



21/11/2024

Annatura, continua il successo del cavolo nero

L'azienda specializzata in ortaggi di quinta gamma alla ribalta del Sial di Parigi

GIULIA CAPACCI
redazione@italiafruit.net
WWW.ITALIAFRUIT.NET

Tra le tante referenze proposte da Annatura, azienda specializzata in ortaggi di quinta gamma, c'è un vero e proprio gioiello in termini nutrizionali: il cavolo nero. Con il suo elevato contenuto di acidi grassi Omega-3 e Omega-6, a cui si aggiungono beta-carotene, polifenoli e flavonoidi, che gli donano proprietà antiossidanti, oltre a vitamine e minerali, questo ortaggio si configura come un vero alleato per una dieta equilibrata.

Il Cavolo Nero di Annatura, nonostante sia un prodotto tipicamente stagionale e considerato di nicchia, fin dal suo lancio sul mercato ha suscitato grande interesse e apprezzamento da parte delle catene della Gdo e dei consumatori che hanno potuto constatare la bontà e la versatilità dell'ortaggio.

"Raccolto principalmente dalle zone del Centro Italia, il cavolo nero viene proposto durante l'autunno e l'inverno e ha evidenziato un trend in crescita in termini di vendite a volume del 6% tra il 2022 e il 2023", riferisce il commerciale dell'azienda Giovanni Palermo "Lo promuoviamo attraverso i nostri canali social con post a tema e ricette, inoltre lo inseriamo nelle rotazioni promozionali e nei volantini della Gdo, ottenendo ottimi risultati anche in aree meno abituate al suo consumo."

A fine ottobre il cavolo nero e tutta la gamma di prodotti Annatura sono stati protagonisti al Sial di Parigi, la fiera dedicata all'innovazione alimentare: le referenze proposte da Annatura si sposano perfettamente con la tematica al centro della kermesse parigina, in quanto sono prodotti completamente naturali, privi di conservanti o altri additivi, con una shelf-life di 30 giorni e proposti in una pratica vaschetta mono o da due porzioni.



"La partecipazione al Sial si è rivelata estremamente proficua. I colori accattivanti della grafica e il design del packaging hanno attirato l'attenzione, ma è stato il gusto autentico e genuino dei nostri prodotti a conquistare il pubblico", commenta il Presidente di Annatura, Fiero Innocenzi. "Dopo l'assaggio, infatti, molti visitatori sono rimasti stupiti dal gusto e dalla qualità della nostra offerta, proposta senza alcun condimento, apprezzandone la bontà naturale"

La linea dei Grigliati è risultata quella più apprezzata dal pubblico, che ha mostrato un "innamoramento" soprattutto per le melanzane.

"Il nostro stand ha suscitato interesse da diverse parti del globo, in particolare da Belgio, Svezia, Norvegia e Polonia, fino a mercati più lontani, come Canada e al Giappone. La fiera ha rappresentato un'opportunità unica per consolidare relazioni commerciali e aprirci a nuovi orizzonti", ha concluso il Presidente.



Insomma, una partecipazione positiva quella di Annatura al Sial di Parigi: l'azienda è soddisfatta dei risultati raggiunti e guarda al futuro con fiducia, continuando a promuovere la sua gamma di prodotti naturali, gustosi, pratici e versatili. (gc)

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