Cioccolato, i consumatori spingono per un'etichettatura più chiara

cioccolato-e-innovazione-490a78e9

L'**industria del cioccolato**, nel suo continuo impegno a innovare e rispondere all'evoluzione delle esigenze dei consumatori, può riceve un prezioso aiuto da **ingredienti naturali e genuini** come le mandorle della California, ideali per dare vita a prodotti di nuova generazione. Questo quanto emerge dall'ultima **Global Chocolate Survey dello Sterling Rice Group**, che mette in luce inoltre le opportunità per i produttori derivanti dalle ultime tendenze in fatto di gusto e texture, così come in tema di trasparenza delle etichette.

La ricerca ha confermato che le **mandorle** rimangono l'ingrediente numero uno nei prodotti a base di cioccolato considerati ideali dai consumatori, selezionate dal 42% degli intervistati. Le mandorle sono inoltre l'ingrediente incluso più spesso nei prodotti di cioccolato ideali, mentre il **burro di mandorle** è emerso come un ripieno/aroma top, in particolare per il cioccolato bianco e fondente.

Il cioccolato continua poi a essere **uno degli snack più scelti**, con una crescita del 2% tra i consumatori che dichiarano di mangiarne di più rispetto a due anni fa.

L'ascesa dell'etichettatura trasparente - Una recente ricerca di Innova ha registrato un aumento del 30,5% nel 2017 dei nuovi prodotti a base di cioccolato che riportano in etichetta un **claim salutista**. La capacità di indurre senso di sazietà delle proteine delle mandorle e il loro profilo nutrizionale le rendono un perfetto ingrediente per soddisfare questa domanda emergente, rappresentando inoltre un elemento in grado di aggiungere un "appeal salutista" ai prodotti a base di cioccolato.

Dariela Roffe-Rackind, Director Europe & Global Public Relations di Almond Board of California, spiega: "Nell'ultimo anno abbiamo assistito a un enorme aumento del numero di prodotti a base di cioccolato con claim salutisti. Questo ci dice che i consumatori sono sempre più alla ricerca di opzioni più sane. L'utilizzo di mandorle continua ad avere un ruolo importante in questo mercato, in quanto rappresenta una solida base per una scelta più sana".

La necessità di forme nuove e innovative - La necessità di differenziarsi in un mercato sempre più affollato ha anche incoraggiato variazioni nel formato delle mandorle stesse, comprendendo non solo mandorle intere, punte, scaglie, croccanti, burro e creme, ma anche **diversi metodi di preparazione**, che vanno dalla tostatura alla salatura (molto di moda il sale marino), dalla caramellizzazione alla cottura in bollitore.

"All'interno del panorama del cioccolato, **i produttori che continuano a distinguersi sono quelli che forniscono un'esperienza di consumo unica, nuova e varia**. Adattare la ricetta alle mandorle, modificare il formato e aggiornare la confezione sono solo alcuni dei modi in cui i produttori possono distinguersi in un mercato altamente competitivo", sottolinea Roffe-Rackind.

Il ruolo dell'indulgenza nel mercato del cioccolato - Secondo la Global Chocolate Survey, sapori e formati golosi continuano suscitare interesse. Per queste finalità, le mandorle della California hanno la capacità unica di migliorare il sapore, la consistenza e gli elementi salutari nei prodotti a base di cioccolato. Gli ingredienti più di tendenza e i sapori più appaganti come **il tè matcha, il cocco, i mirtilli e la menta**, si abbinano bene con le mandorle e offrono un'immagine e un'esperienza premium.

Roffe-Rackind aggiunge: "Mentre la tendenza a un’etichettatura trasparente è un punto focale per i consumatori, **c'è ancora un chiaro desiderio di prodotti golosi**. Le mandorle possono aiutare i produttori in questo ambito in quanto sono le più versatili tra le oleose e contribuiscono ad elevare la qualità delle preparazioni al cioccolato. Il loro profilo di sapore e consistenza offre inoltre maggiori opportunità per deliziare i consumatori con esperienze di gusto familiari ma al tempo stesso entusiasmanti".