

pane Délifrance, specialità pronte ad ogni ora

INNOVAZIONE Il pane industriale (precotto e surgelato) guadagna posizioni grazie ai valori di flessibilità (pronto in 5-10 minuti in forno elettrico), economia (non si butta via niente), scelta, qualità, tecnologie innovative. Non è un caso quindi che Délifrance, colosso della croissanterie, sia entrato anche nel mercato delle michette. Abbiamo chiesto i particolari a Franck Bocquet, amministratore unico di Délifrance Italia (**delifrance.it**), che in proposito dice: «In Italia il pane industriale ha grandi potenzialità di sviluppo. Oggi è al 2% del mercato, nel resto d'Europa arriva al 12-13%. Grazie alla presenza nel no-

stro azionariato di un molino e di un gruppo di coltivatori, possiamo garantire la tracciabilità della filiera, dalle materie prime al prodotto finito (no ogm). Soddisfiamo diverse esigenze degli operatori, dalla pezzatura da 80-110 g da farcire per i bar (Baguette, Ciabattino) alla monoporzione da tavola da 40 g come i Chicchi ai semi di papavero, cereali, noci, sesamo (foto). Usiamo anche tecnologie particolari come la conservazione in atmosfera controllata che permette lo stoccaggio a temperatura ambiente».

R.G.

