

BARTAG

premium

made in Italy

ingredienti

specialità

La Focaccia 100% italiana (550 g),
una delle referenze della nuova
linea premium di Francone
con soli ingredienti d'origine italiana



SPECIALITÀ ITALIANE CRESCERE LA DOMANDA



Lo stabilimento produttivo di
Francone a Monastero Bormida
(Asti), con una capacità produttiva
di 12 milioni di pezzi all'anno.
La nuova Linea 100% Italiana
comprende anche la Pizza 100%
italiana, con pomodoro
e mozzarella fior di latte
(anche versione lactose free)



124
bg 07/20

FOCACCE E PIZZE, PRECOTTE E SURGELATE,
PREPARATE CON INGREDIENTI NATURALI
E DI ORIGINE ITALIANA. UNA SOLUZIONE
AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO.
È LA NOVITÀ DEL GRUPPO FRANCONI

di Giuseppe Stabile

Materie prime di alta qualità per prodotti con un alto contenuto di servizio che aiutano a mettere a punto un'offerta gastronomica, ricca e variegata, per ogni momento di consumo, dalla colazione alla pausa pranzo, dall'aperitivo alla pausa di metà mattina e metà pomeriggio. In più, evitando sprechi e facilitando il controllo dei costi. È con questa filosofia che il Gruppo Francone, storica realtà piemontese con alle spalle più di 120 anni di attività, produce le sue gamme di focacce e pizze precotte e surgelate a marchio Antica Genova dedicate al mondo bar. Filosofia rispecchiata in pieno anche dall'ultima nata della casa, la Linea 100% Italiana, una linea premium pensata dall'azienda per aiutare i locali a risollevarsi più in fretta dalla crisi generata dall'emergenza sanitaria e tutta all'insegna del made in Italy.

La linea è composta da tre referenze, la Focaccia 100% italiana (550 g), la Pizza 100% Italiana (950 g), condita con salsa di pomodoro e mozzarella fior di latte, quest'ultima disponibile anche nella versione con mozzarella fior di latte senza lattosio. Referenze preparate utilizzando ingredienti selezionatissimi ed esclusivamente di origine italiana certificata come farine da grani coltivati in Italia, sale di Sicilia, per la Focaccia, ai quali per la Pizza si aggiunge la salsa da pomodori freschi raccolti al giusto grado di maturazione e la mozzarella prodotta con latte fresco, provenienti rispet-

Rappresentante della quarta generazione a capo dell'azienda di famiglia, Elisabetta Francone è cotitolare e direttore generale di Francone 1898, realtà con oltre 120 anni di storia e specializzata nella produzione di focacce, pizze e pani per il fuoricasa e per la grande distribuzione. L'azienda ha sede e stabilimento produttivo a Monastero Bormida (Asti) con una capacità produttiva annua di 12 milioni di pezzi



tivamente da coltivazioni e allevamenti della Penisola. Prodotti genuini, dunque, realizzati solo con ingredienti naturali, senza aggiunta di conservanti, additivi e stabilizzanti, e con lavorazioni artigianali, a partire dalla lievitazione naturale. Le nuove referenze arricchiscono una gamma per il bar già ricca, che comprende la Focaccia tradizionale Antica Genova (600 g), le focacce farcite, le focacce speciali, ovvero fatte con farine particolari, la focaccina rustica (tonda 100 g anche in versione pretagliata) e rustica con pomodorini, i tranci di focaccia tradizionale (15 x 20 cm) e le pizze al taglio (con mozzarella, mozzarella e salamino piccante).

Con il resto della gamma, la nuova linea condivide anche l'elevato livello di servizio, altro punto di forza delle proposte Antica Genova. Tutti i prodotti sono già precotti e richiedono solo un breve passaggio in forno o su piastra, senza necessità di scongelamento precedente, per essere subito pronti all'uso. Inoltre sono distribuiti in formato monoporzione e confezionati singolarmente, una scelta fatta per consentire un più facile stoccaggio in congelatore (con una shelf life di 18 mesi, conservate a -18 °C), evitare sprechi e aiutare a tenere sotto controllo il food cost. Inoltre, su ogni singola confezione, quindi per ogni singola referenza, sono riportate tutte le indicazioni di cottura, altra soluzione studiata per facilitare la vita dell'operatore bar. *

Come è nata la nuova Linea 100% Italiana?

Dalla volontà di favorire la ripresa del mondo bar con proposte che, fatto salvo l'alto livello di servizio della nostra gamma, ne aumentasse ancora di più la qualità, già alta. Da qui la scelta di puntare su materie prime esclusivamente italiane e a questo abbiamo dedicato molto impegno: creare una filiera integrata e selezionatissima, che raccogliesse le eccellenze della Penisola.

In questo modo crediamo di essere venuti incontro alle nuove richieste del comparto, per il quale offrire prodotti che abbinino all'alta qualità una estrema facilità di gestione.

Un altro punto di forza delle vostre produzioni è la versatilità.

Le nostre referenze, a partire dalla tradizionale focaccia genovese, permettono di costruire facilmente e velocemente un'offerta ricca,

variegata e originale, dalla pausa pranzo all'aperitivo, dalla colazione ai break di metà mattina o pomeriggio, in quanto si possono proporre come sono o farcire e condire a piacimento. Per aiutare i baristi a sfruttare al meglio tutto il loro potenziale, abbiamo preparato la seconda edizione del nostro ricettario che a breve sarà distribuito gratuitamente agli operatori del canale che, oltre a tantissime ricette, fornisce infiniti spunti per stimolare la fantasia del barista e soddisfare i gusti più diversi. Inoltre, siamo stati pionieri nella creazione di focacce speciali, cioè prodotte con farine particolari, pensate per chi desidera o deve seguire particolari regimi alimentari. Come la Focaccia Multicereali, con un mix di cereali e semi, adatta anche a una dieta vegana. O la Focaccia Venere, con farina di riso Venere (certificata Filiera Riso Venere), materia prima ricca di proprietà benefiche, dedicata ai consumatori più attenti al benessere e alla linea.

Avete anche creato nuovi servizi per il bar?

Abbiamo studiato cartoni di prodotti di dimensioni più piccole, per esempio con 5 pezzi per le focacce e 24 per le focaccine rustiche, 14 pezzi per i tranci di focaccia, proprio per evitare di sovraccaricare i locali di una grande quantità di prodotti nel momento che non hanno ripreso in pieno l'attività. Inoltre, come sempre, continueremo a distribuire loro materiali di servizio, come le tovagliette usa e getta, sempre molto gettonate e ora ancor di più.