



WORLD NUTELLA® DAY **EEN DAG VOOR NUTELLA®'S BELANGRIJKSTE MENSEN: HAAR FANS!**

Sinds 2007 gaat het op World Nutella® Day om de Nutella®-fans wereldwijd en om hun liefde voor 's werelds favoriete hazelnootpasta

www.nutelladay.com [#WorldNutellaDay](https://twitter.com/Nutelladay)



25 januari 2018 – Op maandag 5 februari verenigen Nutella®-liefhebbers wereldwijd zich om World Nutella® Day te vieren. Op sociale media, en zelfs op kantoor onder collega's, komen fans samen om recepten en verhalen te delen en om te genieten van de smaak van 's werelds favoriete hazelnootpasta.

World Nutella® Day ontstond in 2007 toen de Amerikaanse blogster Sara Rosso spontaan besloot een feestdag in te voeren om de wereldwijde Nutella®-gemeenschap te inspireren en te verenigen op sociale media. Al snel werd de World Nutella® Day een mondiaal fenomeen dankzij de fans die hun liefde voor Nutella® delen op sociale media aan de hand van talrijke foto's, recepten, gedichten en berichten.

“Nutella® is vereerd met zulke ongelofelijke en toegewijde fans en geeft hen op World Nutella® Day graag het woord. Zij belichamen immers de optimistische dynamiek van deze feestdag”, zo zegt de woordvoerder van Nutella®. “Nutella® is ervan overtuigd dat deze speciale dag in handen moet blijven van de gepassioneerde fans, net zoals het in 2007 begon. Daarom rekent Nutella® op alle fans om hun liefde voor het merk te delen en ons te laten weten op welke manier we World Nutella® Day het best kunnen vieren.”

Nutella®-fans kunnen hun enthousiasme voor Nutella® uiten op Twitter [@Nutelladay](https://twitter.com/Nutelladay) en op sociale media (Facebook, Instagram) door gebruik te maken van de hashtag #WorldNutellaDay. Fans kunnen de feestdag volgen door de [World Nutella Day official Facebook page](https://www.facebook.com/WorldNutellaDay) te liken of door @Nutelladay te volgen op Twitter. Op de website www.nutelladay.com vinden fans ook inspirerende ideeën over hoe ze de feestdag kunnen vieren.

Over Nutella®

Nutella® werd in 1964 opgericht dankzij dhr. Michele Ferrero; de pasta was gebaseerd op het recept voor Giandujot dat in 1946 werd ontwikkeld door zijn vader, Pietro Ferrero – banketbakker en oprichter van Ferrero - in de Italiaanse regio Piëmont.

Nutella wordt gemaakt van een zorgvuldige selectie hoogstaande ingrediënten en volgens een nauwgezette productiemethode, geïnspireerd op ambachtelijke technieken. Dit leidt tot de unieke hazelnootpasta waar miljoenen mensen wereldwijd zo van houden.

Vandaag is de populaire hazelnootpasta verkrijgbaar in ongeveer 160 landen wereldwijd. In 2014 vierde Nutella® zijn 50^{ste} verjaardag. Nutella® wordt in België al verkocht sinds 1964 – of 54 jaar.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

Ferrero België – Anne-Valérie Guyaux

Ferrero-team@interelgroup.com – 02/213.13.82

www.nutella.com