Il tiramisù smart alla prova della grande distribuzione

Patrizia Pagani - 5 Luglio 2022

Nei market bar di alcune superfici ad elevata visibilità dell'insegna Carrefour ha recentemente debuttato la prima macchina per realizzare il tiramisù espresso

Meesoo è riuscita a posizionare la propria macchina per il tiramisù espresso in alcuni market bar Carrefour a Milano. L'inserimento consente al retail di raggiungere due importanti obiettivi: il primo è quello di conservare il prodotto in modo ottimale sia sul piano delle temperature che a livello igienico-sanitario; inoltre, consente di ottenere un buon tiramisù anche a cura di operatori non necessariamente formati in pasticceria.
L'idea di fondo è rendere il tiramisù **disponibile in tutti quei contesti** in cui non risulti attivo un laboratorio/cucina oppure, laddove presente, non riesca a garantire la sua realizzazione.

La pasticceria diventa smart

Un accordo ad elevato potenziale di business grazie al coinvolgimento di negozi di primo piano come Citylife Largo Domodossola, Viale Bezzi (zona De Angelis) e Metrò Brenta in Corso Lodi – e a Varese centro, zona stazione. "Si tratta di un tassello importante per la crescita della società. Confidiamo di poter continuare a collaborare con l'insegna per espandere la presenza in altri punti di vendita, anche dei formati Iper ed Express" afferma Iuri Merlini, fondatore e ceo dell'azienda. "Pur trattandosi di un dolce di facile preparazione, sono richieste molta cura ed attenzione per la sua corretta conservazione".

Dolcezza che fa business

Iuri Merlini, fondatore e ceo di Meesoo

Entrata nel mercato nel 2016, Meesoo ha saputo effettuare un percorso di crescita costante, eccezion fatta per il rallentamento accusato nel biennio della pandemia. “Al momento viene distribuita nella maggior parte delle regioni italiane, oltre che in numerosi Paesi europei ed anche in realtà extra-UE, quali Arabia Saudita, Qatar, Libano, Georgia”, sottolinea Merlini. “Nel corso del 2022 abbiamo anche intrapreso il percorso per l’ottenimento della certificazione BRC, indispensabile per conquistare il mercato USA”.

Un’idea per golosi

Il concept di prodotto si basa, da un lato, su una ricetta realizzata con ingredienti di prima qualità dosati con cura e -dall’altro- su una macchina da banco di piccole dimensioni dotata di una tecnologia esclusiva per lavorare la crema, donandole la giusta consistenza e mantenendo le condizioni ideali per preservarne la freschezza. La macchina è destinata agli operatori professionali del canale horeca -quali caffetterie, bar, gelaterie, ristoranti, catering, hotel- e punta a conquistare i consumatori desiderosi di tuffarsi in un morbido e gustoso tiramisù espresso preparato davanti ai loro occhi.