

FAMIGLIA/ MARCHIO	PRODOTTO/I	CARATTERISTICHE DISTINTIVE	SUGGERIMENTI DI POSIZIONAMENTO A SCAFFALE
<p>PANELA</p>	<p>Zucchero integrale di canna in differenti granulati, melassa dolce, zollette.</p>	<p>Semplicemente il succo della canna da zucchero modellato in panetti e "grattugiato", senza processi di sovracottura e filtrazione.</p>	<p>Posizionare nello scaffale dei dolcificanti possibilmente in una sezione dedicata agli Zuccheri integrali, da distinguere da quelli in cristalli. La Melassa è da posizionare vicino a Mieli e Malti.</p>
<p>GULA MERAH di BALI</p>	<p>Zucchero integrale dei fiori del cocco in differenti granulati.</p>	<p>Lo zucchero integrale che racchiude tutte le proprietà del nettare dei fiori del cocco. Ricco di minerali e fibra da cui ne dipende l'indice glicemico.</p>	<p>Da differenziare a scaffale rispetto agli zuccheri di canna con l'utilizzo dei cartellini Panela.</p>
<p>Melassa dolce Gulamerah (in Squeezer e vasetto da 500g).</p>	<p>Da collocare accanto allo sciroppo d'Agave di cui è l'alternativa, ma con un minor contenuto di fruttosio.</p>		

FAMIGLIA/ MARCHIO	PRODOTTO/I	CARATTERISTICHE DISTINTIVE	SUGGERIMENTI DI POSIZIONAMENTO A SCAFFALE
<p>GULA MERAH di BALI</p>	<p>Praline di Gulamerah ricoperte di cioccolato fondente al 70%.</p> <p>Morbide Gemme pure di Gulamerah di Bali, lo zucchero integrale dei fiori di cocco.</p>	<p>Dolci bon bon sfiziosi da gustare da soli o con caffè e tisane. Le caratteristiche di Gulamerah le rendono un salutare peccato di gola!</p>	<p>Le Confezioni da 100g sono da posizionare nel comparto delle praline o vicino allo Zenzero candito.</p> <p>L'espositore con le monodosi da 10g è ideale per un posizionamento vicino alle casse come acquisto d'impulso.</p>

FAMIGLIA/ MARCHIO	PRODOTTO/I	CARATTERISTICHE DISTINTIVE	SUGGERIMENTI DI POSIZIONAMENTO A SCAFFALE
<p>PASTA PANELITA</p>	<p>Pasta artigianale trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura con SEMOLA INTEGRALE <u>MACINATA A PIETRA</u> E BIANCA DI FARRO DICCOCCUM , KAMUT e GRANO DURO</p>	<p>Pasta di pura Semola Integrale macinata a pietra.</p> <p>Pasta di pura Semola bianca.</p>	<p>Nello scaffale della Pasta dovrebbe prevedersi una sezione da destinare alla Pasta di Semola 100%, spiegando le differenze rispetto ad altri <u>sfarinati</u>. Per l'Integrale si deve far leva sulla Macinatura a Pietra. <u>A questo proposito forniamo poster, volantini e campioni omaggio.</u></p>
<p>CREMOSE PASTE & LEGUMI PANELITA</p>	<p>KAMUT & CECI FARRO & FAGIOLI FARRO & QUINOA</p>	<p>ORIGINALI: perché non sono precotte. VELOCI: perché non richiedono ammollo. Semplicemente Legumi macinati e Pasta...e la ricetta la crei tu in 20 minuti.</p>	<p>DA COLLOCARE ACCANTO AI LEGUMI SECCHI ED AI MIX DI LEGUMI. E' un piatto da preparare per chi vuole crearsi la propria ricetta partendo dagli ingredienti a crudo: NON E' UN PIATTO PRONTO o PRECOTTO.</p>

Ad uso esclusivo interno per il Personale di Vendita

FAMIGLIA/ MARCHIO	PRODOTTO/I	CARATTERISTICHE DISTINTIVE	SUGGERIMENTI DI POSIZIONAMENTO A SCAFFALE
ALGHE SELVATICHE	Alghe da ammolare in acqua	Vere e proprie verdure di mare biologiche e selvatiche, raccolte nelle coste incontaminate dell'OVEST d'IRLANDA.	Invece che nella classica sezione di Macrobiotica sarebbe preferibile, data la connotazione gastronomica oltre che salutistica, posizionarle accanto alle Spezie ed ai Sali. Suggeriamo di posizionare il <u>nostro Ricettario</u> con Tabelle nutrizionali vicino allo scaffale (Legato!). Potete scaricarlo dal sito o richiedercelo con il prossimo ordine.
	Alghe pronte per l'uso		
	Insaporitore Mix		