

newsfoòd.com

Puoi ritrovare quest'articolo alla pagina: <http://www.newsfood.com/q/967fdaba/i/>

ALIMENTARE

Le fette da toast Leerdammer premiate col Gran Premio Marketing Innovazione

Leerdammer Special Toast "Eletto Prodotto dell'Anno 2010"

Innovazione tecnologica e qualità i principi base che hanno ispirato il prodotto

© Redazione NEWSFOOD.com - 03/02/2010



Sono stati oltre 8.000 i consumatori italiani che, votando tra settembre e ottobre 2009, hanno premiato, per ciascuna delle 38 categorie in lizza, il prodotto che meglio ha saputo perseguire ed interpretare quel principio fondamentale di innovazione, meritandosi l'importante riconoscimento di "[Eletto Prodotto dell'Anno 2010](#)", assegnato in occasione del Gran [Premio](#) Marketing Innovazione.

Ed è con il 71% delle preferenze che [Leerdammer](#) Special Toast ha ottenuto dai consumatori l'ambito titolo nella categoria "Formaggi". Special Toast soddisfa infatti quel 79% di italiani che conferma la propria propensione a sperimentare nuovi prodotti.

L'attrattività e il valore d'uso sono i due criteri su cui si è basata la preferenza: dalla funzionalità del pack alla ricettazione, dalla tecnologia utilizzata all'efficacia della formula. Nel dettaglio i consumatori hanno espresso una preferenza del 91% per il valore d'uso di Special Toast (ossia la soddisfazione dopo il consumo) e il 51% per la sua attrattività (ossia prodotto con più appeal).

Questi dati sono emersi durante la premiazione ufficiale svoltasi lo scorso giovedì, 28 gennaio, all'Alcatraz di Milano e il [premio](#) - ritirato dal Direttore Marketing Bel Italia Stefano Cattaneo - è il risultato della versatilità del prodotto che soddisfa tutte le esigenze di un consumo a caldo e di chi è sempre alla ricerca di sfiziose novità, per spuntini o colazioni salate, pranzi super veloci e ricchi di gusto.

Importantissima anche la praticità della nuova confezione apri e chiudi che preserva e garantisce la qualità di ogni fetta, che insieme alla nuova ricetta rende Special Toast unico nel suo genere:

- **Una nuova ricetta** Nata da una speciale stagionatura di 15 settimane che garantisce un gusto intenso e più saporito
- **Il giusto spessore** Le fette si sciolgono delicatamente, mantenendo la giusta consistenza la forma ideale
- **Il taglio quadrato** Perfetto per il pane da toast

Pensato per selezionare e premiare l'innovazione di prodotto, "[Eletto Prodotto dell'Anno](#)", che è rivolto ai prodotti di largo consumo, è un [premio](#) a votazione, nel quale il decisore è il consumatore.

Il logo "[Eletto Prodotto dell'Anno](#)" permette ai consumatori di riconoscere velocemente i nuovi prodotti e li aiuta nella scelta dell'offerta proposta dalla Grande Distribuzione.

Ricerca di mercato GPMI© su una pre-selezione di prodotti innovativi presenti nella grande distribuzione italiana, condotta da TNS Italia su 8.014 consumatori con più di 15 anni, svoltasi tra settembre e ottobre 2009. www.prodottodellanno.it categoria "Formaggi".

www.webersandwick.it

Redazione Newsfood.com+WebTV - info@newsfood.com

©2010 Editrice Taro - P.IVA 01873460065 - 15100 Alessandria [Contatti]

powered by  **FREQUENZE**
software
DOING MORE WITH LESS