



# --Sughi Gourmare--

## Il Sogno Verde srl azienda agricola

### CHI (SIAMO):

La nostra Azienda Agricola il Sogno Verde ha sede in Forte dei Marmi (Lu) - Versilia, una delle località turistiche più famose d'Italia, nasce con la Mission di aiutare le persone a mangiare meglio riscoprendo il vero gusto del cibo e dando valore al lavoro degli agricoltori del nostro territorio, lo facciamo coltivando **ortaggi soltanto Biologici** nel rispetto della *stagionalità* e dell'*ambiente*.

### CHE COSA (FACCIAMO):

Ci impegniamo ogni giorno a coltivare i nostri ortaggi per riportare finalmente sulla tavola dei consumatori i *sapori e i profumi originali della natura e del cibo a km0*, appena raccolti gli ortaggi li portiamo nel nostro vicino *laboratorio produttivo con Bollo CE* e li *trasformiamo in sughi pronti insieme al pesce fresco acquistato da pescatori locali*.

## QUALI PROBLEMI POSSIAMO RISOLVERE PER I VOSTRI CONSUMATORI?

- 1) SCARSITA' DI TEMPO , Secondo alcuni dati della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe), gli italiani cucinano in media al massimo per 37 minuti al giorno, rispetto ai 60 minuti di 10 anni fa, chi non ha tempo di prepararsi da solo i pasti è circa il 27%.
  
- 2) AMANTI DELLA CUCINA CHE SANNO....., Tra chi non vuole rinunciare alla buona cucina ci sono quelli che
  - Sono abili in cucina ma non amano uscire al ristorante o comunque sostenere i costi elevati per acquistare il pesce fresco, complessivamente circa il 25% si trova in una di queste due situazioni, il fatto di non uscire e delle limitazione delle finanze personali sono temi assolutamente di attualità causa COVID per questo la % è decisamente salita e salirà ancora visto che il sondaggio è stato fatto pre-virus.
  
  - Oppure quelli che nonostante lo sappiano preparare non hanno voglia di pulire il pesce, di avere cattivi odori per casa prima durante e dopo, in quanto alla fine del pasto è necessario ripulire a fondo stoviglie e cucina se si prepara pesce in casa. Soprattutto in città, in certe abitazioni piccole il cattivo odore della spazzatura può essere un serio problema.
  
- 3) AMANTI DELLA CUCINA CHE NON SANNO..... tra questi troviamo gli sperimentatori desiderosi di provare piatti nuovi e originali (18%), solo un italiano su quattro (24%) è capace di cucinare un menu completo mentre quelli che proprio non sanno cucinare sono il 6,9%, per non parlare poi di quelli che non sanno scegliere il pesce, non abbiamo un numero preciso ma solo una risicata minoranza degli italiani è in grado di sceglierlo e conservarlo correttamente.
  
- 4) SPORTIVI amanti del mangiar sano che cercano grande apporto di nutrienti da dare al proprio organismo, in aggiunta ad energia e proteine

## I Nostri sughi risolvono tutti e 4 questi problemi..... !!!!

In quanto **sono già pronti**, basta aprire il barattolo e buttarlo nella pasta ancora fumante appena scolata oppure in abbinata a verdure calde, a secondi o con del pane leggermente riscaldato.

Sono comunque personalizzabili per chi vuole aggiungere il suo tocco in cucina, per chi volesse trucchi o suggerimenti il nostro chef offre soluzioni online gratuitamente. Il metodo di lavorazione artigianale, un'attenta scelta degli ingredienti sani e un sistema logistico che accorcia al minimo i tempi che portano il sugo sulla tua tavola accontentano soprattutto gli amanti del mangiar sano e dei sapori originali del cibo senza che questi siano alterati dalla chimica.

## PERCHE'(COMPRARE I NOSTRI SUGHI- quali vantaggi per il B2B) ?

Siamo consapevoli che ciascuno di noi sia come azienda che come privato viene quotidianamente assediato da offerte commerciali di ogni tipo che promettono l'Elisir di lunga vita o quasi, mentre i posti sugli scaffali, lo spazio nelle cucine e nella mente del consumatore o degli operatori Ho.Re.Ca è sempre meno. Proviamo quindi a darvi qualche motivo di riflessione concreto per cui scegliere i nostri prodotti:

### 1) PRODOTTO ALTAMENTE DIFFERENZIATO:

Ci stiamo posizionando come First Mover in una Nicchia di mercato all'interno del comparto delle Conserve Ittiche, ovvero quello dei pronti di pesce da scaffale e dei sughi di pesce pronti, attualmente prevede la presenza di grandi e piccoli players che si scannano, salmone a parte, per tonno e sgombro, lasciando poco presidiato appunto il mercato dei sughi pronti di pesce che invece racchiude interessanti potenzialità, come testimoniano i dati illustrati all'ultimo SANA 2019 di Bologna, infatti il "pronto da mangiare" è il vero successo del momento, sia come piatto confezionato acquistato al supermercato sia come e-food, ovvero cibo ordinato online.

