



LOFRESE

-legumi secchi italiani-



DAI
**LEGUMI
SECCHI**
RICETTE
ECCELLENTI

100%

FILIERA ITALIANA BIOLOGICA CONTROLLATA



LOFRESE

- legumi secchi italiani -

 **RIVO**
Making our planet more...



60 AZIENDE AGRICOLE

che coltivano legumi di filiera esclusivamente per Lofrese



5000 ETTARI

di terreni coltivati tra Puglia e Basilicata



8000 TONNELLATE

di materie prime stoccate con trattamento CO₂
(4000 ton. Big Bag + 4000 ton. Silos)



4 LINEE

di confezionamento per un totale di 50 milioni di pezzi l'anno

6400 SACCONI BIG BAG

1,2 Tonnellate Fatturato in volume

QUALITÀ



Certificazioni Aziendali

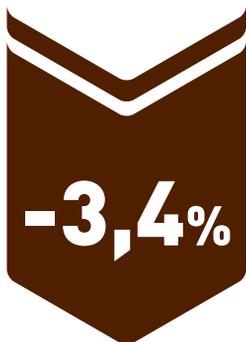


Certificazioni di Prodotto



Una delle poche aziende italiane ad avere la certificazione DTP 035 che prevede che ogni socio venga certificato direttamente dall'ente.

TREND DEL MERCATO



**VALORE MERCATO
LEGUMI SECCHI TOTALE
96 MILIONI DI €**
di cui 46 milioni € da lenticchie



**VALORE MERCATO
LEGUMI SECCHI
BIOLOGICI
14 MILIONI DI €**

FAMIGLIE ITALIANE

CATEGORIE	CHI SONO	COSA CERCANO nell'assortimento
GOLDEN 4,3 milioni di famiglie 18,9%	<ul style="list-style-type: none">- Famiglie in età centrale senza figli (40% mono-componentale)- Reddito sopra la media	<ul style="list-style-type: none">- Qualità, Sicurezza, Conoscenza- Grammatura idonea al nucleo
SILVER 5,9 milioni di famiglie 23,2%	<ul style="list-style-type: none">- Famiglie mature con 1 figlio a carico- Reddito sopra la media	<ul style="list-style-type: none">- Ampiezza e profondità- Grammatura idonea al nucleo
MAINSTREAM 6,3 milioni 25,8%	<ul style="list-style-type: none">- Famiglie giovani con figli- Reddito nella media	<ul style="list-style-type: none">- Prodotti d'impulso
TRADITIONAL 4 milioni di famiglie 12,4%	<ul style="list-style-type: none">- Famiglie mature- Reddito sotto la media	<ul style="list-style-type: none">- Prodotti freschissimi e ingredienti base
LOW PRICE 4,3 milioni di famiglie 19,7%	<ul style="list-style-type: none">- Famiglie più giovani della media- Reddito sotto la media	<ul style="list-style-type: none">- Convenienza



OGGI **IL LEGUME** **SECCO È UNA** **COMMODITY**

I consumatori di legumi secchi sono famiglie

TRADITIONAL

16%
del totale

LOW PRICE

17%
del totale

TREND ATTUALE GDO

VALORE MERCATO ATTUALE

82 MILIONI DI €

CONVENZIONALE

14 MILIONI DI €

BIOLOGICO

LOFRESE

- legumi secchi italiani -

AUMENTARE IL FATTURATO

ED I CONSUMATORI NELLA CATEGORIA LEGUMI SECCHI

IL CONSUMATORE OGGI

42%

delle famiglie italiane sono

GOLDEN e SILVER

COSA CERCA

QUALITÀ

SICUREZZA

**CONOSCENZE
DI UTILIZZO**

PLUS DI PRODOTTO

ITALIA (Puglia)

CERTIFICAZIONE
DTP N°035 - CERT. N° 54271

**DAI LEGUMI SECCHI
RICETTE ECCELLENTI**

STRATEGIA



**DAI LEGUMI SECCHI
RICETTE ECCELLENTI**

scopri tutte le ricette sul sito
www.lofreselegumi.it

BIOLOGICO



**100 % Filiera Italiana
Biologica Controllata**

**Porzionato per un target
di consumatori specifico**

Incentiva l'acquisto di più tipologie di legumi
in un unico scontrino per una dieta variegata



Processo di preparazione

Formare il nuovo consumatore
sulla preparazione, preparare nel corretto
modo è più nutriente.

