Ferrero rassicura: “la ricetta della Nutella non cambia”

untitled-a39a7d98

Ferrero rassicura i consumatori. Dopo due giorni di rumors sul fatto che in Germania e in Francia sarebbe stata cambiata la ricetta della crema di nocciole più famosa al mondo, l’azienda piemontese ha chiarito la vicenda : «Possiamo rassicurare tutti i fan - si legge su La Stampa - di Nutella che la sua ricetta, unica e deliziosa, rimane quella che conoscono e amano, con gli stessi criteri di alta qualità. In Italia, il contenuto di nocciole, cacao, zucchero rimane invariato. Nello scorso agosto, ci siamo limitati a sostituire il siero di latte con una quantità equivalente di latte scremato in polvere (2,1g/100g), che passa di conseguenza da 6,6% a 8,7% sul totale prodotto. Questo ci permette di accrescere la qualità complessiva del latte contenuto in Nutella, garantendo una miglior permanenza nel tempo del nostro gusto unico e inconfondibile. Produciamo Nutella con la stessa cura in tutto il mondo. E ci assicuriamo che i nostri consumatori siano completamente soddisfatti dall’esperienza unica fornita da Nutella, attraverso frequenti e solidi test di gusto. Questo è quanto. La nostra ricetta contiene 7 semplici ingredienti, senza coloranti e conservanti. Il recente fine-tuning ha quindi generato solo cambiamenti marginali».