

CASE HISTORY

# NUOVA LINEA NUTRIVIT

/ANNO:  
- 2012

/DISCIPLINE:  
- STRATEGIA  
- COPYWRITING  
- ART DIRECTION  
- FOTOGRAFIA



## OBIETTIVO DEL CLIENTE



*Trasformare in comunicazione una strategia già definita all'interno dell'azienda attraverso la creazione di azioni di branding mirate e lo studio del packaging di una nuova linea di prodotti.*



---

## LOGO NUTRIVIT

Nutrivit è un brand dedicato al canale farmacie che nasce per soddisfare le esigenze di un target attento, prevalentemente costituito da donne che amano tenersi in forma e mangiare alimenti naturali, sani ed equilibrati. La creazione del logo è stato il primo passo per definire il brand.





---

## MOODBOARD

Prima di procedere con lo studio del packaging ho preparato un moodboard per mettere a fuorco il target e definire un codice colore coerente al prodotto. Scelgo quindi di utilizzare il bianco e il verde come colori base di linea: il bianco per dare un'idea di leggerezza e il verde quale richiamo all'anatura.





## STUDIO DEL PACKAGING

Passo quindi allo studio del packaging e all'individuazione di un elemento grafico - la foglia verde che contiene il nome di prodotto - che con i colori faccia da comune denominatore per tutte le referenze che andranno a costituire la linea. In questo modo avrò un'immagine coordinata complessiva coerente e facilmente riconoscibile sul punto vendita.



---

## FOTOGRAFIA

Nella realizzazione di un buon packaging è necessario avere cura della rappresentazione del prodotto. In questo caso ho scelto di far fotografare il prodotto ricettato al fine di renderlo più appetibile possibile oltre che mostrarne banalmente l'aspetto al cliente finale.





GEMME DI BENESSERE





---

## FOTOGRAFIA

Questo è un altro esempio di come può essere rappresentato un prodotto, cioè accompagnato dall'ingrediente principale. Questa soluzione è adatta soprattutto in quei casi in cui i prodotti hanno la stessa forma e colore.



GEMME DI BENESSERE - LE REFERENZE



WELLNESS BAR





---

FOTOGRAFIA



---

PEPITE DI SOIA





---

FOTOGRAFIA





LA LINEA NUTRIVIT



## Alimento funzionale Pasta Kompleta

Ci sono voluti 10 anni di RICERCA per realizzare l'Alimento funzionale in formato pasta. Il risultato è un prodotto con un ottimo EQUILIBRIO dei macronutrienti (proteine, grassi, carboidrati, fibre) e un buon apporto di micronutrienti (minerali e vitamine).

L'Alimento funzionale in formato pasta contiene ben 12 ingredienti diversi: una VARIETA' che equivale a inserire in un unico pasto semola, noci, ceci, avena, germe di grano, miglio, riso, semi di zucca, amaranto, mandorle, soia, albume d'uovo. Comodo da cucinare, pronto in soli dieci minuti e da condire a piacere, garantisce un pasto equilibrato e a basso costo. Inserendo l'alimento funzionale in formato Pasta 3/4 volte alla settimana nell'ambito di una sana e corretta alimentazione, si facilita il riequilibrio di buona parte delle carenze o degli eccessi alimentari. I grassi saturi, troppo presenti nell'alimentazione moderna, vengono compensati dall'elevato contenuto di grassi mono e poli insaturi dell'alimento funzionale in formato Pasta nelle sue versioni. In più il buon apporto di triptofano (precursore della serotonina) dà al nostro cervello la sensazione di benessere e aiuta a migliorare il ciclo del sonno. La ricchezza di fibre e il buono apporto proteico garantiscono un basso indice glicemico. Il bilanciamento delle materie prime permette al nostro apparato digerente un assorbimento differenziato degli ingredienti e un conseguente basso consumo energetico per la digestione, oltre a un più efficiente utilizzo degli enzimi per metabolizzare le proteine contenute.



Il buon contenuto di proteine ad alto valore biologico e di così diversa natura risulta molto più biodisponibile di un apporto più importante di una singola fonte proteica, che richiede uno sforzo maggiore da parte del nostro corpo e un consumo energetico molto più elevato per la fase di digestione. L'utilizzo regolare dell'alimento funzionale in formato Pasta Kompleta contribuisce al benessere psico-fisico e aiuta ad avere un sano regime alimentare.

### Esempi di ricette per il controllo del peso nell'ambito di una sana e corretta alimentazione.

#### KOMPLETA OLIO E PARMIGIANO

**Ingredienti:**  
70/80 gr KOMPLETA, 5 gr di olio extravergine di oliva,  
10 gr di parmigiano grattugiato.  
Lessare la pasta in acqua leggermente salata, scolare e condire con olio e parmigiano.

#### KOMPLETA POMODORO E BASILICO

**Ingredienti:**  
70/80 gr KOMPLETA, 100 gr di pomodori pelati, cipolla q.b., basilico q.b., 5 gr di olio extravergine di oliva, 10 gr di parmigiano grattugiato.  
Stufare la cipolla con un cucchiaino di acqua, aggiungere i pelati e il basilico e cuocere per pochi minuti. Lessare KOMPLETA e condirla col sugo di pomodoro, olio e parmigiano.

