carapina®

Simone Bonini
Founder

Simone Bonini è il volto di **Carapina**, è lui ad aver fondato il marchio nel 2008 aprendo la prima gelateria a Firenze;

Si contraddistingue da subito per il suo carattere innovativo sperimentando sin dagli albori gusti e sapori atipici come il gelato al parmigiano;

Nel 2021 Bonini sbarca in televisione alla conduzione di ‘Perdersi in Toscana’ in onda su Gambero Rosso Channel, programma in cui il conduttore porta alla scoperta della sua terra utilizzando il suo gelato come filo conduttore dei vari luoghi; durante questo percorso, Simone Bonini affina la sua idea di preparare emulsioni per gelato per consentire a tutti di preparare ottimi gelati ovunque (Carapina everywhere)

Il 2022 è l’anno dell’innovazione in cui Carapina lancerà sul mercato l’innovativa miscela di gelato, segnando nella storia del gelato all’italiana un grande passo in avanti;

carapina®

In origine Carapina è il tecnicismo lessicale utilizzato per indicare il pozzetto, antico strumento di conservazione del vero gelato artigianale.

Oggi Carapina è una start- up del settore food che produce innovative basi per gelato con l’ausilio di macchine destinate a un uso domestico e professionale.

Carapina è il modo di mangiare gelato a cui non avevi ancora pensato

Brick

Da **1L** con tappo
a vite

Base

Pastorizzata priva di
ingredienti artificiali

8mesi

di shelf life
fuori frigo

5+2

Gusti tradizionali e
due nuove linee

Formato professionale
5 Litri
Primolatte

Formato domestico
1 Litro
Tutti i gusti

carapina®

1

SENZA additivi, conservanti, coloranti e ingredienti artificiali

2

Velocità di preparazione (5 minuti Ho.Re.Ca – 20 minuti @home)

3

Più economico rispetto al prodotto di gelateria

4

Più genuino se confrontato con quanto disponibile in GDO

5

Il vero gelato fatto in casa, sempre pronto

Canali distributivi

Web
(e-commerce proprietario)

GDO

Ho.Re.Ca.

Farmacie e
parafarmacie

Negozi
Sportivi

Business Model

Prodotti e canali distributivi

Linee di prodotti

- Carapina propone una Miscela di gelato preparata con latte fresco pastorizzato, panna e fibre vegetali, priva di conservanti, addensati e coloranti;
- Il prodotto verrà da subito offerto nei seguenti **gusti**; Primolatte, Crema, Cioccolato, Nocciola e Pistacchio ma nel giro di pochi mesi l'offerta verrà ampliata e la selezione di gusti Carapina sarà più ampia;
- Le miscele Carapina verranno proposte secondo diverse linee di prodotto:
  i. **Linea Gusto**: sarà la linea più tradizionale di Carapina, offerta nei gusti elencati sopra e destinata alla vendita tramite Sito Web, GDO, Ristoranti e Hotel;
  ii. **Linea Health**: in questo gruppo di prodotti si posizioneranno tutte quelle miscele che potranno essere consumate da persone salutiste o con patologie quali il diabete o le più comuni intolleranze alimentari; Questi prodotti potranno essere acquistati sul sito web, GDO, Ristoranti, Hotel e Farmacie;
  iii. **Linea Proteica**: si tratta di basi per gelato destinate agli sportivi che necessitano di introdurre un certo apporto proteico quotidiano limitando l'introduzione di grassi ma senza perdere il gusto. I prodotti appartenenti a questa linea verranno venduti tramite il sito web, la GDO e i negozi di articoli sportivi con focus sugli integratori alimentari;
- L'offerta di Carapina includerà nel tempo anche le **macchine per il gelato ad uso domestico e professionale**; le macchine ad uso professionale saranno vendute a ristoranti di lusso e hotel 5 stelle e potranno anche essere indirizzate ai c.d. wealthy individuals;
- Le miscele verranno vendute in due diversi formati: (i) Domestico da un litro e disponibile in tutti i gusti; (ii) Professionale da 5 litri disponibile solo al gusto Primolatte;
- La società sta sviluppando una partnership con Carpigiani in virtù del quale venderà attraverso il canale Ho.Re.Ca il modello Freeze&Go; Questa macchina potrà essere acquistata anche da high net worth individuals ossia soggetti con patrimoni particolarmente elevati;

Canali distributivi

- Il lancio dei prodotti Carapina sul mercato avverrà attraverso diversi canali distributivi:
  i. in prima battuta i prodotti saranno reperibili sul sito **web** proprietario e su altri e-shop;
  ii. Grazie ad ulteriori sviluppi nei formati dei prodotti, Carapina comincerà a vendere le proprie miscele anche attraverso il canale della ristorazione e dell'hotellerie di lusso (**HoReCa**);
  iii. Parallelamente i prodotti Carapina della linea Health saranno reperibili nelle **farmacie e parafarmacie** mentre quelli della linea Proteica potranno essere acquistati presso negozi di articoli **sportivi** specializzati in integratori alimentari;

Business Model

Le macchine per il gelato

Carpigiani

- Carpigiani è stata fondata nel 1946 ed è specializzata nella produzione di macchine per il gelato artigianale e mantecato; Oggi opera in tutto il mondo grazie alle sue sette filiali e ad una rete di 220 distributori;
- Carapina venderà macchine professionali per la produzione del gelato In virtù di un accordo di partnership con Carpigiani; Le macchine selezionale sono:
- FREEZE & GO: (immagine 1) è la macchina più performante e può essere impiegata nel settore professionale così come nel segmento house consumer, posizionandola in ambiti di lusso; La macchina ha il pregio di mantecare il gelato più velocemente rispetto a tutte le altre; Il costo è elevato e pari a €6k. Il modello Freeze&Go sarà venduto anche in una versione customizzata per Carapina
- 191 P CLASSIC: (Immagine 2) Questa macchina professionale viene usata per preparare il gelato soft; il suo prezzo è pari a €16k;
- 16 TG SP: (Immagine 3) Anche questo modello di macchina professionale si utilizza per il gelato Soft ed ha un costo pari a €10k

Immagine 1

Immagine 2

Immagine 3

Carapina

- Carapina offrirà anche due macchine a marchio proprio;
- Entrambe le macchine saranno ad uso domestico;
- La macchina nell'immagine 4 ha sviluppo verticale e cestello che può mantecare fino a 1 kg di gelato;
- La macchina nell'immagine 5 ha sviluppo orizzontale con cestello più contenuto che può mantecare fino a 0,5 kg di gelato.

Immagine 4

Immagine 5

carapina®

Il Piacere di farlo a casa