



Trend  
3 di 9

# FRESCHEZZA

EUROPA



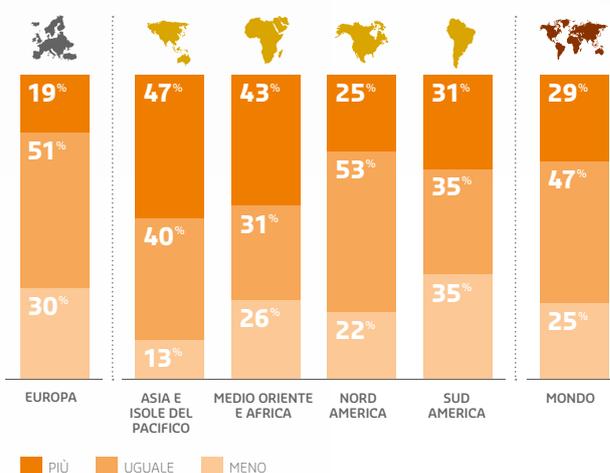
La freschezza determina la percezione dei consumatori della qualità. Quindi lasciate che i consumatori sperimentino la freschezza. La ricerca Taste Tomorrow\* mostra che l'aroma, il momento della preparazione, una breve shelf-life, l'aspetto e la croccantezza giocano tutti un ruolo chiave.

## L'IMPORTANZA DELLA FRESCHEZZA

La freschezza era ed è ancora considerata dai consumatori un elemento fondamentale nell'acquisto di prodotti da forno. I consumatori europei percepiscono la freschezza come il criterio più importante per l'acquisto del pane. Nonostante il 51% dei consumatori si aspetti che la freschezza dei prodotti rimarrà stabile in futuro, 1 consumatore su 3 teme che il cibo diventi meno fresco.

Così come per l'aspetto salutistico, vediamo evolversi nel tempo anche le aspettative inerenti alla freschezza del cibo. Il trend negativo del 2015 continua anche nel 2019.

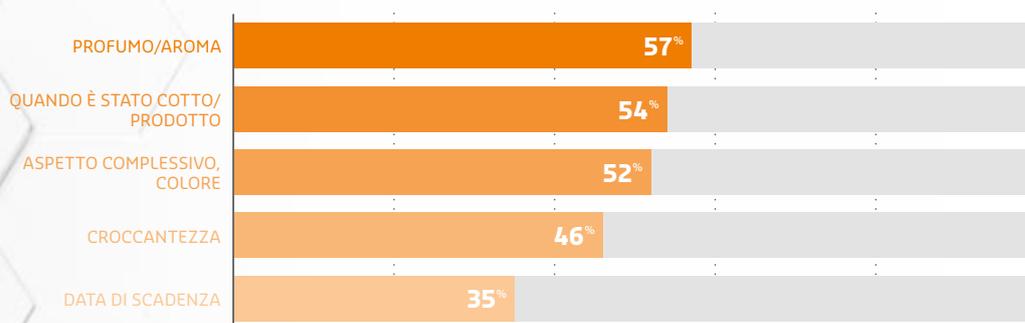
Il cibo diventerà più fresco nel 2030?



