

# Blick auf das Premium-Segment

**Agrintesa | Italien** ► Die zur Alegra Gruppe gehörenden Erzeuger sind in die diesjährige Kaki-Saison gestartet. Bald werden die Früchte wieder in den Regalen des LEH, den Großmärkten und in den Fachgeschäften zu finden sein. Begehrte ist u.a. die klassische Sorte Loto di Romagna, die sich durch weiches Fruchtfleisch auszeichnet. Bei jüngeren Verbrauchern punktet die festfleischige Varietät Rojo Brillante.

## Ncx Drahorad

**C**ristian Moretti, Generaldirektor von Agrintesa, erklärt: „Der Transport in unsere Lager wird in diesen Tagen abgeschlossen. Nachdem dann bei uns die Tannine aus den Früchten entfernt wurden, werden die Kakis an den PoS innerhalb und außerhalb Italiens geliefert.“ Was die Volumen angeht, so werde mit einer um 20 % geringeren Produktion gerechnet als im Vorjahr. Als Grund nannte Moretti Spätfröste, die den Blütenaustrieb schwächten. „Wir produzieren auf einer Fläche von 350 ha Kakis. Davon hat die klassische Sorte mit 60 % den Hauptanteil. Der Rest entfällt auf Rojo Brillante. Wir gehen derzeit davon aus, dass wir 2.000 t von der Sorte Rojo Brillante und 3.000 t von Loto di Romagna erhalten werden. Qualität und Fruchtgröße sind aufgrund des trockenen Herbstes gut“, so der Generaldirektor von Agrintesa.

## Eine klare Strategie

Die Früchte werden ihm zufolge von den Betrieben der Gruppe – also Alegra, Brio für Bio-Ware und Valfrutta Fresco für das Premium-Segment – vermarktet. Moretti ergänzt: „Bei den weichfleischigen Kakis sind rund 90 % für italienische Privathaushalte bestimmt. Die verbleibenden 10 % gehen nach Deutschland, in die Schweiz und nach Österreich. Bei Rojo Brillante sind 50 % für den Inlandsmarkt und 50 % für den EU-Markt bestimmt.“

Hauptsächlich würden die Früchte aus der Emilia-Romagna stammen. Doch seit etwa fünfzehn Jahren konzentrierten sich die Betriebe der Alegra Gruppe auch auf andere Anbaugelände. Moretti erklärt dazu: „Die Emilia-Romagna ist das Traditionsanbaugelände der klassischen Kaki-Sorte. Die Investitionen in den Anbau der Rojo Brillante in Kalabrien beruhen hingegen auf einer klaren Strategie. Auf diese Weise können wir das Zeitfenster für die Vermarktung des Produkts von Dezember bis in den späten Januar hinein vergrößern. Zudem soll die Frucht wegen der leuchtend orangenen Farbe und der glänzenden Schale zunehmend im Premium-Segment angesiedelt werden.“

Agrintesa verfüge über eine hohe Fachkompetenz, was die Lagerung, genauer gesagt, die Reifung und die manuelle Sortierung nach Farbe und Kaliber, angeht. Hinzu komme, dass die Betriebe der Alegra Gruppe alle Marktsegmente abdecken, um den verschiedensten An-



**Die festfleischige Kaki Rojo Brillante kommt vor allem bei jüngeren Verbrauchern an.**

sprüchen gerecht zu werden. Es gebe daher neben dem konventionellen Produkt (die Kaki ist eine Frucht mit geringem Behandlungsaufwand und geringem Rückstand, Anm. d. Verf.), auch Bio-Ware sowie Premium-Linien.

## Verpackungslösungen

Moretti erklärt abschließend: „Wir wählen in unseren Betrieben in Kalabrien, in der Emilia-Romagna und in Venetien die besten Kakifrüchte aus. Damit bieten wir dem Verbraucher ein Produkt mit einem delikaten, süßen Geschmack, das sich besonders als Dessertfrucht, als Pausensnack oder als Zutat für Kuchen, Cremes, Sorbets und Konfitüren eignet.“

Etliche Verpackungsformate stünden zur Verfügung. Für die weichfleischige Sorte sei eine Zweierpackung mit einem Sollgewicht von 500 g vorgesehen. Die Rojo Brillante sei ebenfalls im Zweierpack mit Sollgewicht sowie als einlagiges Stückgut mit dem Etikett „Valfrutta Persimmon“ – was für Premiumqualität und italienische Herkunft bürge – erhältlich. ●