

Moluscos sem medo



Apresentação bonita e prática, capaz de ir do forno à mesa, quebra receio quanto ao preparo e ao consumo de escargots

ORIGINALMENTE destinados apenas a restaurantes, os escargots Helix encontraram nas embalagens uma maneira de chegar aos consumidores finais, pouco familiarizados com a preparação do alimento.

O projeto começou com o desenvolvimento de um utensílio de louça tradicionalmente utilizado na elaboração do Escargot à Bourguignonne, prato mais popular à base do molusco.

Uma embalagem de papel cartão, com faca especial, acondiciona o objeto já com seis unidades do produto congelado, envolvidas em manteiga e ervas, e prontas para o preparo.

O consumo dos escargots nas próprias conchas inibe consumidores pouco habituados com o manuseio das pinças especiais. A escargoteira desenvolvida pode ir do forno à mesa, e rompe essa barreira, criando um novo mercado para o produto. Para estimular as recompras, a empresa desenvolveu o conceito de refil, com embalagem de polietileno para doze unidades

Os escargots também estão disponíveis sem o molho, em embalagens com 24 unidades, decoradas com rótulo autoadesivo impresso digitalmente, em função dos lotes pequenos. A etiqueta exerce também a função de lacre anti- violação, garantindo a integridade do produto. **EM**

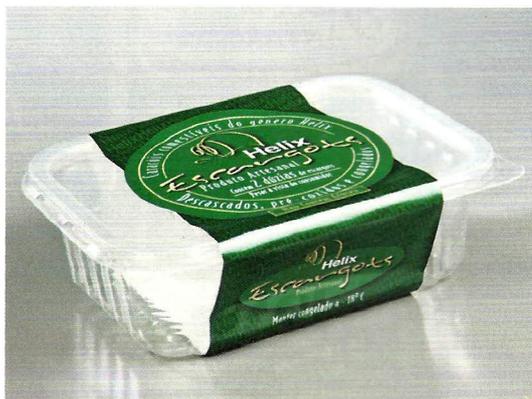
emb.bz/172helix

Usuário
Helix Escargots

Fornecedores citados
Cristalformas
Grupo Unicolor
Maretti Comunicação e Arte
Porcelana Bárbara
Tyrex



Escargoteira de louça, com unidades acomodadas, é envolvida por luva cartonada



Versão sem molho é acondicionada em embalagem com 24 unidades decorada com rótulo autoadesivo



Estímulo à repetição do consumo é feita por meio de refs com doze unidades