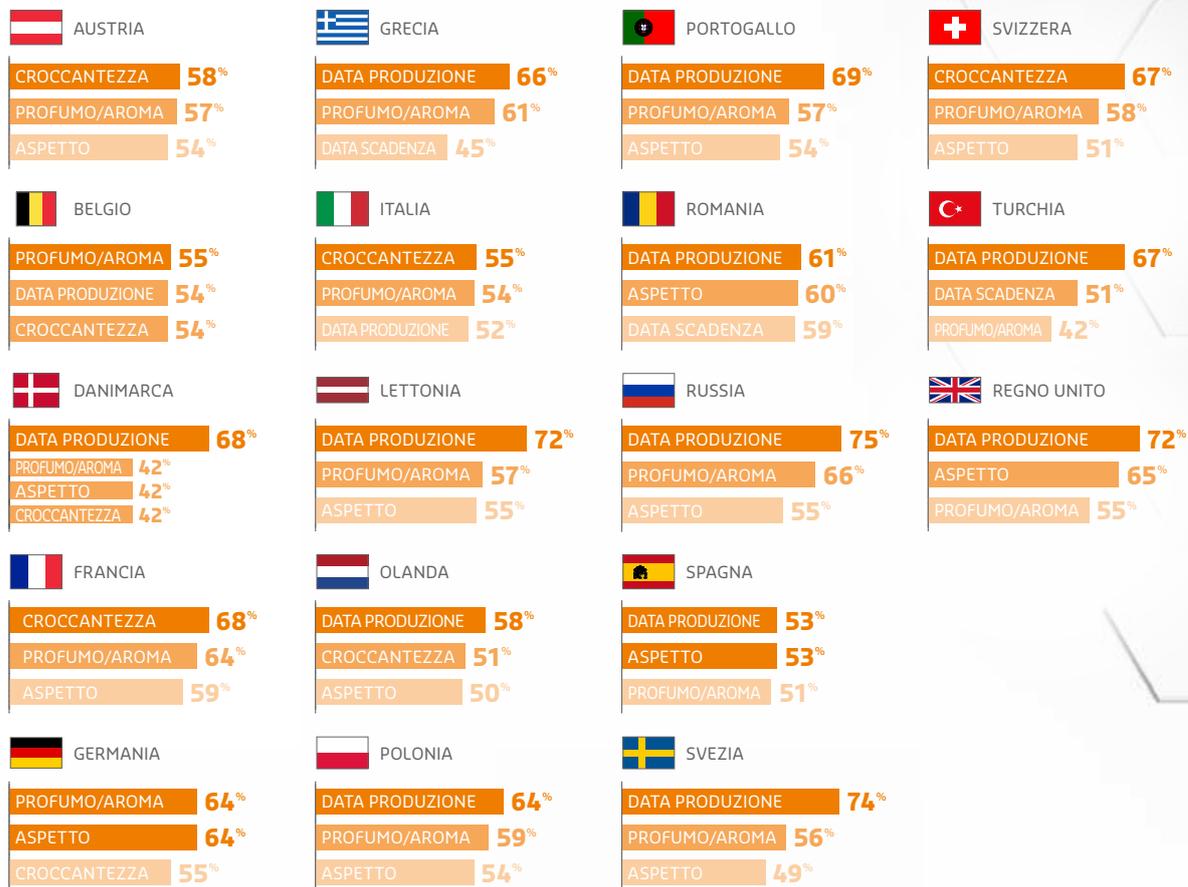
## DEFINIZIONE DI FRESCHEZZA

I consumatori continuano a fidarsi dei loro sensi, olfatto e vista, per determinare quanto sia fresco un prodotto. Essere a conoscenza della data di produzione di un prodotto aiuta a determinare la sua freschezza.

Gli aspetti più importanti per determinare la **freschezza** dei prodotti da forno e del cioccolato sono...



Al giorno d'oggi i consumatori associano alla definizione di freschezza anche la data di scadenza e il periodo di shelf-life. Secondo i consumatori questo si riferisce al tempo trascorso dalla produzione.

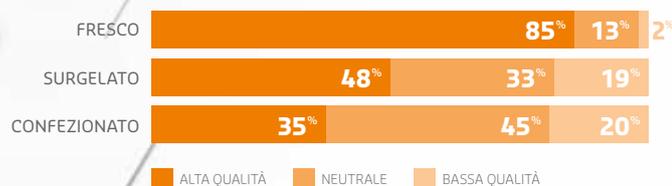


- Molteplici aspetti contribuiscono alla percezione della freschezza di un prodotto, ma il profumo e l'aroma in generale sono fondamentali. Guardando a livello nazionale, il momento della cottura/la data di produzione è fondamentale per alcuni paesi.

## FRESCO VS CONFEZIONATO E SURGELATO

Il cibo fresco è chiaramente percepito di qualità migliore rispetto agli alimenti surgelati o confezionati. La percezione di qualità del cibo fresco è migliorata nel corso degli anni, mentre la percezione del cibo confezionato è diminuita in modo considerevole.

Come percepisci la qualità generale dei seguenti tipi di prodotti alimentari?



### PUNTI CHIAVE

La freschezza determina la percezione di qualità

Lasciare che i consumatori sperimentino la freschezza

L'aroma, l'aspetto e la croccantezza attraggono i consumatori

La data di produzione e la breve shelf-life giocano un ruolo chiave

**Puratos**  
Reliable partners in innovation