



**Conoscere
per
valorizzare /
Made in
Italy**

Che cosa si intende per target?



Il target indica l'insieme della clientela di riferimento, suddivisa ad esempio per fascia d'età, tipologia, zona geografica di residenza, caratteristiche e altro ancora. Definire il target clienti significa cogliere quante più informazioni possibili ed elaborarle a fini strategici per ottenere il massimo dalla strategia di marketing attuata. Se conosci ciò che il tuo cliente desidera riuscirai a formulare una proposta migliore, più rispondente alle attese della clientela di riferimento.

I target di utenza in base a presenza di patologie fisiologiche sono:

- allergie alimentari**
- intolleranze alimentari**
- obesità**
- malattie cardio vascolari**
- diabete**
- tumori**



Il diabete

Il diabete è una malattia metabolica cronica caratterizzata dall'aumento dei livelli di glucosio circolante nel sangue

Il diabete può danneggiare i nervi e causa problemi al senso del tatto. Il diabete può danneggiare i vasi sanguigni e aumenta il rischio di infarto, ictus, malattia renale cronica e perdita della vista.

Alimenti da evitare:

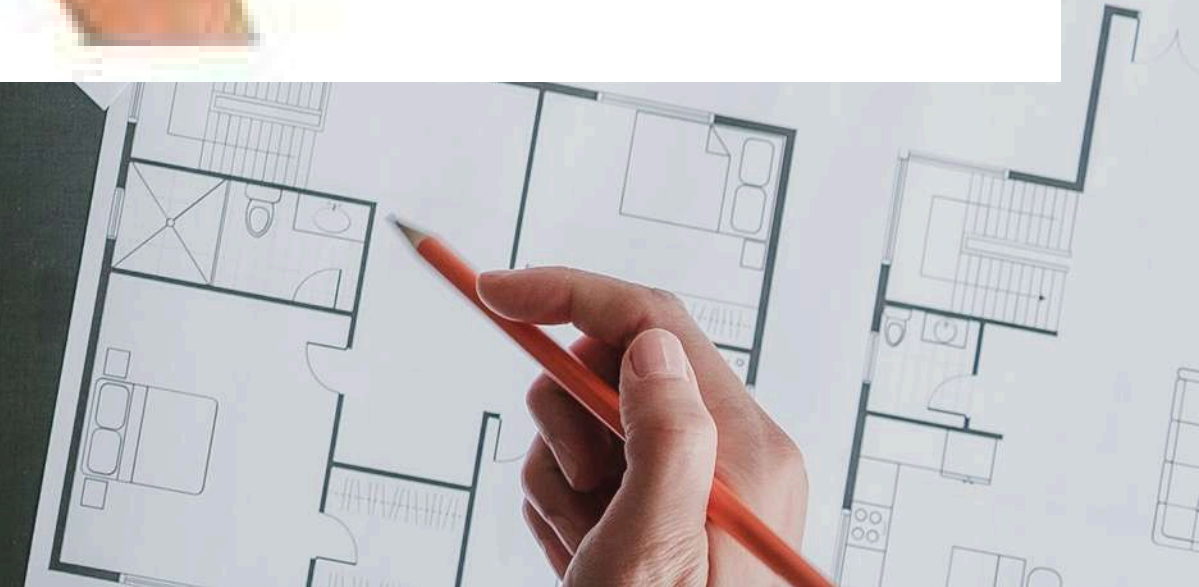
- **Zuccheri Aggiunti**
- **Alimenti processati e confezionati.**
- **Bibite Zuccherate.**
- **Cibi ricchi di grassi saturi.**





La mia start up Lifestyle startup

Sono startup create da persone che vogliono fare della propria passione il proprio lavoro e possono guadagnare facendo ciò che amano.



Logo Morsi al volo:



“Morsi al Volo” è la mia idea di start up street food.

E' un camion mobile a rimorchio che si fa notare tra la folla con il suo irresistibile profumo di cibo appena cucinato che si diffonde per le vie di Trapani.

Rappresenta l'opportunità per un pasto veloce, ma allo stesso tempo salutare, incontrando l'innovazione e la tradizione.



Utilizzo di energia solare



Una startup di food truck che sfrutta l'energia solare si distingue per l'uso di pannelli solari per alimentare le attrezzature del veicolo, come forni, frigoriferi e luci, riducendo la dipendenza da fonti energetiche tradizionali e abbassando i costi operativi. Questo approccio ecologico non solo contribuisce alla sostenibilità, ma si allinea anche con l'interesse crescente dei consumatori verso pratiche ambientali responsabili.

