

Specialità etniche

» Una crescita importante si osserva anche nelle specialità etniche, sia per i sughi pronti sia per le salse: i consumatori dimostrano di essere aperti alla sperimentazione dei diversi sapori del mondo. Le salse classiche – maionese e ketchup – risultano tuttora essere le più performanti. **Si osserva però, anche in questi segmenti, una crescita rilevante delle nuove varianti ricettate e di quelle salutistiche.**

In tal senso, per salse e sughi si registrano incrementi di vendita e importanti investimenti da parte dell'industria in attività di marketing a supporto della crescita delle singole ca-

tegorie. **La vendita in espositori promozionali rappresenta un elemento importante per i player di mercato, soprattutto in occasione di nuovi lanci.** Nei periodi di particolare rotazione di questi prodotti, gli espositori monomarca promozionali costituiscono un valido supporto per le vendite in esposizioni aggiuntive.

Per quanto riguarda il cross selling delle salse, **in Maioresi si ritiene sia una strategia efficace per stimolare acquisti trasversali su più categorie**, poiché consente di attivare iniziative che coinvolgono surgelati, macelleria e panificati.



*È un mercato che crescerà ancora negli anni per tre fattori principali: innovazione di prodotto, cucine etniche e tendenze salutistiche (soprattutto per quanto riguarda il mondo vegano e vegetariano plant based, senza zuccheri aggiunti). Anche in questa categoria come in altre aspetti che guidano le scelte dei consumatori sono la **sostenibilità del prodotto**, la presenza di prodotti naturali nel **rispetto dell'ambiente** e dei lavoratori. Inoltre, per il pack si cerca di premiare confezioni ed etichette con materiali completamente riciclabili”.*

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

