



DOLCE GELATO

Un mondo di dolcezze

PARTNER DI FIDUCIA
PER BRAND EXTENSION

UN PARTNER
ARTIGIANO PER LA
PASTICCERIA E LA
GELATERIA



AUMENTARE LA
PROPRIA QUOTA DI
MERCATO TRAMITE LA
BRAND EXTENSION
NEL SETTORE FOOD

La strategia di estendere il proprio brand a diverse tipologie di prodotto non è ormai da anni una sola prerogativa dei grandi nomi della moda o di colossi industriali. Con le maggiori possibilità tecnologiche di osservare i gusti dei clienti e le tendenze del momento, anche molte aziende del Food & Beverage stanno adottando questa politica di marketing in un'ottica di espansione dei mercati possibili.

L'AUMENTARE DELLA BRAND EXTENSION NEL GELATO

Quando arriva il caldo tutti, anche i brand, vorrebbero un gelato. A partire dalla Kinder che da marzo 2019 ha presentato con un tour di eventi in varie città d'Italia la sua nuova linea di gelati che nasce dalla collaborazione fra i due colossi Ferrero e Algida (Unilever) ed era già in vendita in altri paesi d'Europa. Così oggi si possono trovare sia al supermercato e anche al bar il [Kinder Bueno Ice Cream](#), ma anche la versione gelato dell'*Ovetto Kinder* con tanto d'immancabile sorpresa. D'altronde il trasformarsi in un gelato che va nel banco surgelati risolve l'annoso problema della stagionalità dei brand a base di cioccolato, come quelli Kinder, che ogni anno appena arriva il caldo vengono ritirati dagli scaffali perché altrimenti si scioglierebbero. Con la stessa logica anche Mars aveva già da tempo trasformato i suoi marchi *Bounty*, *Twix*, *Snickers* e anche *M&M's* in gelati che riprendono i gusti e spesso anche le sembianze del prodotto "originale".



I TREND NEL SETTORE DEL GELATO

Attenzione agli ingredienti

- Etichetta Pulita e attenzione agli allergeni

Ecosostenibilità

- Packaging ecosostenibile e riduzione delle plastiche

Ricerca della qualità in chiave healthy

- Nel retail e nella GDO si va sempre di più verso un gelato di qualità

DOLCE
GELATO È
IL
PARTNER
GIUSTO
PER UNA
BRAND
EXTENSION
NEL
SETTORE
FOOD



Un produttore
artigiano da
sempre attento
alla qualità



Una azienda con
più di 30 anni di
esperienza nel
settore



La garanzia di un
partner attento
all'innovazione di
prodotto e di
processo



Una produzione
certificata anche
per i prodotti
biologici

IL GELATO ALCOLICO

Dolce Gelato ha sviluppato un prodotto scalabile, a livello di gusto, su qualsiasi tipologia di alcolico e superalcolico.

Il prodotto non viene creato mediante la ricerca di aromi e coloranti ma usando direttamente l'alcolico come ingrediente.

Le nostre prove hanno visto creare con successo di pubblico gelati sia con gradazione 2,9° sia gelati con gradazione a 5,0°.

Il consumo del gelato è in crescita costante ed il gelato alcolico è una opportunità interessante di posizionamento su un nuovo mercato che gode di appeal e ringiovanisce il marchio.



GUSTI POSSIBILI



- Vini Bianchi (Prosecco, Champagne, etc...)
- Vini Rossi (Chianti, Valpolicella, Barbera, etc...)
- Birre (Birre bionde, rosse, IPA, Stout, etc...)
- Amari e Distillati
- Whiskey e Grappe
- Superalcolici (Rum, Gin, Vodka, etc...)
- Cocktails (Mojito, Spritz, Negroni, etc...)

GELATO ALCOLICO AL VINO

Grazie ad un fine lavoro di ricerca e sviluppo per noi è possibile andare a creare un gelato artigianale che conservi il gusto e le caratteristiche organolettiche del vino con cui è stato prodotto.

Tra i gusti che abbiamo visto avere più successo sia a livello di gusto che di gradimento del pubblico nei nostri test ci sono vini sia bianchi che rossi come:

- Prosecco
- Muller Thurgäu
- Chianti
- Valpolicella
- Nero d'Avola



GELATO ALCOLICO ALLA BIRRA

Anche la birra ha alte potenzialità nel gelato, i nostri test più riusciti hanno visto coinvolte birre di tutte le tipologie dalle Bionde più popolari, alle Rosse più aromatiche, alle Stout più particolari.

Tra i marchi che abbiamo testato vi sono

- Guinness
- Ichnusa
- Moretti



GELATO COCKTAIL

La mixology si può applicare al gelato per creare interessanti gusti, freschi e dissetanti che non hanno nulla da invidiare alla loro versione long drink.

Alcuni dei cocktail che abbiamo ricreato con successo sono:

- Spritz
- Spritz bianco / Hugo
- Negroni
- Mojito
- Caipirinha





COBRANDING E PRIVATE LABEL

DOLCE GELATO È DISPONIBILE PER
PROGETTI DI:

- COBRANDING
- PRIVATE LABEL

IN ENTRAMBI I CASI IL VOSTRO
PRODOTTO SARÀ L'INGREDIENTE
PRINCIPALE INSIEME ALLA NOSTRA
PROFESSIONALITÀ.



COBRANDING

Dolce Gelato è aperta a proposte di cobranding del prodotto che vadano a valorizzare con un apposito contratto di collaborazione entrambi i brand. Il risultato sarà un aumento della potere comunicativo del brand con la possibilità di andare ad acquisire anche una nuova fascia di clientela.

Potenziare il vostro marchio con una collaborazione semplice ed immediata vi porter a sfruttare al massimo la vostra forza comunicativa.

* Il Marchio Aperol Spritz è stato usato solamente a scopo d'esempio. I diritti sono riservati a © Davide Campari-Milano N.V.



PRIVATE LABEL

Dolce Gelato è disponibile anche per lavorazioni private label sia per quanto riguarda il gelato alcolico sia per quanto riguarda la gamma classica dei nostri gusti.

Sarà nostra cura sviluppare per voi il miglior prodotto possibile valorizzando al massimo i valori del vostro brand.

* Il Marchio Campari è stato usato solamente a scopo d'esempio. I diritti sono riservati a © Davide Campari-Milano N.V.



NON SOLO GELATI ALCOLICI..

Dolce Gelato può produrre, non solo gelati ma anche gelato soft, sorbetti, smoothies, prodotti di pasticceria da forno, semifreddi e monoporzioni.

Con 4 laboratori di produzione Dolce Gelato è un partner pronto a realizzare una estensione golosa del vostro brand nel settore della pasticceria e della gelateria.

L'attenzione alla qualità è garanzia di un prodotto, oltre che innovativo, buono.



UN PACKAGING ECOSOSTENIBILE E PERSONALIZZATO



Stile Sostenibile

Dolce Gelato è una azienda attenta all'ambiente e che già da anni acquista energia prodotta solamente da fonti rinnovabili.

I nostri nuovi prodotti saranno tutti ripensati in ottica ecosostenibile, per quanto riguarda il gelato e i prodotti di pasticceria abbiamo alcune partnership con produttori di packaging sostenibile eocompostabile, siamo impegnati nella

riduzione dell'uso della plastica nel

CONTATTI



**DOLCE
GELATO**

Un mondo di dolcezze

- Andrea Zurini
- Cell. +39 345 3626360
- Mail: commerciale@dolcegelato.it
- Sito: www.dolcegelatoitalia.com