Kissabel® de piel y pulpa roja desembarca en Italia

El color rojo, que transmite energía tanto en la cáscara como en la pulpa y el gusto intenso, enriquecido con notas de frutas del bosque, son las características que hacen subir como la espuma la demanda de Kissabel® Rouge del programa Ifored que en noviembre comienza su temporada en Italia, Alemania y los Estados Unidos de América.

Kissabel® Rouge es una manzana premium que se caracteriza por su frescura y su consistencia crujiente, por su prolongado tiempo de conservación y su sabor excelente. Precisamente el sabor será un factor fundamental en la futura segmentación de las variedades de la marca Kissabel®. Si la pulpa de color rojo-rosa ha llamado la atención de los consumidores, el próximo paso consiste en guiarlos hacia su manzana preferida en función de las diferencias de gusto, desde la delicadeza de las variedades de cáscara amarilla y naranja hasta el gusto intenso de Rouge. El objetivo para el 2025 es consolidar la marca como única referente de las variedades de pulpa colorada.

De momento, los productores de Kissabel® se encuentran en fases distintas: desde quienes han comenzado la comercialización a quienes todavía se hallan en fase de prueba.

“Esta cosecha es buena. Kissabel® Rouge ha encontrado un ambiente ideal en nuestras montañas, con un clima alpino y mediterráneo que ha propiciado frutos de una coloración interior y exterior excelente. Llegaremos al mercado con un ligero retraso, en noviembre-diciembre”, explica Fabio Zanesco, director de ventas y marketing de VIP. “Preveemos una cosecha superior al del año pasado, pero con un calibre medio a pequeño en la actual. La demanda y el interés de nuestros mercados principales son elevados, por lo que pensamos que la campaña va a ir bien.”

Hoy en día aún tenemos pocas hectáreas cultivadas con Kissabel® Rouge. Nos encontramos en una fase de prueba tanto en Italia como en España. Donde hemos distribuido la Rouge hemos tenido un éxito sin precedentes, todo el mundo la quiere”, comenta Marco Rivoira de Rivoira. **“A partir del próximo año se plantarán veinticinco hectáreas y empezará la producción comercial**. Estas manzanas tienen una calidad excepcional, que hemos advertido incluso sin pasar por el proceso de conservación, probando el fruto directamente del árbol. La variedad está creciendo de manera excelente en nuestras áreas de producción, tanto desde el punto de vista estético, con un color y gusto intenso. Tenemos grandes esperanzas en esta manzana y estamos seguros de que dentro de unos años se convertirá en el futuro de la pulpa roja, tanto por su calidad como por la gama”.

“De momento todavía estamos en la fase de prueba: estamos aprendiendo a discriminar cuáles son las mejores áreas para el cultivo de **las manzanas de alta calidad Kissabel®en el estado de Washington”,** explica Brianna Shales, directora de marketing de Stemlit Growers, miembro de NBT. “Nuestra cosecha en su conjunto ha producido frutos de buen tamaño, color y aspecto. En noviembre realizaremos degustaciones tanto en las tiendas como en las ferias del sector, con el objeto de dar inicio a la comercialización en los puntos de venta minoristas de Norteamérica en un futuro cercano.

“También nosotros hemos empezado la recolección de este año con un ligero retraso; a pesar de ello, la calidad de la coloración interior de **Kissabel® Rouge es perfecta, hecho fundamental, dado que su característica principal es justamente su pulpa roja**”, afirma Alessia Marquart, directora de marketing de Red Apple Germany. “En lo que concierne a las cantidades aún estamos en una fase inicial, pero tenemos la intención de multiplicar por diez los volúmenes de

venta en los próximos años, tanto para satisfacer el mercado interior como el exterior”.