



18/10/2024

## Annatura celebra il successo delle Zuppe

Le vendite segnano +7,4% rispetto al 2023

**GIULIA CAPACCI**  
redazione@italiafruit.net  
[WWW.ITALIAFRUIT.NET](http://WWW.ITALIAFRUIT.NET)

A quasi due anni dal lancio della linea Le Zuppe, Annatura traccia un bilancio entusiasta del suo andamento. La gamma include attualmente 3 referenze: l'Ortolana, a base di bieta, carote, spinaci e verza; la Contadina, composta da un mix di cereali, legumi e verdure e la Legumi e Cereali, con farro, ceci, lenticchie, fagioli borlotti. Le Zuppe, nelle 3 varianti proposte, continuano a riscuotere grande successo sul mercato grazie alla qualità e praticità dei suoi ingredienti, posizionandosi come una soluzione innovativa e salutare nel panorama delle zuppe di V gamma. Infatti, sono pensate per incontrare i gusti e i bisogni di chi desidera un pasto nutriente ma senza rinunciare alla semplicità.

A riferirci qualche dato di mercato, il commerciale dell'azienda, Giovanni Palermo, che sottolinea: "Confrontando le vendite a volume tra il primo semestre 2023 e lo stesso periodo del 2024 abbiamo riscontrato una crescita del 7,4%. Questo rappresenta un trend importante per un prodotto innovativo rispetto al resto delle referenze che si trovano sugli scaffali della Gdo e non può che essere un'iniezione di fiducia per continuare al meglio la nostra strada. Al tempo stesso, è una conferma dell'attenzione che il consumatore pone verso i prodotti ad alto contenuto di servizio e pronti al consumo, un lato, e, dall'altro, che offrono un tocco di originalità che solo un prodotto completamente al naturale può dare".



Uno dei principali punti di forza della linea Le Zuppe è la totale assenza di liquido di governo, un aspetto che distingue Annatura da altre marche sul mercato. "Ogni confezione contiene 300g di verdure fresche o mixate con legumi e cereali, senza conservanti aggiunti. Il consumatore deve semplicemente aggiungere acqua o brodo e cucinare a piacimento, ottenendo un pasto sano e bilanciato in pochi minuti", riferisce Martina Innocenzi, responsabile comunicazione di Annatura. "Questa modalità potrebbe sembrare meno immediata rispetto a una zuppa già pronta, ma in realtà offre un grande vantaggio: permette una personalizzazione totale del piatto da parte del consumatore, adattandolo ai gusti e alle esigenze di ognuno. Questa flessibilità, insieme all'elevata qualità degli ingredienti, ha conquistato senza dubbio il mercato".



Le Zuppe e tutte gli altri prodotti firmati Annatura saranno protagonisti al Sial di Parigi, la fiera dell'innovazione alimentare, in programma da domani, sabato 19 ottobre a mercoledì 23.

"Al Sial intendiamo promuovere tutte le referenze delle nostre linee, in quanto riteniamo che il prodotto Annatura possa fare breccia nel panorama internazionale che potrà apprezzare ampiamente l'unicità dei nostri prodotti, in termini di bontà e naturalità. Annatura, poi, con estrema praticità è in grado di offrire una ampia gamma di verdure che, spesso, in molti paesi non è per niente facile trovare", sottolinea Innocenzi. "Sicuramente l'obiettivo che ci poniamo con questa partecipazione è intercettare nuovi mercati e promuovere tutto il nostro assortimento".

L'innovazione alimentare, tematica centrale della fiera Sial, è il fiore all'occhiello di Annatura. "Pensiamo di proporre un prodotto innovativo, dal momento che le nostre referenze sono senza conservanti né altri additivi, con una shelf-life di 30 giorni e con tutta la praticità di una vaschetta mono o da due porzioni", conclude Innocenzi.

Con questi presupposti non ci resta che invitare il pubblico del Sial a conoscere l'ampio assortimento dei prodotti Annatura visitando lo stand C126 della Hall 1, all'interno della Collettiva Arsial della regione Lazio. (gc)

[Clicca qui per iscriverti alla Newsletter quotidiana di IFN](#)