



**GRUPPO
ORSERO**

Comunicato stampa

GRUPPO ORSERO: COLLABORAZIONE CON APEEL PER LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

L'innovativa soluzione è applicata agli avocado prodotti dal Gruppo in Messico.

Presto la commercializzazione anche in Europa.

Milano, 19 maggio 2021 – Orsero S.p.A, leader nell'Europa mediterranea per l'importazione e la distribuzione di prodotti ortofrutticoli freschi, annuncia la collaborazione con Apeel, innovativa azienda americana con la missione di ridurre lo spreco alimentare.

La protezione a base vegetale di Apeel raddoppia la durata di conservazione dei prodotti freschi ed è fatta di materiale che può essere trovato in tutta la frutta e la verdura. Quando viene applicata sulla buccia di frutta e verdura fresca, Apeel riduce la velocità di deterioramento del prodotto e previene così lo spreco alimentare lungo tutta la filiera: dalla produzione al consumo, passando per la vendita.

La collaborazione si è concretizzata direttamente in produzione presso Acapulco, l'azienda del Gruppo Orsero ubicata in Messico, che sta utilizzando l'innovativa protezione a base vegetale sugli avocado coltivati e distribuiti.

I prodotti trattati con Apeel sono commercializzati dal Gruppo Orsero sul mercato statunitense, dove il marchio Apeel è già popolare, e presto anche in Europa - in particolare in Francia, Italia e Spagna - tramite le società distributive del Gruppo: Az France, Fruttital e Hermanos Fernandez.

Alessandro Canalella, CCO (Chief Commercial Officer) del Gruppo Orsero, ha così commentato: "La partnership con Apeel è per noi strategica.

Dal punto di vista commerciale ci permette di introdurre un'innovazione sul mercato europeo, dedicata ad un prodotto, come l'avocado, il cui consumo cresce a doppia cifra ed è sempre più diffuso e popolare. La novità alimenterà questo trend, permettendo di allungare la shelf life dei frutti. Il beneficio gioverà a tutti gli anelli della filiera, compreso il consumatore.

La partnership, inoltre, rafforza il nostro impegno nella lotta allo spreco alimentare, principio base della filosofia del Gruppo. Oltre alle azioni già intraprese per efficientare le fasi di trasporto e stoccaggio dei prodotti, e la collaborazione con i banche alimentari per donare i prodotti edibili ma non più commerciabili, potremo ora agire anche sulla riduzione della creazione di spreco alimentare".

www.orserogroup.it

Ufficio stampa Corporate CDR Communication

Angelo Brunello | M. +39 329 211 7752 | angelo.brunello@cdr-communication.it

Martina Zuccherini | martina.zuccherini@cdr-communication.it

ABOUT APEEL

Apeel is on a mission to create a more sustainable global food system by using the power of nature to enable longer-lasting produce that fights food waste from farm to kitchen. Apeel produce lasts 2x longer thanks to its plant-based protection made from materials found in the skins, peels and seeds of all fruits and vegetables. Apeel's protective extra "peel" slows the water loss and oxidation that cause produce to go bad, and is the only proven end-to-end solution for maintaining freshness. Available for organic and conventionally grown produce, Apeel is expanding into an ever-growing number of categories and markets. Good for consumers and the planet, Apeel reduces environmental impacts and gives everyone throughout the supply chain—from growers to retailers to consumers—more time to enjoy fresh produce. Farmers can sell more of what they grow and people can consume more of what they buy, creating a healthier planet and greater abundance for all. Apeel is Food Gone Good.

Apeel is a trademark/registered trademark of Apeel Technology, Inc. in the United States, the European Union, and other jurisdictions. To learn more, visit apeel.com.

Traduzione di cortesia

SU APEEL

Apeel è in missione per creare un sistema alimentare globale più sostenibile utilizzando il potere della natura per consentire una maggiore durata dei prodotti e combattere lo spreco di cibo dalla fattoria alla cucina. I prodotti Apeel durano 2 volte di più grazie alla sua protezione a base vegetale, fatta di materiali che si trovano nelle bucce, nelle scorze e nei semi di tutta la frutta e la verdura. La "buccia" protettiva extra di Apeel rallenta la perdita d'acqua e l'ossidazione che fanno andare a male i prodotti, ed è l'unica soluzione *end-to-end* comprovata per mantenere la freschezza. Disponibile per prodotti biologici e convenzionali, Apeel si sta espandendo in un numero sempre maggiore di categorie e mercati. Buono per i consumatori e per il pianeta, Apeel riduce l'impatto ambientale e dà a tutti lungo la catena di approvvigionamento - dai coltivatori ai dettaglianti ai consumatori - più tempo per godersi i prodotti freschi. Gli agricoltori possono vendere più di ciò che coltivano e le persone possono consumare più di ciò che comprano, creando un pianeta più sano e una maggiore abbondanza per tutti. Apeel è "Food Gone Good".

Apeel è un marchio/marchio registrato di Apeel Technology, Inc. negli Stati Uniti, nell'Unione Europea e in altre giurisdizioni. Per saperne di più, visita apeel.com.