Interni camion “Morsi al Volo”



Interni camion “Morsi al Volo”

Il camion è accogliente e funzionale, caratterizzato da un design moderno e accattivante.

La cucina è alla vista di tutti in modo tale da osservare gli operatori che preparano la pietanza da te scelta.

Attrezzature di ultime generazione come fry top doppio liscio, fornelli a gas e forno combinato a vapore per l'utilizzo di metodi di cottura sostenibili come la cottura a vapore.



“Promozione della Mobilità Sostenibile” Sconto per Mezzi sostenibili

La nostra azienda offre il 10% di sconto ai clienti che hanno a cuore la salvaguardia e la tutela dell'ambiente.

Questo sconto può essere usufruito solo dai clienti che arrivano in bicicletta, a piedi o con mezzi pubblici, diminuendo così l'impatto ambientale della nostra azienda.



Sconto per imballaggi riutilizzabili:

La nostra azienda offre il 15% di sconto ai clienti che hanno a cuore la salvaguardia e la tutela dell'ambiente.

Questo sconto può essere usufruito solo dai clienti che arrivano con l'imballaggio riutilizzabile che abbiamo fornito la prima volta diminuendo così l'uso di carta o plastica e quindi l'impatto ambientale della nostra azienda.



L'uso di prodotti a km 0

La nostra azienda ha a cuore la qualità sia di prodotti da utilizzare sia come qualità di piatto finale.

Per questo scegliamo i piccoli contadini della zona che coltivano i loro prodotti in modo ecosostenibile senza l'uso di pesticidi o agenti chimici.

l'utilizzo di prodotti a km 0 non solo supporta un'alimentazione sana e di qualità, ma contribuisce anche alla tutela dell'ambiente e al rafforzamento delle economie locali.



Centrifughe di frutta fresca di stagione senza zuccheri aggiunti

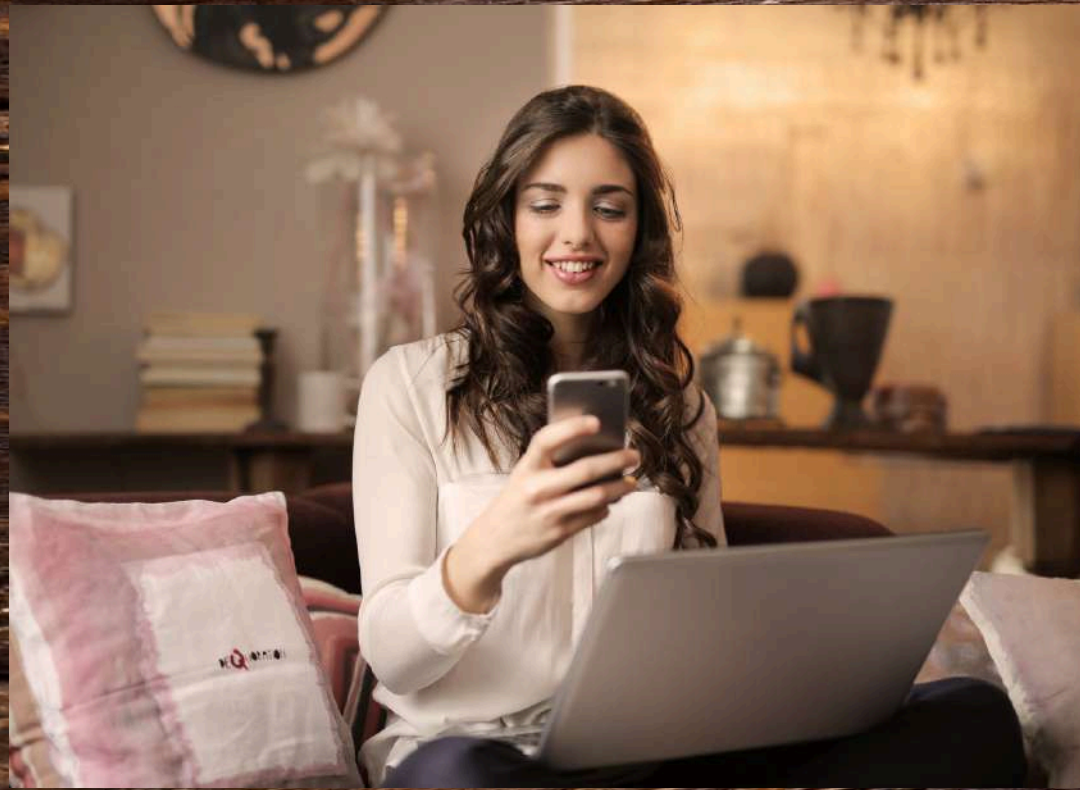
Il food truck offre centrifughe preparate con frutta fresca di stagione. All'interno, la frutta viene trasformata in bevande naturali grazie a macchinari professionali. Il menù propone una varietà di combinazioni di frutta, con possibilità di personalizzazioni come l'aggiunta di zenzero o menta. L'ambiente è dinamico e accogliente, ideale per chi cerca una pausa salutare e rinfrescante.





