



## WORKSHOP REGIONALE

Con meno sale nel pane c'è più gusto e guadagni in salute

# Il contributo dei semilavorati

Dott. Palmino Poli – Presidente A.I.B.I.



Associazione Italiana Bakery Ingredients



ASSITOL

*“...sì come sa di sale  
lo pane altrui...”*

La Divina Commedia Paradiso canto XVII



I semilavorati possono aiutare il panificatore a ridurre il contenuto di sale nel pane e a realizzare pani diversi:

- Ottimizzando le formulazioni
- Suggerendo nuovi tipi di pane
- Attraverso l'impiego di aromi
- Sostituendo il sodio (Sali di potassio...)





La maggior parte dei semilavorati non contiene sale e consente all'artigiano di ridurre con facilità il sale nel pane

Alcuni semilavorati formulati appositamente per migliorare l'appetibilità del pane a ridotto contenuto di sale, sono recentemente stati immessi nel mercato

# Opportunità

- Sviluppare il segmento di mercato
- Inserire in assortimento pani a maggior valore aggiunto
- Fidelizzare il cliente

# Criticità

- L'iniziativa è al momento regionale ed ha aderito solo una parte dei panificatori, mentre le nostre aziende operano a livello nazionale.
- Difficoltà di comunicazione dei plus nutrizionali del prodotto (normativa claims).



Grazie dell'attenzione