

## Nutella

### Шоколадно-ореховая паста Нутелла

**Страна:** Италия

**Производитель:** Ferrero

**Состав:** сахар, растительный жир, лесной орех, сухое обезжиренное молоко, обезжиренный какао-порошок, эмульгатор: лецитины,

ароматизатор. Содержит молоко, орехи, сою и продукты их переработки

**Особенность:** все ингредиенты проходят строгий и качественный отбор на всех этапах

**Вкус:** сладкий, кремовый, сбалансированный. Обладает приятными нотами жареного лесного ореха и длительным послевкусием с оттенками какао

**Рекомендации по употреблению:** как самостоятельная закуска. Можно подать с чаем и кофе.

Сочетается со сливочными и кофейными ликерами

Nutella - это марка шоколадной пасты, или сладкого спреда с лесными орехами, какао и молоком. Производится итальянской компанией Ferrero и впервые была представлена в 1964 году, хотя пробная партия пасты была выпущена в 1963 году.

В 1946 году Пьетро Ферреро, уроженцу итальянской провинции Кунео, по наследству от родителей перешла небольшая булочная в городе Альба на севере Италии. Из-за неумной фантазии и любви к экспериментам с продуктами, Пьетро превратил свою лавку в кондитерский магазинчик с крохотной мастерской. В ней-то он и проводил все свое свободное время, экспериментируя с различными ингредиентами, чтобы порадовать своих покупателей свежими и разнообразными кондитерскими изделиями. В этом ему помогала супруга Пьера и брат Джованни.

После Второй Мировой Войны завоз какао в Италию был ограничен, и, чтобы не сокращать производства кондитерских изделий на шоколадной основе, Пьетро Ферреро начинает использовать то, чем богата его земля. В том же 1946 году он изобретает настоящий деликатес — мягкий шоколадный батончик из прожаренных измельченных лесных орехов и какао-масла. Новое лакомство получает название «Джандуйя» (Gianduja, Giandujot), по имени карнавального персонажа, участвующего в первой рекламе батончика.

Первая «паста джандуйя» выпускалась в виде небольших брикетов, завернутых в тонкую фольгу с этикеткой, на которой румяная пьемонтская крестьянка обнимала двоих веселых детей. Это было поистине оригинальным и при этом экономичным угощением — шоколадный батончик могли позволить себе даже самые небогатые жители провинциального города Альба, к тому же новое изобретение было весьма вкусным, питательным и сытным. Как правило, итальянские мамы нарезают «джандуйю» тонкими ломтиками и делают сладкие бутерброды для своих детей, которые тайком выбрасывали хлеб и ели пасту в чистом виде.

Ореховая «джандуйя» за три года очаровала не только местных покупателей, но и весь итальянский регион Пьемонт. Особую прелесть лакомству придавал переменчивый вкус. Это Пьетро постоянно экспериментировал с компонентами в своей мастерской, которая превратилась в настоящую лабораторию. Продажи пасты росли, с каждым днем она становилась все более востребованной. В один из жарких летних дней в лавку семьи Ферреро поступил важный заказ от мэрии города на изготовление крупной партии батончиков «джандуйи» для городского праздника. Пьетро, вместе со своими верными помощниками, подготовил сотни вкуснейших ореховых пирожных для грядущего торжества и с легким сердцем отправился спать.

Однако на утро выяснилось, что огромная партия сладостей, в изготовление которых была вложена вся скромная прибыль семьи, растаяла от жары! Ему, вечному оптимисту и весельчаку, трудно было примириться с подлым ударом судьбы. Летняя жара уничтожила самую крупную партию товара, приготовленную к местному празднику. Быть теперь Пьетро до самой смерти обычным пекарем. Подумать только, погибли именно пирожные, а вот лепешкам и булкам — хоть бы что... И тут его осенила потрясающая идея! Он наказал своей супруге быстро нарезать хлеб, выложить на подносы сдобные булочки и всю остальную свежую выпечку.

Через час Пьетро угощал посетителей «шоколадным бутербродом»: он намазал растекшиеся «джандуйю» на хлеб, и оказалось, что это очень вкусно и сытно, а детей просто за уши не оттащить от нового лакомства! Товар был распродан, а выручка составила гораздо больше, чем ожидалось: растаявшей массы хватило на великое множество бутербродов. Только через несколько дней Пьера



заметила в волосах мужа яркие серебристые нити: память о той минуте, когда Пьетро считал, что дело его жизни погибло, не успев родиться.

Забегая вперед, скажем, что с тех пор жара — семейный кошмар семьи Ферреро. Ужас, пережитый Пьетро тем летним вечером, обернулся для фирмы невиданным в деловом мире обычаем. Каждое лето огромная компания обязательно прекращает на три месяца поставки фигурных шоколадных изделий, боясь, что в магазинах их не сумеют сохранить в товарном виде. Недоверие к жаркой погоде вызвало к жизни еще одно знаменитое изобретение Ферреро: конфеты «Раффаэлло» с кремовой начинкой в вафельной оболочке. Вот он, плод долголетних усилий Пьетро Ферреро — конфета, которой жара не страшна! Но это будет через много лет, а пока...

