

## INFORMES ESPECIALIZADOS

**Nuevo Lanzamiento:**  
“Preparado de pan orgánico con *quinua*,  
*amaranto*, *espelta* y *trigo sarraceno* en  
Italia”.



2018

## NUEVO LANZAMIENTO

### Preparado de pan orgánico con quinua, amaranto, espelta y trigo sarraceno en Italia

#### 1. Producto

De acuerdo al portal MINTEL (2018)<sup>1</sup>, un nuevo lanzamiento se está distribuyendo en el mercado de Italia. La empresa Coop<sup>2</sup>, bajo la marca Coop d'Osa ha creado un preparado de pan orgánico con quinua, amaranto, espelta y trigo sarraceno que pertenece a una gama de productos que se reivindica para facilitar la cocina.

El producto está hecho 100% con trigo natural, quinua natural y orgánica, amaranto y espelta, y solo requiere la adición de agua y sal para hacer el pan. De este producto, se menciona que es ideal para preparar un pan suave, fragante y rico en sabor, para acompañar algunos platos de verduras y legumbres. Esta mezcla, se puede utilizar para un pan hecho a mano o hecho bajo máquinas.


En relación al tipo de empaquetado, este se presenta en un paquete flexible de plástico con una altura de 245 mm y una anchura de 110mm, asimismo posee una impresión flexográfica en el empaquetado y se vende en un paquete de 500g con los logotipos de EU Green Leaf<sup>3</sup> y CCPB. Este producto puede ser almacenado a una temperatura ambiente.

---

<sup>1</sup> Mintel (2018) en: <https://portal.mintel.com/>

<sup>2</sup> Empresa Coop: <http://www.e-coop.it/r/home>

<sup>3</sup> EU Green Leaf, detalles en: <https://bit.ly/1QFoD1M>

Fotos de referencia	Información relevante del producto	
	Detalle del producto	
	<b>Fabricante Empresa</b>	Ruggeri, Italy Coop
	<b>Nombre marca</b>	Coop d'Osa
	<b>País distribuidor</b>	Italia
	<b>Categoría / Subcategoría</b>	Panadería / Ingredientes de Repostería y Mezclas
	<b>Dirección de la tienda Dirección del Fabricante</b>	Bologna 40100 Via Trento 7, Maserà di Padova (PD), , Italy
	<b>Link de interés</b>	<a href="http://www.e-coop.it/dosa">http://www.e-coop.it/dosa</a>
	<b>Fecha de publicación</b>	Abril 2018
	<b>Análisis del producto</b>	
	<b>Canal de distribución</b>	Gran Consumo
	<b>Almacenamiento</b>	A temperatura Ambiente
<b>Marca Propia</b>	Sí, cuenta con marca propia	
<b>Envasado/ Material de envase</b>	Flexible/ Plástico	
<b>Descripción del Etiquetado/ Logos</b>	Impresión flexográfica Logo: EU Green Leaf and the CCPB	
<b>Precio/ Tamaño del paquete y unidades</b>	US\$ 3.08 / 500G	
<b>Ingredientes e información nutricional</b>		
<b>Ingredientes</b>	Harina de trigo blanda (Suave, Tipo 00), Harina de espelta (Integral), Harina de trigo sarraceno, Harina de quinua, Harina de amaranto, Masa madre (Natural), Levadura de cerveza, Vitamina C (Ácidos alimentarios, Agentes de tratamiento de la harina) * orgánico	
<b>Información nutricional</b>	Por 100g: Energía 1,591kJ / 375kcal, Grasa 1.6g (de las cuales Grasa saturada 0.3g), Hidratos de carbono 76g (de los cuales Azúcares 1.9g), Fibras 4.4g, Proteína 12g, Sal 0g	

Elaboración: Inteligencia de Mercados PromPerú. Fuente: MINTEL (2018) en: <https://portal.mintel.com/>

- Para analizar el etiquetado y empaquetado a mayor detalle ingresar:  
<https://bit.ly/2loOOvT>



## 2. Mercado de distribución: Italia.

De acuerdo al portal Euromonitor (2018)<sup>4</sup> en relación a la categoría de “Panadería (bakery) en Estados Unidos”, se menciona que: se espera que la demanda de productos listos para hornear sea impulsada principalmente por la tendencia de salud y bienestar, lo que lleva a un aumento anticipado en la gama de productos frescos, de alta calidad y especializados en la categoría.

Los italianos, buscan cada vez más productos alimenticios frescos y naturales producidos cerca de sus puntos de venta, mientras que también aumenta la demanda de productos específicos dirigidos a grupos particulares de consumidores, como personas con intolerancia al gluten o intolerancia a la lactosa. Por lo tanto, se espera que los principales fabricantes de productos horneados inviertan cada vez más en dichos productos, a fin de satisfacer la creciente demanda de los consumidores.

## 3. Estadísticas de importación del insumo: Quinoa – Amaranto

Tabla 1. Principales proveedores de Quinoa de Italia  
(Millones de dólares)

País	2013	2014	2015	2016	2017	Var % 17/16	TCP (%) 13-17
Perú	2	5	9	5	5	-10,3%	31,4%
Bolivia	0	0	0	0	1	90,4%	32,9%
Holanda	1	1	1	1	1	-0,8%	6,5%
España	0	1	1	1	0	-5,8%	17,9%
Resto	1	4	1	2	2	-7,8	6,7%
<b>Total</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>-2,5%</b>	<b>20,1%</b>

Partida: 10.08.50. Fuente: TRADEMAP. Elaboración: Inteligencia de Mercados PromPerú

Tabla 2. Principales proveedores de Amaranto en Italia  
(Millones de dólares)

País	2013	2014	2015	2016	2017	Var % 17/16	TCP (%) 13-17
Bélgica	1	1	2	4	4	-10,6%	28,5%
Alemania	2	3	4	1	2	26,6%	-4,9%
Estados Unidos	0	0	0	1	1	46,3%	95,3%
Austria	0	0	1	1	1	34,9%	31,3%
Rumania	0	0	0	0	1	73,7%	160,2%
Resto	2	3	7	5	1	-53,9%	16,3%
<b>Total</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>-0,7%</b>	<b>18,3%</b>

Partida: 10.08.90. Fuente: TRADEMAP. Elaboración: Inteligencia de Mercados PromPerú

- Para mayor detalle sobre el mercado de distribución ingresar a:  
<http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/estudio/1032946766radE4523.pdf>

Pan fresco en el supermercado, preste atención porque no todos los panes son iguales. Hay una baguette con o sin aditivos y pan precocido congelado

<http://www.ilfattoalimentare.it/pane-fresco-supermercato.html>