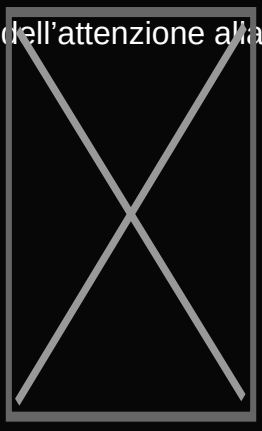
Loacker è distributore esclusivo in Italia delle confetture Darbo

4509069-00-crema-ricco-di-frutta-200g-ciliegie-85eaaac1

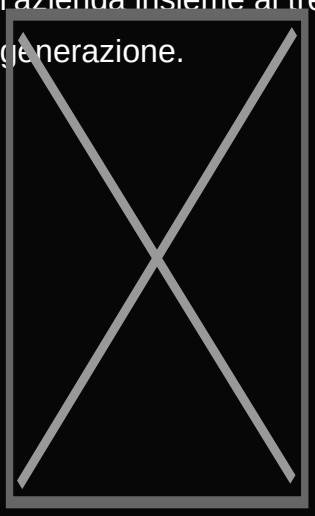
Loacker, azienda italiana famosa per la produzione di wafer e prodotti di piccola pasticceria, diventa oggi il distributore esclusivo dei prodotti Darbo in Italia – ad eccezione del Trentino-Alto Adige. Un connubio vincente tra due brand che hanno fatto dell'utilizzo di materie prime di qualità e dell'attenzione alla produzione dei veri e propri cavalli di battaglia.



DARBO – LE MILESTONE DELL'AZIENDA

- Darbo, proprio come Loacker, è un'azienda a conduzione famigliare, nata nel 1879 a Gorizia.
- A poco a poco questa azienda è cresciuta, iniziando a farsi conoscere e apprezzare anche oltre i confini della città.
- Con l'arrivo della Prima Guerra Mondiale, l'azienda ha lasciato la città di Gorizia e si trasferisce a Stans nel Tirolo. Nonostante questo duro colpo, la famiglia Darbo riuscì a ricostruire l'azienda e continuò a concentrare la sua attenzione nella preparazione di confetture pregiate e nel confezionamento del miele.
- Negli '50 la famiglia costruì un nuovo impianto,trovando anche molti nuovi clienti tra famiglie e privati. A poco a poco, riuscì a conquistare la sua quota di mercato nella vendita al dettaglio nel settore alimentare ampliando il proprio assortimento, diventando così leader nella produzione di confetture e miele in Austria.
- A seguito di un intenso periodo di pianificazione, nel 1993 fu inaugurato un nuovo impianto a Stans

(Tirolo).
- A metà degli anni ‘90 i prodotti Darbo iniziarono a essere impiegati nelle prime ricette, come krapfen e yogurt.
- Nel 2009 Klaus Darbo affidò le sorti dell’impresa di famiglia a suo figlio Martin, che da allora gestisce l’azienda insieme ai tre fratelli Klaus, Stefan e Matthias e a suo zio Adolf, arrivata ormai alla quinta generazione.



LA FILOSOFIA

Darbo deve il suo successo alla tenacia con cui l’azienda è rimasta fedele alla sua mission e filosofia, ossia:
”produrre e commercializzare alimenti naturali e innovativi di primissima qualità a base di frutta e miele a consumatori, al settore della ristorazione e all’industria di trasformazione in Austria e sul mercato internazionale“
Da una filosofia cosi precisa e forte emergono alcuni elementi chiave alla base della produzione dei prodotti Darbo:
- Produzione di prodotti naturali e innovativi
- Prodotti eccellenti con particolare attenzione alla qualità altissima
- Espansione e sviluppo dei settori strategici della vendita al dettaglio nel settore alimentare, della ristorazione e dell’industria di trasformazione

CAPITALE DI FRUTTA

La produzione delle raffinate creazioni di frutta Darbo inizia là dove crescono i frutti migliori. Che siano raccolti in natura o nel campo coltivato, già in questa fase si decide quali frutti sono abbastanza buoni per la preparazione dei prodotti Darbo. Soprattutto la scelta del tipo di frutta più adatto, che viene poi coltivato in condizioni favorevoli, curato e raccolto una volta raggiunto il grado ideale di maturazione, è di vitale importanza. Per esempio sono utilizzate albicocche particolarmente morbide e dal gusto

intenso o mirtilli rossi e neri selvatici.

La decennale esperienza e il rapporto di totale fiducia con i fornitori per l'acquisto della materia prima costituiscono un vantaggio nell'acquisizione di frutti di alta qualità. Questo è ciò che sta dietro alle pregiate creazioni di frutta provenienti dalle migliori aree di produzione del mondo.

Una tradizione di cura e valori che si riflette anche nei numeri dell'azienda: con 368 dipendenti attivi Darbo ha registrato un fatturato di 133 Mio Euro nel 2016, un trend positivo in continua crescita. Dopo aver conquistato con la sua bontà i palati di tutto il mondo, oggi Darbo si affida a Loacker per la distribuzione dei propri prodotti.
"Siamo onorati che un brand come Darbo si sia affidato a noi come partner per la distribuzione dei propri prodotti; le nostre vision aziendali sono molto vicine, basate sulla realizzazione di prodotti di qualità, in grado di trasmettere il massimo della bontà ai nostri consumatori' – ha dichiarato **Florian Waldmüller**, Direttore Brand Management Italia– *"Noi di Loacker scegliamo con molta cura i nostri collaboratori, in particolare esigiamo che tutti siano allineati con la nostra filosofia di ricerca e attenzione per materie prime di grande qualità, in questo caso Darbo rispecchia in pieno questa vision."*

Tra tutti i prodotti che compongono l'offerta Darbo, Loacker si concentrerà nella fase di lancio soprattutto sulle linee di confettureper il mercato italiano:
- **Confetture Naturrein 450g**: il marchio Naturrein, fondato nel 1979,letteralmente significa 'pura natura' o 'fatto in casa'. Queste confetture vengono prodotte secondo un'antica ricetta di famiglia con solo frutta di alta qualità, riscaldandola e rimestandola accuratamente così da conservare l'aroma naturale della frutta stessa che raggiunge un gusto unico. Frutta, zucchero, succo di limone concentrato e gelificante pectina, niente di più nelle confetture Naturrein Darbo che seguono la preparazione secondo il clean label.
- **CremeRicco di Frutta 200g**: delle vere e proprie creme spalmabili che contengono il 70% di frutta, sono prive di conservanti e mantengono la ricetta originale di famiglia. Solo frutta di alta qualità che in questo prodotto raggiunge il massimo della sua espressione e poesia. Anche in questo caso la produzione segue il clean label, ossia utilizza solo 4 ingredienti.
- **Confetture a Ridotto Contenuto Calorico 220g**: 60% di frutta e il 67% di calorie in meno rispetto alle confetture tradizionali Darbo. Niente glucosio-fruttosio, conservanti, coloranti o aromi, solo la bontà della frutta migliore…senza pensieri per la linea!

Loacker conferma così la sua posizione nel mercato dei wafer e piccola pasticceria aggiungendo Darbo alla linea di prodotti premium che attualmente distribuisce in Italia: Twinings, Ovomaltina, Lorenz Snack-World, e Pema.