

Guida al progetto trnd

# fruyo 0% di FAGE goloso yogurt greco senza grassi con pezzi di frutta



Progetto  
trnd

Blog del progetto: [www.trnd.it/fage](http://www.trnd.it/fage)

Il tuo contatto personale trnd: [simode@trnd.it](mailto:simode@trnd.it)

# I trnder fanno conoscere fruyo 0% di FAGE

**Insieme a FAGE, leader nella produzione di yogurt greco e famosa in tutto il mondo per lo yogurt Total, vi presentiamo un nuovo progetto dedicato ai trnder che amano lo yogurt senza grassi, ma che non rinunciano al gusto e alla bontà di un prodotto naturale.**

fruyo 0% è la fresca novità di FAGE, che combina tutte le qualità dell'autentico yogurt greco. fruyo 0% infatti è denso, completamente privo di grassi e contiene la frutta migliore in golosi pezzi. È disponibile in otto diversi gusti tutti da scoprire. fruyo 0% è perfetto in qualsiasi momento della giornata: a colazione, come spuntino goloso o come fresco dessert.

*fruyo 0% di FAGE è disponibile in otto diversi gusti.*



**Insieme a 1.500 trnder** vogliamo gustare i nuovi fruyo 0% di FAGE in otto diverse varianti e farli conoscere ai nostri amici, parenti e conoscenti attraverso il passaparola.

Pronti per una pausa gustosa e naturale?

In questo **progetto trnd** vogliamo...

1

... **provare** fruyo 0% di FAGE insieme a 1.500 trnder e ai loro amici, parenti, colleghi e conoscenti.



Provare

2

... esprimere la nostra opinione su questo yogurt senza grassi nei tre sondaggi online.



Dire la nostra

3

... **far conoscere** fruyo 0% di FAGE ad amici, colleghi e parenti, semplicemente parlandone o assaggiandoli insieme.



Far conoscere

4

Raccogliere numerosi **resoconti del passaparola e questionari per la ricerca di mercato**: quali sono le tue esperienze con il passaparola? Con quanti amici hai già parlato di fruyo 0% di FAGE?



Scrivere resoconti

# La bontà e l'esperienza FAGE

**Dall'esperienza e dalla qualità FAGE, nasce fruyo 0%:  
la bontà dell'autentico yogurt greco colato senza grassi,  
unita a deliziosi pezzi di frutta o vaniglia naturale o caffè.**

Il gusto e la versatilità dello yogurt greco sono noti da tempi immemori. Lo "yogurt greco" colato è infatti uno yogurt denso e cremoso, con più proteine e meno carboidrati, piuttosto lontano da quello che molte persone conoscono come "yogurt".



*FAGE produce il suo yogurt con la ricetta autentica, senza conservanti e grassi.*

Seguendo l'eredità greca degli ingredienti freschi e delle ricette semplici, lo yogurt Total di FAGE è prodotto con la ricetta autentica che risale al 1926, non contiene zuccheri aggiunti, addensanti, conservanti, latte in polvere, panna o proteine in polvere.

FAGE utilizza solo latte fresco, panna e fermenti lattici vivi che rendono lo yogurt colato FAGE naturale al 100% e, dal momento che è colato, contiene più proteine degli altri yogurt.

## Lo sapevi che...

... la corretta pronuncia di FAGE è "fa-yeh" e il nome in alfabeto greco è ΦΑΓΕ.

# L'originale yogurt colato greco

**Lo yogurt bianco greco è il più popolare tipo di yogurt in Grecia. La sua bontà e versatilità lo rendono perfetto per essere consumato a tutte le ore del giorno.**



Lo yogurt Total di FAGE è prodotto secondo l'originale processo: ingredienti naturali e una preparazione semplice. Il suo sapore e la sua consistenza lo hanno reso ambasciatore dello yogurt greco in tutto il

mondo, portando a conoscenza non solo la tradizione greca del "buon vivere", ma anche uno stile di vita sano.