Corretto Apporto Nutrizionale

Grazie al processo di preparazione
dell' AMMOLLO oltre ad ammorbidire
il legume elimina l'acido fitico
(elemento inibitore dell'assunzione
dei valori nutrizionali di molti legumi)



CECI

SECCHI

-neri-

dry black chickpeas



LENTICCHIE

SECCHIE

-verdi piccole-

dry green small lentils



PISELLI

SECCHI

-verdi decorticati-

dry hulled peas



CECI

SECCHI

-decorticati-

dry hulled chickpeas



LENTICCHIE

SECHE

- gialle decorticate -

dry yellow hulled lentils



LENTICCHIE

SECHE

- rosse decorticate -

dry red hulled lentils



CECI

SECCHI

dry chickpeas



LENTICCHIE

SECHE

- rosse -

dry red lentils

PRODOTTI

ESPOSIZIONE E GRADO DI SERVIZIO



SOLO UN METRO LINEARE

- ✓ **Ottima visibilità a scaffale:**
avvicinamento dei nuovi consumatori
- ✓ **Facilità di caricamento:**
ottimizzazione del costo gestionale

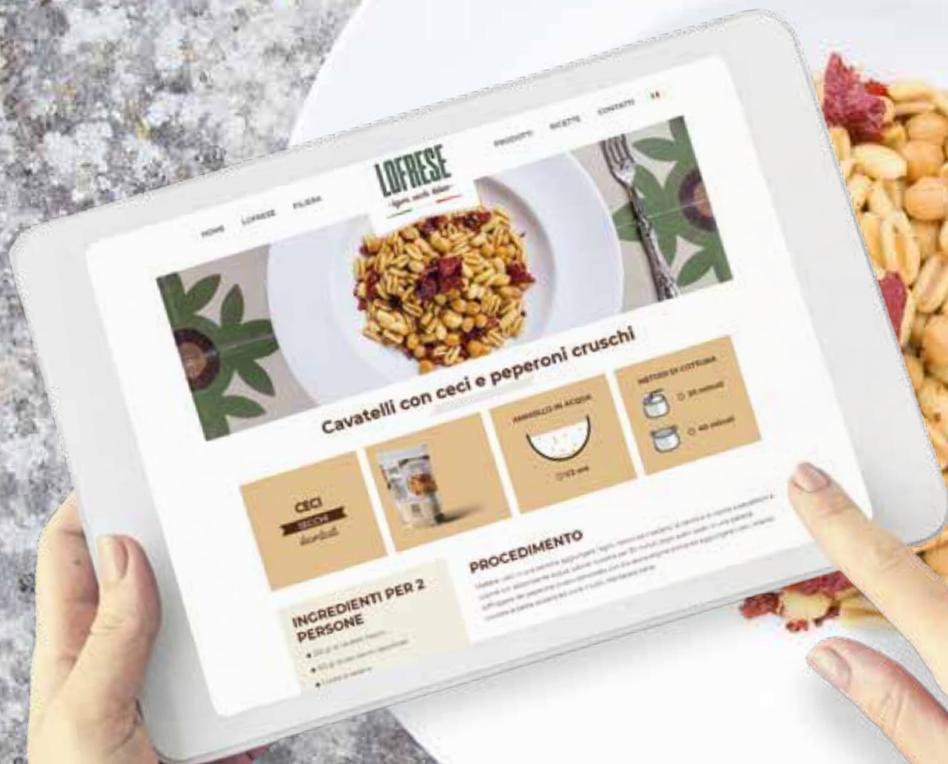




**PER CONQUISTARE IL 42%
DEI CONSUMATORI ITALIANI**

**Cartone Q.E.T.
6 PEZZI MONOFACING
13 cm x 19 cm**





Cavatelli con ceci e peperoni cruschi

CECI
ESCLUSIVA
L'ESPRESSO



FRASCELLO IN ACQUA
FRASCELLO

METODO DI COTTURA
50 minuti
40 minuti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
• 200 g di Cavatelli
• 100 g di ceci (in scatola)
• 100 g di peperoni cruschi
• 100 g di olio d'oliva

PROCEDIMENTO
Scaldare l'olio in una pentola e aggiungere i peperoni cruschi e cuocerli per 10 minuti. Aggiungere i ceci e cuocerli per 10 minuti. Aggiungere i cavatelli e cuocerli per 10 minuti. Aggiungere il sale e servire.