Gli scarti prodotti dalle lavorazioni nella nostra cucina non saranno buttati semplicemente ma saranno, invece utilizzati per la produzione di fertilizzante naturale (compost) prodotto in modo naturale. Che poi verrà dato a contadini della zona e infine usato da essi per la concimazione dei prodotti agricoli.

Menú e pagamenti online



Ma non è tutto! Per rendere l'esperienza più semplice e piacevole, è previsto un sistema di pagamenti online efficace e intuitivo. Si può ordinare direttamente dal sito web o tramite un app, scegliendo i piatti preferiti e personalizzandoli come più piace. Il pagamento può essere fatto in modo sicuro con carte di credito, PayPal e altre opzioni digitali. Così si evitano le code e il cibo si può ritirare in un batter d'occhio!

Panino con Pagnotta di Dittaino, Pollo Grigliato, Verdure e Provola dei Nebrodi

Ingredienti:

- 1 pagnotta di Dittaino integrale (preferibilmente con farine non raffinate)
- 150 g di petto di pollo
- 1 zucchina
- 1 peperone rosso
- 1 pomodoro
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- Succo di limone
- Sale e pepe q.b.
- Foglie di lattuga
- 50 g di provola dei Nebrodi (a fette sottili)
- 1 cucchiaino di senape



Sandwich with Dicitano Bread, Grilled Chicken, Vegetables and Provola of the Nebrodi

Ingredients:

- 1 loaf of wholemeal Dittaino (preferably with unrefined flours)
- 150 g of chicken breast
- 1 courgette
- 1 red pepper
- 1 tomato
- 1 tablespoon extra virgin olive oil
- Lemon juice
- Salt and pepper to taste
- Lettuce leaves
- 50 g of Nebrodi provola (thinly sliced)
- 1 teaspoon mustard



Sandwich au pain Dittaino, poulet grillé, légumes et provola Nebrodi

Ingrédients:

- 1 miche de Dittaino complet (de préférence avec des farines non raffinées)
- 150 g de poitrine de poulet
- 1 courgette
- 1 poivron rouge
- 1 tomate
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Jus de citron
- Sel et poivre au goût
- Feuilles de laitue
- 50 g de provola des Nebrodi (tranchée finement)
- 1 cuillère à café de moutarde





Preparazione:

Preparare le verdure: Lava e taglia la zucchina e il peperone a fette sottili. Griglia le verdure su una piastra con un po' di olio extravergine d'oliva fino a renderle tenere e leggermente croccanti. Taglia anche il pomodoro a fette.

Cuocere il pollo: Griglia il petto di pollo su una piastra con poco olio, sale, pepe e qualche goccia di succo di limone per dare freschezza. Una volta cotto, taglialo a strisce sottili.

Preparare il panino: Taglia la pagnotta di Dittaino in due metà. Se preferisci, puoi tostarla leggermente. Spalma la senape su una delle metà.

Aggiungere la provola dei Nebrodi: Distribuisci le fette di provola dei Nebrodi sulla parte inferiore del panino, dove il calore del pollo e delle verdure grigliate aiuterà a farla sciogliere leggermente, creando una consistenza cremosa e saporita.

Assemblare il panino: Sulla base del panino con la provola, adagia le foglie di lattuga, poi aggiungi il pollo grigliato, le verdure grigliate e il pomodoro fresco.

Servire: Chiudi il panino e servilo subito.



Preparation: Prepare the vegetables: Wash and cut the courgette and pepper into thin slices. Grill the vegetables on a griddle with a little extra virgin olive oil until they are tender and slightly crunchy. Also cut the tomato into slices. Cook the chicken: Grill the chicken breast on a griddle with a little oil, salt, pepper and a few drops of lemon juice to add freshness. Once cooked, cut it into thin strips. Prepare the sandwich: Cut the Dittaino loaf into two halves. If you prefer, you can toast it lightly. Spread mustard on one of the halves. Add the Nebrodi provola: Distribute the slices of Nebrodi provola on the lower part of the sandwich, where the heat of the chicken and grilled vegetables will help it melt slightly, creating a creamy and tasty consistency. Assemble the sandwich: On the base of the provolone sandwich, place the lettuce leaves, then add the grilled chicken, grilled vegetables and fresh tomato. Serve: Close the sandwich and serve it immediately.



