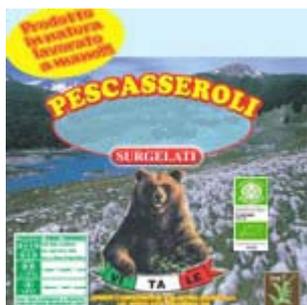


GDONews incontra la società “Vital Natural Biologia”, azienda specializzata nella produzione e nella commercializzazione di alimenti surgelati. L’interesse

Buyer Surgelati: La tendenza verso il biologico va perseguita. Vital Natural Biologica Srl soddisfa la richiesta del consumatore



GDONews incontra la società “Vital Natural Biologia”, azienda specializzata nella produzione e nella commercializzazione di alimenti surgelati. L’interesse nasce dal fatto di esplorare le realtà economiche presenti sul territorio nazionale che rappresentano delle eccellenze nel proprio settore per renderle pubbliche a tutta la GDO. Il surgelato è una categoria che ha vissuto di importanti crescite negli anni passati e che negli ultimi tempi ha rallentato. E’ appannaggio di un gruppo di aziende leader multinazionali a cui andrebbero affiancati Brand meno conosciuti ma qualitativamente elevatissimi. Un’idea che noi di GDONews suggeriamo è quella di approfondire l’offerta dell’azienda Vital Natural Biologica Srl. Nasce nel 2004 a Pescasseroli in provincia dell’Aquila grazie all’intuito ed alle capacità imprenditoriali dei soci Saltarelli e Vitale. Da allora, rappresenta una delle più interessanti realtà produttive del settore dei vegetali. E’ una Azienda moderna, dinamica e soprattutto innovativa. Oggi dopo un decennio di attività il prodotto branded “Pescasseroli” è presente in GDO ed i risultati sono confortanti. Abbiamo incontrato il (direttore commerciale) dell’azienda, il sig. Vitale Vincenzo, anima del progetto:

D: sig. Vitale i surgelati sono un mercato dove sono presenti molti operatori, qual è il vostro tratto distintivo rispetto a tutta la concorrenza?

R: L’offerta presente nei punti vendita offre le solite verdure a cubetto dove le proprietà organolettiche del prodotto vengono poco o niente esaltate e poi diciamo francamente le ditte produttrici non sono tantissime e quindi gira e rigira il prodotto è quello. Infatti ad oggi sembra scoppiata la guerra del cubetto, tutti lo vendono e nessuno ci guadagna. Proprio per questo la Vital Natural Biologica ha voluto mettersi in gioco cambiando la lavorazione delle verdure, Come ripetiamo da anni il nostro prodotto sia bio che convenzionale si contraddistingue dagli altri perché si presenta verde brillante, prodotto intero, non sminuzzato non presenti bruciature dal freddo mantenga il gusto e le proprietà organolettiche vedere e riconoscere cosa si sta mangiando viene lavorato esclusivamente a mano, assenza di glassatura, confezionato in sacchetti trasparenti con aggiunta del sottovuoto per garantire ancora di più al consumatore finale una garanzia senza sorprese inoltre molto importante è la porzionabilità e la velocità di preparazione. Altra esigenza facciamo massima attenzione alla catena del freddo in modo da non alterare il prodotto. Il prezzo anche in questo caso non fa da padrone alla qualità e alla comodità. infatti si differenziano dai prodotti offerti dal mercato per il sapore vero e per la qualità.

D: Lavorate già nella Grande Distribuzione?

R: Certamente abbiamo acquisito molti clienti della GDO Negli ultimi tre/quattro anni la grande distribuzione si è resa conto che doveva dare spazio ai prodotti di nicchia regionali e biologici. Con un consumatore molto più attento all'alimentazione, più attento alla qualità, il tutto ha portato ad un incremento annuo delle vendite. Infatti la maggior parte delle richieste vengono proprio dalla GDO lo spazio freddo messo a disposizione dei prodotti sopra citati si sono raddoppiati messi in punti ben visibili in corsie centrali con cartellonistica ben visibile. I nostri clienti CONAD , E.LECLERC , CARREFOUR, CARREFOUR market ,Supermercati PINGUE, ORSINI market, supermercati FERRELLA. Forniamo [HO.RE.CA](#) HOTEL E RISTORANTI dell'Abruzzo Regge bene anche la ristorazione che con la Vital Natural Biologica srl trova qualità e in alcuni casi anche la riscoperta di vegetali antichi locali con la raccolta in loco di alcune verdure spontanee (ortica, buon Enrico (jorap), cicorietta di montagna, borragine).

D: Sareste disponibili a fare prodotti a marchio di insegna per la GDO?

R: Assolutamente sì. La nostra capacità produttiva, le certificazioni che ci accompagnano, la qualità dei nostri prodotti sono la vera risposta che la GDO può dare ad un consumatore che vuole qualità dai prodotti a marchio di insegna. Noi siamo a disposizione.

D: Quali sono le nicchie su cui state puntando per vincere la crisi?

R: La qualità prima di tutto. Il nostro prodotto deve garantire al 100% il consumatore che acquista dallo scaffale, ed il distributore deve sapere che con noi si ritrova un fornitore qualitativamente eccezionale con prezzi competitivi, ma soprattutto molto serio. Siamo puntando molto sull'innovazione, siamo molto attenti a quelle fasce di consumatori che un tempo erano considerati di nicchia ma che di fatto non lo sono più come ad esempio i vegetariani. Puntiamo molto sul biologico, un tema che quando abbiamo iniziato era quasi da visionari, almeno in Italia, invece oggi è attualissimo.

D: Cosa chiede alla GDO?

R: Il rispetto dei patti. Oggi il mercato è sempre più difficile e noi protagonisti del mercato industriale dobbiamo e vogliamo essere partner della GDO, non vogliamo correre i rischi dell'insolvenza. Anche per questo la strada del prodotto a marchio è da noi preferita, le intense collaborazioni con il Trade sono quelle che ci danno più soddisfazione perché sono dense di progettualità.

Insomma il buyer della Private Label non può non tenere conto di questa azienda nel settore dei surgelati.

Per contattare l'azienda è possibile attraverso i seguenti riferimenti:

Amministratore: Vitale Anna

Responsabile Commerciale: sig. Vitale Vincenzo (mobile 3391180931)

Responsabile alla produzione: Michela Saltarelli

Responsabile ordini: Saltarelli Doriana

Responsabile consegne: Boccia Loreto

E-mail: info@vitalnaturalbiologica.it

Telefono Ufficio: 0863910438