



LA VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI SURGELATI (punteggio in scala da 1 a 4)

La praticità/servizio: prodotti già puliti, lavati, spinati, adatti a una veloce preparazione dei cibi

La sicurezza: sono igienici e controllati

L'economicità: evitano gli sprechi di prodotto

La trasparenza: le confezioni forniscono tutte le principali informazioni

La gustosità: sono buoni, gradevoli

La varietà: permettono una alimentazione non ripetitiva e differenziata

La naturalità: non hanno conservanti aggiunti

La qualità: sono coltivati/allevati nelle zone più adatte e nella stagione giusta

La salubrità: mantengono inalterate le caratteristiche nutrizionali

La marca: sono prodotti da aziende affidabili

Il costo: il rapporto prezzo/qualità è buono

L'innovazione: propongono sempre prodotti nuovi, con ricette originali

Voti medi: 1=bassa attribuzione/4=alta attribuzione

Base: Campione Totale = 1000

Fonte: Astarea per IAS

Largo Consumo