Несколько растекшихся пирожных Пьетро унес в свою лабораторию и долго изучал их, пытаясь воспроизвести случайно получившуюся пасту. Он читал специальную литературу, менял компоненты, добавлял то какао, то масло, то ваниль... Через полгода на свет родился «крем джандуйя»: в нем было совсем немного какао, он стоил недорого, но отличался лакомым шоколадно-ореховым вкусом и нежной консистенцией. Успех превзошел все ожидания! К февралю 1946 года Пьетро продал 6600 фунтов своего изобретения. Крем завоевал всю Италию.

Вместе с братом Пьетро продолжил развивать свой бренд: в 1951 году шоколадный крем «джандуйя» называют по-новому — «Supercrema» («Суперкрем») и начинают продавать его в стеклянных баночках. Спустя 12 лет, в 1963 году, сын Пьетро, Микеле, немного изменяет рецептуру пасты и придумывает для нее другое название, которое она носит по сей день — Nutella. Это название состоит из двух слов: первое, английское «nut» — означает «орех», второе, итальянское «ella» — традиционно является окончанием многих итальянских женских имен.

Первая баночка Nutella покинула пределы фабрики Ферреро в Альбе 20 апреля 1964 года. В мае паста из лесного ореха появляется на полках магазинов по всей Италии, продается в восьмиугольной стеклянной баночке. Начинается активная рекламная кампания Nutella на уличных рекламных щитах.

В 1965 году Nutella начинает выпускаться в новой стеклянной банке, которая сегодня узнаваема во всем мире. В этом же году паста Nutella выходит за границы Италии — стартовали продажи в Германии.

В 1966 году продажи пасты стартуют во Франции.

Пришло время найти себе место на родине шоколада в Швейцарии. В 1966 году создается компания Miralbana с офисом в Цюрихе. В этом же году в Великобритании учреждена компания Ferrero United. К этому времени треть оборота приходится на зарубежных партнеров.

В 1967 году Nutella становится спонсором многодневной велогонки Джиро д'Италия. За велосипедистами по всей Италии следовал большой грузовик, оснащенный как локомотив, раздающий кондитерские изделия.

Покорив Европу, Nutella начала свою деятельность в Австралии. В 1978 году первый завод по производству Nutella за пределами Европы был открыт в Литгоу, недалеко от Сиднея.

В 1980 году по всем миру производится более 50 000 метрических тонн (55 000 тонн).

В 1983 году Nutella начинает покорять США. В этом году стартуют продажи пасты в американских магазинах.

В 1995 году шоколадная паста Nutella приходит на рынок России. В этом же году в США Ferrero открывает небольшую фабрику в Сомерсете (штат Нью-Джерси), которая открывается в июне с участием семьи Ферреро. На фабрике начинают выпускать пасту Nutella.

В 1997 году Nutella продолжает наступать на Восточную Европу: еще один завод по производству Nutella открывается в Бельск-Дузи, в 60 километрах к югу от Варшавы в Польше.

29 мая 2005 года 27 854 человека собрались в Гельзеркирхене (Германия), чтобы принять участие в крупнейшем в истории континентальном завтраке с Nutella. Это было настолько грандиозное событие, что оно вошло в Книгу рекордов Гиннеса!

По данным на 2006 год, паста Nutella приносила компании Ferrero 38% её годового оборота в 5,1 миллиарда евро.

У Сары Россо, итальянско-американского блоггера и любительницы Nutella, возникла прекрасная идея: посвятить один день в году ее любимой пасте. Итак, 5 февраля 2007 года поклонники этой пасты во всем мире отмечают Всемирный день Nutella.

Nutella возглавила представленный в 2007 году журналом Forbes рейтинг 10 простых идей, принесших миллиарды своим создателям.

В 2010 году компания Ferrero открывает в социальной сети Facebook официальную страницу бренда Nutella. Уже через год на страницу было подписано более 10 000 000 человек.

18 мая 2014 года отмечается пятидесятилетие бренда Nutella. Празднования проводятся одновременно во всем мире: в Италии, Франции, Германии, Великобритании, Польше, России, Объединенных Эмиратах, Канаде, США и Австралии.

В январе Почта Италии посвящает одну из марок этого года пятидесятилетию Nutella. Марка выпущена 14 мая 2014 года.

Бренд Nutella пополнился новым продуктом, который содержит крем и начинку из фундука. Это Nutella B-ready, «вафля, наполненная Nutella».

31 мая 2017 года в истории бренда Nutella происходит значимое событие. В этот день в Чикаго (США) открывается первое фирменное кафе Nutella.