

CREMA ■ SPALMABILE

A base di legumi e
■ scarti alimentari
recuperati

100% vegetale



I nostri clienti sono: ■

- Consumatori attenti alla sostenibilità
- Giovani e famiglie che cercano prodotti sani
- Persone interessate a prodotti vegani
- Persone intolleranti al lattosio
- Chi vuole ridurre lo spreco alimentare



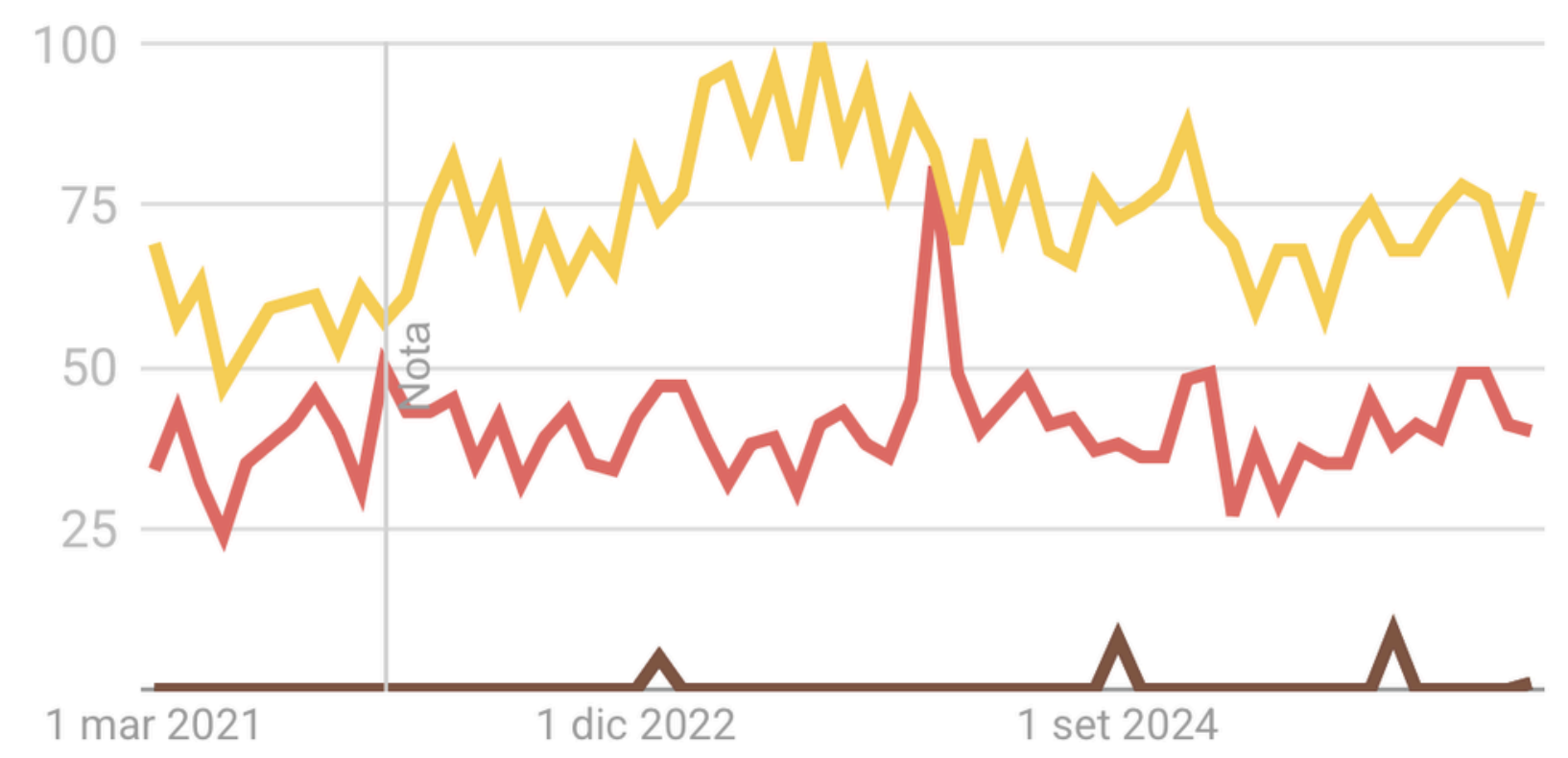
● **Alimenti sostenibili**
Termine di ricerca

● **Prodotti vegani**
Termine di ricerca

● **Intolleranti al lattosio**
Termine di ricerca

☰ Tutto il mondo, Ultimi 5 anni

Interesse nel tempo



Cosa si aspettano i clienti

- Ingredienti naturali
- Prezzo accessibile
- Gusto buono e texture cremosa



I concorrenti ci condizionano perché

Offrono creme dolci molto conosciute



Alcuni hanno versioni vegane o senza lattosio



Sono già presenti sul mercato



dobbiamo creare un gusto buono e piacevole



dobbiamo essere ancora più inclusivi



dobbiamo proporre qualcosa di nuovo e diverso

Che materie prime ci servono?

