

# Zuegg

Sulle tavole degli italiani, a colazione e a merenda, da oltre cent'anni.

Una tradizione di gusto che, all'insegna del benessere, si rinnova dal 1890.

È Zuegg, l'azienda nata in Alto Adige grazie alla passione del suo capostipite per la frutta, divenuta lungo quattro generazioni una realtà industriale di successo.

Impegnata in tre differenti aree di business:

la lavorazione e trasformazione delle materie prime, la preparazione di semilavorati alla frutta per l'industria dello yogurt e di prodotti finiti a brand Zuegg e Skipper per il consumo (confetture, marmellate, succhi, nettari e bevande a base di succo e polpa di frutta), l'azienda ha headquarter centrale a Verona. Da sempre, l'attenzione per la qualità, sia nella scelta delle materie prime, sia in ogni singola fase di raccolta e trasformazione del prodotto, è un punto di forza, oltre che di riconoscimento, dell'azienda:

merito dell'integrazione verticale dei processi lavorativi, che caratterizza la filiera Zuegg.

L'offerta? Una vasta gamma di prodotti in grado di rispondere a diverse esigenze e occasioni di consumo: dai gusti più classici agli abbinamenti particolari.

**Z**uegg è sinonimo di confetture e succhi di frutta di alta qualità. Da sempre, grande elemento distintivo dell'azienda è la sua filiera che, attraverso l'integrazione verticale dei processi lavorativi – stabilimenti della prima trasformazione (frutta fresca – frutta surgelata); della seconda trasformazione (frutta surgelata – purea/concentrato di frutta) e della terza trasformazione (prodotto finito) – le permette di conservare pieno controllo sull'intero processo produttivo, letteralmente dall'albero alla tavola.

Il metodo di conservazione delle proprietà qualitative, nutritive e organolettiche della frutta rappresenta la vera specializzazione e la prima fonte di investimento in innovazione di Zuegg. Prima della sua trasformazione ed entro 24 ore dalla raccolta e lo stoccaggio, la frutta è lavata e privata delle componenti non necessarie al suo successivo trattamento (nocciolo, picciolo, ecc). Il ciclo di trasformazione, dall'immissione in linea al confezionamento, ha tempi brevi e prevede una fase di cottura e raffreddamento a temperature e tempi controllati, in modo da non sacrificare i valori nutritivi della frutta.

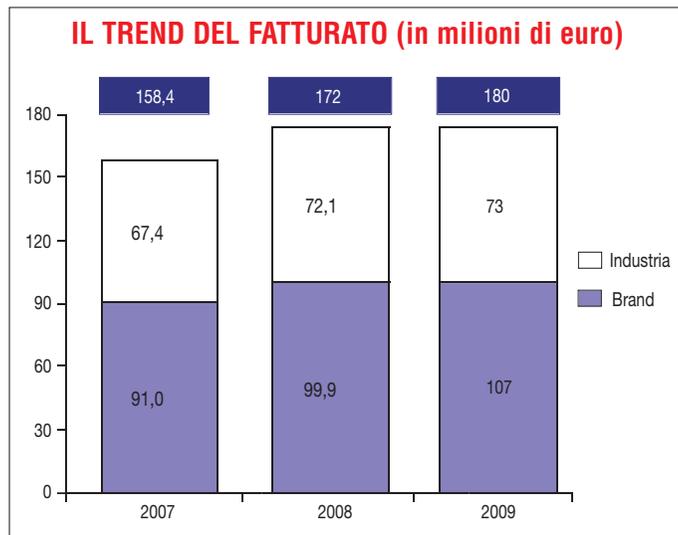
La volontà di Zuegg di trasferire nei prodotti finiti la stessa genuinità del frutto fresco, si riconduce alla precisa respon-



Zuegg quest'anno celebra 120 anni di attività: in alto, una suggestiva immagine d'epoca; sopra, la sede e stabilimento centrale di Verona.

sabilità morale, da sempre avvertita in azienda, di voler seguire un percorso di educazione alimentare al fianco del consumatore che desidera nutrirsi in maniera corretta, per vivere bene e a lungo. Un sentire che negli anni si è mostrato in linea con lo sviluppo dei più moderni trend alimentari, che richiedono prodotti in grado di conciliare gusto a sano benessere.

La struttura produttiva di Zuegg conta 6 stabilimenti, dove vengono prodotti semilavorati per l'industria e prodotti finiti, succhi di frutta e confetture. Due sono i siti produttivi in Italia (a Verona e a Luogosano-Avellino), uno in Francia (Elne), due in Germania (Werneuchen e Zörbig), per finire con l'ultimo nato in Russia (Afanasovo). Anche grazie a questa ramificata struttura, l'azienda punta a presidiare i mercati esteri, ampliando la presenza del gruppo sul territorio: una sfida che la impegnerà nei prossimi anni.



**I PUNTI DI FORZA**

- l'attenzione per la qualità
- la filiera che presidia l'intero processo produttivo
- la struttura produttiva ramificata in Europa

**LA SEDE**

Zuegg spa  
Via Francia, 6  
37135 Verona  
Tel. 045.8292611  
Fax 045.8292605  
www.zuegg.it