LOFRESE

-legumi secchi italiani-

DAI
**LEGUMI
SECCHI**
RICETTE
ECCELLENTI

LE RICETTE

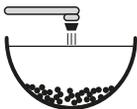


ZUPPETTA DI LENTICCHIE ROSSE, PANCETTA E PANE CROCCANTE

PROCEDIMENTO

Sciquare le lenticchie e metterle in una casseruola con carote, sedano e cipolla, aglio e alloro con un filo d'olio extravergine di oliva. Far cuocere per 30 minuti circa. Rosolare la pancetta con un filo d'olio ed adagiarla su carta assorbente, ripetere la stessa operazione con la mollica di pane tagliata a cubetti. Insaporire le lenticchie mettendole nella stessa padella della pancetta con del liquido di cottura. Impiattare inserendo in una fondina le lenticchie con un po' di brodo ed adagiarvi la pancetta croccante, i crostini di pane, dei rametti di rosmarino e un filo d'olio extravergine.

LAVARE CON
ABBONDANTE
ACQUA TIEPIDA



DIFFICOLTÀ



INGREDIENTI PER 2 PERSONE

160 gr lenticchie rosse Lofrese

100 gr pancetta

80 gr mollica di pane

1 costa di sedano,

1 carota e 1 cipolla

1 foglia di alloro

1 spicchio d'aglio

un rametto di rosmarino

olio, sale e pepe q.b.



METODI DI COTTURA



15 minuti



30 minuti



CALAMARO CON LENTICCHIE GIALLE DECORTICATE

PROCEDIMENTO

Preparare un fondo con olio, aglio e cipolla tritata finemente. Rosolato il tutto, aggiungere lenticchie e paprika, tostare il composto e portare a cottura, aggiungendo acqua o brodo come se fosse un risotto. La lenticchia deve rimanere al dente.

PER IL CALAMARO

Tagliare il calamaro e scottarlo in padella a fuoco vivo per ottenere l'effetto arricciato. Disporre sul piatto le lenticchie, adagiarvi il calamaro ed i germogli completando con un filo d'olio e sale.

CONSIGLIO

Le lenticchie hanno una rapida cottura. Evitare di cuocere a lungo per gustarle al meglio.



INGREDIENTI PER 2 PERSONE

400 gr calamari puliti

160 gr lenticchie gialle decorticate **Lofrese**

3 gr paprika

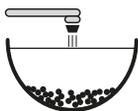
1 cipolla

1 spicchio d'aglio

germogli freschi



LAVARE CON
ABBONDANTE
ACQUA TIEPIDA



DIFFICOLTÀ



METODI DI COTTURA




10 minuti




5 minuti



CAVATELLI, CECI E PEPERONI CRUSCHI

PROCEDIMENTO

Mettere i ceci in una pentola; aggiungere l'aglio, l'alloro ed il sedano, la carota e la cipolla a pezzettoni e coprire con abbondante acqua. Lasciar cuocere per 30/40 minuti dopo averli salati. In una padella soffriggere del peperone crusco sbriciolato con olio extravergine d'oliva ed aggiungere i ceci. Intanto cuocere la pasta, scolarla ed unire il tutto. Mantecare bene.

IMPIATTAMENTO

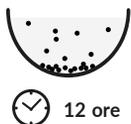
Disporre i cavatelli al centro del piatto con sopra un peperone crusco.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 250 gr di cavatelli freschi
- 160 gr di ceci secchi decorticati **Lofrese**
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 foglia d'alloro
- 5 peperoni cruschi già fritti



AMMOLLO IN ACQUA



12 ore

DIFFICOLTÀ



METODI DI COTTURA



20 minuti



40 minuti

LOFRESE

-legumi secchi italiani-

TECNOFARM SRL

Sede operativa:

Via Luigi Pasteur snc - Zona Industriale
70024 Gravina in Puglia (BA)

info@lofreselegumi.it | www.lofreselegumi.it

