



nutella®

De mythische chocoladepasta viert zijn 50e verjaardag!

Nutella, dat is eerst en vooral een unieke en ongeëvenaarde smaak... al meer dan 50 jaar. Het is de smaak van een origineel recept, ontwikkeld door de Italiaan Pietro Ferrero, meester-patissier uit Alba. Nutella is een erg geprezen merk onder de consumenten en is meteen ook één van de favoriete voedingsmerken bij de Belgen. Nutella brengt plezier en enthousiasme in het dagelijks leven van meer dan 1,7 miljoen Belgische gezinnen.

Wereldwijd worden er zo'n 750 miljoen potten Nutella per jaar verkocht! Nutella is aanwezig in 160 landen en heeft reeds 28 miljoen fans op zijn teller staan, waaronder 500.000 in België. Dit maakt de facebookpagina van Nutella, de eerste in de Belgische voedingssector. Een mooi succesverhaal wereldwijd maar ook op Belgisch vlak!



nutella®





In 1946 vindt de patissier Pietro Ferrero een nieuw recept uit dat aan de basis zal liggen van de allereerste chocoladepasta.

Net na de Tweede Wereldoorlog wil Pietro Ferrero een lekkernij aanbieden dat betaalbaar is. Chocolade, op basis van cacao, is in die periode heel erg duur. Pietro bedenkt een nieuwe recept waarin een deel van de cacao wordt vervangen door een typische vrucht uit Piemonte: de hazelnoot. Deze zorgt meteen ook voor de unieke smaak.

Het recept krijgt de naam Giandujot, een verwijzing naar Giandujotto, een klassieker uit de traditionele Piëmontese patisserie. Het heeft de vorm van een stevig chocoladebrood, omhuld door aluminiumfolie, dat met een mes gesneden kon worden.

Op een mooie dag, in 1949, zorgt een hittegolf ervoor dat het chocoladebrood smelt. De kinderen zijn er meteen gek op... en zo ontstaat de mythe.

Vervolgens krijgt Michele Ferrero, zoon van de in datzelfde jaar overleden Pietro, een lumineus idee: als we het recept nu eens romiger en smeùiger maakten om op een boterham te smeren?

Na chocoladerepen en cacaopoeder, vindt chocolatier Ferrero zo een nieuwe lekkernij uit dat meteen ook een nieuwigheid op de markt betekent: smeerbare chocoladepasta met een unieke, onvergelykbare smaak. In 1951 wordt deze pasta gedoopt tot Supercrema.

Door het Verdrag van Rome en de openstelling van de Europese markt in 1957, wil ook Michele Ferrero de grenzen voorbij. Hij geeft zijn uitvinding in 1964 de naam « Nutella ».



Buongiorno

... tanta energia
per conquistare la giornata.



Nutella, een cultmerk dat dicht bij zijn fans staat!

Sinds zijn creatie is Nutella beschikbaar in verschillende verpakkingen, van schaaltes tot glazen om te verzamelen of andere originele potten. Maar Nutella wordt pas echt herkenbaar met de typische glazen pot die werd ontworpen in 1965.

Nutella onderhoudt sinds jaar en dag een nauwe band met zijn consumenten. Zo lanceert Nutella in 2012 zijn Facebookpagina, die al gauw de grootste pagina wordt binnen de voedingssector, met meer dan 500.000 fans in België.

In 2013 stelt Nutella voor om het etiket van zijn mythische pot te personaliseren met een voornaam naar keuze. De actie kent onmiddellijk succes! In de eerste 2 uren werden al 2000 etiketten aangevraagd. In totaal werden er tijdens de 2 maanden durende actie ongeveer 100.000 potten gepersonaliseerd.

Nutella, een sterke identiteit

De 'n' staat in het zwart en 'utella' in het rood. De naam is in kleine letters geschreven in het lettertype Helvetica medium (hetzelfde principe als voor de Kinder-producten met de 'k' in het zwart en de rest van de merknaam in het rood). Deze identiteit werd in 1964 ontworpen door Carmelo Cremonesi en Gian Rossetti van de Studio Stile in Milaan.

Nutella wekt ons enthousiasme!

Met als bewijs dat we op onze 50e verjaardag nog steeds barsten van de energie en dat er nog veel boeiende jaren voor ons liggen, lanceerde Nutella in 2013 zijn nieuwe multimedialplatform dat draait rond enthousiasme; een universele waarde die niet enkel betrekking heeft op kinderen of de jeugd... Met als slagzin «Nutella wekt ons enthousiasme» drukt Nutella de idee uit dat een geslaagde dag begint met een goed ontbijt dat je goedgeluimd maakt. Wat is er beter dan dansen om het leven van de goede kant te bekijken, om deze positieve houding uit te drukken en te delen binnen het gezin? Het reclamefilmje toont fans van 7 tot 77 jaar die werden gekozen via Facebook en geselecteerd tijdens een casting.

