

Comunicato del 15 aprile 2024  
Da Ufficio stampa Euroverde  
Salvatore Verduci 338.6372658

## Tante novità in casa Bontà di Stagione

Protagonista della stagione è l'ambizioso progetto di restyling e rilancio della linea di Piatti Pronti Freschi Estivi, "**Bontà Estive**": nuovo look, nuovo name e nuove ricette per attrarre sempre più consumatori. Particolarmente importante anche il lancio della nuovissima linea "**Bontà Regionali**" con la nostra versione di un classico della cucina tradizionale toscana, la "**Pappa al Pomodoro**". Ma le novità non finiscono qui... Vedono la luce anche due nuovi prodotti che inseriscono rispettivamente all'interno della linea di Insalate pronte in busta, la "**4 Stagioni Julienne con Rucola**", e della linea di Risotti Pronti Freschi, il "**Risotto allo Zafferano con Piselli**".

### Bontà estive, le zuppe perfette anche d'estate

"Il nostro ambizioso progetto di rilancio dei Piatti Pronti Freschi Estivi - racconta il Direttore Commerciale Franco Rollè - è stato sviluppato con l'obiettivo di aumentare le rotazioni e la penetrazione del brand nella categoria, anche durante la stagione più calda. Il piano prevede la razionalizzazione dell'offerta, puntando sulle ricette storicamente più alto rotanti, il restyling del packaging e l'inserimento di due nuove proposte. Il packaging è stato completamente rinnovato con l'obbiettivo di essere immediatamente riconoscibile a scaffale. Una grafica d'impatto, contraddistinta da un azzurro acceso, è il tratto distintivo di queste novità: il colore e le gocce d'acqua sullo sfondo restituiscono un senso di freschezza."

Il face del nuovo packaging è fortemente caratterizzato da 4 elementi:

1. il nuovo **Naminig Bontà Estive**, ben visibile, si sviluppa in verticale sul lato sinistro del face;
2. il logo **Bontà di Stagione**, che perde la tradizionale tacca verde e si sposa perfettamente con il colore di fondo azzurro che caratterizza la nuova linea, come a volersi smaterializzare per rendere l'immagine ancora più pulita;
3. **claim nutrizionali**, due per tutte le referenze della linea "a basso contenuto di grassi" e "fonte di fibre";
4. le **immagini** degli ingredienti e del piatto sul lato destro del face.

Il nuovo packaging invita il consumatore a scoprire un nuovo piacere culinario, nel quale la freschezza e le bontà della natura si incontrano armoniosamente.

Sette le referenze della nuova linea: il **Minestrone di Verdure e Legumi** e il **Passato di Verdure**, due ricette intramontabili, qui nella loro versione estiva; la saporita **Vellutata di Asparagi** ed il **Tris Benessere** a base di finocchio, carote e zenzero. A queste si aggiungono due nuove ricette, il **Passato di Zucca e Carote** e la **Crema di Piselli e Zucchine**.

Queste sei referenze saranno disponibili nel formato monoporzione da 350 grammi, pronte in 3 minuti, A completare questa freschissima linea il **Gazpacho** in Edizione Limitata, in formato monoporzione da 300 grammi da gustare freddo. Un viaggio alla scoperta dei sapori mediterranei, perfetto per essere consumato dove si preferisce durante la stagione estiva.

### La Pappa al Pomodoro inaugura la nuova linea Bontà Regionali

Una gustosa novità che apre le porte alle **Bontà Regionali**, una linea di piatti pronti freschi che si ispira alle ricette della tradizione culinaria italiana.

La **Pappa al Pomodoro** Bontà di Stagione prende ispirazione dalla ricetta toscana, dove pochi e semplici

ingredienti si incontrano per creare un sapore unico. Alla base di questo prodotto, ingredienti genuini come: pomodoro, basilico e crostini di pane, selezionati ed esaltati dal team di chef di Bontà di Stagione. La confezione contiene una porzione da 300 grammi e si prepara in 3 minuti al microonde o in pentola.

Una grafica colorata ed elegante è pronta a richiamare lo sguardo dei consumatori. Il rosso è il colore che caratterizzerà la nuova linea Bontà Regionali. Tra gli altri elementi caratterizzanti del packaging riveste particolare importanza il profilo della regione di provenienza della ricetta, che in questo caso è lo Toscana, oltre all'immagine del piatto preparato dagli chef di Bontà di Stagione e i suoi ingredienti.

Un nuovo prodotto pronto a incuriosire il consumatore con la sua immagine e a conquistarlo con il suo sapore.

### **Il nuovo Risotto allo Zafferano con Piselli**

Una nuova ricetta dal gusto avvolgente si aggiunge alla gamma di risotti freschi pronti, a marchio Bontà di Stagione. Il **risotto allo Zafferano con Piselli** è un piatto cremoso e armonioso, caratterizzato dal sapore distintivo dello zafferano che regala al piatto una sfumatura unica. A esaltare questo prezioso ingrediente le note delicate e dolci dei piselli.

Formato monoporzione di 300 grammi pronta in soli 3 minuti, a basso contenuto di grassi e fonte di fibre. L'assenza di glutine rende questo piatto adatto ai celiaci.

### **La nuova insalata 4 stagioni julienne con rucola**

Presentata in occasione della 20° edizione di Marca by Bologna Fiere, l'insalata **4 Stagioni Julienne con Rucola** rappresenta l'ultima novità all'interno del vasto assortimento di insalate in busta di IV gamma.

Un'esplosione di gusti in questo nuovo mix a taglio julienne che accosta la Croccantezza e la Freschezza dell'iceberg (provenienti dal cuore del cespo) e delle carote, alla nota amarognola caratteristica di rucola e radicchio rosso. Un mix reso ancora più accattivante dalla nota piccante delle foglie di rucola.

La grafica personalizzata è colorata e frizzante, proprio come la personalità di questa insalata; una fascia composta da 4 colori accesi spicca nella parte centrale della confezione, contenendo sia la denominazione della referenza che le immagini fotografiche degli ingredienti che la compongono.

Tutti i nuovi inserimenti sono stati curati in ogni dettaglio per garantire un sapore autentico e genuino, dalla selezione degli ingredienti, alla preparazione e poi al confezionamento. Questa attenzione guida da sempre Euroverde Società Agricola nella ricerca e nello sviluppo di nuove ricette dal gusto unico e avvolgente, per portare in tavola un prodotto che soddisfi completamente il consumatore.