

LANCIANO: "AGRUMATO SRL" PUNTA A NUOVI MERCATI INTERNAZIONALI E ARRICCHISCE SPECIALITA'

20 Dicembre 2024



LANCIANO - Gli obiettivi sono la penetrazione di nuovi mercati in Oriente e il rafforzamento su altri ormai consolidati, come Usa ed Europa, oltre al recupero di mercati dove, col Covid, la domanda si era affievolita, come il Giappone.

Si profila un anno nuovo impegnativo per l'azienda Agrumato SRL di Lanciano (Chieti), della famiglia Ricci.

Il marchio "Agrumato", simbolo dell'eccellenza artigianale abruzzese, si prepara ad affrontare sfide sempre più internazionali con i propri prodotti, come i condimenti a base di olio extravergine di oliva ed agrumi e i Pan'Agrumato, evoluzione creativa e salutista del classico panettone, perché viene realizzato solo con condimenti a base di Evo ed agrumi dell'azienda che sostituiscono il burro, trasformando così un prodotto della tradizione in una variante più "salutista", dove morbidezza e fragranza fanno da padrone.

Questo prodotto, molto apprezzato da chef rinomati e stellati, riesce ad unire la ricchezza delle tradizioni con un tocco di creatività moderna, rompendo gli schemi del classico dolce di Natale, e ponendo attenzione a gusto e benessere.

Quest'anno inoltre ci sono delle novità: al Pan'Agrumato integrale, ad esempio, è stata abbinata una crema spalmabile di cioccolato fondente e arancia che combina sapientemente nocciole, cioccolato, frutta secca, arance e un delicato olio all'arancia del marchio "Agrumato", dando vita a un equilibrio di sapori unico e sorprendente. Poi c'è il Pan'Agrumato al cedro che ripropone ingredienti come il cedro candito e uvetta sultanina bionda e una base di olio al cedro del marchio

“Agrumato”; a seguire c’è la variante arancia e cioccolato che ha una base di olio all’arancia, canditi di arancia mediterranea e cubotti di cioccolato fondente; Resta invariato il Pan’Agrumato al Montepulciano, il più richiesto e amato in assoluto, dove vi è una farcitura di vino Montepulciano d’Abruzzo e uvetta sultanina bionda di prima scelta. Il marchio “Agrumato”, quindi, punta a mantenere viva la tradizione dolciaria italiana, arricchendola con contaminazioni moderne e ingredienti di altissima qualità.

Novità anche nel packaging e anche qui l’azienda Agrumato SRL segna una netta rottura con il passato. Le nuove confezioni sono state progettate per essere più pratiche e comode, capaci di catturare subito l’attenzione del pubblico grazie a un design fresco e moderno.

Per rinnovare l’immagine del prodotto, l’azienda si è affidata a Lorenza Cotellessa, illustratrice internazionale, di Lanciano e che vive a San Vito, che si è formata tra Roma e Milano e che opera per aziende Italiane ed estere. Il nuovo packaging si ispira al territorio e alle tradizioni locali, con richiami alle Feste di settembre di Lanciano, alle sue luminarie e al Mediterraneo. Gli agrumi stilizzati, con colori avvolgenti, e le luci tipiche dei paesi del sud evocano un’idea di festa, solarità e calore, regalando un’emozione unica che richiama le radici del marchio “Agrumato”.

Alla guida di questo progetto di cambiamento ed espansione, il team Ricci – composto da Sante, Andrea, Lucrezia Ricci e da Giorgia D’Antonio – che continua a mettere passione e competenza al servizio di un marchio che rappresenta con orgoglio il territorio abruzzese nel mondo.