Lo yogurt colato Total di FAGE è prodotto naturalmente da latte di mucca e fermenti lattici vivi. Sono necessari quattro litri di latte per produrre un chilo di yogurt Total di FAGE. L'aggiunta dei fermenti lattici vivi, prodotti negli stabilimenti Total FAGE, contribuisce a creare il caratteristico sapore dello yogurt, mentre un particolare processo di colatura elimina il siero acquoso dal latte pastorizzato di mucca, lasciando solo la consistenza densa e vellutata dello yogurt FAGE.

Lo yogurt Total di FAGE è un prodotto estremamente versatile: mescolato con cetrioli e aglio si ottiene la tradizionale salsa tzatziki e diventa un perfetto condimento per il pranzo o per la cena. Al contrario, se cosperso di miele, diventa un semplice e gustoso dessert. Provare per credere!

*Ingredienti naturali e una preparazione semplice sono il segreto della bontà dello yogurt Total di FAGE.*

*Lo yogurt colato Total di FAGE è prodotto con latte di mucca e fermenti lattici vivi.*

## fruyo 0% di FAGE

**fruyo 0% di FAGE è il classico yogurt greco, denso, con l'aggiunta di pezzi di frutta, da oggi in 8 diverse varianti per andare incontro ai palati più esigenti.**



Progetto  
trnd

L'autentico yogurt greco combina tutta la bontà della qualità dello yogurt FAGE con pezzi di frutta. Oggi disponibile nelle varianti fragola, mirtilli, pesca, ciliegia, ananas, limone e altri due golosi gusti: caffè e vaniglia, tutti in confezioni da 170 g.

fruyo 0% non contiene grassi, coloranti, conservanti e dolcificanti artificiali.

La naturale bontà di fruyo 0% di FAGE, può essere gustata in qualsiasi momento della giornata: a colazione, come spuntino di metà mattina, merenda o dessert.

fruyo 0% è perfetto per chi desidera una pausa sana, ma non vuole rinunciare al gusto e alla golosità.



## La linea Total di FAGE

### Total Classico

Il sapore denso e vellutato dello yogurt greco con latte intero, crema di latte e fermenti lattici vivi. Disponibile in confezioni da 170 g, 500 g. e 1 kg.



### Total 2%

Tutto il sapore del Total Classico, ma con solo il 2% di grassi. Disponibile in confezioni da 170 g. e 500 g.

### Total 0%

La variante di Total Classico, dalla consistenza ricca e cremosa ma senza grassi. Disponibile in confezioni da 170 g, 500 g. e 1 kg.



### Total 0% Split cup

Una combinazione tra un delizioso yogurt greco colato e una golosa composta disponibile al gusto di fragole, mirtilli, lamponi e melograno o miele. In confezione da 170 g.

### Total Split cup con miele e noci

La bontà dello yogurt greco unito con goloso miele e granella di noci. In confezione da 180 g.



Inoltre sul sito web [www.italia.fage.eu](http://www.italia.fage.eu) trovi la linea completa dei prodotti FAGE insieme a tante gustose ricette.

# Il tuo starter kit

1.500 trnder ricevono a casa un kit gratuito con il seguente contenuto.

## Per te, da gustare in compagnia di amici, parenti, colleghi e conoscenti:

- 10 buoni sconto da 1,69 € da utilizzare per l'acquisto di fruyo 0% di FAGE nel gusto che preferisci.
- 1 borsa termica per trasportare fruyo 0% di FAGE

## Da distribuire ai tuoi amici, parenti, colleghi e conoscenti:

- 15 buoni sconto da 0,70 € da utilizzare per l'acquisto di fruyo 0% di FAGE nel gusto che preferiscono.

