



DIS PEN SER 2024

The text 'DISPENSER 2024' is rendered in large, white, sans-serif capital letters. Various product images are integrated into the letters: a chocolate hazelnut spread can (Frangipane) is inside the 'D'; a croissant with hazelnut spread is on top of the 'I'; a round chocolate spread tart is to the right of the 'S'; a round hazelnut spread tart is inside the 'E'; a croissant with hazelnut spread is to the left of the 'N'; a hazelnut spread can (Nociolata) is inside the 'S'; a manual spreader is to the right of the 'E'; a dark spreader tray is to the right of the 'R'; and a round white spread tart is inside the '4'.

Una linea di farciture golose per erogazione tramite dispenser che nasce dal nostro desiderio di offrire nuove soluzioni, pratiche e performanti, per l'applicazione dei prodotti della linea **Cremine**, creme spalmabili da farcitura di elevata qualità ingredientistica tra i nostri prodotti di punta, vere eccellenze per applicazioni di pasticceria artigianale.

Una novità frutto della preziosa collaborazione con **DAGA Food SRL**, realtà piemontese attiva nel settore Ho.Re.Ca. che si occupa di distribuzione, tra le altre cose, di prodotti da farcitura e dispenser. È proprio dalla selezione dei migliori prodotti da farcitura post forno Nutman che nasce questa nuova linea sinonimo di **qualità, praticità, innovazione**.

I momenti di consumo: la colazione

La colazione rappresenta quello che molti definiscono "il pasto più importante, principale della giornata" per il quale permane la tendenza al **consumo fuori casa, quotidianamente** (anche, talvolta, per necessità) o comunque con una **frequenza importante**. Nonostante, infatti, i bruschi cali dei consumi fuori casa a causa della pandemia, possiamo oggi confermare una **netta ripresa** che viene di fatto trainata dalla colazione, oltre che dal pranzo fuori casa. Di fronte a questo scenario

di continua crescita, nasce il nostro desiderio di offrire qualcosa di nuovo, fresco, non solo **per i nostri clienti** (gelaterie, pasticcerie, bar-caffetterie, hotel), che ricercano e necessitano di novità per differenziarsi dalla concorrenza sempre più fitta e agguerrita, ma anche **per il consumatore finale**, alla costante ricerca di nuove esperienze per soddisfare quei bisogni che, nell'epoca della più esasperata *customizzazione*, sono sempre più variegati, diversi.

Perché scegliere il dispenser?

I PLUS PER IL CONSUMATORE FINALE

- Maggior **freschezza del ripieno** e quindi un prodotto finito **qualitativamente superiore**
- Prodotto finito **standard ed omogeneo** in termini di ripieno grazie all'erogazione controllata (2 pompate e mezza – 14 g circa di ripieno per prodotto finito)
- Massima possibilità di **customizzazione** a seconda delle preferenze del consumatore grazie alla farcitura live, sul momento

- Non solo un prodotto ma anche un' **esperienza**: l'esperienza sul punto vendita, quella della farcitura live, sul momento, che certamente gioca un ruolo molto importante sul livello di qualità percepita dal consumatore
- La **versatilità** del prodotto lo rende perfetto non solo per colazioni, ma anche **brunch** o **merende super golose** (bomboloni, *crêpes*, *waffles*,...), per applicazioni di **caffetteria**, e molto altro!

E I PLUS PER IL TUO BUSINESS!

