



ASSOLATTE: LE INNOVAZIONI NELLO YOGURT CONQUISTANO GLI ITALIANI

(Milano, 28 gennaio 2014) **Assolatte: cresce il mercato italiano dello yogurt colato. Un trend che conferma la passione degli italiani per lo yogurt, la capacità di innovazione delle industrie del settore e il loro impegno per soddisfare le nuove esigenze di consumo.**

Denso, cremoso, moderatamente acido e molto saziante: sono queste le caratteristiche dello yogurt greco (tecnicamente chiamato „yogurt colato“), un prodotto che gli italiani mostrano di apprezzare sempre di più e che le aziende lattiero-casearie stanno proponendo a completamento della loro già ampia offerta di yogurt. **Secondo le stime di Assolatte, nell'ultimo anno le vendite di yogurt colato sono cresciute del 38%.** Un trend significativo per un **prodotto che resta comunque di nicchia**, poiché lo yogurt colato rappresenta il 3% circa delle vendite italiane di yogurt.

Secondo Assolatte, le ragioni di questo boom sono molteplici. In primo luogo c'è l'affezione dei consumatori per lo **yogurt, un alimento che piace a ben il 78% degli adulti italiani** (quasi 1,6 milioni in più rispetto al 2006), sempre attenti a tutte le innovazioni che vengono proposte dalle industrie lattiero-casearie e che mirano a soddisfare le nuove e variegate esigenze di consumo degli italiani. In questo senso lo yogurt colato completa la gamma di occasioni di consumo in cui gustare uno yogurt. Infatti, per la sua capacità saziante, la consistenza cremosa, il sapore intenso e la porzionatura in cui viene venduto (da 150 a 170 g), lo yogurt colato è ideale per un pranzo fresco e nutriente e per uno snack gustoso e gratificante. Infine, da non sottovalutare, il fatto che si tratta di un **alimento ad elevato contenuto di proteine (8-10%)**, ideale dunque in tutte le diete iperproteiche, oggi tanto di moda.

A caratterizzare, infatti, lo yogurt colato è la tecnica produttiva, che si differenzia in parte da quella utilizzata per lo yogurt omogeneo e per quello da bere, e che consente di ottenere uno yogurt particolarmente compatto perché caratterizzato da un alto tenore proteico. Per produrre 1 kg di yogurt colato occorrono 4 litri di latte vaccino, che viene fermentato dai batteri specifici dello yogurt e che, prima di essere confezionato, viene filtrato in modo da eliminare il siero e aumentare la sostanza secca. Si ottiene così uno yogurt "concentrato", con un maggior contenuto di proteine, un più elevato tenore di grassi (anche se in commercio si trovano anche le versioni light o 0% grassi) e una consistenza più compatta, da gustare al cucchiaino.

ASSOLATTE PER I MEDIA

- per scaricare comunicati stampa e immagini www.assolatte.it
- per sapere tutto su latte, yogurt e lattini fermentati www.assolatteyogurt.it
- per consultare la newsletter nutrizionale L'Attendibile www.lattendibile.it
- per saperne di più sulla sicurezza dei nostri prodotti www.lasicurezzaeservita.it
- la campagna sul latte www.vuoiatte.it
- per i bambini, i genitori, gli insegnanti www.mu-edu.it

Per maggiori informazioni:

Carmen Besta
Elena Vincenzi e Silvia Alonzo

Assolatte
Ufficio stampa Assolatte c/o Fruitecom

tel. 02-72021817
tel. 059-7863894

TORNA IL PREMIO GIORNALISTICO "L'ATTENDIBILE". Al via la terza edizione del concorso giornalistico L'Attendibile. La premiazione dei vincitori avverrà nel 2014.

Informazioni, regolamento e scheda d'iscrizione sul sito <http://www.assolatte.it/it/home/news/premio-giornalistico>

Nata nel 1945, Assolatte è l'associazione delle imprese italiane che operano nel comparto lattiero caseario.
Le imprese che aderiscono ad Assolatte rappresentano, in termini di fatturato, oltre il 90% dell'intero comparto industriale nazionale del settore lattiero caseario.