Publicado en Olesa de Montserrat el 11/08/2020

Melón de Autor presenta el clásico melón con jamón ya preparado

PROGRESMAMI ha renovado el abanico de posibilidades añadiendo a su catálogo tres formatos de IV gama para las marcas Melón de Autor y Sandía Foodie

Entre las propuestas más destacadas se incluyen una nueva forma de comer melón con jamón mediante un recipiente termosellado de 250 gramos que consta de dos espacios diferenciados para mantener la textura de los productos inalterada. Esta frescura se garantiza gracias a la empresa holandesa Rijk Zwaan, que proporciona la semilla para un Melón de Autor de una textura más consistente. Por eso, el producto que se ofrece envasado tiene una vida útil de 6 días en frío y se enfoca a personas que disponen de poco tiempo y quieren alimentarse de manera saludable, fresca y cómoda.

Otras de las propuestas son Melón de Autor troceado y Sandía Foodie también a tacos listos para comer. Soluciones que buscan el equilibrio entre lo cómodo y lo saludable para poder degustar la fruta a cualquier hora y en distintos ámbitos.

La línea IV Gama ya se puede encontrar en supermercados Alcampo y tiendas Simplify. Además, Progresmami se encuentra en conversaciones con otras enseñas de la gran distribución en España para continuar la expansión en el mercado nacional.

En PROGRESMAMI también es muy importante la sostenibilidad de los productos, por eso se ha apostado por envases y tenedores elaborados con plástico reciclado y reciclable, para que las marcas Melón de Autor y Sandía Foodie ayuden a mantener el equilibrio del entorno; lo mismo sucede con Le Petit Autor, el producto Premium de melón mini que ya funciona muy bien en formato natural en mercados europeos muy exigentes.

Estas novedades están teniendo muy buena aceptación y funcionando mejor de lo previsto, solidificando el posicionamiento de la marca en el segmento Premium mediante una buena estrategia de diversificación y branding.

Progresmami

www.melondeautor.es

Datos de contacto:
Miquel Torradeflot
930 250 102

Nota de prensa publicada en: Olesa de Montserrat

Categorías: Nacional Nutrición Gastronomía Cataluña Restauración Consumo

NotasdePrensa

https://www.notasdeprensa.es