- **Riduzione dell'inventuto** a fine giornata e quindi degli **sprechi**: si farcisce solo quello che si vende, peraltro con **maggior controllo sulla quantità di ripieno erogata (standardizzazione del prodotto finito)** e quindi sui **costi del ripieno**
- **Riduzione delle referenze da gestire in vetrina** da cui derivano **semplificazione ed ottimizzazione dell'assortimento**: si gestisce una sola tipologia di cornetto, quello vuoto, e quindi una sola referenza a magazzino con ulteriore semplificazione
 - della fase di **preparazione in laboratorio**
 - dello **stoccaggio in magazzino** (ottimizzazione degli spazi)
- **Semplificazione della pianificazione**
 - della **produzione** in laboratorio
 - degli **acquisti** dai fornitori

- **Trasversalità** del prodotto finito (cornetto) vuoto, che permette il riutilizzo dell'eventuale inventuto in: merende golose, aperitivi sfiziosi (cd. cornetto salato)
- Il prodotto finito viene percepito come **qualitativamente superiore** da parte del consumatore finale
 - il **consumatore finale consapevole è disposto a spendere di più** per un cornetto migliore, più fresco, personalizzabile
 - la migliore qualità legittima l'**incremento dei prezzi di vendita €/cornetto** con conseguente **miglioramento dei margini ed impatto positivo sul business**
- **Destagionalizzazione dell'attività** (per le gelaterie): la versatilità di questo prodotto permette di ampliare l'offerta sul punto vendita con prodotti adatti ad ogni stagione (non solo gelato, ma anche bomboloni, *crêpes*, *waffles*, ...)

Eleganza e praticità: il dispenser Vela

Compatto, elegante e dal **design sofisticato**, si adatta perfettamente ad ogni ambiente, fungendo addirittura da vero e proprio elemento di arredo. **Semplice da montare e smontare per la pulizia abituale, igienico** e **pratico** grazie ai comodi **refill Nutman&Daga** usa e getta, **semplifica notevolmente il momento della colazione** sia in bar, pasticcerie che negli hotel grazie all'erogazione controllata con semplici "push".

usa e getta, **semplifica notevolmente il momento della colazione** sia in bar, pasticcerie che negli hotel grazie all'erogazione controllata con semplici "push".



Le nostre creme: l'assortimento

Tutte le nostre farciture sono di **elevata qualità ingredientistica, senza olio di palma e Gluten Free.**



crema spalmabile al gusto di cacao e nocciola (gianduiata), con il 25% di nocciole. Senza olio di palma.



crema spalmabile al gusto di pistacchio, con il 25% di pistacchi. Senza olio di palma.



crema spalmabile al gusto di nocciola e latte, con il 25% di nocciole. Senza olio di palma.



crema spalmabile al gusto di latte. Senza olio di palma.



al gusto rotondo ed equilibrato di albicocca (55%)



al gusto deciso ed aromatico dei frutti di bosco (more, ribes nero) e fragole (50%)

Non solo cornetti! Gli utilizzi

Le farciture in dispenser si prestano alle più svariate applicazioni:

CORNETTI E PICCOLI LIEVITATI DA FORNO
KRAPFEN
TARTELLETTE E FROLLE
CRÊPES, WAFFLES, PANCAKES
CAFFETTERIA GOLOSA

Svitando semplicemente il beccuccio per la farcitura, i dispenser si prestano per la colazione a *buffet* negli hotel: una soluzione pratica ed igienica per offrire un ampio assortimento di creme spalmabili e farciture nella ricca proposta di hotel e B&B.

CODICE	DESCRIZIONE	KG/PZ	N. PZ/ CART	GLUTEN FREE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
SUGIT25	Gianduiotta 25% S.P.	0,800 Kg	6	x		
SUNOCC25	Nocciolotta 25% S.P.	0,800 Kg	6	x		
SUPITT25	Pistacchiotta 25% S.P.	0,800 Kg	6	x		
SUBILA	Biancalatte S.P.	0,800 Kg	6	x		
MACOAL	Albicocca	0,900Kg	6	x	x	x
MACOFB	Frutti di bosco	0,900 Kg	6	x	x	x





Ci sono tanti gusti, uno solo è Nutman



INGREDIENTI E DECORAZIONI PER LA GELATERIA E LA PASTICCERIA
Nutman Group S.r.l. - Viale Italia 166/168 - Canelli (Asti) - Tel. +39 0141 835225
www.nutman-group.com - info@nutman-group.com