Op een ongewone danspiste, het witte deksel van de pot, drukken ze hun enthousiasme uit op de muziek van 'I want you back', een cultliedje van The Jackson 5.

Jezelf een plezier doen doet deugd! En als een Nutella-moment een moment van plezier is dat doet lachen, positieve energie opwekt, zin geeft om te handelen... dan ontstaat er op dat moment enthousiasme.

<https://www.youtube.com/watch?v=c40yzzsIKr0>

OVER FERRERO BELGIË

Ferrero België is een filiaal van de Italiaanse groep FERRERO, de 4de groep in snoepgoed en chocolade wereldwijd. Ferrero België, tweede op de Belgische snoepgoedmarkt, is aanwezig op 5 belangrijke markten (smeerpasta, droge koekjes, chocoladerepen, zak snoepgoed en chocoladesnoepgoed), met internationaal bekende en unieke producten als Nutella, Mon Chéri, Kinder, Ferrero Rocher, Tic Tac. De onderneming is in België aanwezig sinds 1958. Ze heeft een bedrijfszetel in Brussel, een magazijn in Ternat en een fabriek in Aarlen. Er werken meer dan 700 medewerkers voor Ferrero op het Belgische grondgebied, met in het hoogseizoen nog eens 300 seizoenmedewerkers.

www.ferrero.be



VOOR ALLE BIJKOMENDE INFORMATIE:



Barbara Urlik – PR Style

Persdienst Nutella

Tel. 03/740.09.90

@ : barbara.urlik@prstyle.be



Leuke en verrassende facts & figures

Bij Nutella zijn alle cijfers verbluffend!

Nutella wordt verkocht in 160 landen, waar jaarlijks 750 miljoen potten worden geconsumeerd.

Nutella wordt geproduceerd in 8 fabrieken in Europa. De Nutella die in België wordt verkocht is voornamelijk afkomstig van de fabriek in Normandië gelegen in Villers-Ecalles.

In 100 g Nutella zit 13 gram hazelnoot, of één hele hazelnoot per boterham.
De jaarlijkse wereldwijde productie van potten van 400 gram is gelijk aan tweemaal de aardomtrek.

In België consumeert iets meer dan 1 huishouden op 3 Nutella.
Het merk is marktleider met 54 % marktaandeel in waarde in de categorie smeerpasta.

In Italië vind je Nutella terug bij meer dan drie kwart van de gezinnen.

Nutella, kwaliteitsingrediënten en een uniek genot

Nutella lijkt op geen enkele andere chocopasta, omdat hij wordt gemaakt volgens een geheim recept met zeven ingrediënten van een uitzonderlijke kwaliteit:

- 1) een specifieke hazelnootvariëteit die wordt geoogst langs de kusten van de Zwarte Zee in Turkije en Italië;
- 2) cacaobonen uit West-Afrika die worden geoogst tijdens de herfst, na hun rijping tijdens het regenseizoen;
- 3) Voor 100 % gecertificeerde duurzame palmolie die traceerbaar is tot op de plantage en die zorgt voor de smeugheid, de stabiliteit en het heerlijke smeerplezier. De palmolie zorgt voor vijf troeven in de fabricatie van de choco. Op vlak van de bestendigheid en de textuur van het product zorgt ze voor de smeugheid, aangezien het een olie is die stevig blijft op kamertemperatuur en die niet oxideert. Ze is ook actief tegen het ranzig of zuur worden, omdat ze erg rijk is aan antioxidanten. Aangezien olie neutraal is op het vlak van smaak, komt de kwaliteit van de overige ingrediënten van het recept dankzij de palmolie des te meer tot haar recht. Op voedingsvlak zorgt de vastheid van deze olie op kamertemperatuur ervoor dat er geen deelse hydrogenering plaatsvindt. Deze wordt veroorzaakt door transvetzuren en kan gevaarlijk zijn voor de gezondheid. Het profiel van Nutella benadert dat van boter, maar met minder verzadigde transvetzuren, en bewijst dat dit product ongevaarlijk is voor de gezondheid wanneer het met mate wordt geconsumeerd;
- 4) poeder van halfvolle melk, afkomstig uit Europa;
- 5) perfect gekalibreerde suikerkorrels;
- 6) lecithine, uit sojabonen of zonnebloem, dat mee de smeugheid garandeert;
- 7) vanilline, waarvan het sterke parfum de andere aroma's van het recept benadrukt.