Sperlari elimina la gelatina animale da tutte le sue caramelle

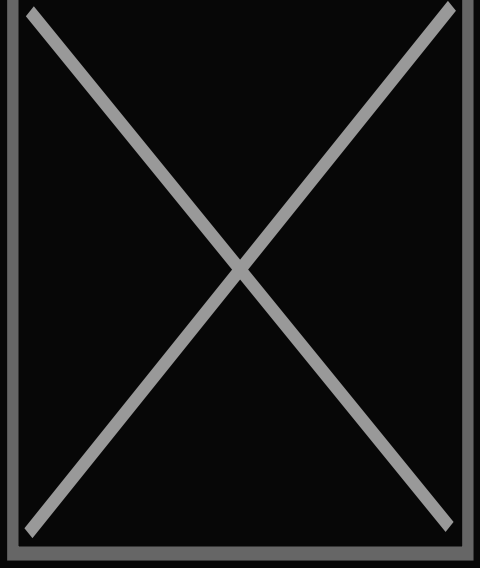
caramelle-cover-desk-v2-7e413b8c

Sperlari annuncia di avere **eliminato la gelatina animale da tutte le sue caramelle** Made in Italy ed entra nel mercato delle caramelle per bambini. La scelta etica è stata comunicata dall'azienda a Milano insieme all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, l'ateneo di Slow Food.

La gelatina animale è stata eliminata dalla produzione di tutte le marche di caramelle del gruppo - **Sperlari, Galatine, Saila, Dietorelle** - che sono prodotte da sempre nei quattro stabilimenti italiani di Cremona, Gordona (SO), San Pietro in Casale (BO), Silvi Marina (TE).
Si è trattato di un percorso impegnativo che ha richiesto oltre tre anni di lavoro, fatto di scelte coraggiose e con l'obiettivo di offrire al consumatore non solo prodotti buonissimi, ma anche rispettosi dell'ambiente e degli animali.

Non sempre il consumatore sa che la gelatina animale, uno dei principali prodotti di scarto degli allevamenti intensivi di maiali e bovini, è contenuta nella maggior parte delle caramelle morbide e gommose presenti sul mercato. Per una precisa scelta etica, nel corso degli ultimi tre anni Sperlari ha rivisto le sue ricette in tutti gli stabilimenti italiani per eliminare la gelatina animale e sostituirla con ingredienti di origine vegetale, come l'amido di mais e l'amido di patate. Oggi le caramelle Sperlari, Galatine, Dietorelle e Saila - da sempre prodotte in Italia con largo impiego di ingredienti italiani (ad esempio il latte delle Galatine, la liquirizia e la menta di Saila, i nettari di frutta di Sperlari) - sono ancora più buone e più ricche di gusto, libere dall'impiego di gelatina animale.

[caption id="attachment_184539" align="alignleft" width="242"]



Piergiorgio Burei[/caption]

“Sperlari attualmente è uno dei tre maggiori player nel mercato delle caramelle e da sempre propone prodotti di qualità, realizzati con ingredienti speciali e nel rispetto dei criteri di eticità e sostenibilità”, spiega **Piergiorgio Burei**, Ceo di Sperlari. “É proprio facendo tesoro di questo grande valore, di cui ci riteniamo custodi, che abbiamo intrapreso questa campagna per l’eliminazione totale della gelatina animale da tutti i nostri prodotti fatti in Italia e siamo fieri di annunciare il lancio sul mercato delle nostre **nuove caramelle Kids** che nascono, appunto, senza gelatina animale e rappresentano un’offerta a valore aggiunto nel segmento bambino”.

Il rapporto con l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, l’università di Slow Food, di cui Sperlari è uno dei Partner Strategici dal 2018, ha permesso in questi anni all’azienda di lavorare in modo organico alla propria proposta di Made in Italy, al miglioramento costante della qualità di prodotti e ingredienti, alla scelta di ingredienti naturali, al progressivo passaggio dalla plastica alla carta nelle confezioni e, in generale, per una relazione migliore con l’ambiente in cui viviamo.

“La gelatina animale è un processo che ha origine da carcasse e scarti animali, solitamente suini e bovini”, puntualizza **Silvio Barbero**, Vice Presidente dell’Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo e di Slow Food. “Abbandonare l’utilizzo di gelatina animale è una scelta etica perché aiuta a costruire un mondo più buono, più pulito e più giusto”.

La nuova proposta Kids di Sperlari

In coerenza con il percorso intrapreso, Sperlari incontra il magico mondo dei bambini lanciando una **gamma di prodotti kids senza gelatina animale**: **Dinomix**, fantastici dinosauri frizzanti al palato, **Sottomarini**, simpatici animali marini nella variante oliata, e **Incanti**, originali fiori e farfalle zuccherati

in superficie.



L’impegno di Sperlari per l’ambiente prosegue con il **packaging**, attraverso l’introduzione di una busta estremamente innovativa perché smaltibile nella carta. Materiali garantiti (la **certificazione FSC - Forest Stewardship Council** - garantisce la provenienza della carta da foreste gestite in maniera responsabile, per tutelare la loro sopravvivenza per le generazioni future) e solo un micro film metallizzato che riveste internamente la busta per garantire la freschezza del prodotto, permettendone comunque lo smaltimento con la carta.

Le nuove caramelle Sperlari sono buone e rispettose dell’ambiente perché senza gelatina animale, senza coloranti artificiali, solo con aromi naturali. Come da tradizione, nascono a Gordona (SO) e sono arricchite con nettari di frutta rigorosamente italiani. Sono inoltre sostenibili grazie al pack smaltibile in carta e certificato FSC.

Disponibili da oggi nei migliori negozi e su spaccio.sperlari.it, le nuove caramelle Sperlari sono proposte al prezzo veramente di **0,99 euro** per il sacchetto da 140 grammi.