

Pressemitteilung

Antwort auf das wachsende Verlangen der Konsumenten nach gesünderen Lebensmitteln und pflanzlichen Produkten

La Morella Nuts bringt mediterrane Nuss-Expertise auf weltweiten Expansionskurs

- **La Morella Nuts, ein spanischer Anbieter mit jahrzehntelanger mediterraner Expertise im Bereich Nüsse, kündigt globale Expansion an**
- **Innovatives Kompetenzzentrum für Nüsse im spanischen Reus eröffnet; virtuell und vor Ort entwickeln Kunden, Wissenschaftler und Fachverbände neue Zutaten und Anwendungen**
- **La Morella Nuts führt ein genussvolles Sortiment an Nuss-Spezialitäten für pflanzliche Getränke, Snacks und Eiscreme ein und spricht damit Nahrungsmittelhersteller und gewerbliche Anwender in diesem schnell wachsenden Markt an**

Reus/Spanien, 19. November 2020 – La Morella Nuts, der spanische Hersteller hochwertiger Nuss-Spezialitäten mit jahrzehntelanger Expertise in der Herstellung von Zutaten, die gleichzeitig gut schmecken und gut für den Planeten sind, gab heute den Startschuss für seine globale Expansion. Damit reagiert das Unternehmen auf den weltweit steigenden Bedarf an gesünderem Genuss auf pflanzlicher Basis.

Gesunde und nachhaltige Ernährung

Ähnlich der Küchentradition im Mittelmeerraum verlangen Millennials und die Generation Z auf der ganzen Welt nach schmackhaften, nährstoffreichen Lebensmitteln und Getränken, die auf pflanzlicher Basis, vegan oder auch reich an Proteinen sein können. Das Verlangen nach gesunder und nachhaltiger Ernährung ist seit dem Ausbruch der Corona-Pandemie auch bei älteren Generationen gewachsen. Der Geschmack, die Textur, und die gesundheitlichen Vorteile, welche Nüsse bieten, haben die Beliebtheit dieser Kategorie noch gesteigert.

Mandelmilch ist die beliebteste Alternative zu Kuhmilch und in der Kategorie der pflanzlichen Getränke führend. Allein in den USA werden damit jährlich mehr als 1 Milliarde Dollar umgesetzt.¹ Auch Milch auf Basis von Haselnüssen und Cashew-Kernen wird immer beliebter. Zwischen 2015 und 2019 hat sich die Menge der pflanzlichen Getränke, Desserts und Tiefkühl-desserts auf Basis von Nüssen verdreifacht.² Es wird erwartet, dass der weltweite Markt für milchfreie Produkte bis 2024 weiter zunehmen wird, um +6,3% bei pflanzlichen Getränken, +16,7% bei Joghurts und +21,6% bei Eiscreme.³

Pablo Perversi, Chief Innovation, Sustainability & Quality Officer und Global Head of Gourmet bei Barry Callebaut, sagt: "Mit unserer Marke La Morella Nuts bieten wir gewerblichen Anwendern und Nahrungsmittelherstellern auf Nüssen basierende Geschmackserlebnisse, die nicht nur lecker und gesund sind, sondern auch gut für den Planeten. Das ist genau das, was sich die neue Konsumentengeneration auf der ganzen Welt wünscht. Deshalb erweitern wir von heute an unsere Leistungen von den Nussbaumhainen im Mittelmeerraum auf den ganzen Globus".

Mediterranes Nuss-Handwerk weltweit

La Morella Nuts wird von heute an in Europa und im asiatisch-pazifischen Raum weiter wachsen. 2021 soll die Markteinführung in Nordamerika erfolgen. Mit den neuen Plänen und der Eröffnung eines globalen Kompetenzzentrums für Nüsse im spanischen Reus bietet La Morella Nahrungsmittelherstellern und gewerblichen Anwendern auf der ganzen Welt künftig Lösungen für Nusspezialitäten.

¹ The Good Food Institute (2020): Mandelmilch ist die beliebteste Milchalternative und führend in der Kategorie der pflanzlichen Getränke.

² Innova (2020): Das Angebot an milch-freien Produkten hat sich in den Jahren 2015-2019 verdreifacht.

³ Euromonitor (2020); geschätzte jährliche Wachstumsrate in den Jahren 2020-2024.

