

Mamma Emma cresce: nuove referenze bio e vegan

head10-ae44560b

La famiglia Mamma Emma si allarga. Dopo il grande successo riscosso dalla linea di prodotti realizzati con vere patate cotte al vapore con la buccia, che da sola riveste circa 20% dei 13,5 milioni di euro del fatturato aziendale 2015, l'azienda Master lancia sul mercato alcune nuove referenze biologiche e vegane, appositamente pensate per chi segue uno stile di vita sano ed una dieta priva di alimenti di origine e derivazione animale. Gnocchi vegani e Spatzle bio vanno quindi ad unirsi agli inconfondibili gnocchi di vere patate Mamma Emma, passati uno ad uno sulla grattugia come vuole la tradizione.

Un trend in costante crescita quello della dieta vegana in Italia, sono infatti sempre più in aumento i consumatori che scelgono un'alimentazione cruelty free. Consapevole di questo rapido e profondo mutamento, l'azienda Master da anni si impegna nella formulazione di prodotti che sappiano combinare materie prime d'eccellenza e prive di contaminazioni animali ad una sapiente lavorazione che ripercorre artigianalmente la più classica delle tradizioni. Da questo lungo studio è nata la linea Mamma Emma Vegan: gnocchi classici, al kamut e al farro, tutti biologici e privi di latte e uova, realizzati solo con vere patate cotte al vapore con la buccia.

Mamma Emma Vanno ad aggiungersi alla famiglia Mamma Emma anche gli Spatzle Bio, prodotti solo con spinaci in foglia 100% italiani. Per l'azienda Master investire nel bio significa intraprendere un percorso di ricerca e sviluppo che sappia garantire prodotti genuini, senza pesticidi e con materie prime naturali coltivate nel pieno rispetto della natura e soprattutto del consumatore, oggi sempre più attento a compiere scelte alimentari sane e consapevoli. Quello del bio e del vegan è un comparto che si dimostra sempre più in espansione per l'azienda Master, ricoprendo già il 10% dell'intero fatturato.

Oggi l'azienda è un punto di riferimento nel mercato per la produzione di gnocchi e purè di vere patate, spatzle e canederli, con un volume di 5,4 milioni di kg annui e una distribuzione suddivisa per l'85% Gdo, per il 10% dettaglio tradizionale e per il 5% canale Horeca.