Color y sabor en el arranque de la campaña de manzanas Kissabel Rouge

Ha terminado hace unos días la recolección en el hemisferio norte de la gama de manzanas de pulpa roja con un sabor excepcional: aproximadamente un mes después de la cosecha de las variedades naranja y amarilla, ahora les toca a las Kissabel® Rouge sorprender a los consumidores del mercado europeo con su aspecto inconfundible. Cultivada principalmente en Italia y Alemania, Kissabel® Rouge se caracteriza por el color rojo de la piel y de la carne, y por su sabor intenso, con notas de frutos rojos.

Coloración interna excelente, calibre medio, óptima calidad: este es el retrato robot que hacen de la cosecha 2020 los socios productores italianos y alemanes. Gracias a su capacidad de cautivar a los consumidores en todo el mundo, las perspectivas de la gama Kissabel® de manzanas de pulpa de color resultan sumamente prometedoras.

“Estamos muy satisfechos con la calidad de la fruta recolectada este otoño —comenta en **Italia Fabio Zanesco**, responsable de marketing y ventas del Consorcio Vi.P—. Las Kissabel® Rouge presentan una coloración excelente y poquísimo *russeting*, así que tenemos buenas expectativas de cara a la respuesta de los consumidores. A este efecto, para disfrutar de una realimentación constante y dar a conocer las características de estas manzanas, hemos programado degustaciones en los puntos de venta con las cantidades disponibles. Intentaremos satisfacer todas las necesidades del mercado, mediante una planificación atenta de las ventas y destinando los calibres medio-grandes a Italia y los más pequeños al mercado escandinavo. Creemos que el proyecto Kissabel® tiene amplias posibilidades de crecimiento tanto en la dirección de una línea ecológica como de nuevas y fascinantes variedades”.

Muy positiva resulta también la valoración de **Andrea Fedrizzi**, responsable de marketing y comunicación de Melinda: “La calidad de las manzanas de nuestra cosecha es excelente, como también lo son su coloración interna y el aspecto exterior de la piel. Prevemos una buena respuesta del mercado este año también, aunque con cantidades reducidas. Hemos preparado el terreno con promociones en las tiendas y hemos presentado la variedad en todos los eventos en los que hemos podido participar. Además, estamos mejorando el envasado de forma que sea autoexplicativo y que comunique con claridad la característica exclusiva de esta manzana, es decir, la pulpa roja. Kissabel® Rouge constituye una variedad nicho pero de gran valor, dada la exclusividad de sus características”.

También acaba de terminar la recolección en **Alemania**, con excelentes resultados especialmente por lo que respecta a la coloración: “El extraordinario color interno de las Kissabel® Rouge no puede no asombrar a quien las muerde —subraya **Inga Mohr**, responsable de marketing de Red Apple Germany—. Este año tenemos menor incidencia de *russeting* y, gracias a las lluvias tardías y abundantes, la cosecha ha alcanzado los volúmenes programados. Hemos notado que hay gran interés por las Kissabel® Rouge especialmente en Halloween, ya que el color rojo intenso de las frutas casa muy bien con esta fiesta. Por eso, hemos decidido crear un envase *ad hoc* con el que abrir un segmento nicho muy atractivo para los productores. Además, hemos realizado una nueva etiqueta con el objetivo de comunicarle al consumidor, así como a los vendedores, el carácter único de Kissabel®: un producto con un encanto exótico, pero cultivado en el territorio local”.

Como confirmación de la confianza que despierta el proyecto y para responder a la demanda creciente del producto, la empresa alemana ya ha plantado nuevos árboles Kissabel® en toda la zona de cultivo.

Kissabel® es la marca que identifica las distintas variedades de manzana de pulpa de color —del rosa al rojo intenso— creadas utilizando exclusivamente técnicas naturales de mejora vegetal, gracias al proyecto IFORED, una colaboración internacional en la que participan 14 de las principales empresas de producción y comercialización del mundo.