

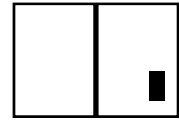


16/02/10 – ALIMARKET

Internet

Tirada: -

Difusión: -



## Gallo amplía su gama de platos preparados

Susana Reguera



Gallo, líder del mercado de pasta en nuestro país, sigue durante estos primeros meses del año renovando su apuesta por la gama de platos preparados, senda que ya había iniciado el año anterior. Así, ha sacado al mercado tres nuevas especialidades, su fideuá y dos recetas de pasta fresca rellena. La primera de ellas, también en consonancia con su línea de recetas mediterráneas, es una especialidad poco explotada por los fabricantes de platos preparados y se encuentra solamente en algunos lineales a través de la marca blanca. Por su parte, las dos variedades de pasta fresca consisten en raviolis rellenos de carne, aderezados con salsa de tomate, y tortellis de requesón y espinacas acompañados de salsa de queso. Gallo intenta así potenciar una tipología de productos que, hasta la fecha, estaba circunscrita a algunas recetas de raviolis en lata.

Las tres variedades están disponibles en bandejas aptas para el microondas, la primera de ellas está lista en 2 minutos, mientras que la pasta rellena necesita unos 4 minutos de preparación. Estos nuevos lanzamientos se suman a los dos tipos de lasaña, una de pisto y espinacas y otra de pollo, que presentó a principios de año, y las variedades de salteados frescos con los que cerró 2009. La otra línea de crecimiento que la enseña catalana ha impulsado en los últimos meses ha sido los productos premium y de mayor valor añadido para combatir la fuerza que las marcas de distribuidor han cobrado en el último año en el sector de pasta.