



BUON ANNIVERSARIO NATURALIA



Era il 6 luglio 2012 quando la new.co Naturalia Ingredients ha inaugurato, a Mazara del Vallo (TP), il primo impianto al mondo per la produzione di zuccheri d'uva in forma cristallina. Il progetto nasceva dall'ambizioso obiettivo di fornire al settore vitivinicolo un prodotto della filiera per la filiera: uno zucchero che combinasse la purezza, la stabilità e la facilità di impiego del saccarosio puro cristallino, ma interamente derivato dall'uva.

Per questo oggi vogliamo festeggiare con voi il 10° anniversario di attività, traguardo che siamo orgogliosi di presentare come garanzia di solidità, esperienza e conoscenza nel settore, acquisite grazie alla voglia di migliorarci costantemente.

Sono stati anni di crescita e continue sfide: dal riconoscimento a livello europeo dell'MCR solido come forma alternativa al liquido e l'approvazione per tutte le pratiche vinicole, alla crisi societaria del Gruppo originario, recentemente conclusa con l'approdo in un nuovo e promettente assetto di governance. Abbiamo implementato il processo, ottimizzando le rese, la produttività e la qualità degli zuccheri prodotti. Ci siamo adeguati alle più importanti norme di certificazione qualità (ISO 9001, IFS food, ISO 22005) oltre che agli schemi richiesti dai nostri clienti (KOSHER,

NON-GMO). Un traguardo importante è stata la certificazione biologica per l'MCRS. Non è mancato l'impegno per ridurre l'impatto ambientale del nostro ciclo produttivo: un percorso virtuoso verso la certificazione ISO 14067 (Carbon Footprint). Abbiamo inoltre avviato una nuova fase di allargamento distributivo e di maggior penetrazione dei mercati, con un progetto di comunicazione finalizzato a far comprendere i reali benefici e l'unicità dell'MCRS. Costante è stato l'investimento nella ricerca, sostenendo numerosi progetti per lo sviluppo tecnologico e applicativo dei nostri zuccheri, nonché per la valorizzazione dei sottoprodotti, in un'ottica di economia circolare.

Fondamentale è stato il ruolo dei nostri clienti e partner che ci hanno accompagnato in questo lungo e tortuoso percorso, sposando il progetto MCRS Naturalia per vini di qualità 100% da uva, per la salvaguardia dell'identità naturale del prodotto e della filiera vitivinicola. Per questo vogliamo rendervi partecipi di questo importante anniversario: non un punto di arrivo, ma una data che ci ricorda l'importanza del continuo impegno e della passione, necessari a ricercare un miglioramento continuo in quello che facciamo, ogni giorno. ■

Naturalia
Fruit natural sugars

Per maggiori info
di prodotti visita il sito:
naturaliasugars.com