Tra gli scaffali, il "ready to eat" fa registrare una crescita media del +5,6%, nel 2019, ben 3,5 milioni di italiani hanno usufruito del food delivery a casa, facendo segnare un +80% rispetto al 2018, ovviamente nel 2020 causa Covid il food delivery è esploso.

Il nostro Posizionamento è differenziante in quanto siamo gli unici in Italia al momento ad utilizzare TUTTI gli ingredienti BIO certificati e ortaggi auto-prodotti a km0 (ovviamente il pesce essendo fresco di mare non è certificabile come ingrediente bio per legge nonostante sia totalmente naturale), inoltre rispetto alla concorrenza utilizziamo in media il 15/20% in meno di pomodoro che uccide il sapore del pesce privilegiando appunto la maggiore presenza di pescato rispetto ai competitors, coniugando la qualità artigianale del prodotto con l'organizzazione aziendale.

### 2) PER GROSSISTI e OPERATORI HO.RE.CA

- **Aumentare il fatturato attraverso l'ampliamento dell'offerta del proprio menù potendo inserire prodotti BIO, a KM0 e SENZA GLUTINE**, Ampliare l'offerta ai consumatori riducendo lo spazio sugli scaffali per fuggire dalle solite guerre di prezzo, i nostri sughi permettono di **ampliare con un solo prodotto l'offerta contemporaneamente in queste suddette 3 diverse categorie**

- **Aumentare i margini per i GROSSISTI**, facciamo un veloce esempio numerico solo di carattere indicativo, in quanto con il formato più grande da 310g si possono somministrare 4 sughi, se ipoteticamente venisse venduto da voi ai vostri clienti a 4,55 € ( ovvero con un ricarico vostro del 30% quindi pari a 1,05€ in più rispetto ai 3,50€ di acquisto) il ristorante di turno che acquista da voi si ritrova a pagare 4 sughi 4,55€, ovvero paga un singolo sugo di pesce con ingredienti BIO a km0 con ortaggi auto-prodotti soltanto 1,13€.

- **Aumentare i margini per bar ristoranti hotel etc...**

Il ristorante o operatore economico di turno che acquista abbiamo detto paga ad esempio 1,13€ un singolo sugo con un po' di pasta, un primo di pesce di qualità in un ristorante/bar normale, a seconda delle differenti zone geografiche, in genere viene venduto tra i 9€ e 13€....vuol dire circa 10 volte il prezzo del singolo sugo !!! Niente male come margine per mettere l'acqua al fuoco e poco altro non trovate? Anche se vogliamo imputare a quel singolo piatto, come da corretto controllo di gestione, la sua quota di

costi sia diretti che indiretti per la struttura e tutto il resto nel calcolare il margine si parte sempre da un prodotto che viene venduto a circa 10 volte il suo costo d'acquisto !!!!!

**- Diminuire i costi...**

Se si considera il tempo che serve a un cuoco preparare un primo di pesce, comprensivo di acquisto delle materie prime, preparazione del pesce, cottura, pulizia successiva, imputazione dei costi di struttura etc.. sicuramente un proprietario spende di più di 1,13€ a singolo sugo, soprattutto i nostri sughi fanno risparmiare tempo da poter dedicare ad altri piatti.

Non c'è bisogno di cuochi o personale specializzato li può cucinare e servire chiunque , basti pensare a quelle attività con cucine poco strutturate che fanno piatti veloci o a quelle attività stagionali che magari nei periodi di bassa stagione - Prodotto con diversi utilizzi, nasce come sugo per la pasta, ma è utilizzabile anche per crostini, o per l'aperitivo ad esempio su patatine o polentine fritte ad esempio ma ce ne sono molti altri...