## Questionari per la ricerca di mercato per intervistare amici e conoscenti.



# Svolgimento del progetto

## 1 Scopri il tuo kit e scatta delle foto

### Apri la confezione e scatta delle foto

Non appena ricevi il tuo starter kit apri la confezione e scoprine il contenuto insieme ad amici, colleghi, vicini di casa o alla tua famiglia: potrete subito informarvi su fruyo 0% e scattare le prime foto dell'apertura del pacco. Vogliamo conoscere la tua prima reazione all'apertura del pacco: scatta un paio di foto e inviale insieme ai resoconti riguardanti il progetto. Per farlo basta andare sul sito [www.trnd.it/fage](http://www.trnd.it/fage) e cliccare su "Scrivi un resoconto".

### Compra e assaggia fruyo 0% di FAGE

Data la speciale freschezza di fruyo 0%, per questo progetto trovi nel tuo starter kit dei buoni sconto con cui comprare il goloso yogurt greco direttamente al supermercato. Nello starter kit trovi 10 buoni da 1,69 € che equivalgono a 10 confezioni omaggio di fruyo 0% di FAGE, che potrai provare insieme ad amici e conoscenti. Inoltre trovi anche 15 buoni sconto da 0,70 € che potrai distribuire ai tuoi amici, parenti, colleghi e conoscenti.

Tu e i tuoi amici potrete scegliere fra gli otto golosi gusti, tutti da scoprire!

## 2 Esprimi la tua opinione

### Esprimi la tua opinione

Potrai inviarti la tua opinione personale e sincera su fruyo 0% di FAGE in tre sondaggi online che avranno luogo durante le otto settimane del progetto:

- all'inizio del progetto: sondaggio iniziale
- a metà del progetto: sondaggio intermedio
- alla fine del progetto: sondaggio finale.

Ti avviseremo per email ogni volta che sarà possibile partecipare ad uno dei sondaggi.

### 3 Fai conoscere fruyo 0% di FAGE

Se fruyo 0% ti ha convinto, contribuisci insieme agli altri trnder partecipanti al progetto a **far conoscere** questo goloso yogurt ideale per ogni momento della giornata.

Per farlo puoi, per esempio:

- portare fruyo 0% al lavoro e farlo assaggiare ai colleghi durante la pausa;
- distribuire i buoni sconto per l'acquisto di una confezione di fruyo 0% agli amici;
- raccontare ad amici, parenti e conoscenti la tua esperienza personale e tutto quello che hai appreso su fruyo 0% di FAGE.

In questa "Guida al progetto" abbiamo raccolto alcune idee per il passaparola (un paio di pagine più avanti). Di sicuro sarete comunque voi ad avere le idee migliori!

### 4 Scrivi dei resoconti del passaparola

Affinché FAGE possa conoscere i dettagli delle tue conversazioni con amici e conoscenti, è importante inviare dei resoconti del passaparola. La cosa migliore è scrivere sempre un resoconto del passaparola subito dopo aver parlato con i tuoi amici, conoscenti o colleghi di fruyo 0%.

Ci interessa in particolare sapere con quante persone ne hai parlato, cosa pensano di questo goloso yogurt senza grassi e delle sue varianti e quali domande ti sono state fatte. Scrivere i resoconti è molto semplice: vai sul sito [www.trnd.it/fage](http://www.trnd.it/fage) e clicca su "Scrivi un resoconto".

I resoconti del passaparola sono alla base di un progetto trnd. Più resoconti raccogliamo, meglio potremo dimostrare a FAGE i risultati ottenuti insieme!

### 5 Contribuisci alla ricerca di mercato

Diventa ricercatore di mercato per FAGE!

Con i **Questionari per la ricerca di mercato** che hai trovato nello starter kit potrai intervistare 20 persone su fruyo 0% di FAGE e sfruttare l'occasione per raccontare loro quello che hai appreso su questo yogurt senza grassi, perfetto per una pausa sana e gustosa.

