

News Release

La Morella Nuts setzt Maßstäbe mit neuem Bio-Sortiment mediterraner Nüsse

- Neue Range mediterraner Bio-Nüsse besticht mit intensiven Aromen und kommt als große Produktpalette für unterschiedliche Anwendungen auf den Markt
- La Morella Nuts präsentiert auf der ISM ein neues Nachhaltigkeitsprogramm – mit dem Ziel, die Zukunft des Nuss-Anbaus sowie die Versorgung mit hochwertigen Nüssen zu sichern

Köln, 29. Januar 2017 – La Morella Nuts launcht anlässlich der Internationalen Süßwarenmesse (ISM) in Köln eine neue Range frischer mediterraner Nüsse aus biologischem Anbau. Die knusprige Kollektion stammt aus nachhaltigem Anbau und steckt voller authentischer Aromen, die darauf warten, sich in süßen Kreationen von Premium-Qualität zu entfalten.

Auf der ISM stellt La Morella Nuts ihr Programm für den nachhaltigen Nuss-Anbau vor. Es konzentriert sich auf die besonderen Herausforderungen der Kultivierung von Nüssen und legt seine Schwerpunkte auf gute landwirtschaftliche und ökologische Praktiken sowie auf die Förderung der Bauern.

Volle Entfaltung des Aromas dank besonderer Verarbeitung

La Morella Nuts gehört zur Barry Callebaut Gruppe und erweitert als führender Nuss-Spezialist sein Angebot hochwertiger Nüsse mit einem neuen Sortiment frisch geknackter, mediterraner Bio-Nüsse. Die Haselnüsse, Mandeln und Pistazien kommen in einer großen Produktpalette für verschiedenste Anwendungen auf den Markt: gehackt, als Krokant, Sablages, Nussmus, Schokoladen-Nougat-, Praliné-Füllungen und mehr.

„Auf der Basis jüngster Erkenntnisse, Trends und Neuheiten entwickeln unsere Spezialisten kontinuierlich neue Nuss-Produkte mit dem Besten der Natur“, sagt Nathalie Garrigue, General Manager von La Morella Nuts. „Wir sind stolz darauf, diese neue Range frisch geknackter, mediterraner Bio-Nüsse mit ihrem ganzen aromatischen Reichtum vorzustellen.“

Die Bio-Nüsse werden unter der mediterranen Sonne von passionierten Bauern ohne chemische Pestizide oder Kunstdünger angebaut. Daher sind sie nicht nur gut für die Konsumenten, sondern auch für die Umwelt. Die Nüsse werden erst kurz vor dem Rösten geschält. So bewahren sie ihren aromatischen Reichtum für süße Premium-Kreationen mit höchstem Genussfaktor.

Individuelle Angebote für nachhaltigen Nuss-Anbau

Für La Morella Nuts steht Nachhaltigkeit im Mittelpunkt, um die Zukunft des Nuss-Anbaus und die langfristige Versorgung mit hochwertigen Nüssen zu sichern – und gleichzeitig den

Ressourcenverbrauch zu verringern. Für das Programm arbeitet La Morella Nuts eng mit spanischen Landwirtschaftsorganisationen zusammen, um die besonderen Herausforderungen zu verstehen, die sich den Nuss-Bauern stellen.

Das Programm konzentriert sich auf drei entscheidende Faktoren: „Training und Unterstützung“, „gute landwirtschaftliche Praktiken“ und „Umweltaspekte“ einschließlich Wasser-, Nährstoff- und Schädlingsmanagement, Bienengesundheit und die Verbesserung der Ernteergebnisse. Zentrale Anliegen von La Morella Nuts sind auch die Partnerschaft und Förderung der Bauern. „Wir arbeiten eng mit den Bauern zusammen, um ihre Probleme wirklich zu verstehen und Lösungen für ihre individuellen Erfordernisse anbieten zu können. Unser Ziel ist es, ihre Produktivität zeitnah und in einer Weise zu stärken, die die Umwelt schützt und so auch auf lange Sicht die berufliche Zukunft der Bauern sichert“, sagt Garrigue.

Die Initiative von La Morella Nuts ist ein wichtiger Schritt in Richtung der Selbstverpflichtung, die Barry Callebaut mit seiner Nachhaltigkeitsstrategie „Forever Chocolate“ eingegangen ist – darunter das Ziel, im Jahr 2025 zu 100 Prozent mit nachhaltigen Rohstoffen zu produzieren.

Über die Barry Callebaut Gruppe (www.barry-callebaut.com):

Mit einem Umsatz von rund CHF 6.7 Milliarden (EUR 6.1 Milliarden / USD 6.8 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2015/16 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut Gruppe der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten – von der Beschaffung und Verarbeitung der Kakaobohnen bis zur Herstellung der feinsten Schokoladen, einschliesslich Füllungen, Dekorationen und Schokoladenmischungen. Die Gruppe unterhält weltweit über 50 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von nahezu 10,000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Die Barry Callebaut Gruppe steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie, von industriellen Nahrungsmittelherstellern bis zu gewerblichen und professionellen Anwendern wie Chocolatiers, Confiseurs, Bäckern, Hotels, Restaurants oder Cateringunternehmen. Diese Gourmet-Kunden bedienen wir mit den zwei globalen Marken Callebaut® und Cacao Barry®. Die Barry Callebaut Gruppe setzt sich dafür ein, nachhaltige Schokolade bis 2025 zur Norm zu machen sowie das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern. Sie unterstützt die Stiftung Cocoa Horizons in ihrem Ziel, eine nachhaltige Kakao- und Schokoladenzukunft zu gestalten

Folgen Sie der Barry Callebaut Gruppe auf:

 [Twitter](#)

 [LinkedIn](#)

 [YouTube](#)

 [Flickr](#)

 [Instagram](#)

 [Google+](#)



Contact for the media:

Bas Smit
Global and EMEA Marketing Director
Barry Callebaut
+32 53 73 03 32
Bas_Smit@barry-callebaut.com

Kora Alice Lejko
Impact – Agentur für Kommunikation
+49 (0)69 / 955264 - 35
k.lejko@impact.ag