

Coppola Foods

Anche il ketchup puo' diventare un prodotto salutistico

Con uffici nel Regno Unito, in Brasile e Australia, Coppola Food è un'impresa con oltre 100 anni di storia, specializzata soprattutto nella lavorazione di derivati di pomodoro. Il suo fatturato si realizza per il 98% sul mercato estero, con destinazioni commerciali in oltre 40 Paesi, principalmente nei canali della grande distribuzione organizzata e horeca.

Tra le specialità distintive del marchio, un'ampia gamma di referenze della tradizione mediterranea tra conserve di pomodoro, legumi e verdure, sughi pronti - disponibili anche in formato monoporzione - e zuppe 100% vegane, con ingredienti funzionali e senza zuccheri né dolcificanti aggiunti, proposte in confezioni plastic free. I prodotti sono venduti a marchio proprio (precedentemente, erano commercializzati al 100% sotto private label).



In foto, Ernesto Coppola con la moglie Maria Suleymanova, titolari della Coppola Foods.

Da quattro generazioni, la famiglia Coppola coltiva e conserva pomodori dell'Agro Nocerino Sarnese (Campania - Italia). Il percorso aziendale iniziato nel 1903 oggi è approdato al gruppo Coppola Foods. Il fondatore, Gerardo Coppola, diede avvio a un'attività di commercio e servizio alimentare presso il comune di Mercato di San Severino (SA), ancora oggi sede aziendale. Nel 1952, il figlio Ernesto iniziò a commercializzare su scala industriale pomodoro San Marzano, anche per i mercati esteri.



"Puntiamo a sviluppare, produrre e portare sul mercato cibi gustosi e salutari, coltivati e processati in modo sostenibile. Ci rivolgiamo a un consumatore attento al segmento free-from, con alimenti senza zucchero né additivi artificiali di sintesi. Una tendenza internazionale che sta conquistando, anche in Italia, sempre più consumatori e quote di mercato importanti". Così a FreshPlaza Ernesto Coppola, Ceo del gruppo Coppola Foods.



"Investiamo in innovazione - afferma l'imprenditore - Oltre alla classica linea di pomodori e di sughi pronti in sette gusti tradizionali della cucina mediterranea, abbiamo una serie di prodotti a valore salutistico. Tra questi, figurano in particolare due referenze che hanno già ottenuto premi: una crema spalmabile a base di nocciole e cioccolato e il nostro Ketchup biologico, vincitore ai Great Taste Awards".



"Senza zucchero aggiunto, il nostro Ketchup è ottenuto da passata di pomodoro biologico, realizzata con 15 pomodori, cui aggiungiamo 3 mele per conferire dolcezza. Il risultato è una referenza salutare, con il 43% di zucchero in meno rispetto a prodotti della stessa tipologia".



La linea dei sughi di pomodoro senza zuccheri aggiunti si completa con sette salse di pomodoro italiane certificate senza glutine, disponibili anche in formato monoporzione.



"Una vera chicca gourmet - concludono i titolari dell'azienda - è Fabalous, la prima crema spalmabile biologica al cioccolato, arricchita da una crema di ceci come ingrediente principale. Contiene il 57% in meno di zucchero e l'81% in più di proteine rispetto alle principali creme spalmabili di nocciole e cacao. Si tratta di un prodotto salutare e innovativo, premiato nel 2020 come prodotto dell'anno al Food Matters Live a Londra e molto richiesto, a riprova che le leve trainanti del mercato puntano all'innovazione di prodotto e al salutismo".



Coppola Foods ha conquistato ampie fette di mercato anche nel Sud-est europeo e in Sud America, soprattutto laddove la classe media fa proprie le abitudini alimentari occidentali orientate al consumo di prodotti funzionali. La presenza internazionale e la capacità di innovarsi sono i capisaldi dell'azienda salernitana che - prima impresa alimentare in Campania e seconda nel Sud Italia - ha conquistato nel 2019 il sesto posto tra le aziende alimentari "Leader della Crescita" nella classifica di 350 aziende italiane redatta dal quotidiano economico "Il Sole 24 Ore", in collaborazione con Statista.

Contatti:



Coppola Foods

Via Macello, 3

84085 Mercato San Severino (SA) Italy

Tel.: +39 089 0976679

Email: info@coppolafoods.com

Web: www.coppolafoods.com (<http://www.coppolafoods.com>)

Data di pubblicazione: ven 4 dic 2020

Author: Concetta Di Lunardo

© FreshPlaza.it