## **I NOSTRI SUGHI:**

L'azienda può vantare le seguenti produzioni:

- **Sugo di Triglia,**
- **Sugo di Moscardini,**
- **Ragù di Mare,**
- **Sugo al nero di Seppia**
- **Sugo alle Arselle/telline ( NOVITA' )**

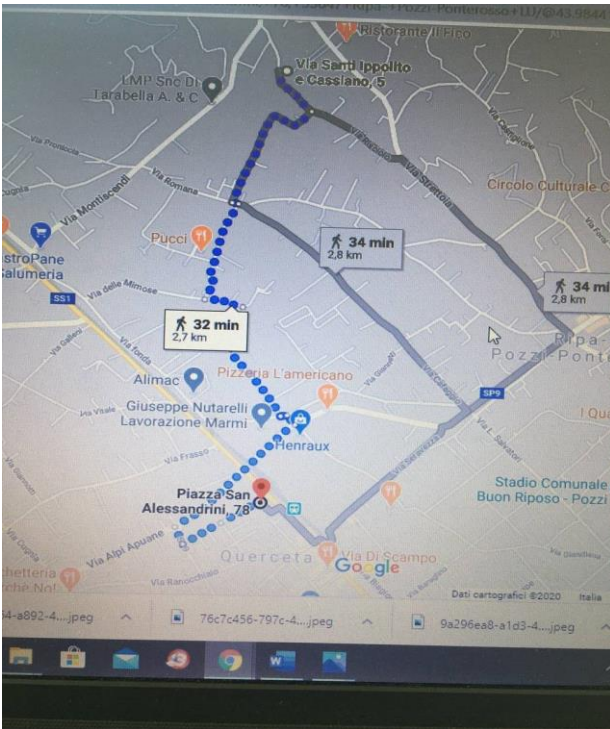




## COME (LO FACCIAMO) -Processo Produttivo

Il processo produttivo è molto semplice, un volta raccolti gli ortaggi auto-prodotti nei nostri campi li portiamo nel nostro laboratorio che **dista a piedi solo 2,7 km** quindi a reale KM0!!! Sempre lì arriva il pesce fresco acquistato da pescatori locali attentamente selezionati con cui verificiamo insieme la qualità del prodotto al momento dell'arrivo, a questo punto prepariamo i nostri sughi in una grande pentola...





Una volta pronti mettiamo il sugo in vasetti di vetro e poi in Autoclave per sterilizzarli a 121° SENZA nessuna aggiunta di conservanti o additivi vari, l'autoclave consente un naturale processo di sterilizzazione che permette di acquisire al prodotto una shelf life di 2 anni creando un sotto-vuoto, ovviamente non essendoci dentro conservanti se il vasetto non viene consumato interamente bisogna conservarlo in frigo per un periodo non superiore ai 2 giorni.

La nostra idea è quella di tutelare le persone attraverso il controllo sull'intera filiera produttiva, a partire dalla pianificazione annuale delle coltivazioni mediante supporto agronomico interno grazie ai nostri agronomi Sara e Giovanni, che affiancano sul campo i nostri contadini fornendogli supporto e valutando insieme le eventuali necessità di approfondimento di conoscenze tecniche o modifiche da apportare per assecondare al meglio la natura nei suoi percorsi biologici e biodinamici.



## CHIUDIAMO CON I 15 TREND DEL MOMENTO .....

Considerando i 15 trend del momento più importanti per la vendibilità dei prodotti nel food, evidenziati nell'ultima edizione della pubblicazione annuale Bio Bank 2019 :

- #Origine: nel mercato globale cresce la richiesta di prodotti regionali e locali;
- #Veg: inarrestabile la crescita dei consumi di prodotti vegetariani e vegani;
- #BabyKids: spesso il bio entra nel consumo familiare con la nascita di un bimbo;
- #DeGustibus: cambiano gusti e bisogni, assortimenti sempre più ampi e profondi;
- #Sostenibile: ridurre l'impatto ambientale a 360° per l'intero ciclo di vita del prodotto.
- #Senza: a trainare le vendite sono i prodotti senza glutine e senza lattosio;
- #RiccoDi: tra i più gettonati: ricco di fibre, integrale, fonte di proteine vegetali; Omega3
- #Superfood: superstar curcuma e zenzero
- #GraniAntichi: apprezzati perché senza modifiche genetiche e con meno glutine;
- #CibiFermentati: si cerca sempre di più il benessere generale con la salute dell'intestino;
- #Biodinamico: eccellenza del bio made in Italy, apprezzato in Italia, richiestissimo all'estero;
- #Etico: tris vincente: lavoro dignitoso, inclusione sociale, contrasto alle mafie;
- #AntiSpreco: sempre di più parola chiave dei consumi;
- #FattoinCasa: si ritorna ai fornelli per mangiare più sano, risparmiare, stare insieme;
- #PiattiPronti: soluzione giusta per chi non ha tempo e vuole conciliare gusto e salute

**I nostri sughi ne hanno 12 su 15**

