

La Yoplait produce a Ginevra per il piacere dei gourmand

## **Il piccolo fiore arriva in Svizzera!**

Plan-les-Ouates, 21 aprile 2008 – ***Panier de Yoplait, Calin, Perle de Lait,...*** I più conosciuti prodotti gourmand della Yoplait verranno commercializzati anche in Svizzera. Grazie alla Nutrifrais SA (gruppo LRG), partner della marca francese del «piccolo fiore», questi prodotti usciranno dalla sede ginevrina dell'azienda e porteranno l'etichetta elvetica. Inizialmente verranno distribuiti nell'intera rete Coop della Svizzera romanda, come pure nei megastore della catena nella Svizzera tedesca e in Ticino.

In quanto marca principale di una cooperativa lattiera francese, la Yoplait riconosce un'importanza particolare al legame con la realtà locale. Numero uno a livello mondiale nel settore dello yogurt alla frutta e presente in quasi 50 paesi, l'azienda deve il proprio sviluppo internazionale ad un sistema di franchising con partner forti e ben posizionati sul mercato.

### **Piaceri da gourmand**

I prodotti di punta della Yoplait vengono proposti in Svizzera:

- *Panier de Yoplait*, il famoso yogurt alla frutta che ha reso celebre questa marca grazie alla qualità della frutta utilizzata e al processo di produzione. *Panier* verrà proposto in confezione da tre quadripack dai gusti diversi; in totale dodici gusti gourmand.
- *Calin*, più dolce del formaggio bianco classico grazie ad una ricetta unica arricchita con vitamina D, utile per fissare il calcio nelle ossa.
- *Perle de Lait*, un'innovazione che rende il gusto più dolce e la consistenza più vellutata rispetto allo yogurt tradizionale.
- *Yop*, LO yogurt da bere.
- *Ile Gourmande*, una leggerissima "île flottante".

### **Nutrifrais: partner svizzero ideale**

Consapevole di quanto sia importante avere marche leader nel proprio portafoglio, la Nutrifrais rappresenta il motore della presenza di Yoplait in Svizzera. Forte del proprio know how, della conoscenza del mercato e della sua esperienza in fatto di gruppi agroalimentari internazionali, la Nutrifrais SA è risultata il partner ideale con cui sottoscrivere un contratto di franchising a lungo termine.

«Alla Yoplait abbiamo trovato degli interlocutori che condividono i nostri stessi valori. Grazie a questa collaborazione disporremo di prodotti dall'elevato valore aggiunto che potremo produrre in Svizzera. Con tutti i vantaggi che questo comporta per l'industria lattiera regionale, l'ambiente e in ultima analisi per il consumatore svizzero», commenta Alain Meynier, direttore della Nutrifrais SA.

### **Produrre localmente: una scelta ecologica**

La produzione delle specialità Yoplait in Svizzera offre un ulteriore sbocco per il settore lattiero regionale e parallelamente rappresenta un enorme vantaggio in termini ambientali. In questo settore, l'etichetta «made in Switzerland» implica il rispetto dei severi requisiti confermati dalla certificazione ISO 14001 ottenuta dalla Nutrifrais. Inoltre questa «decentralizzazione» produce innegabili vantaggi per quanto riguarda i trasporti su strada che vengono ridotti al minimo indispensabile.

### **La capacità imprenditoriale**

Particolarmente attenta al mercato e proattiva, la Nutrifrais si distingue per l'innovazione. Una creatività che ogni anno si traduce nel lancio di oltre 10 novità. A questa fervida immaginazione si unisce un sistema produttivo che fonde sapere e alta tecnologia. Infine la sicurezza alimentare dei prodotti viene garantita ogni anno da oltre 300'000 controlli e analisi.

---

#### ***A propos de Nutrifrais***

*Nutrifrais SA, società specializzata nella lavorazione di prodotti lattieri freschi quali yogurt, creme dessert o formaggi freschi, produce e commercializza i prodotti di marche leader in Svizzera. Oltre al proprio assortimento, che comprende prodotti quali TamTam e Edelweiss, la società si occupa della produzione di marche svizzere e internazionali e anche di marche distributrici.*

*Insieme alla Val d'Arve SA, ditta specializzata nella fabbricazione e nell'affinatura dei formaggi (in particolare la marca Jean-Louis), la Nutrifrais SA forma il polo lattiero del Groupe Laiteries Réunies de Genève.*

---

#### **Per ulteriori informazioni:**

Ufficio privato di consulenza  
Tel.: 022 321 45 40 / [bourqui@genevagate.ch](mailto:bourqui@genevagate.ch)