

Laloni Piacere & Benessere

Cioccolato artigianale di qualità in farmacia



La tua farmacia la garanzia per il consumatore

Tutto il gusto del cioccolato artigianale Laloni arriva in farmacia, ed è senza zucchero.

Un'esclusiva per la tua farmacia.

Il farmacista, come "Consulente della salute", promuove un **sano** stile di vita ed un corretto uso dei prodotti che vende e promuove. Coltiva un rapporto di **fiducia** con il proprio cliente e lo guida verso un obiettivo di benessere grazie ad una gamma completa di prodotti e servizi.



Piacere & Benessere Scenario attuale e prospettive future

Fattori Critici

Il supermercato ruba spazio. Il generico sottrae fatturato.

Comunicazione uniforme.

Mancato coinvolgimento del cliente tramite soluzioni mirate.

Le Soluzioni Possibili

Realizzare ed integrare nuovi spazi per proposte in farmacia.

Integrare e recuperare.

Prodotti di qualità superiore.

Ruolo attivo del farmacista.

Scenari Futuri

L'ampliamento dei beni e servizi in farmacia come vettore di innovazione e fattore di successo.

La personalizzazione in esclusiva come fattore di successo.



Piacere & Benessere

Una proposta esclusiva ed originale che accompagna e fidelizza il cliente

Limiti Proposte Attuali	Opportunità Piacere & Benessere
Cioccolato industriale	Cioccolato artigianale di "Made in Perugia"
Concorrenza supermercati	Prodotti esclusivi per il settore farmaceutico
Scarsa palatabilità	Ricetta Laloni con ottima palatabilità
Costi elevati	Costi contenuti
Packaging industriale	Packaging <i>customisation</i>
Scarsa Comunicazione	La farmacia propone il prodotto in <i>private label</i> nuovo ruolo attivo farmacista
Scarsa Comunicazione	Informazione medico-scientifica attraverso un network sanitario-accademico consolidato
Prodotto ghettizzato	Prodotto per maggiori fasce di utenti
Industria alimentare	Industria alimentare + Industria Farmaceutica + Mondo accademico
Messaggio assente	Piacere & Benessere: la tua garanzia di integrazione e nutrizione artigianale
Uno dei tanti (in tutte le farmacie)	Prodotto esclusivo che attira e fidelizza il cliente





Piacere & Benessere

Una proposta esclusiva ed origniale che fidelizza il cliente







Tavoletta di Cioccolato

Tavoletta di cioccolato extra fondente 60% senza zuccheri aggiunti, edulcorato con maltitolo. Con pasta di cacao monorigine. Disponibile nelle versioni da 50 e 100 g.

Il cioccolato da noi impiegato è di esclusiva provenienza dall'*Ecuador* (monorigine); paese culla del cacao aromatico mondiale, dove cresce il cacao della migliore qualità.

La varietà *Nacional-Ariba* è definita "cacao fino de aroma" per le virtù aromatiche espresse e l'elevata presenza di composti polifenolici.

Edulcorato con maltitolo, zucchero non diabetogeno né cariogeno.



TAVOLETTA DI CIOCCOLATO

Cioccolato Extra Fondente 60% Edulcorato con Maltitolo

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI



IMONI



TAVOLETTA DI CIOCCOLATO

Cioccolato Extra Fondente 60% Edulcorato con Maltitolo

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI



PREMIUM ITALIAN CHOCOLATE



REMIUM ITALIAN CHOCOLATE



Tavoletta Grancrudo®

Tavoletta di cioccolato raw extra fondente 70% senza zuccheri aggiunti, edulcorato con estratto di fiori di cocco. Con pasta di cacao monorigine Ecuador. Disponibile nelle versioni da 50 e 100 g.

La componente edulcorante della Tavoletta Grancrudo® è costituita da zucchero estratto da fiori di cocco, caratterizzato da una propria gradevole caratteristica aromatica e dalla presenza di fibre (inulina).

L'inulina modera l'assorbimento intestinale degli zuccheri semplici. Lo zucchero da cocco ed il cioccolato ottenuto con questo ingrediente, pertanto, sono ottimi per coloro che hanno la necessità di contenere la quantità di zuccheri asunti quotidianamente. Il nostro cioccolato non è semplicemente una fonte di calorie "vuote", ma fonte di minerali (ferro, magnesio, potassio) e vitamine (in particolare B1, B2, B5, E). Tali nutrienti sono inoltre presenti in forma particolarmente biodisponibile!



TAVOLETTA GRANCRUDO°

Cioccolato Extra Fondente 70% Monorigine Ecuador Edulcorato con Estratto di Fiori di Cocco

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI







20

REMIUM ITALIAN CHOCOLATE



Gallette di farro soffiato e cioccolato

Galletta di farro biologico ricoperta di cioccolato fondente 77% senza zucchero, edulcorato con Maltitolo. Disponibile nel pratico dispenser con porzioni monodose incartante singolarmente.

Il *Farro*: è un cereale e rappresenta la più antica varietà di frumento addomesticato dall'uomo. Contiene una diversa qualità e quantità (minore) di glutine rispetto ad altri tipi di frumento. Il glutine appartiene alla frazione proteica ed insolubile delle farine di grano e favorisce l'elasticità dell'impasto da impiegare per la produzione di pasta e pane. Purtroppo si associa ad una patologia immunologica chiamata "morbo celiaco" che ad oggi manifesta un incremento epidemiologico. Pertanto, amidi a "risparmio" di glutine sono molto ricercati dai consumatori. Inoltre, per quanto attiene l'aspetto nutrizionale, le farine di farro sono meno caloriche, più equilibrate per il profilo di aminoacidi (contengono la metionina, carente negli altri cereali) e ricche in vitamine del gruppo B, minerali e fibre.







Barretta Probiotica

Cioccolato Fondente 60% edulcorato con Maltitolo, arricchito con Lievito Lattico Probiotico® e FOS

Il Lievito Lattico Probiotico[®] *Kluyveromyces marxianus B0399* (Turval B0399[®]): è un ceppo microbico originariamente selezionato dal Kefir (un'antica bevanda proveniente dal Caucaso), molto attivo nella produzione di enzimi e vitamine.

- Supera in modo naturale lo stomaco e colonizza l'intestino;
- Favorisce l'equilibrio microbiologico intestinale, mediante incremento di microbi utili alla salute (Probiotici);
- Compete con altri microbi ristabilendo un ottimale ambiente microbico intestinale;
- Migliora la digeribilità degli alimenti lattei mediante la produzione di enzimi specifici.
- · Adatto anche agli intolleranti al lattosio.



La nuova generazione di ceppi probiotici, definita Lievito Lattico Probiotico® - Kluyveromyces B0399® (Kluyveromyces marxianus fragilis B0399), ha ottenuto il riconoscimento da parte del Ministero della Salute quale specie Probiotica e, pertanto, utile all'equilibrio della microflora intestinale.



SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI



PREMIUM ITALIAN CHOCOLATE



Olivetta

Crema anidra spalmabile al cacao DARK a base di olio di oliva, edulcorata con Maltitolo, senza zuccheri aggiunti.

La creama al Cacao non è mai stata così buona e sana. L'olio di Oliva, insieme al nostro cacao, la rendono cremosa e ricca. Un sapore inconfondibile, senza olio di palma e senza zuccheri aggiunti. Il benessere, senza rinunciare al gusto.





Grazie!



Frazione Nocera Scalo, 8 I 06025 Nocera Umbra (PG) · ITALY T. +39 392 67 79 329 · info@lalonigroup.it www.lalonigroup.it