



Zucchero di canna liquido Naty's da 30 anni al fianco dei baristi

1977 – 2007 un anniversario da celebrare nei bar, quello dello zucchero di canna liquido Naty's. Conosciuto e utilizzato in migliaia di locali italiani, dopo essere stato per i primi anni l'unico sciroppo di questo tipo sul mercato, ha poi continuato ad essere il prodotto leader.

Come in molte altre professioni, anche in quella del barman sono molti i casi di “figli d'arte”, cioè di giovani che hanno intrapreso la stessa carriera dei loro genitori. Naturalmente negli anni la professione è cambiata o meglio si è trasformata per assecondare nuove richieste e nuove esigenze di consumo, ma alcuni prodotti comunemente utilizzati nei locali sono rimasti nel tempo come veri capisaldi. E' il caso dello zucchero di canna liquido Naty's che proprio quest'anno celebra i suoi 30 anni e che migliaia di barman delle ultime due generazioni hanno utilizzato.

L'anniversario merita il giusto risalto non solo perché 30 anni per un prodotto alimentare sono molti, ma perché questo prodotto ha realmente modificato le abitudini di lavoro dei bartenders, inaugurando una nicchia di mercato sfruttata in seguito anche da altre aziende del settore.

Prima dell'arrivo dello zucchero di canna liquido Naty's, i baristi erano costretti a produrre giornalmente lo sciroppo di zucchero in maniera artigianale, diluendo e facendo bollire lo zucchero granulato; grazie al Naty's poterono finalmente dimenticarsi quel problema avendo dello zucchero liquido sempre pronto all'uso. L'idea di fornire prodotti ad alto contenuto di servizio, è stata poi il principio che ha guidato l'azienda Natex nella scelta di tutti i suoi prodotti.

Da quel lontano 1977 in cui Natex decise di proporre anche in Italia un prodotto ancora totalmente sconosciuto, sono state distribuite milioni di bottiglie di zucchero di canna liquido Naty's che hanno conosciuto una copertura di mercato davvero incredibile.

NATY'S

Bar, discoteche, stabilimenti balneari, alberghi: non c'è tipologia di locale in tutte le province d'Italia, che non abbia provato lo zucchero di canna liquido Naty's. È uno sciroppo di primissima qualità che può essere impiegato in molteplici applicazioni: nel tè e caffè freddo, nei cocktail, nei frullati, nei frappè, nelle macedonie, nei sorbetti, ecc. Grazie al fatto d'essere liquido e perfettamente miscibile, offre risultati migliori rispetto allo zucchero semolato, soprattutto nelle bevande e nei dessert freddi.

Lo zucchero di canna Naty's ha fatto anche da capostipite di una famiglia di prodotti da cocktail sempre a marchio Naty's e anch'essi ben noti agli operatori ormai da molti anni: succo e polpa di limone "Lemonè", Cordial Lime Juice, Crema di cocco e Ciliegie sciroppate al maraschino rosse o verdi.

**Anni '80****Anni '90****Anni 2000**

Per informazioni commerciali
Natex – Elisabetta Riva
Tel. 02929187.1
elisabetta.riva@natex.it

Ufficio stampa Natex
Com&Media – Marco Krivacek
Tel. 0245409562
uffstampa@comemedia.it