#### KOMPLETA CON ZUCCHINE

**Ingredienti:**  
70/80 gr KOMPLETA, 100 gr di zucchine, 5 gr di cipolla, prezzemolo tritato q.b., 5 gr di olio extravergine di oliva, 10 gr di parmigiano grattugiato.  
Stufare la cipolla con un cucchiaino di acqua, aggiungere la zucchine, salare leggermente, per ultimo aggiungere il prezzemolo tritato. Lessare KOMPLETA e condirla con le zucchine, olio e parmigiano.

#### KOMPLETA CON BROCCOLI

**Ingredienti:**  
70/80 gr KOMPLETA, 100 gr di broccoli, 5 gr di olio extravergine di oliva, 10 gr di parmigiano grattugiato.  
Cuocere i broccoli al vapore, tagliarli a piccoli pezzi e tenerli al caldo. Cuocere KOMPLETA in abbondante acqua leggermente salata, unirla ai broccoli e condire il tutto con olio e parmigiano.

#### Tabella comparativa valori nutrizionali:

	Preparazione alimentare Pasta Kompleta Nutri Vit	Manzo (Hamburger)	Pasta alimentare	Informazioni nutrizionali per 100 g di Pasta Kompleta
Sodio mg	9	51	4	Energia 405 kcal (1711 kJ)
Potassio mg	474	304	192	Proteine 25,3 g
Magnesio mg	120	17	51	Carboidrati 50,8 g di cui zuccheri 3,9 g
Colesterolo mg	0	52	0	Grassi 9,8 g di cui saturi 1,3 g
Omega 3 mg	2,72	0,63	0,65	Fibra Alimentare 6,2 g
Omega 6 mg	0,34	0,11	0,05	Sodio 0,02 g
Tocopherolo (VIT E) mg	3,43	0,15	0	
Calorie kcal	405	107,6	352	
Proteine g	25	21	11	
Carboidrati g	51	0	79	
Grassi g	10	2,4	1	
Fibre g	7	0	2,5	
COSTO EURO	1,5	1,8	0,3	

## Gemme di Benessere

"Gemme di Benessere": materie prime scelte con cura, proteine ad alto valore biologico, fibre nella giusta proporzione. Con crusca di riso, che contiene un tocoferolo in una forma 6.000 volte più biodisponibile rispetto alla normale vitamina E. Con il 3% di olio d'oliva e dolcificanti a basso indice glicemico. Le Gemme di Benessere sono un alimento funzionale con un buon profilo nutrizionale.

### 7/8 biscotti sono un ottimo spuntino.



Biscotto al gusto limone



Biscotto al gusto cioccolato

#### Informazioni nutrizionali per 100 g di prodotto

Gemme di Benessere	Energia	Proteine	Carboidrati	Grassi
Gusto Limone	388 kcal (1623 kJ)	24,2 g	48 g	10,2 g
Gusto Choco	390 kcal (1631 kJ)	24 g	48 g	10,4 g

## Pepite di soia non ogm



### Proteine ad alto valore biologico

La soia soffiata "Pepite di Soia" è un ottimo supplemento proteico per la fase di recupero di chi pratica attività sportiva, e per chiunque voglia abbassare l'indice glicemico dei cibi attenuando il senso di fame. Da ricordare poi che la soia - presente in tutti i nostri prodotti - è conosciuta per le sue proprietà antiaging.

Ottima come colazione o spuntino con latte, caffè, tè, yogurt, budini, frappé, ma anche negli alimenti salati come pasta, insalate, ragù vegetali. Nell'ambito di una sana e corretta alimentazione, fornisce un buon apporto proteico ad alto valore biologico e molto biodisponibile.

#### Informazioni nutrizionali per 100 g di prodotto

Energia	383 kcal (1588 kJ)
Proteine	62 g
Carboidrati	30 g
Grassi	2,6 g

### Esempio di utilizzo settimanale degli Alimenti Funzionali Nutri Vit

Nell'ambito di una sana e corretta alimentazione

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Colazione	SOIA	BISCOTTO	BISCOTTO	SOIA	BISCOTTO	SOIA	SOIA
Spuntino	BISCOTTO		SOIA	BISCOTTO		BISCOTTO	
Pranzo	PASTA	PASTA		PASTA		PASTA	
Merenda							
Cena		SOIA			SOIA		PASTA

## DEPLIANT DI PRESENTAZIONE DELLA LINEA

A supporto della vendita, studiamo un depliant che illustra ogni prodotto nel dettaglio sia in termini di caratteristiche generali che di valori nutrizionali, questi ultimi di particolare interesse per il target a cui è destinata la comunicazione.





## ADV

Realizzo quindi la campagna stampa che veicoliamo su riviste di settore per targettizzare il più possibile l'annuncio rispettando il posizionamento di brand sia in termini di contenuto che visivi.





**STUDIO MARSI**  
**PACKAGING**  
**E BRANDING**