Discuteremo insieme tutte le nostre domande ed idee sul blog del progetto:

[www.trnd.it/fage](http://www.trnd.it/fage)

Puoi inviarci domande o suggerimenti sul progetto direttamente

per email a: [fage@trnd.it](mailto:fage@trnd.it)



## Le regole del gioco di trnd

**Per permettere a tutti di fare un passaparola onesto ed efficace abbiamo stabilito alcune regole del gioco. I partecipanti al progetto hanno il dovere di attenersi in particolare ai seguenti punti.**



### **Trasparenza**

Tutti coloro che prendono parte ad un progetto trnd si impegnano sempre a precisare che hanno conosciuto i prodotti oggetto del test attraverso trnd e che partecipano ad un progetto di passaparola trnd. Questo perché vogliamo essere trasparenti con i nostri amici, senza fare pubblicità occulta. Quindi, condividi semplicemente con loro la tua impressione sul prodotto e le informazioni che hai acquisito su di esso. In fondo non sei un rappresentante che vuole vendere qualcosa porta a porta. ;-)



### **Onestà**

Solo il passaparola onesto può funzionare! Questo significa che devi soltanto esprimere la tua opinione sincera ad amici e conoscenti, senza esagerare!

### **Ascoltare**

Come te, anche i tuoi amici devono farsi un'opinione personale riguardo ai prodotti del progetto trnd a cui stai partecipando, e questo grazie ai tuoi spunti. Perciò saremo felici se li ascolterai attentamente, riportandoci le loro opinioni.

## La frase da raccontare

**fruyo 0% di FAGE:  
goloso yogurt colato  
greco senza grassi  
con pezzi di frutta e in  
otto varianti.**



## Idee per il passaparola

**Sono tante le occasioni per parlare di fruyo 0% di FAGE. Qui di seguito alcuni spunti per far conoscere la bontà di questo goloso yogurt nato dall'esperienza di FAGE, azienda leader nella produzione di prodotti lattiero-caseari.**

*Porta fruyo 0% con te al lavoro e condividilo con i tuoi colleghi.*

Per esempio, puoi portare fruyo 0% nelle sue varianti con te al lavoro ed offrirlo ai tuoi colleghi durante la pausa: quale sarà il gusto più gettonato?



*Fallo assaggiare ai tuoi amici durante la merenda.*

Se hai degli amici a casa, potete fare merenda con fruyo 0% durante il pomeriggio, oppure portarlo con te durante un picnic con la borsa termica che hai trovato nello starter kit e farlo assaggiare ai presenti.

O ancora puoi distribuire i buoni sconto che hai trovato nello starter kit e raccontare le informazioni da esperto che trovi in questa guida su FAGE e fruyo 0% e rispondere alle domande dei tuoi amici e conoscenti.

Di sicuro comunque sarete voi ad avere le idee migliori per il passaparola. Scrivici che cosa si può fare per far conoscere fruyo 0% di FAGE ad amici, parenti e colleghi. Non vediamo l'ora di ricevere i tuoi suggerimenti creativi!

## La tradizione greca nei prodotti FAGE

**Per migliaia di anni la cucina greca si è basata su due punti saldi: gli ingredienti più freschi e la semplicità delle ricette. Questa è la principale ragione per cui la cucina greca è considerata una delle più sane al mondo.**



*Total Classico di FAGE: uno yogurt sano ed estremamente versatile in cucina.*

Favorita da un clima mediterraneo, da un terreno ricco e da un'abbondanza di pesce, la Grecia è conosciuta in tutto il mondo per il suo cibo fresco e saporito: da una semplice insalata di cetrioli, pomodori e feta, all'inconfondibile sapore e profumo della costoletta d'agnello, fino al gusto cremoso dello yogurt greco con il miele. È stato infatti Arcestratos a scrivere il primo libro di cucina della storia nel 330 a. c.

*La cucina greca si basa su alimenti freschi e saporiti.*

Per migliaia di anni, nella cultura greca il "buon vivere" combina il buon cibo con i sapori raffinati per una vita piena di energia positiva e di benessere.

FAGE fa parte dell'eredità e della tradizione greca: produce il suo yogurt con la stessa tradizionale ricetta da oltre 85 anni, offrendo ai consumatori di tutte le età prodotti salutari di alta qualità e con un alto valore nutrizionale, contribuendo in questo modo ad uno stile di vita più salutare.

