

Comunicado de prensa

La Morella Nuts a la vanguardia de la innovación con su nueva propuesta de frutos secos mediterráneos.

La Morella Nuts desvela al mundo su maestría en el arte mediterráneo de la elaboración de los frutos secos

- **La Morella Nuts anuncia su expansión internacional, tras décadas de experiencia en la elaboración de frutos secos mediterráneos en España**
- **Inaugura su Centro de Desarrollo mundial de frutos secos ofreciendo una experiencia virtual y física para que clientes, académicos y asociaciones desarrollen conjuntamente nuevos ingredientes y aplicaciones.**
- **La Morella Nuts presenta una sugerente gama de frutos secos especiales para bebidas de origen vegetal, orientada a marcas y artesanos en un mercado en fuerte expansión.**

Reus / España, 19 de noviembre de 2020 – La Morella Nuts, especialista en el cultivo y la elaboración de una cuidada selección de productos a base de frutos secos para el Chef artesano y marcas (de prestigio), inicia su expansión a nivel internacional después de décadas de experiencia en el sector en España. El experto Mediterráneo en frutos secos se alinea pues con la creciente necesidad de los consumidores del momento para disfrutar de placeres más saludables y de productos de origen vegetal en todo el mundo.

Salud y medio ambiente

Como en el estilo de vida mediterráneo, los millennials y los centennials de todo el mundo se decantan por alimentos y bebidas sabrosos y ricos en nutrientes, así como opciones vegetales, veganas y abundantes en proteínas. Con la llegada de la pandemia, la preocupación por la salud y el medio ambiente está aumentando entre las generaciones mayores. El sabor, la textura y los beneficios para la salud que los frutos secos ofrecen aumentan aún más la popularidad de esta categoría de producto.

La almendra es una de las alternativas a la leche más populares y la líder en la categoría de bebidas de origen vegetal, lo que representa más de 1 billón de dólares en ventas solamente en los Estados Unidos. La avellana y el anacardo son cada vez más populares. Entre 2015 y 2019 la cantidad de lanzamientos de bebidas, postres y helados veganos a base de frutos secos se ha triplicado. Se espera que el mercado internacional de productos no lácteos continúe creciendo. Con un crecimiento interanual de bebidas (6.3%), yogures (16.7%) y helados (21.6%) hasta 2024.

Pablo Perversi, Chief Innovation, Sustainability & Quality Officer and Global Head of Gourmet en Barry Callebaut afirma "Con nuestra marca La Morella Nuts, ofrecemos a los artesanos y a las marcas soluciones basadas en sabrosos y nutritivos frutos secos amables con el planeta que responden a las necesidades de la próxima generación de consumidores a nivel mundial. Es por eso que hoy ampliamos aún más nuestros servicios desde las plantaciones de frutos secos mediterráneos al mundo entero.

El savoir-faire de los frutos secos mediterráneos al alcance de todos

La Morella Nuts potenciará aún más su expansión a partir de hoy mismo en Europa y Asia-Pacífico. La expansión de América del Norte empezará en 2021. Con los nuevos planes y la apertura de su Centro de Desarrollo internacional en frutos secos, La Morella tiene como objetivo poder ofrecer mundialmente soluciones a las marcas y a los artesanos.

Promover la innovación a nivel internacional con la apertura de un Centro de Desarrollo

Para proporcionar soluciones a las marcas y a los artesanos, el centro de vanguardia combina su maestría en sabor y textura, abastecimiento y sostenibilidad, así como el conocimiento de la propia aplicación. La marca también da la bienvenida al Centro a académicos y asociaciones de frutos secos para desarrollar y profundizar aún más acerca del dominio y las nuevas técnicas del product.

Ofrece un viaje virtual y físico inmersivo desde las plantaciones hasta la aplicación para el consumidor final. El uso del Lenguaje Sensorial de Frutos Secos permite a los clientes diferenciar el sabor y la textura en las distintas aplicaciones.

Una paleta de sabores más amplia para una sugerente gama de frutos secos Con décadas de experiencia en el cultivo y la elaboración de los frutos secos mediterráneos, La Morella Nuts es conocido como proveedor de frutos secos de alta calidad, desde los productos caramelizados hasta las pastas puras 100% naturales. Gracias a su gran trayectoria, La Morella Nuts presenta una gama muy completa y sugerente para bebidas de origen vegetal y aperitivos para las marcas y los artesanos. La gama consta de una gran selección de rellenos y pastas. Elaborada con almendras, pistachos y avellanas, entre otros. Se consigue una amplia paleta de sabores gracias a varios niveles de tostado. La gama puede estar disponible libre de lácteos, con frutos de origen único y orgánicos. La gama completa ya está disponible en Europa y Asia Pacífico. Se prevé su lanzamiento en América del Norte en la segunda mitad de 2021.

Como parte del compromiso de Barry Callebaut con la sostenibilidad, La Morella Nuts tiene como objetivo asegurar el futuro de los frutos secos tratando temas clave de la industria, como la escasez de agua y la pérdida de biodiversidad. Con el firme objetivo de suministrar frutos secos 100% sostenibles en el 2025.

Con sede en Reus, parte de la principal región productora de frutos secos de España, La Morella Nuts se fundó en 1986. Fue adquirido por Barry Callebaut en 2012 como parte de una estrategia para ofrecer productos complementarios a su oferta de chocolate.

Acerca del Grupo Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Con un volumen anual de ventas en torno a los 6900 millones de CHF (6400 millones de EUR/7100 millones de USD) en el ejercicio fiscal de 2019/20, el Grupo Barry Callebaut, con sede en Zúrich, es el principal fabricante mundial de productos de cacao y chocolate de primera calidad: desde el abastecimiento y el procesamiento de los granos de cacao hasta la producción de los chocolates más selectos, incluidos los rellenos, las decoraciones y los compuestos de chocolate. El Grupo cuenta con más de 60 plantas de producción en todo el mundo y una plantilla plural y consagrada, integrada por más de 12000 personas.

El Grupo Barry Callebaut suministra sus productos a toda la industria alimentaria, desde los fabricantes de alimentos hasta los usuarios artesanales y profesionales del chocolate, como chocolateros, chefs de repostería, panaderos, hoteles, restaurantes o empresas de catering. Las marcas globales que cubren las necesidades específicas de estos clientes Gourmet son [Callebaut](#)[®], [Cacao Barry](#)[®], [Carma](#)[®] y el especialista en decoraciones [Mona Lisa](#)[®].

El Grupo Barry Callebaut se ha comprometido en lograr la producción de chocolate sustentable como norma para el año 2025, para ayudar a garantizar el suministro de cacao en el futuro y mejorar los medios de vida de los agricultores. Apoya a la [Fundación Cocoa Horizons](#) en su cometido de conformar un futuro sostenible del cacao y del chocolate.

Siga el Grupo 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