

C'È (SEMPRE PIU') FERMENTO NEL CARRELLO DELLA SPESA: GLI ITALIANI AUMENTANO GLI ACQUISTI DI YOGURT, LATTI FERMENTATI E FORMAGGI CON FERMENTI LATTICI

Assolatte: I "super componenti" benefici dei prodotti lattiero-caseari conquistano gli italiani. Vendite in aumento del 3,8% per i prodotti che li evidenziano in etichetta

Milano, 9 luglio 2020 – Il fenomeno del "rich-in" guadagna spazio nel carrello della spesa degli italiani. E i prodotti che contengono fermenti lattici crescono a tassi superiori alla media di questo mercato, a riprova dell'interesse dei consumatori per questi benefici composti nutrizionali.

A evidenziarlo è [Assolatte](#), commentando i risultati della settima edizione dell'Osservatorio Immagino Nielsen GS1 Italy, da cui si rileva che il claim "fermenti lattici" ha messo a segno una crescita annua del 3,8% delle vendite, registrando una performance migliore rispetto al +2,4% fatto registrare in iper e supermercati del paniere dei prodotti cosiddetti "rich-in".

Complessivamente il sell-out dei prodotti che evidenziano la ricchezza in nutrienti benefici ha superato i 3 miliardi di euro, sfiorando il 12% del fatturato generato dai 71.723 prodotti alimentari monitorati da quest'osservatorio, precisa [Assolatte](#).

Nel 2019 il 13,4% delle famiglie italiane ha comprato almeno un prodotto accompagnato dal claim "con fermenti lattici", riferisce [Assolatte](#). Le famiglie altoconsumanti, ossia che hanno acquistato questi prodotti in modo frequente, sono state oltre 3,3 milioni, ossia il 4,6% in più rispetto ai 12 mesi precedenti.

Per rispondere all'interesse dimostrato dagli italiani nei confronti dei fermenti lattici, di cui sono sempre più noti e popolari i tanti effetti benefici sul benessere e la salute, le aziende lattiero-casearie hanno ampliato l'offerta di prodotti che ne sono ricchi. Nel corso del 2019, afferma [Assolatte](#), si è assistito a un ampliamento dell'assortimento di prodotti con fermenti lattici presenti nei punti vendita, e in particolare di lattici fermentati, kefir, yogurt e mozzarelle.

A fine 2019 erano, quindi, ben 423 prodotti acquistabili in supermercati e ipermercati sulla cui confezione era evidenziata la presenza di fermenti lattici, aggiunge [Assolatte](#), citando i dati dell'Osservatorio Immagino.

IN CASO DI PUBBLICAZIONE CITARE LA FONTE ASSOLATTE

Per maggiori informazioni: Carmen Besta – Assolatte Milano - mail: besta@assolatte.it - tel.02-72021817

Chi siamo: Nata nel 1945, Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare. Riunisce oltre 200 aziende (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il 90% del fatturato complessivo del settore. Assolatte raggruppa tutti i prodotti lattiero caseari: il latte da bere, in tutte le sue tipologie, lo yogurt e gli altri lattici fermentati, il burro e tutti i formaggi. Dai tesori della grande tradizione casearia ai prodotti più moderni e innovativi. **I nostri numeri:** Con un fatturato che supera i 16 miliardi di euro e un indotto che dà lavoro a oltre 100.000 persone, quello della trasformazione del latte è il settore più importante dell'agroalimentare italiano. Un grande protagonista del panorama internazionale grazie alle esportazioni, il cui valore supera i 3.5 miliardi di euro. **La produzione:** 1.1 miliardo di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • 2,5 miliardi di litri di latte alimentare • 1,9 miliardi di vasetti di yogurt • 160 milioni di kg di burro.

20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: assolatte@assolatte.it
00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: segreteria.rm@assolatte.it
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: bruxelles@assolatte.it

www.Assolatte.it • www.LAttendibile.it • www.AssolatteYogurt.it • www.Mu-Edu.it