

La fábrica de chocolate de Nestlé en Cantabria, elegida para producir los nuevos bombones LES RECETTES DE L'ATELIER

- Este nuevo producto *Premium* se acaba de lanzar a la vez en diversos países de Europa, incluido España, así como en Canadá.
- El centro cántabro ya elabora otros surtidos *Premium*, una categoría muy receptiva a la innovación que representa una gran oportunidad de negocio en nuestro país.
- Los bombones están elaborados con cacao de alta calidad, ingredientes delicadamente seleccionados y aromas naturales.



La Penilla, 12 de noviembre de 2019.— La fábrica de chocolate de Nestlé en La Penilla de Cayón (Cantabria) ha empezado a producir los nuevos bombones NESTLÉ LES RECETTES DE L'ATELIER, que la Compañía ha lanzado a nivel internacional.

Este nuevo surtido ya se puede encontrar en los lineales de España, así como de Bélgica, Canadá, Francia, Hungría, Países Bajos, Portugal, República Checa y Suiza.

De esta manera, la fábrica prevé elaborar, durante este año, unas 260 toneladas de estos bombones *Premium* y artesanales que destacan por su autenticidad, un volumen que cuenta ampliar a 340 toneladas en 2020.

“Los nuevos bombones NESTLÉ LES RECETTES DE L'ATELIER nos adentran en el mundo Premium, una categoría muy receptiva a la innovación que representa una gran oportunidad de negocio en nuestro país. Nestlé pone al alcance del consumidor una nueva generación de bombones con una oferta basada en la autenticidad, que le invita a descubrir y a hacer especial su día a día”, ha señalado la directora de Chocolates de Nestlé España, Carla De Sivatte.

La nueva caja de bombones NESTLÉ LES RECETTES DE L'ATELIER contiene un surtido único, elaborado con cacao de alta calidad, ingredientes delicadamente seleccionados y aromas naturales. Toda una exquisita combinación de sabores y texturas.

La fábrica cántabra de Nestlé España ya elabora otros surtidos *Premium*, como es el caso de CAJA ROJA DARK SUBLIME, delicioso surtido de bombones de chocolate negro con cobertura 70% de cacao, que produce desde 2017, y CAJA ROJA MILK SUBLIME, bombones de chocolate con leche con relleno de praliné a base de almendras que empezó a comercializar la Compañía el año pasado.

Fábrica de La Penilla, referencia en chocolate y bombones

La fábrica que la Compañía cuenta en La Penilla es uno de los centros de producción más importantes de Nestlé España. Con una plantilla media de 900 trabajadores, se dedica a la producción de chocolates y productos de confitería, cacao soluble, harinas, cereales infantiles y leche en polvo. Con un volumen global de fabricación de unas 91.000 toneladas en 2018, el 40% de su producción anual se exporta a Europa –a países como Francia, Reino Unido, Italia, Alemania, Grecia y Portugal, entre otros-, así como a países de Oriente Medio.

Instalada en 1905, la fábrica de Nestlé en La Penilla fue la primera de la Compañía en España. Inicialmente dedicada a la elaboración de Harina Lacteada Nestlé, en 1929 comenzó la fabricación de chocolates.

Acerca de Nestlé

Nestlé está presente en 190 países de todo el mundo y cuenta con 308.000 empleados, firmemente comprometidos con el propósito de Nestlé de mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable. Su oferta de productos y servicios cubre las necesidades nutricionales de las personas y de sus mascotas en todas las etapas de la vida.

En España, Nestlé instaló su primera fábrica en La Penilla de Cayón (Cantabria) en 1905. En la actualidad, cuenta con 10 centros de producción distribuidos en 5 Comunidades Autónomas. El 56% del total de la producción española se destina a la exportación, principalmente a países de Europa.

Con una facturación de 1.930 millones de euros y una plantilla media de 4.130 personas en 2018, Nestlé lidera el mercado alimentario español con una amplia gama de productos: alimentos infantiles, lácteos, chocolates, cafés y bebidas a base de cereales, culinarios, cereales para el desayuno, aguas minerales, especialidades de nutrición clínica y alimentos para mascotas.