# Storia dell'azienda FAGE

**Nel 1926 Athanassios Filippou apre un negozio di latticini ad Atene. Immediatamente la bontà e la cremosità del suo yogurt conquistano i consumatori, rendendo il negozio famoso in città.**

*Negli anni '50 FAGE inizia la prima rete di distribuzione all'ingrosso dello yogurt in Grecia.*

Grazie a tale notorietà e all'impegno della famiglia Filippou, nel 1954, Ioannis Filippou, sotto la guida di Athanassios, contribuì alla creazione e al lancio della prima rete di distribuzione all'ingrosso di yogurt in Grecia. Nel 1964, Ioannis e suo fratello Kyriakos aprirono il primo impianto di produzione di yogurt della società a Galatsi, un sobborgo di Atene.



*Lo yogurt inizialmente veniva venduto sfuso e non in confezioni.*

Per anni l'azienda si è dedicata principalmente nella produzione e la distribuzione su piccola scala del tradizionale yogurt greco. In quel periodo i punti vendita al dettaglio vendevano lo yogurt come un prodotto di base sfuso, e spesso il consumatore non era a conoscenza di chi fosse il produttore. A metà degli anni settanta, lo stabilimento di produzione FAGE viene trasferito

in un altro sobborgo di Atene e per la prima volta nel mercato greco, vengono introdotti dei prodotti a base di yogurt di marca. Tali prodotti, infatti, vengono venduti in piccole vaschette sigillate e confezionate in pack dal design accattivante.

Da lì il successo dell'azienda FAGE, che ha completamente cambiato il mercato dello yogurt in Grecia a livello non solo nazionale, ma anche internazionale.

Negli anni ottanta, FAGE inizia ad esportare lo yogurt prima nel Regno Unito, poi in Italia, seguita da molti altri paesi, fino ad arrivare nel 1998 negli Stati Uniti.

Oggi i consumatori di yogurt FAGE possono gustare il famoso yogurt Total in più di 35 Paesi differenti nel mondo e l'enorme successo di FAGE con yogurt Total negli Stati Uniti, ha portato alla costruzione di uno stabilimento per la produzione dello yogurt a Johnstown (New York), una delle più grandi strutture in termini di capacità produttiva.



Nel 2006 la terza generazione della famiglia Filippou è subentrata nella gestione dell'azienda, continuando la crescita internazionale della società.

Oggi FAGE è diventata una delle aziende leader nel settore lattiero caseario, sviluppando anche altri prodotti derivati dal latte, come dessert, latte e formaggi.

*Negli anni '80 FAGE inizia l'esportazione del suo yogurt a livello internazionale.*

*Nel 2006 alla guida dell'azienda, subentra la terza generazione della famiglia Filippou.*

FAGE fin dalla sua fondazione, è un'azienda di proprietà della famiglia di Athanassios Filippou. La filosofia dell'azienda e dei suoi fondatori, da sempre è il perseguimento della qualità assoluta. Infatti uno dei motti più significativi della famiglia Filippou è: "Non creeremmo mai un prodotto che non daremmo ai nostri figli".



# Informazioni sul prodotto

## fruyo 0% di FAGE

Goloso yogurt colato. Senza grassi.

Senza glutine.

Senza coloranti, conservanti e dolcificanti artificiali.

Ideale in ogni momento della giornata.

Disponibile nei gusti: Fragola, Mirtilli, Pesca, Ciliegia, Vaniglia, Ananas, Caffè, Limone.

Disponibile nella confezione da 170 g.

Prezzo consigliato: 1,59 € \*



\*Prezzo consigliato. Il prezzo finale è a totale discrezione del rivenditore.



# trnd

[www.trnd.it/fage](http://www.trnd.it/fage)

Il tuo contatto personale trnd: [simode@trnd.it](mailto:simode@trnd.it)

© 2013 trnd Srl – Via Fabio Filzi 5 – 20124 Milano