

Su iniziativa delle sorelle Giovanna e Nicoletta Del Carlo, Nt Food è nata ad Altopascio nel 1989, nel mercato del biologico.

Dapprima specializzata nella produzione di zuppe e cereali a filiera controllata, dal 2005 produce un "senza glutine" di qualità. Oggi Nt Food è punto di riferimento nell'ambito delle intolleranze e della corretta alimentazione.

**3**

Stabilimenti produttivi dedicati esclusivamente al senza glutine.

**+ 19%**

Trend del fatturato nell'ultimo biennio.

**28,5**

Milioni di euro di fatturato.

**50**

E più proposte senza lattosio e senza latte certificate Lfree.

**170**

Dipendenti.

**100**

E più referenze senza glutine realizzate con ricette semplici ed equilibrate



**Nt Food S.p.A.**

Via della Galeotta Loc. Tei 6/c  
55011 Altopascio (Lucca)  
Tel +39 0583 216383  
Fax+39 0583 216377  
info@ntfood.it

Da sempre la mission Nt Food è dare risposte concrete ai nuovi bisogni della nutrizione. L'innovazione è diventata nel tempo la vera vocazione dell'azienda e Ricerca e Sviluppo sono la lente attraverso la quale Nt Food guarda al futuro, un futuro da conquistare, una sfida alimentare dopo l'altra, attraverso l'innovazione di prodotto, sia a livello di materie prime e processi, sia a livello di formati e packaging.

Gli investimenti in R&D hanno portato alla luce nuovi prodotti innovativi dal punto di vista della formulazione e dell'esperienza di gusto, come il nuovo Panino Hamburger XL, formato extralarge unico nel suo genere, con un impasto soffice e alveolato completamente free, perché senza glutine, senza lattosio e senza proteine

del latte con la doppia certificazione Spiga Barrata e Lfree (l'unica certificazione a livello italiano, europeo e internazionale, che garantisce i prodotti senza lattosio e/o senza lattosio e senza proteine del latte, approvata dall'Associazione Italiana Latto Intolleranti). Oggi l'azienda propone un prodotto unico sul mercato del Free From Food, il

Cornetto senza glutine e senza lattosio. Dalla profonda esperienza nel prodotto da forno senza glutine, nasce infatti la nuova linea Cornetti Nutrifree. Morbidi e fragranti, dal delicato aroma di burro, sono disponibili nella variante classica e ripieni di golosa farcitura



Un'immagine delle linee di produzione



Cornetti senza glutine classici e farciti

ai frutti di bosco. Un prodotto unico per riscoprire tutto il gusto della colazione senza glutine e lattosio, con la garanzia dei marchi Spiga Barrata e Lfree. La confezione multipack da 4 monoporzioni li rende perfetti per un consumo fuori casa senza nessun rischio di

contaminazione. Per il canale horeca è disponibile il formato monoporzione, veicolato nel pratico display box da 5 confezioni. Destinato al canale bar, l'elegante espositore da banco a due piani contiene 6 display box da 5 confezioni. Nuovo anche il packaging, colorato e accattivante formato multipack, che cattura l'attenzione sul

punto di vendita e sullo scaffale. Ben visibili i claim nutrizionali (senza glutine, senza lattosio, fonte di fibre) e le informazioni di servizio (4 monoporzioni). Il visual protagonista è promessa di gusto e fragranza, caratteristica tutt'altro che scontata nel segmento del Free From Food.

## IN EVIDENZA

- ✓ Gusto e qualità, modello alimentare inclusivo che rispetti la salute e il benessere senza sacrificare il gusto e l'esperienza di consumo.
- ✓ Costante innovazione: importanti investimenti in ricerca e sviluppo, vicini alle esigenze dei consumatori e dei partner
- ✓ Garanzie di sicurezza in collaborazione con associazioni del mondo delle intolleranze alimentari e grazie ai marchi Spiga Barrata e Lfree



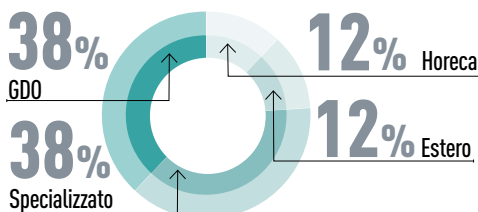
## IL MANAGEMENT

CEO E CO-FOUNDER, Nicoletta Del Carlo

CFO E CO-FOUNDER, Giovanna Del Carlo

DIRETTORE COMMERCIALE E MARKETING,  
Enrico Andrea Cecchi

## CANALIZZAZIONE DELLE VENDITE NEL 2021



## TREND DEL FATTURATO in mln di euro

