

Informazione pubblicitaria

Cresce sempre di più la voglia di bio

La linea Biologica Noberasco è la miglior testimonianza di un trend in continua crescita: + 30% è il risultato registrato dalla linea nel 2010 in un mercato totale che registra variazioni positive del 4%. Questo significa che, nonostante la tendenza del mercato frutta secca sia in ascesa, per conseguire un risultato come questo sono necessari costanti e continui investimenti su più leve.

Per aumentare la penetrazione in famiglia di questi prodotti e arrivare quindi a conquistare sempre più nuovi consumatori, Noberasco investe costantemente in tutte le attività rivolte all'utilizzatore finale, coinvolgendolo prevalentemente con iniziative promozionali originali ed eventi sul punto vendita, con assaggi dei prodotti, distribuzione di ricettari e gadget. Iniziative che comunicano i valori della marca e le peculiarità dei prodotti, oltre che ambientare e valorizzare anche il comparto di riferimento.

Noberasco è stata tra le prime del settore ad intuire le grosse potenzialità del segmento. Ha iniziato nel 2000 il suo progetto biologico che oggi le consente una leadership assoluta nel segmento.

Il sito produttivo e logistico Noberasco di Vado Ligure vanta un primato: si tratta, infatti, del primo e unico stabilimento al mondo in grado di produrre e confezionare frutta essiccata morbida senza conservanti, con un sistema totalmente innovativo di pastorizzazione, capace di mantenere inalterate le proprietà organolettiche del frutto, garantendone tutte le caratteristiche di morbidezza e mantenendo la stessa shelf life del prodotto con conservanti. Il risultato è una linea biologica completa: ben 15 referenze, che soddisfano tutti i momenti di consumo, dalla colazione al rompidigiuno, fino all'ingredienteistica in cucina.

Dai prodotti morbidi, ideali per il benessere quotidiano, come Albicocche, Prugne, Fichi, Datteri, Macedonia, agli sfiziosi snack, la gamma è in continua

evoluzione: tiene conto ed, in alcuni casi, anticipa le richieste del mercato sia in termini di contenuti che di packaging.

Al risultato di crescita conseguito, estremamente positivo, hanno contribuito tutti i segmenti: in particolare, il segmento cucina biologico – quello rappresentato prevalentemente da pinoli, mandorle, noci sgusciate e uva sultanina – ha segnato forti

incrementi per Noberasco, con crescita medie del 30% sia a volume che a valore. Un dato significativo per prodotti che, pur rappresentando una commodity, soddisfano e valorizzano lo scaffale fornendo un'alternativa premium e distintiva rispetto ai prodotti convenzionali.

Molto performanti sono anche i prodotti che coprono la fascia snack – albicocche, macedonia, prugne, fichi e datteri – che hanno conseguito una crescita del 40% rispetto all'esercizio precedente: un forte segnale che costituiscono sempre più una valida alternativa snack/rompidigiuno adatta a target al-

largati e particolarmente attenti alla qualità degli alimenti nutrizionalmente corretti e potenzialmente sostitutivi dei più comuni snack dolci.

Gli ultimi nati sono stati un vero successo: i Pomodori Snack, ready to eat, gustosissimi e italiani al 100%; Wellness Mix, il Misto "tutto salute" di nocciole, uva, mandorle, noci, anacardi, l'originale Macedonia con Cranberry e, infine, l'uva sultanina ri-

coperta di cioccolato, che apre l'offerta al segmento piacere/edonismo.

Noberasco, per sostenere la crescita della linea, sta lavorando sulla messa a punto di un'offerta particolarmente adatta alle medie e piccole superfici di vendita, con obiettivo di aumento della copertura distributiva. Oltre a questo, con la propria ricerca e sviluppo l'azienda sta lavorando sull'innovazione di prodotto, che verterà per il 2011 sull'inserimento in gamma di nuove referenze appartenenti a segmenti non ancora presidiati, ma di grande potenzialità.



Dal 1908, un mondo di frutta a colori

Noberasco spa

Regione Bagnoli, 5 – 17031 Albenga (Sv)

Tel 0182. 50370 – www.noberasco.it – info@noberasco.it