



SPECIALE CIOCCOLATO

Dalla migliore tradizione perugina **Vannucci**

Nicola Gentili, *direttore commerciale*

"L'azienda Vannucci, nata nel 2003 in provincia di Perugia, vanta un elevato livello tecnologico. Ma mira a preservare tutte le peculiarità della produzione artigianale", afferma Nicola Gentili, direttore commerciale. La gamma di prodotti è ampia: circa 40 tipologie diverse di praline e nove differenti tipi di tavolette. "Nel segmento dei cioccolatini, che rappresenta il 60% del fatturato e del volume produttivo, sono due le referenze che registrano le performance migliori: il Perugino, pralina con crema di gianduia, granella e nocciola intera tostata ricoperta di cioccolato fondente, e la Banana, ripiena di una mousse di queso frutto. Sono entrambi cioccolatini che ricordano gli antichi sapori umbri", precisa il direttore commerciale. Altra particolarità dell'azienda è la gamma di praline al liquore. Quest'ultimo ingrediente è racchiuso in una crosta di zucchero e mantiene sempre le sue caratteristiche originali. La linea vanta cioccolatini alla grappa, al rhum, al whisky e al cognac. "Per il segmento praline, quest'anno abbiamo realizzato due nuovi prodotti: un tartufo alla menta e uno alla zuppa inglese".

Un altro 20% del fatturato è rappresentato dalle tavolette di cioccolato in vari gusti: fondente extra 60 e 73%, latte, gianduia. Oltre a un assortimento di referenze spezzate. "Il trend emergente, però, mostra un ritorno ai sapori tradizionali.

Che continuano a essere preferiti alle soluzioni più originali. Per quanto riguarda il segmento tavolette, l'articolo di punta è Pasta di cacao 100%. Dove, attraverso un lungo ciclo di concaggio, senza aggiungere zuccheri e dolcificanti, il cacao perde le caratteristiche di asprezza e acidità". Fra gli articoli firmati Vannucci, uno spazio importante è dedicato alle uova di Pasqua. "Oltre alle classiche al latte e fondente vantiamo la serie Gourmet. Una linea in cui il cioccolato è arricchito di mandorle e nocciole tostate e caramellate, cubetti di arancia e limone glassati". L'azienda dedica particolare attenzione al packaging. Tutti i prodotti, destinati a pasticcerie, cioccolaterie, negozi specializzati, bar ed enoteche, si presentano in pack dalla grafica moderna e sobria. "Anche quest'anno", conclude Nicola Gentili, "abbiamo introdotto alcune nuove confezioni regalo in linea con lo stile Vannucci".



60%

quota del fatturato rappresentata dal segmento praline

20%

quota del fatturato rappresentata dal segmento tavolette

20%

quota del fatturato rappresentata dal segmento uova di cioccolato

Il Perugino:

pralina con crema di gianduia, granella e nocciola intera tostata ricoperta di cioccolato fondente

Banana: pralina ripiena di mousse di banana

Pasta di cacao 100%:

tavoletta preparata senza l'aggiunta di zuccheri e dolcificanti

Uova di Pasqua

