



I Legumi fatti a Snack

Con Pedon i legumi diventano uno snack sano, croccante e gustoso

Matteo Merlin, Marketing Director di Pedon Group: "Innoviamo partendo da una materia prima tradizionale, con prodotti buoni, leggeri e nutrienti per ogni occasione di consumo"

L'azienda

Pedon è un'azienda familiare italiana, leader mondiale nelle soluzioni di prodotto a base di legumi, cereali e semi. Fondata nel 1984 dai fratelli Franco, Remo e Sergio Pedon, a Colceresa, in provincia di Vicenza, oggi impiega 270 persone ed esporta in oltre 20 Paesi nel mondo. Si rivolge alla grande distribuzione, con 250 le linee di prodotto, sia a marchio Pedon che per private label, per un totale di 2000 referenze. Il fatturato 2021 del gruppo è di 90 milioni di euro (60% in Italia, 40% all'estero). L'internazionalizzazione è una traiettoria fondamentale della strategia dell'azienda, che è attiva in Europa occidentale e Nord America, con un ufficio commerciale a Miami.

Da sempre attenta alla sostenibilità, Pedon promuove diverse iniziative sui temi ambientali e sociali. In ottica di economia circolare, dagli scarti della lavorazione dei fagioli cannellini ricava una carta che poi usa nelle confezioni. Il primo prodotto commercializzato, la Lenticchia Pedina, contribuisce a diverse azioni di charity, prima con Save The Children, oggi con Banco Alimentare. L'azienda porta i valori di una sana ed equilibrata alimentazione anche nelle scuole, con un progetto educativo volto ad aumentare la consapevolezza sui benefici che i buoni comportamenti a tavola hanno sulle persone e sul Pianeta.

L'idea in breve

Pedon ha lanciato sul mercato I Legumi fatti a Snack, i primi snack di ceci, edamame, fave e lenticchie (15 referenze in totale). Il progetto, nato dall'idea di proporre uno snack salutare, in perfetto equilibrio tra gusto e apporto nutrizionale, cambia radicalmente il modo di percepire e consumare i legumi e, più di ogni altro, rappresenta l'anima innovativa dell'azienda. La grande novità, rispetto ad altri prodotti sul mercato, è che i legumi alla base di tutte le referenze sono tostati al forno e non fritti e mantengono la loro forma naturale, così come le loro proprietà nutritive.

Pedon

Settore: Alimentare

Sito web: www.pedon.it



Un'alimentazione sana e gustosa con i Legumi fatti a Snack

Oggi Pedon si posiziona sul mercato, italiano e internazionale, non solo come realtà attenta alla materia prima, ma anche come azienda che, attraverso spirito innovativo, creatività e ricerca costante, reinterpreta la categoria di legumi, cereali e semi offrendo soluzioni vegetali sane, gustose e facili da consumare, nei diversi momenti della giornata. La mission del gruppo è rendere accessibile a tutti un'alimentazione equilibrata per sé stessi e sostenibile per l'ambiente, attraverso soluzioni fruibili e gustose. Questa fruibilità si esprime bene negli ultimi prodotti lanciati sul mercato, a cottura veloce e ready-to-eat (I Salvaminuti, C'è di Buono in Italia, I Pronti) e si concretizza, in modo innovativo, nei Legumi fatti a Snack, che hanno il valore aggiunto di intercettare le persone in un'occasione di consumo nuova, on-the-go, e di avvicinarsi a un target più giovane.

Dall'idea al mercato

Sul mercato esistevano già snack estrusi di farina di legumi e, all'estero, snack di legumi fritti. Pedon ha voluto da subito puntare sulla valorizzazione della materia prima e delle sue proprietà. Nella fase di sviluppo del prodotto, la sfida è stata proprio quella di mantenere la forma originaria del legume e, al contempo, arrivare a un prodotto leggero e sano dal punto di vista nutrizionale. Sembrava tecnologicamente impossibile trasformare i legumi in uno snack croccante, senza ricorrere alla frittura. Il reparto Ricerca e sviluppo di Pedon ha lavorato su umidità e temperatura di tostatura dei legumi fino a trovare l'equilibrio perfetto e ottenere uno snack croccante con ingredienti tostati al forno e non fritti. Il processo di sperimentazione e sviluppo è durato circa un anno. Il risultato è uno snack salutare e buono: ricchi di proteine vegetali e fibre, I Legumi fatti a Snack contengono meno di 100 Kcal per confezione, sono senza glutine e senza conservanti. Rappresentano un'alternativa anche agli snack di frutta secca già in commercio, con il plus di un alto contenuto proteico e un minor apporto calorico.

I legumi per ogni occasione

Dal 2021 l'azienda ha lanciato sul mercato referenze, tutte a base di legumi tostati al forno, suddivise in 3 categorie per soddisfare qualsiasi gusto e occasione di consumo: I Naturali, ideali per una pausa leggera, al naturale o accompagnati da semi; I Gustosi, insaporiti con ingredienti naturali, dal peperoncino al miele; I Funzionali, mix di legumi, semi, frutta e verdura, ricchi di proteine (Ultra Performance), fibre (Vitalità vera), fosforo e rame (Concentrazione Pro), potassio e vitamina B1 (Super energia). I Legumi fatti a Snack sono disponibili in confezioni monodose, pratiche, 100% riciclabili, facili da aprire, con finestra trasparente per rendere il prodotto visibile. Sono forniti al punto vendita con un espositore da terra, da allestire nel reparto ortofrutta, posizionati grazie al foro europeo. Oltre al formato tascabile, di recente è stata lanciata anche la confezione pluridose. L'azienda punta così a proporre ulteriori occasioni di consumo: I Legumi fatti a Snack possono essere utilizzati per aperitivi in compagnia o per ricette sfiziose, come un'insalata ricca.



Benefici

I Legumi fatti a snack sono i primi snack a base di legumi sul mercato che stravolgono il modo di percepire e consumare questo alimento. Segnano il debutto di Pedon nel segmento degli snack salutari. Hanno consentito all'azienda di aumentare la penetrazione della marca, raggiungere un target di consumatori più giovane, creare nuove occasioni di consumo dei legumi e trasferire i valori di Pedon. Il brand, come evidenzia una recente ricerca di mercato, è sempre più riconosciuto come innovativo, dinamico e contemporaneo. Con I Legumi fatti a Snack, l'azienda ha anche acquisito nuovi spazi nei punti vendita.