qualità quella degli alimenti surgelati, garantita non solo dal costante impegno di Orogel, ma anche da una severa normativa (Decreto Lgs n.110 del 27/01/1992). Orogel ha, infatti, scelto di **cultivare tutti i suoi vegetali in Italia** valorizzando le eccellenze tipiche della nostra penisola e utilizzando solo tecniche di **produzione integrata e biologica** sotto il costante controllo dei suoi tecnici agronomi che seguono tutta la filiera, dalla semina alla raccolta, secondo il rigoroso disciplinare Orogel 360°.

Siamo fieri di poter affermare che il legame con i soci e il rapporto di stretta collaborazione tra l'attività agricola e la struttura produttiva rappresentano il vero valore aggiunto del sistema Orogel.

Al ristorante i prodotti con l'asterisco sono una scelta di qualità

Si pensa, erroneamente, che i ristoratori utilizzino prodotti surgelati come ripiego, non disponendo degli analoghi prodotti freschi. Non è affatto così. **Il surgelato** viene scelto nella ristorazione perché **sinonimo di sicurezza e qualità** in ogni periodo dell'anno anche, e soprattutto, quando una certa materia prima non è di stagione.

Pertanto, l'asterisco che si trova nei menu dei ristoranti è una garanzia di alta qualità e assoluta sicurezza del cibo offerto.



NEWS | FUORICASA

Dal MIPAAFT il via ai nuovi marchi di qualità per riconoscere le “Mense Scolastiche Certificate BIO”



Con la riapertura delle scuole parte il nuovo sistema pubblico di riconoscimento delle **“Mense Biologiche Scolastiche Certificate”**.

Per la prima volta in Italia, grazie al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo, al Ministero dell'Istruzione e in accordo con le Regioni e i Comuni, vengono, infatti, definite e regolate le mense biologiche, in modo da assicurare maggiori informazioni agli studenti e alle famiglie.

Due i nuovi marchi conati per l'occasione allo scopo di identificare le mense più virtuose; si tratta di due medaglie, oro e argento, su cui è rappresentata 'l'eurofoglia' (il simbolo del biologico nell'Unione Europea). Le due medaglie hanno il compito di contraddistinguere le due tipologie di mense previste dalla legge, con l'oro che corrisponde a una qualificazione d'eccellenza.

Ma quali sono i criteri di classificazione? La mensa scolastica, per qualificarsi come **biologica, utilizzando il marchio volontario**, è tenuta a rispettare, con riferimento alle materie prime di origine biologica, le seguenti **percentuali minime di utilizzo in peso** e per singola tipologia di prodotto:

Utilizzo Materie Prime BIOLOGICHE	Marchio ORO	Marchio ARGENTO
Frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine	90%	70%
Uova, yogurt e succhi di frutta	100%	100%
Prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura	50%	30%

PRODOTTI | NOVITÀ

Mini Bastoncini di Verdure



La verdura cambia veste e diventa croccante e sfizioso bastoncino. È questa la novità pronta a rivoluzionare il momento dell'aperitivo, e non solo, che Orogel propone per questa stagione. Tre gustosi appetizer in una croccante panatura al mais: **Mini Bastoncini di Riso e Carciofi, alla Pizzaiola e Zucca e Carote** per fare il pieno di colore e salute.

Ideali per il momento dell'apericena, come antipasto o come stuzzichino i nuovi Mini Bastoncini Orogel renderanno indimenticabile e originale ogni buffet. Facili da preparare in forno ventilato (basta stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C per 12 minuti) o in friggitrice (versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 175°C e cuocere per 5 minuti fino a che non risulti dorato) i Mini Bastoncini sono proposti in **scatole da 3 buste da 1000 g, una per ogni tipologia di prodotto.**



NEWS | FOOD SERVICE

Lo stile di vita italiano e la piramide alimentare giornaliera

Al fine di orientare la popolazione verso comportamenti alimentari più salutari, il Ministero della Salute ha affidato a un gruppo di esperti (D.M.del 1.09.2003) il compito di elaborare **un modello di dieta di riferimento coerente sia con lo stile di vita attuale che con la tradizione alimentare del nostro Paese.** Nasce così la piramide settimanale dello stile di vita italiano che si basa sulla definizione di Quantità Benessere (QB) riferita sia al cibo che all'attività fisica.

