



INGREDIENT
TECHNOLOGY
GROUP

Press Information

Fecha: el 9 de marzo de 2011

Contacto: Kayley Dempsey / Lauren Graham

+44 (0) 161 925 4700

**UN FABRICANTE ITALIANO INCORPORA BERRYFUSIONS® FRUITS DE OCEAN SPRAY® ITG
A SUS BIZCOCHOS CANTUCCI**

El fabricante italiano de dulces Falcone Dolciaria ha añadido a su gama de cantucci (una especie de galletas o bizcochos secos tradicionales) una nueva variedad que incorpora cranberries. La empresa familiar ha desarrollado los nuevos Cantucci d’Abruzzo empleando BerryFusions® Fruits de sabor a frambuesa del Ingredient Technology Group (ITG) de Ocean Spray. Con ello ha creado una fusión moderna de esta galleta típica con una fruta desecada de alta calidad. Los cantucci, elaborados tradicionalmente con almendras, son un clásico de la repostería italiana, y se toman habitualmente con el café, no sólo en Italia sino también otros países.

Falcone Dolciaria es una empresa respetada por sus valores familiares y fabrica diversos bizcochos y galletas, entre ellos los famosos Cantucci d’Abruzzo, desde 1997. Tras el éxito de los cantucci originales de almendra y de la versión con pepitas de chocolate, los nuevos cantucci con sabor a frambuesa dan un toque moderno a este producto tradicional gracias a su vibrante color y sabor.

«Las BerryFusions® Fruits con sabor a frambuesa añaden una nueva dimensión a los cantucci — comenta Carlandrea Falcone, presidente de la compañía matriz Pescaradolg s.r.l.—. Aportan color y textura, y a los consumidores les encanta la nueva variedad. Los cantucci tienen una larga tradición en Italia, y este producto innovador mantiene esa tradición combinándola con influencias modernas. Los consumidores aprecian además el sello “Fabricado en Italia”, ya que nuestro país es reconocido en todo el mundo como un líder en productos de alimentación fina».

Marion Burton, gerente de marketing de Ocean Spray ITG, agrega: «Este nuevo éxito demuestra perfectamente la versatilidad de los cranberries desecados con sabores BerryFusions® Fruits, ideales para los cantucci por su excelente retención del color y el sabor de la frambuesa. Las BerryFusions® Fruits están disponibles en varios sabores y pueden emplearse en aplicaciones muy diversas. Nos satisface y enorgullece poder ofrecer nuestros productos de cranberry a Falcone Dolciaria y formar parte de su innovadora nueva gama».

Las BerryFusions® Fruits proporcionan a los fabricantes una forma innovadora de incluir fruta en sus productos sin degradación de los trozos ni migración de color y humedad. Estos trozos de fruta desecada son muy resistentes a los procesos y ofrecen una solución económica para la adición de fruta en numerosas aplicaciones, como productos horneados o golosinas. Las BerryFusions® Fruits incluyen sabores que tradicionalmente plantean dificultades a los fabricantes, tales como frambuesa, fresa, arándano y naranja.

FIN

Nota del editor:

El Grupo de Tecnología de Ingredientes (Ingredient Technology Group, ITG) de Ocean Spray forma parte de Ocean Spray Cranberries Inc., una cooperativa valorada en 2.000 millones de dólares propiedad de más de 600 cultivadores estadounidenses y canadienses de cranberries y cítricos. Actualmente, Ocean Spray es una de las 50 primeras empresas estadounidenses en el sector de alimentación y bebidas. Ocean Spray ITG ofrece una amplia cartera de ingredientes de fruta, como cranberries desecados edulcorados, los BerryFusions® Fruits y el polvo y puré de cranberry. Todos ellos están disponibles durante todo el año.

Para más información sobre cómo utilizar los cranberries en sus productos, contacte con:

Assumpta Casals, Boesch Boden Spies GmbH & Co KG,

Heidenkampsweg 73, 20097 Hamburg, Alemania. Tel: + 49 403 330 16-22

Fax: +49 403 330 1666 Correo electrónico: office@boesch-boden-spies.com

También puede visitar las páginas www.oceansprayitg.com y www.oceanspray.com

Para información de prensa, contacte con: Kayley Dempsey / Lauren Graham

Barrett Dixon Bell, Craig Court, 25 Hale Road, Altrincham, Cheshire, WA14 2EY, Reino Unido.

Tel: +44 161 925 4700 Fax: +44 161 925 4701

E-mail: Kayley@bdb.co.uk / Lauren@bdb.co.uk