Balsâmico Tradizionale Castelo ganha edição comemorativa

Rótulo especial e ações de marketing marcam os 10 anos do primeiro balsâmico produzido no Brasil

O Balsâmico Tradizionale Castelo, primeiro produto da categoria fabricado no Brasil, está completando 10 anos de mercado. Para celebrar o sucesso da marca juntamente com os consumidores, a Castelo Alimentos, marca líder no segmento de vinagres, está lançando uma edição especial do seu aceto balsâmico.

A partir de setembro, o aceto balsâmico da Castelo vem com rótulo desenvolvido especialmente para a ocasião, acompanhado de selo comemorativo "10 anos de Brasil". A edição de aniversário terá uma produção limitada até Dezembro de 2012, em garrafa de vidro slim de 500ml e 250ml.

Além da edição limitada, as ações de marketing incluem distribuição de material promocional e de ponto de venda (folders, lâminas, stopper), anúncios em revistas de grande massa e especializadas do varejo e merchandising na TV.

A marca atinge 12% do mercado – O Balsâmico Tradizionale Castelo começou a ser fabricado em 2002, nas instalações de Jundiaí (São Paulo). Segundo Gésica Cereser, diretora comercial e de marketing da empresa, o aceto brasileiro é produzido com a mesma técnica tradicional, cultivado há gerações na região de Modena (Itália), aliada ao mais moderno processo industrial. "Temos um produto 100% brasileiro com sabor sofisticado e padrão de qualidade comparáveis aos importados europeus", afirma a executiva.

O balsâmico da Castelo conquistou o paladar dos brasileiros e ganhou novas versões. Além do aceto tradicional, a empresa conta com a linha Fruttati, resultado do equilíbrio ideal entre o doce e ácido nas versões Maracujá, Framboesa e o 2 em 1 composto por balsâmico e azeite extra virgem.

Para os consumidores que buscam um toque especial nas suas receitas a empresa oferece também o Balsâmico Cremoso, primeiro molho balsâmico reduzido 100% nacional. "Até o final deste ano, prevemos um crescimento de 18% em volume, comparado ao ano de 2011, aproximadamente 12% do volume total comercializado no mercado brasileiro", conclui Gesica.

Fonte: Embalagem & Tecnologia [Portal]. Disponível em: <http://www.embalagemetecnologia.com.br/noticias/2012/756/index.htm>. Acesso em: 13 nov. 2012.

A utilização deste artigo é exclusiva para fins educacionais.