Da questo modello è stata elaborata la **Piramide Alimentare Giornaliera** che indica quali porzioni di ciascun gruppo di alimenti devono essere consumate affinché la nostra alimentazione sia varia ed equilibrata e pertanto compatibile con il benessere. **Se vengono rispettate le porzioni consigliate saremo anche in armonia con la tradizione alimentare mediterranea riconosciuta come la più salubre. Ecco in che modo la quantità di cibo consumata si collega con il benessere!**



La “piramide alimentare giornaliera”, come si vede dall'immagine, si sviluppa su 6 piani in cui sono disposti, in modo scalare, i vari gruppi di alimenti indicati con colori diversi per sottolineare che ciascuno è caratterizzato da un differente contenuto di nutrienti e richiede un differente consumo di porzioni. Non va dimenticato, poi, che, al fine di ottenere un'alimentazione bilanciata e completa, è importante variare la scelta all'interno dello stesso gruppo.

Alla base della piramide si trovano gli alimenti di origine vegetale, propri, della “dieta mediterranea” per la loro abbondanza in nutrienti non energetici (vitamine, sali minerali, acqua) e di composti protettivi (fibra e phytochemicals: composti bioattivi di origine vegetale). Salendo da un piano all'altro si trovano gli alimenti a maggiore densità energetica che sono da consumare in minore quantità, al fine di evitare il sovrappeso e così combattere l'obesità.

fonte: www.piramideitaliana.it

PIANETA AGRICOLTURA | CAVOLFIORI

Da consumare con regolarità per le sue molteplici proprietà benefiche

Emilia Romagna, Marche, Puglia, Basilicata e Calabria

zona di coltivazione

Il cavolfiore è un ortaggio caratterizzato da un'infiorescenza, detta testa o palla, costituita da numerosi peduncoli, molto ingrossati e variamente costipati. Immediatamente identificabile, proprio grazie alla sua peculiare infiorescenza che costituisce la parte commestibile, **può assumere diverse colorazioni** (bianca, paglierina, verde, violetta).

Storicamente presente sulle tavole italiane, il cavolfiore ha numerose varietà, che vengono distinte in base all'epoca di maturazione, per cui vi sono **varietà precocissime** (raccolte ad ottobre), **precoci** (raccolte a novembre-dicembre), **invernali** (raccolte a gennaio-febbraio) e **tardive** (raccolte da marzo a maggio). Questo gustoso ortaggio può essere consumato bollito, fritto, arrostito o cotto al vapore; può essere usato come contorno o anche come piatto principale oltre che nella preparazione di zuppe di verdura. Contrariamente a ciò che si pensa, infine, **può essere mangiato anche crudo**, misto alle insalate.



PIANETA AGRICOLTURA | FRIARIELLI

Ingrediente tipico della cucina del Sud Italia, ricco di gusto e personalità

Basilicata e Puglia

zona di coltivazione

I Friarielli, sono le infiorescenze appena sviluppate della cima di rapa. **Tipici della tradizionale cucina napoletana**, sono utilizzati anche in altre regioni d'Italia come pure nella Galizia spagnola e in Portogallo.

Orogel coltiva i suoi Friarielli nelle zone maggiormente vocate del nostro Paese, in particolare in Basilicata e Puglia, per assicurare ai propri consumatori un'altissima qualità e la massima sicurezza del prodotto commercializzato.

Perfetti nel classico abbinamento con la salsiccia, i Friarielli si possono mangiare in molti modi diversi, senza mai perdere quelle proprietà benefiche legate innanzitutto al loro **contenuto di sali minerali, vitamine e fattori antiossidanti.**

