Mzb Group acquista l'ecuadoriana Hoja Verde Gourmet (caffè e cacao)

massimo-zanetti-b92471a9

Massimo Zanetti Beverage Group, fra i leader mondiali della produzione, lavorazione e distribuzione del caffè, ha acquistato **Hoja Verde Gourmet Hovgo**, con sede in Ecuador, Paese produttore delle migliori qualità di caffè e cacao al mondo.

“Hoja Verde Gourmet è una realtà d’eccellenza nel mondo del caffè e del cioccolato", spiega **Massimo Zanetti**, presidente e amministratore delegato di Mzb Group. "Con sede in Ecuador, in uno dei territori di provenienza del più pregiato caffè arabica e del finissimo cacao 'Fino de Aroma', Hoja Verde Gourmet ha saputo creare dei prodotti “premium” che si sono distinti per le materie prime di altissima qualità, l’innovazione e la sostenibilità, testimoniata dai numerosi premi ottenuti. Il caffè e il cacao prodotti in questi territori sono apprezzati in tutto il mondo perché ricchi di sfumature aromatiche. La diversità geografica dell’Ecuador garantisce infatti una notevole quantità di aromi e sapori differenti a seconda del territorio. Nella regione Loja, ad esempio, alle pendici dell’altopiano sud delle Ande, le piantagioni di caffè si trovano ad un’altitudine superiore a 1600 metri e le condizioni climatiche sono le migliori per la coltivazione e l’essicazione al sole del caffè Arabica. Nell’arcipelago delle Galapagos, invece, il clima particolarmente favorevole permette al caffè di crescere a basse altitudini, riscaldato dal caldo sole equatoriale e mitigato da un lato dalle correnti fredde di Humboldt, dall’altro dalle calde acque di Panama. Inoltre, la presenza in loco ci permette di poter produrre il cioccolato e caffè a partire dalla materia prima, e di avere quindi la piena visibilità dell’intera filiera di produzione. Siamo estremamente soddisfatti di aver finalizzato tale acquisizione, con elevate potenzialità, e di inserire Café Vélez e il cioccolato Hoja Verde nel nostro portafoglio di marchi”.

Hoja Verde Gourmet in pochi anni ha saputo guadagnarsi una immagine di prestigio nel mondo del cioccolato, confermata dai numerosi premi ottenuti e dalle certificazioni. Molti prodotti, infatti, sono risultati tra i vincitori in recenti premi internazionali, quali l’Academy of Chocolate, l’Ecuador Chocolate Awards, e l’International Chocolate Awards Americas. Il cacao di Hoja Verde Gourmet proviene dalle

province di Esmeraldas e Zamora, a Nord Ovest e Sud dell'Ecuador e viene prodotto da piccoli produttori locali che utilizzano anche metodi di coltivazione biologici e sostenibili. L'Ecuador è l'origine del "National Arriba" un cacao fine e aromatico, uno dei più pregiati al mondo.

Il caffè prodotto da Hoja Verde Gourmet, **Café Vélez**, proviene da produttori selezionati dalle province di Loja, Zamora, Intag e Pichincha, sede della capitale dell'Ecuador, Quito. I terreni equatoriali sono ricchi di minerali e le piantagioni presenti ad altitudini comprese tra 1200 e 2000 metri sul livello del mare conferiscono al caffè caratteristiche organolettiche uniche. Lo stabilimento produttivo di Hoja Verde Gourmet, situato a Cayambe, a 70 chilometri da Quito, produce caffè e cioccolato partendo da materie prime selezionate di primissima qualità garantendo il controllo dell'intera filiera. Forte attenzione viene riservata anche al packaging: per numerosi prodotti viene infatti utilizzato un packaging sostenibile: EarthPact, composto al 100% dalla fibra della canna da zucchero, residuo della lavorazione, e pertanto completamente biodegradabile.

L'acquisizione, motivata dalla forte complementarità della gamma prodotti e dalle sinergie commerciali, apre una ulteriore importante opportunità di sviluppo per il Gruppo Massimo Zanetti Beverage.