

DECO INDUSTRIE SAN MICHELE DI RAVENNA

«Ai dolci di Natale ci pensiamo noi»



LINEE di produzione ancora attive a San Michele di Ravenna, dove la cooperativa romagnola sta producendo panettoni e pandori in vista del Natale. Quest'anno la prima produzione è partita a metà luglio per assicurare il prezioso carico fino ai confini dell'Australia dove il dolce di Natale parte sui container imbarcati via mare. Ma il dolce tradizionale viene venduto con successo in Europa durante tutto l'anno perché consumato come pane da colazione soprattutto in Francia.

«Abbiamo prodotto, a partire dal mese di luglio, nelle linee di produzione di S.Michele circa 5 milioni di pezzi – spiega Alberto Ricci responsabile dello stabilimento – privilegiando come sempre il panettone e pandoro tradizionali, seguendo la ricetta imposta dai canoni ministeriali per il dolce natalizio». Come sempre i prodotti preferiti dagli Italiani sono quelli fatti

secondo le ricette classiche e tradizionali in prima fila il panettone e il pandoro semplice, ma anche i dolci farciti hanno trovato una loro importante nicchia di mercato, dal cioccolato amato soprattutto dai più piccoli alle varie creme di caffè, zabaione e nocciola.

Il grano italiano è la caratteristica dei nuovi prodotti lanciati per il Natale 2019 quello incartato a mano Giorgione con un grano pregiato e selezionato (per questo è venduto ad un prezzo più alto) e quello sempre di grano italiano ma di un'altra qualità per i panettoni e pandori a marchio Pineta.

«Entrambi i prodotti sono di ottima qualità – assicura Ricci – e sono realizzati con i più alti standard di selezione e produzione, dopo attente analisi di ricerca del nostro laboratorio, che vanta un team di super professioniste (tutte donne fantastiche) che lavorano per elaborare le ricette più ricche».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LINEE ANCORA A REGIME ALLA DECO



Due addette alla linea con panettoni appena sfornati

Pandori e panettoni si sfornano a S. Michele

A partire da luglio prodotti circa 5 milioni di pezzi, privilegiando i dolci natalizi tradizionali

RAVENNA

Linee di produzione ancora attive a San Michele di Ravenna, dove la Deco industrie sta producendo panettoni e pandori in vista del Natale. Quest'anno la prima produzione è partita a metà luglio per assicurare il prezioso carico fino ai confini dell'Australia, dove il dolce di Natale parte sui container imbarcati via mare. Ma il dolce tradizionale viene venduto con successo in Europa durante tutto l'anno perché consumato come pane da colazione soprattutto in Francia.

«Abbiamo prodotto, a partire dal mese di luglio, nelle linee di produzione di S. Michele, circa 5 milioni di pezzi, privilegiando come sempre il panettone e pandoro tradizionali, seguendo la ricetta imposta dai canoni ministeriali

per il dolce natalizio», spiega Alberto Ricci, responsabile dello stabilimento.

Come sempre i prodotti preferiti dagli italiani sono quelli fatti secondo le ricette classiche e tradizionali, in prima fila il panettone e il pandoro semplice, ma anche i dolci farciti hanno trovato una loro importante nicchia di mercato, dal cioccolato amato soprattutto dai più piccoli alle varie creme di caffè, zabaione e nocciola.

Per quanto riguarda il mercato italiano, ci sono tante novità in casa Deco Industrie a cominciare dalle due proposte: Premium con il panettone e pandoro di grano italiano Giorgione, e una orientata alla qualità e convenienza con panettone e pandoro a marchio Pineta. Entrambe le linee sono legate dalla ricerca dall'autentico sapore della tradizione italiana, perché realizzati e-



Un pandoro pronto per il forno

esclusivamente con grani coltivati, raccolti e macinati nello Stivale.

«Entrambi i prodotti sono di ottima qualità – assicura Ricci – e sono realizzati con i più alti standard di selezione e produzione, dopo attente analisi di ricerca del nostro laboratorio, che vanta un team di super professionisti (tutte donne fantastiche) che lavorano per elaborare le ricette più ricche».