

Comunicato stampa

Rispondendo al crescente bisogno di prodotti più salutari e gustosi

La Morella Nuts introduce al mondo l'arte mediterranea della produzione di frutta secca

- **La Morella Nuts annuncia un'espansione globale dopo decenni di esperienza nella produzione mediterranea di frutta secca in Spagna.**
- **Il Centro di Competenza globale della frutta secca è disponibile ad offrire un'esperienza sia fisica che virtuale per clienti, accademici ed associazioni al fine di sviluppare insieme nuovi ingredienti e utilizzi.**
- **La Morella Nuts introduce una vasta gamma di specialità per bevande a base vegetale, snacks e dessert da freezer per aziende e artigiani in un mercato in veloce crescita.**

Reus/Spagna, 19 Novembre 2020 – La Morella Nuts, specialista nella produzione di deliziosa frutta secca per aziende e artigiani, ha annunciato un'espansione globale dopo decenni di esperienza nella produzione mediterranea di frutta secca in Spagna. Grazie a questa espansione, La Morella Nuts risponde al crescente bisogno globale di prodotti a base vegetale che sappiano appagare pienamente anche in termini di gusto.

Salute personale e dell'ambiente

In linea con lo stile di vita mediterraneo, i Millennials e i Centennials di tutto il mondo vogliono cibi e bevande alternative, altamente nutrienti e saporiti. a base vegetale, vegani e ricchi di proteine. Dall'inizio della pandemia, il bisogno di salute personale e dell'ambiente sta crescendo anche tra le vecchie generazioni. Il gusto, la texture e i benefici salutari che la frutta secca offre fanno crescere ulteriormente la popolarità della categoria.

Il latte di mandorla è l'alternativa vegetale più conosciuta e leader della categoria, registrando più di un miliardo di dollari di vendite all'anno soltanto negli Stati Uniti¹. Anche nocciole ed anacardi stanno diventando sempre più popolari. Tra il 2015 e il 2019, i nuovi lanci di bevande vegetali, dolci e dessert da freezer è triplicato². Il mercato vegetale globale è destinato a crescere y-o-y³ in bevande (6.3%), yogurt (16.7%) e gelati (21.6%) fino al 2024.

Pablo Perversi, Chief Innovation, Sustainability & Quality Officer and Global Head of Gourmet di Barry Callebaut, ha detto: "con il nostro brand La Morella Nuts, offriamo agli artigiani e alle aziende esperienze a base di frutta secca saporita, nutriente e positiva per il pianeta. Esattamente quello che la prossima generazione di consumatori nel mondo sta cercando. Ecco perché oggi espandiamo i nostri servizi dai frutteti di frutta secca mediterranea al mondo."

Produzione mediterranea di frutta secca per il mondo

A partire da oggi, La Morella Nuts si espande in Europa e in Asia. L'espansione in Nord America inizierà nel 2021. Con i nuovi progetti e l'apertura del suo Centro Globale di Competenza di frutta secca, La Morella Nuts punta a trovare soluzioni per aziende e artigiani di tutto il mondo.

Alimentare l'innovazione mondiale con l'apertura del Centro Globale di Competenza

Per fornire soluzioni ad aziende ed artigiani, il Centro all'avanguardia di Reus, in Spagna, è una combinazione tra il sapore e la texture, l'approvvigionamento e la sostenibilità, e l'impiego della conoscenza. Il brand apre le porte del suo Centro anche ad accademici ed associazioni che si occupano di frutta secca per sviluppare e in seguito ampliare le competenze in materia. Il Centro offre un viaggio virtuale e fisico dai frutteti ai prodotti per il consumatore finale. Con l'uso del "Nut Sensory Language", i clienti possono imparare come differenziare sapori, texture ed aromi

¹ The Good Food Institute (2020) - La mandorla è l'alternativa al latte più popolare e leader del vegetale.