Préparation: Préparez les légumes : Lavez et coupez la courgette et le poivron en fines tranches. Griller les légumes sur une plaque chauffante avec un peu d'huile d'olive extra vierge jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement croquants. Coupez également la tomate en tranches. **Cuire le poulet :** Griller le blanc de poulet sur une plaque chauffante avec un peu d'huile, du sel, du poivre et quelques gouttes de jus de citron pour ajouter de la fraîcheur. Une fois cuit, coupez-le en fines lanières. **Préparez le sandwich :** Coupez le pain Dittaino en deux moitiés. Si vous préférez, vous pouvez le griller légèrement. Étalez de la moutarde sur l'une des moitiés. **Ajoutez la provola des Nebrodi :** Répartissez les tranches de provola des Nebrodi sur la partie inférieure du sandwich, où la chaleur du poulet et des légumes grillés le fera fondre légèrement, créant une consistance crémeuse et savoureuse. **Assembler le sandwich :** Sur le fond du sandwich au provolone, déposer les feuilles de laitue, puis ajouter le poulet grillé, les légumes grillés et la tomate fraîche. **Servir :** Fermez le sandwich et servez-le immédiatement.

Perché é un piatto adatto alle persone che soffrono di diabete

La pagnotta di Dittaino integrale mantiene un basso indice glicemico, supportando una digestione lenta e aiutando a stabilizzare i livelli di zucchero nel sangue. Il pollo grigliato è ricco di proteine magre, mentre la provola dei Nebrodi fornisce un tocco di sapore senza compromettere l'equilibrio nutrizionale, grazie al suo basso contenuto di grassi rispetto ad altri formaggi. Le verdure grigliate e il pomodoro apportano fibre, vitamine e minerali, cruciali per la salute generale. É un piatto gustoso, nutriente e perfetto per chi cerca un pasto bilanciato e a basso indice glicemico.

**Because it is a dish suitable for people who
suffer from diabetes**

The wholemeal Dittaino loaf maintains a low glycemic index, supporting slow digestion and helping to stabilize blood sugar levels. Grilled chicken is rich in lean protein, while Nebrodi provola provides a touch of flavor without compromising nutritional balance, thanks to its low fat content compared to other cheeses. Grilled vegetables and tomatoes provide fiber, vitamins and minerals, which are crucial for overall health. It is a tasty, nutritious and perfect dish for those looking for a balanced meal with a low glycemic index.

Parce que c'est un plat adapté aux personnes souffrant de diabète

Le pain complet Dittaino maintient un faible indice glycémique, favorisant une digestion lente et aidant à stabiliser la glycémie. Le poulet grillé est riche en protéines maigres, tandis que la provola Nebrodi apporte une touche de saveur sans compromettre l'équilibre nutritionnel, grâce à sa faible teneur en matières grasses par rapport aux autres fromages. Les légumes grillés et les tomates fournissent des fibres, des vitamines et des minéraux essentiels à la santé globale. C'est un plat savoureux, nutritif et parfait pour ceux qui recherchent un repas équilibré avec un faible indice glycémique.

Food cost piatto:

Ingrediente	Quantità	Costo per porzione €	
Pagnotta del Dittaino	100g	0,35	
Petto di pollo	150g	1,20	
Zucchina	50g	0,13	
Peperone Rosso	50g	0,20	
Pomodoro	50g	0,13	
Olio extravergine d'oliva	10ml	0,07	
Succo di limone	10ml	0,03	Mio prezzo di vendita
Provola dei Nebrodi	50g	0,75	11,00€
Lattuga	20g	0,06	Totale food cost per porzione
Senape	5g	0,05	2,99€

Come arrivo al cliente

Dove sponsorizzerei la startup:

Instagram & TikTok: Pubblicità visiva mirata con un mix di post organici e sponsorizzati. Video brevi e creativi che mostrano il prodotto in azione e testimonianze.

Influencer Marketing: Collaborazioni con micro-influencer del settore per dare credibilità e visibilità alla startup.

YouTube Ads: Video pubblicitari per raccontare la storia della startup e come il suo prodotto/servizio può fare la differenza nella vita dei clienti.

Email Marketing: Inviarei newsletter con aggiornamenti e offerte speciali a un pubblico selezionato, facendo leva su contenuti di valore e incentivando l'iscrizione.