

Nestlé La Penilla, punta de lanza en innovación

- Tras una inversión de 10,3 millones de euros en la fábrica de Nestlé en La Penilla, llega al mercado NESTLÉ GOLD Crème Croquante, el primer bombón resultado de la aplicación de la tecnología *cool core*, elaborado con cacao de Ghana y leche fresca procedente de explotaciones ganaderas de la cornisa cantábrica.
- En el mercado alimentario español, el segmento *premium* de bombones ha pasado de representar un 15% al 21% en los últimos cuatro años. Para dar respuesta a esta demanda, Nestlé creó en 2008 la marca *premium* de chocolates NESTLÉ GOLD, presente en las gamas de bombones, tabletas de chocolate, cacao soluble y helados.

Esplugues de Llobregat, 20 de diciembre de 2012.— Hace ahora un año Nestlé anunciaba una inversión de 10,3 millones de euros destinados a la instalación de una nueva moldeadora de bombones, dotada con una sofisticada tecnología con la que tenía previsto desarrollar nuevas variedades de bombones, con diferentes texturas y formas, en línea con la filosofía de permanente innovación de la compañía.

El pasado mes de septiembre, se puso a la venta NESTLÉ GOLD Crème Croquante, el primer bombón resultado de la aplicación de la tecnología *cool core*, producido en la fábrica de La Penilla de Cayón, Cantabria.

NESTLÉ GOLD Crème Croquante es un bombón compuesto por un fino vasito de chocolate con leche relleno de una capa de *crème brûlée* aireada, crujiente galleta y otra capa de suave crema, elaborado con cacao de la más alta calidad procedente de Ghana y leche fresca de explotaciones ganaderas de la cornisa cantábrica.

En un test realizado antes de su lanzamiento, NESTLÉ GOLD Crème Croquante fue definido por un 80% de los encuestados como «un bombón selecto, delicioso y diferente», y su diseño fue percibido como el más artesanal y el predilecto entre más de 25 variedades de bombones distintas.

El mercado español de bombones

En el mercado alimentario español, la categoría de bombones generó una facturación de 163 millones de euros en el último año. El crecimiento más rápido corresponde al segmento *premium*, que ha pasado de representar un 15% al 21% en los últimos cuatro años. Para dar respuesta a este segmento, Nestlé creó en 2008 la marca *premium* de chocolates NESTLÉ GOLD, una marca transversal presente en las gamas de bombones, tabletas de chocolate, cacao soluble y helados.

La fábrica de Nestlé en La Penilla

Instalada en 1905, la fábrica de La Penilla fue la primera de Nestlé en España. Inicialmente dedicada a la elaboración de Harina Lacteada Nestlé y, poco después, a la de Leche Condensada La Lechera, en 1929 comenzó su andadura la fabricación de Chocolates.

Hoy la fábrica de Nestlé en La Penilla es uno de los centros de producción más importantes de la empresa en España, cuenta con una plantilla media de 820 trabajadores y se dedica a la producción de chocolates y productos de confitería, cacao soluble, harinas infantiles y bebidas lácteas en polvo. Cerca del 43% de su producción anual se exporta a 40 países de todo el mundo. Las inversiones realizadas en los cinco últimos años alcanzaron los 80 millones de euros.