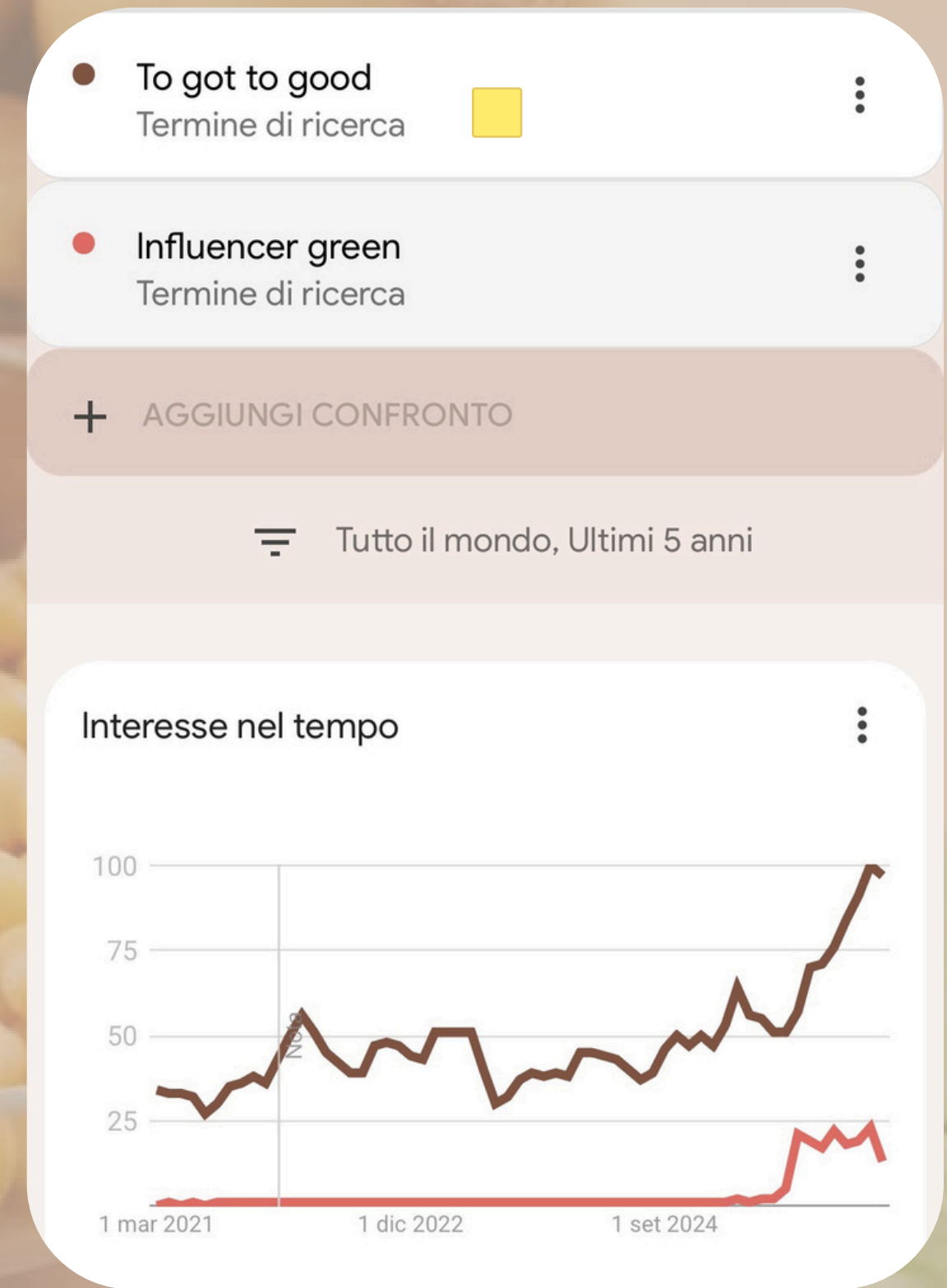
- Legumi (ceci, lenticchie, fagioli)
- Scarti alimentari recuperabili
 - Ingredienti dolci naturali (zucchero, cacao, vaniglia)

Dove li troviamo?

-
- Aziende agricole locali
- Supermercati e negozi con eccedenze
- Ristoranti e mense per scarti vegetali

Possibili sinergie:

- Aziende agricole locali
- Supermercati e ristoranti per recupero scarti
- Associazioni anti-spreco
- Realtà e influencer green



Trend esterni che influenzano la nostra idea:



- Tecnologiche – tecniche per recupero scarti e trasformazione alimentare



- Culturali – consumatori più attenti a origine e impatto etico



- Economiche – aumento prezzi materie prime, ricerca prodotti accessibili
- Sociali – crescita diete vegane, senza lattosio, healthy



- Ambientali – attenzione a sostenibilità e riduzione sprechi

Opportunità

- Cresce l'interesse per prodotti sostenibili
 - Domanda di alternative vegane/healthy
- Possibilità di collaborazioni green



Minacce

- Mercato delle creme già affollato
 - Brand molto forti
- Costi materie prime in aumento



Vs