



ALIBERT LANCIA IL NUOVO SITO INTERNET

Totalmente rinnovato, il portale presenta molte novità: dalle ricette dello chef Alessandro Circiello alla nuova sezione prodotti, per un maggiore coinvolgimento di consumatori e aziende

Preganziol, 28 maggio 2018 – Alibert lancia oggi il suo nuovo sito internet, totalmente rinnovato nella grafica e nei contenuti, frutto di un intenso lavoro finalizzato a presentare il nuovo volto dell'azienda e le molte novità nell'ambito dei prodotti e delle ricette. In particolare, il portale mette in primo piano i prodotti, dando una panoramica completa sulle moltissime tipologie di pasta ripiena Alibert e offrendo ai consumatori utili consigli sul modo migliore per gustare queste specialità.

Tra le molte novità introdotte spicca la **nuovissima sezione dedicata alle ricette sviluppate per Alibert da Alessandro Circiello**, pluripremiato esperto di cucina basata sulla sana alimentazione, noto al grande pubblico anche grazie a numerose partecipazioni su primarie reti televisive italiane e straniere. Le ricette sono ora descritte in maniera semplice e diretta, con indicazione specifica di ingredienti, difficoltà e tempo di preparazione, oltre a preziosi segreti per valorizzare ed esaltare al meglio i prodotti della linea Chef Gourmet di Alibert. In questo modo tutti potranno replicare in pochi semplici passi le innovative ricette dello chef!

Sono state totalmente riviste anche le schede dei prodotti, che ora includono una descrizione completa di ciascuna referenza, informazioni sul metodo ideale di preparazione e l'indicazione delle calorie per porzione, con l'obiettivo di andare incontro alle necessità di consumatori sempre più esigenti e consapevoli dell'importanza di assumere cibi sani, nutrienti ed equilibrati. Non manca una scheda tecnica dettagliata di ciascun prodotto finalizzata a presentare tutte le informazioni essenziali in ottica B2B. È stata infine implementata una sezione news utile a rimanere sempre informati sulle novità del mondo Alibert, dal lancio di nuovi prodotti fino alla partecipazione a fiere ed eventi.

Il nuovo sito si inserisce nel più ampio progetto di rinnovo dell'azienda, iniziato quasi due anni fa, che sta portando importanti risultati e che vede tra gli obiettivi anche l'ampliamento dell'offerta proposta da Alibert. A questo proposito, l'azienda ha in programma per la fine del 2018 il lancio di una nuova linea di prodotti: sette esclusive referenze ispirate alla cucina regionale italiana, per introdurre sul mercato ricette uniche e gustose, nel pieno rispetto della tradizione e utilizzando materie prime certificate di qualità.

*“Il lancio del nostro nuovo sito internet – ha dichiarato **Pierluca Mezzetti, Amministratore Delegato di Alibert** – rappresenta un ulteriore tassello nel progetto di rilancio dell'Azienda, che ha una grandissima tradizione e che è tornata a recitare un ruolo di primo piano nel mercato della pasta ripiena, sia in Italia che all'estero. Abbiamo grandi progetti per il futuro e il sito internet diventerà il nostro biglietto da visita per tutti i clienti, siano essi consumatori privati o aziende. Lo step successivo sarà l'apertura delle pagine social, per avere un contatto ancora più diretto con il nostro pubblico e farlo immergere a 360° nel mondo Alibert.”*

Alibert è un'azienda italiana specializzata nella produzione di tortellini e pasta fresca ripiena, con sede a Preganziol (TV). La storica azienda si è distinta negli anni come una delle più importanti realtà industriali attive nella produzione e distribuzione di pasta fresca ripiena ed è presente in Italia e nel resto del mondo, sia con la distribuzione di prodotti a marchio proprio, sia attraverso private label. Alibert produce pasta ripiena nel rispetto della storia italiana, coniugando qualità, innovazione e tradizione, con ingredienti 100% italiani, tutti certificati DOP, IGP e STG (specialità tradizionale garantita).



Per maggiori informazioni:

Ad Hoc Communication Advisors

Demos Nicola (Mob. 3351415583; demos.nicola@ahca.it)

Francesca Visioni (Mob. 3351415582; francesca.visioni@ahca.it)