

Noceto, 5 aprile 2018

Olivilla scalda i Pani del Mulino Bianco

Come ogni anno Barilla lancia la Raccolta punti dei “Pani del Mulino Bianco”, che accompagnerà i consumatori fino a Novembre.

Raccogliendo i “punti Pane” stampati sulle confezioni di tutti i pani Mulino Bianco come Pan Bauletto, PanCarrè, Cracker, Piadelle, Fette Biscottate, ecc., i consumatori riceveranno a casa gli esclusivi premi brandizzati Mulino.

Quest’anno la raccolta punti è articolata su tre soglie e – importante novità – le prime due soglie saranno rappresentate dalle padelle Olivilla, specialmente progettate e fabbricate da un’altra importante azienda parmense, la ILLA S.p.A., uno dei maggiori produttori europei di strumenti di cottura in alluminio antiaderente.

La linea Olivilla è attualmente il prodotto di punta dell’azienda di Noceto, grazie allo speciale rivestimento brevettato a base di olio d’oliva, che la rende naturalmente antiaderente.

Mulino Bianco ha scelto Olivilla come partner per questa raccolta punti, perché in linea con i valori della marca: le padelle Olivilla consentono infatti di realizzare ricette sane e gustose con materie prime e strumenti di cottura semplici e naturali.

I consumatori potranno scegliere tra un padellino Olivilla concepito per scaldare il pane e una padella ideale per riscaldare le piadine, il tutto personalizzato nei colori di Mulino Bianco e con la ormai iconica “casetta del MULINO”.

L’operazione prevede un forte supporto di comunicazione: le tessere per la raccolta punti saranno personalizzate e inviate a casa dei collectioner storici oppure disponibili nei punti vendita di tutta la Grande distribuzione, quando presente l’isola promozionale dedicati ai Pani.

I particolari dell’operazione saranno inoltre dettagliati nella newsletter che verrà inviata ai consumatori del data base di Barilla nonché nel sito creato ad hoc per la Collezione Pani 2018.

Con questa promozione Barilla avvia con ILLA una collaborazione molto promettente che vede già in cantiere altre attività svolte in co-marketing. Alla base della collaborazione avviata tra le due aziende del parmense una visione strategica che punta ad offrire ai rispettivi clienti prodotti Made in Italy, sani, di grande qualità e con processi e materie prime rispettosi dell’ambiente.