



## Il gelato siciliano Monsù lancia la linea foodservice in occasione del Sirha

Monsù, dopo il Sial, torna in Francia e partecipa al Sirha, fiera dedicata alla ospitalità alberghiera e alla ristorazione, che avrà luogo a Lione dal  
24 al 28 Gennaio



*Palermo, 19 Gennaio 2015* – Novità in vista per Monsù, la giovane azienda palermitana che da Maggio 2013 ha iniziato a promuovere e distribuire il proprio gelato siciliano, fatto con sole materie prime di qualità e privo di coloranti, conservanti, aromi, grassi idrogenati, basi o semilavorati di alcun tipo. Al Sirha, uno dei principali appuntamenti mondiali per il

settore alberghiero e della ristorazione, Monsù presenterà la nuova linea di prodotti dedicata al foodservice.

Oltre ai barattolini da 450 ml e a quelli da 100 ml dedicati alla grande distribuzione, l'azienda ha messo a punto un progetto dedicato ad alberghi, ristoranti e bar: si tratta dello stesso prodotto Monsù, 100% naturale e siciliano, offerto in vaschette da 2,5 lt. I gusti proposti sono gli stessi dei barattolini, ma in aggiunta viene proposto per la prima volta un nuovo gusto: la vaniglia, a grande richiesta soprattutto sui mercati internazionali.

La filosofia di produzione rimane la stessa. Tutti i gusti sono "tipicizzati" nel senso che sul fronte dell'etichetta il gusto è connotato con la provenienza siciliana della materia prima. Nocciola dei Nebrodi, Cioccolato con gocce di cioccolato di Modica, Limone di Sicilia e così via. Il gelato è il risultato di un processo di produzione all'avanguardia e dell'utilizzo di ingredienti naturali. Viene lavorato con una logica artigianale, con una lista breve e semplice di ingredienti e un basso tasso di overrun, ovvero di percentuale di aria all'interno del composto (solo il 35% contro la maggior parte dei gelati industriali che posseggono oltre l'80%).

La Manifestazione, che è nata 30 anni fa e ha cadenza biennale, è dedicata solo a professionisti del settore alberghiero e della ristorazione ed è particolarmente focalizzata sulle innovazioni e i prodotti di qualità del settore alimentare di tutto il mondo.

Nel 2013 la fiera ha visto una notevole crescita in termini di espositori (+35,5%) e di visitatori (+14%) rispetto alla precedente edizione (2011), e ci si aspetta un equivalente successo quest'anno.

Secondo dati ICE, nel 2013 la Francia risulta il primo mercato di importazione di gelato, per l'Italia, cresciuto di 1,1% dal 2009. Seguono la Germania, la Spagna, il Regno Unito e i Paesi Bassi.

Con la partecipazione all'edizione 2015 del Sirha di Lione Monsù vuole consolidare la propria posizione sul mercato francese, con il quale ha da poco iniziato a lavorare, e ricercare nuovi contatti per sviluppare la distribuzione all'estero. Per il momento, l'azienda opera, oltre che in Italia, anche in Germania, Francia, Slovenia e Texas.

Monsù sarà **al Pad. 2.1, nell'area dell ICE, alla posizione F 05.**

**Media Relations.** Alessia Panzeca, [alessia.panzeca@monsu.it](mailto:alessia.panzeca@monsu.it) - +39 335 6522242