² Innova (2020) Il numero di prodotti a base vegetale è triplicato dal 2015 al 2019.

³ Euromonitor (2020): tasso di crescita attesa 2020-2024 y-o-y.

quando sperimentano la frutta secca.

Un'ampia gamma di sapori con una nuova gamma di specialità

Con decenni di esperienza nella produzione mediterranea di frutta secca, La Morella Nuts è famosa come fornitore di alta qualità, da pezzi caramellati a ripieni di frutta secca tostata e tritata. Sfruttando le sue competenze, il brand introduce una gamma per bevande vegetali, snacks e dessert da freezer per aziende e artigiani. La gamma consiste in una selezione di ripieni e creme di frutta secca, anche conosciuti come burro di frutta secca. Sono fatti da mandorle, pistacchi, nocciole ed altra frutta secca. La vasta gamma di sapori è creata grazie a diversi livelli di tostatura. La gamma è disponibile senza lattosio, con un'unica provenienza geografica e organica, su richiesta. Gli ingredienti sono disponibili da oggi in Europa e in Asia. Il brand pianifica di introdurre una gamma in Nord America nella seconda metà del 2021.

Come parte dell'impegno preso da Barry Callebaut sulla sostenibilità, La Morella Nuts vuole assicurare il futuro della frutta secca mettendo in evidenza argomenti tipici nell'industria come la scarsità dell'acqua e la perdita di biodiversità. La Morella Nuts punta infatti ad ottenere tutta la frutta secca da fonti sostenibili entro il 2025.

Situata a Reus, parte della principale regione produttrice di frutta secca della Spagna, La Morella Nuts fu fondata nel 1986. Fu acquisita da Barry Callebaut nel 2012 come parte di una strategia per offrire prodotti a valore aggiunto, complementari all'offerta di cioccolato.

A proposito del gruppo Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Con un volume di vendite su base annua di 6,9 miliardi di franchi circa (6,4 miliardi di euro / 7,1 miliardi di dollari USA) nell'esercizio fiscale 2019/20, il gruppo Barry Callebaut con sede a Zurigo è leader mondiale nella realizzazione di prodotti a base di cioccolato e cacao di alta qualità, dall'approvvigionamento e dalla lavorazione delle fave di cacao alla produzione dei migliori cioccolati, compresi ripieni di cioccolato, decorazioni e prodotti compositi. Il gruppo gestisce più di 60 impianti produttivi in varie parti del mondo e impiega su scala globale una forza lavoro diversificata e dedicata di oltre 12'000 unità.

Il gruppo Barry Callebaut rifornisce tutto il settore alimentare, a partire dai produttori di beni alimentari industriali fino agli utenti artigianali e professionali del cioccolato, come ad esempio cioccolatieri, pasticceri, fornai, hotel, ristoranti e ditte di catering. I marchi internazionali che soddisfano le esigenze specifiche di questi clienti gourmet sono [Callebaut®](#), [Cacao Barry®](#), [Carma®](#) e l'azienda specializzata in decorazioni [Mona Lisa®](#).

Il gruppo Barry Callebaut si impegna a fare della produzione sostenibile di cacao la norma entro il 2025 per contribuire ad assicurare anche in futuro l'approvvigionamento di cacao e a migliorare l'esistenza dei coltivatori. Sostiene la [Cocoa Horizons Foundation](#) nel suo intento di plasmare un futuro sostenibile per il cacao e il cioccolato.

Seguite il gruppo Barry Callebaut:

 [Twitter](#)

 [LinkedIn](#)

 [Facebook](#)

 [YouTube](#)

 [Flickr](#)

Contact for the media

Frank Keidel
Head of Media Relations
Barry Callebaut AG
Phone: + 41 43 268 86 06
frank_keidel@barry-callebaut.com

Luc de Boer
PR Specialist
publicrelations.am
Phone: +31 61 10 28 479
luc@publicrelations.am