

Copyright Nocciorre (Text und Bilder)

Veröffentlicht 15.09.2025

Übersetzung aus dem Italienischen mit deepL (<https://www.deepl.com/>)

Melinda umarmt die Haselnuss mit Fruchtgenuss

Vom Apfel zur Haselnuss ist es für Melinda nur ein kleiner Schritt: Mit Fruit Appeal bringt das Unternehmen eine innovative Mousse auf den Markt, die das Sortiment der verarbeiteten Produkte des Konsortiums aus dem Trentino erweitern soll. Das Rezept kombiniert die frische Süße der Golden Delicious-Äpfel aus dem Trentino mit dem kräftigen Geschmack italienischer Haselnusspaste. Eine Kombination, die das Angebot an Apfelsnacks bereichert und zwei Spitzenprodukte des italienischen Obstbaus zur Geltung bringt.



Ein einfaches Rezept und ‚Clean Label‘

Fruit Appeal wurde mit einer klaren Philosophie entwickelt: Einfachheit und Natürlichkeit. Die Mousse enthält nur drei Zutaten – Apfel, Haselnuss, Acerola-Saftpulver – ohne Zuckerzusatz, Konservierungsstoffe, Aromen, Gluten oder Laktose. Das Produkt ist für Veganer geeignet und entspricht den Anforderungen von Verbrauchern, die zunehmend auf ‚Clean Labels‘ achten und sich für gesunde und transparente Produkte entscheiden.

Sensorische Eigenschaften von Fruit Appeal: Apfel und Haselnuss

Die Mousse hat eine hellbraune Farbe und eine samtige Konsistenz. Der Geruch erinnert an das typische Aroma von Haselnüssen, gefolgt vom frischen, säuerlichen Geschmack des Trentino-Apfels. Die Verkostung bestätigt die Ausgewogenheit der Kombination: Die Cremigkeit ist hoch, die Süße natürlich, der Geschmack der Haselnuss verschmilzt harmonisch mit dem des Apfels.



Lieferformen und Genussmomente

Fruit Appeal ist sowohl in großen Packungen als auch in praktischen Squeez-Doypack-Verpackungen erhältlich und eignet sich für vielfältige Genussmomente. Es ist ideal als Snack für unterwegs, beim Sport oder als leichtes Dessert nach dem Essen. Mit einem Energiegehalt von 82 kcal pro 100 Gramm ist es ein kleiner Genussmoment, der Geschmack und Wohlbefinden vereint.

Die Rolle von MelindaLab

Innovation entsteht im MelindaLab, dem Labor des Konsortiums, das sich der Entwicklung von Verarbeitungsprodukten auf Apfelpbasis widmet. Hier trifft die Erfahrung der Erzeuger auf neue Verarbeitungstechnologien, mit dem Ziel, moderne Lösungen anzubieten, ohne auf die Natürlichkeit der Rohstoffe zu verzichten. „Die Verbraucher lesen immer häufiger die Etiketten und suchen nach Snacks, die Geschmack, Gesundheit und Praktikabilität vereinen“, erklärt Monica Toniolli, Marketingleiterin von MelindaLab. „Aus diesem Bedarf heraus entstand Fruit Appeal, dass das Konzept der Snackification mit einem tasty-healthy-easy-Ansatz interpretiert.“



Monica Toniolli sprach letzte Woche in Castrocaro (Forlì-Cesena) im Rahmen der Konferenz „Äpfel, Gesundheit beginnt mit gesunden Ernährungsgewohnheiten“ über Fruit Appeal Melinda. Das Interesse der Verbraucher an Produkten „mit dem sogenannten ‚Clean Label‘, also mit wenigen, einfachen natürlichen Zutaten und ohne Zusatzstoffe“ wächst, und Melinda „greift diesen Trend heute mit ApfelpProdukten auf, die sich durch 100 % natürliche und innovative Rezepturen sowie eine unverwechselbare Qualität auszeichnen“.

Vorteile für den Verbraucher

Das neue Produkt ist die erste Mousse, die Äpfel und Trockenfrüchte kombiniert und damit eine völlig neue Kategorie in der Welt der gesunden Snacks eröffnet. Der Vorteil ist doppelt: Die Frische des Apfels verbindet sich mit dem Nährstoffreichtum und dem vollmundigen Geschmack der Haselnuss. Mit verlängerter Haltbarkeit und Verzehr bei Raumtemperatur erweitert Fruit Appeal die Möglichkeiten des täglichen Verzehrs und bestätigt Melindas Bestreben, unter Wahrung von Qualität und Tradition innovativ zu sein. Für die Welt der italienischen Haselnüsse ist dies eine Markteinführung, die den Haselnusssektor aufwertet und den Verbrauchern Vorteile vermittelt. Initiativen in dieser Richtung sollten daher vorangetrieben werden, da sie nicht nur für Äpfel, sondern auch für eine neue Art des Haselnusskonsums stehen.

**Copyright NocciolaRe
Veröffentlicht 15.09.2025
Übersetzung aus dem Italienischen mit deepL (<https://www.deepl.com/>)**