Innovation in der Nussindustrie: Eröffnung eines globalen Kompetenzzentrums

Um Nahrungsmittelherstellern und gewerblichen Anwendern die richtigen Lösungen anzubieten, kombiniert das neu eröffnete, hochmoderne Nuss-Kompetenzzentrum von La Morella im spanischen Reus Fachwissen aus den Bereichen Geschmack, Textur, Beschaffung und Nachhaltigkeit mit Knowhow über Anwendungen. Im Zentrum sind auch Wissenschaftler und Experten aus Fachverbänden willkommen, die hier ihr Wissen über Nüsse vertiefen und weiterentwickeln können. Besucher erleben eine eindringliche virtuelle und physische Reise, die auf der Nussbaumplantage beginnt und beim fertigen Produkt endet. Dabei lernen sie mit Hilfe einer Fachsprache für Nuss-Sensorik, wie sie Unterschiede in Geschmack, Textur und Aroma von Nüssen bezeichnen können.

Neues Sortiment an Nuss-Spezialitäten mit breiter Geschmackspalette

Seit Jahrzehnten hat sich La Morella Nuts als Lieferant hochwertiger Nussprodukte im mediterranen Raum einen Namen gemacht – die Produktpalette reicht dabei von karamellisierten Nüssen bis hin zu Nusspasten mit Röstaromen. Nun nutzt das Unternehmen seine Fachkompetenz, um Nahrungsmittelherstellern und gewerblichen Anwendern in Europa ein genussvolles Sortiment an Nuss-Spezialitäten anzubieten – von pflanzlichen Getränken über Snacks bis hin zu Tiefkühl-desserts. Das Sortiment umfasst eine grosse Auswahl an Füllungen, Nusspasten und Nussbutter, unter anderem aus Mandeln, Pistazien und Haselnüssen. Dank unterschiedlicher Röststufen kann eine breite Geschmackspalette abgedeckt werden. Das sortenreine und milchfreie Sortiment ist auf Anfrage auch in Bio-Qualität erhältlich und kann ab heute in ganz Europa und im asiatisch-pazifischen Raum bezogen werden. Das Unternehmen plant darüber hinaus, in der zweiten Hälfte des Jahres 2021 auch in Nordamerika ein Sortiment anzubieten.

Als Teil von Barry Callebauts Verpflichtung zur Nachhaltigkeit zielt La Morella Nuts darauf ab, die Zukunft des Nussanbaus zu sichern, indem sie sich Herausforderungen der Branche wie Wasserknappheit und Verlust der Artenvielfalt stellt. Bis 2025 werden 100% der Nüsse nachhaltig angebaut werden.

La Morella Nuts wurde 1986 in Reus gegründet, inmitten einer der Hauptanbauregionen für Nüsse in Spanien. 2012 übernahm Barry Callebaut das Unternehmen im Zuge der Strategie der Gruppe, ihr Angebot an Schokolade durch weitere wertsteigernde Produkte zu ergänzen.

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

Mit einem jährlichen Umsatz von rund 6,4 Milliarden Euro (6,9 Milliarden / 7,1 Milliarden USD) im Finanzjahr 2019/20 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut Gruppe der weltweit größte Hersteller hochwertiger Schokoladen und Kakaoprodukte – vom Anbau und Verarbeitung der Kakaobohnen bis zur Herstellung feinsten Schokoladen, Füllungen, Dekorationen und Schokoladenmischungen. Die Gruppe betreibt weltweit mehr als 60 Produktionsstandorte mit über 12.000 Mitarbeitenden. Sie beliefert die gesamte Nahrungsmittelindustrie, von industriellen Lebensmittelherstellern bis hin zu professionellen und gewerblichen Abnehmern wie Chocolatiers, Konditoren, Hotels, Restaurants und Cateringunternehmen. Gourmet-Kunden beziehen ihre Zutaten von vier globalen Marken, [Callebaut®](#), [Cacao Barry®](#), [Carma®](#) und die Dekorations-Marke [Mona Lisa®](#). Die Barry Callebaut Gruppe hat es sich zum Ziel gesetzt, bis 2025 nachhaltig produzierte Schokolade zur Norm zu machen, um so die künftige Versorgung mit Kakao zu sichern und das wirtschaftliche Auskommen der Kakaobauern zu verbessern. Die hausinterne Initiative [Cocoa Horizons Foundation](#) verfolgt das Ziel, mit nachhaltig angebaute Kakaobohnen die Zukunft der Kakao- und Schokoladenindustrie attraktiver und lebensfähiger zu machen.

Folgen Sie der Barry Callebaut Gruppe: [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Facebook](#) [YouTube](#) [Flickr](#)**Pressekontakt**

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