



Comunicato stampa

Unigrà lancia OraSi OroGiallo, la bevanda con proteine di pisello giallo

La vera alternativa proteica alla soia nel mercato delle bevande vegetali. Una proposta arricchita con calcio e vitamina D e con un'importante presenza di proteine vegetali in grado di coniugare un forte contenuto nutritivo e healthy ad un ottimo sapore.

Unigrà lancia OroGiallo OraSi, bevanda con proteine di pisello giallo che rappresenta la prima e unica alternativa proteica alla soia. Una novità assoluta che, oltre ad arricchire e dare nuovo valore aggiunto all'ampia gamma di prodotti vegetali di alta qualità OraSi, rappresenta un perfetto mix tra benessere e gusto, rispondendo così agli insight dei consumatori che spesso riscontrano nel sapore un limite dei prodotti con claim "ricco di proteine".

OroGiallo intercetta inoltre un trend ormai consolidato, che ha decretato il successo del mercato delle bevande vegetali. Una realtà cresciuta senza sosta in tutto il mondo, anche in Italia, dove i consumatori appaiono sempre più orientati verso segmenti alternativi al latte vaccino, tanto che si stima che, da qui al 2023, il "lactose free" crescerà di un ulteriore 30,5%, a fronte di una costante flessione del lattiero-caseario (Fonte dati: Nielsen Market Track 2018 - Euromonitor International).

La "post milk generation" è ormai un target ampio e molto trasversale, aperto alle novità e ai moderni stili di vita e di alimentazione, come quello legato al consumo di cibi "ricchi di proteine", in continuo aumento. Basti pensare che, tra il 2013 e il 2018, in Europa, i nuovi lanci in ambito FMCG caratterizzati da claim associati alle proteine sono cresciuti del 407% (Fonte dati: Mintel 2018).

Sana e nutriente, in quanto arricchita con calcio e vitamina D e con un importante contenuto di proteine vegetali (4 g per porzione), OroGiallo OraSi si propone dunque come ottima alternativa non solo per vegetariani e vegani, ma anche per gli intolleranti e per tutti coloro che preferiscono evitare prodotti di origine animale.

Il valore aggiunto di OroGiallo è innanzitutto nella proteina del pisello giallo, che si distingue per i suoi numerosi benefici salutistici e nutrizionali: è altamente biodisponibile e saziante, favorisce il potenziamento muscolare, ha un basso contenuto di carboidrati, zucchero e grassi, è senza allergeni e Ogm free, garantisce un'elevata digeribilità e presenta circa l'85% di contenuto proteico.

OroGiallo è anche sostenibile, caratteristica sempre più importante per i consumatori moderni: la coltura del pisello giallo migliora la fertilità del terreno, arricchendolo di azoto, e impiega meno acqua, garantendo un impatto ambientale davvero minimo. Un'attenzione all'ambiente in linea con la filosofia di Unigrà, che negli ultimi anni ha dato vita ad una filiera corta di soia e riso OraSi, 100% emiliano-romagnola, controllata e garantita dal campo alla tavola.

"Importanti benefici nutrizionali, gusto eccellente, sostenibilità: sono davvero tante le caratteristiche vincenti di questa nuova referenza sottolinea Federico Camiciottoli, Direttore Business Unit Consumer Unigrà. Crediamo dunque che OroGiallo - prosegue - possa essere accolta positivamente da un consumatore sempre più attento alla promessa di benessere offerta dai prodotti che, nel nostro caso, è ben evidenziata on pack. Supporteremo il lancio di OroGiallo con una campagna stampa trade e una campagna televisiva da fine maggio e digitale che coprirà tutto il 2019".

Ideale a colazione nel caffè, con i cereali e i biscotti, OroGiallo è cremosa e buona come il latte vaccino e nutriente come la bevanda di soia: una preziosa diversificazione del brand OraSi, che si inserisce in uno scenario di mercato caratterizzato proprio dal costante rallentamento delle referenze a base soia (-13,3% a volume nel segmento bevande nell'AT marzo 2019) e dal contemporaneo aumento dei consumi di bevande vegetali di terza generazione, come canapa, noci e legumi (Fonte dati: Euromonitor 2018).

Ufficio stampa Unigrà

Ad Astra Communication

Stefania Casagrande - mob. 393 9994515

Fabrizio Conti Riva - mob. 342 8007500

t. 051 2961230 | mail. press@adastracommunication.com