



**Galbusera: “La salute buona da mangiare”
quando ricerca e innovazione
rispondono alla salute e al benessere del consumatore**

L’Azienda

Galbusera è un’azienda italiana presente da più di mezzo secolo sul mercato dei prodotti da forno. Profondamente radicata nel territorio lombardo, è guidata, da oltre 70 anni, dall’esperienza imprenditoriale di una famiglia, che oggi è giunta alla quinta generazione, da sempre impegnata a conciliare tradizione e innovazione all’insegna della qualità e della sicurezza. Con **500 dipendenti** Galbusera si divide, tra i due poli di Cosio Valtellino, dove è iniziata la sua storia, e quello di Agrate Brianza, dove sono concentrate le attività commerciali e di marketing dell’azienda.

L’innovativo impianto tecnologico copre un’area di quasi **30mila mq** e ospita **9 linee produttive** con una capacità di circa **33.000** tonnellate di frollini, biscotti, cracker e wafer. Qui viene prodotta una gamma sempre più varia di biscotti e cracker: dagli storici Zalet degli anni ‘60 alla Linea Speciali Salute.

La Mission e gli Speciali Salute

Con l’obiettivo di soddisfare le esigenze nutrizionali e i gusti di ciascun individuo, Galbusera ha saputo unire la tradizione del mestiere dell’arte bianca all’innovazione, dando vita pionieristicamente al segmento salutistico. Dopo un’attenta analisi dei trend in campo nutrizionale e a una continua attività di ricerca all’insegna della qualità e del benessere è riuscita, infatti, ad anticipare i bisogni di un consumatore sempre più attento alla propria salute, che ricerca prodotti nuovi e diversi, capaci di coniugare gusto e benessere.

Negli anni ‘90 è così nata la **Linea Speciali Salute**, una gamma di prodotti caratterizzati dall’alta qualità degli ingredienti e da ricette innovative studiate sia per chi per motivi di salute vuole evitare zuccheri, grassi o sale, sia per incontrare il gusto di chiunque desideri per se stesso un’alimentazione sana, bilanciata, senza eccessi, ma non per questo povera di sapore e di soddisfazione per il palato.

L’attività di Ricerca & Sviluppo dell’azienda si è concentrata infatti sull’innovazione per ideare e realizzare prodotti adatti alle esigenze delle persone, che incidano in modo positivo sulla qualità della vita e sul loro benessere. Tutto questo sotto l’egida di un comitato di esperti del mondo scientifico che lavorano a stretto contatto con l’azienda per progettare e realizzare prodotti sempre più all’avanguardia sotto il profilo nutrizionale e in linea con le indicazioni riconosciute per una sana ed equilibrata alimentazione.

Grazie alla qualità dei prodotti e alla trasparenza del suo operato Galbusera è, da oltre 15 anni, leader nel mercato salutistico.

Il Percorso Salute: una filosofia produttiva

La qualità e l’innovazione Galbusera si traducono nel **Percorso Salute**, la filosofia produttiva che alla tradizionale cura nella scelta degli ingredienti, abbina l’ideazione di ricette “dedicate” e ferree garanzie sulla provenienza delle materie prime e su tutta la filiera produttiva, dalla selezione delle materie prime al prodotto finale. Una filosofia che Galbusera esplicita nelle sei regole cardine del Percorso Salute riportate in una card su tutte le confezioni dei prodotti: **Mai** OGM (Organismi Geneticamente Modificati), **Mai** grassi idrogenati (cioè modificati chimicamente), **Mai** conservanti, coloranti, o emulsionanti chimici di sintesi, **Sempre** alta qualità di ingredienti, ricette, impianti e confezioni, **Sempre** controlli giornalieri per evitare contaminazioni prima, durante e dopo la produzione, **Sempre** ricette pensate per un’alimentazione attenta, quella che ognuno deve a sé stesso. Tutti i prodotti sono inoltre certificati dal sistema Qualità Galbusera che prevede numerosi e differenziati processi di verifica che iniziano dalla valutazione e selezione dei fornitori per concludersi con i test di una task force di assaggiatori che valutano il prodotto finito in tutti i suoi aspetti.



Il Portafoglio Prodotti

L'offerta Galbusera si compone di 3 linee diverse di prodotti: Gli Speciali Salute, I Classici e i Lievitati da Ricorrenza.

La linea **Speciali Salute** propone quattro gamme, ognuna specifica per una diversa esigenza alimentare:

- *Senza Zuccheri Aggiunti*: biscotti secchi, wafer, frollini tradizionali e ai cereali, dolcificati esclusivamente con il *maltitolo*, un ingrediente naturale derivante dall'amido di mais e appartenente alla famiglia dei polialcoli che ha un potere calorico inferiore a quello dello zucchero ma con una buona capacità dolcificante.
- *Senza Colesterolo*: gustosi frollini tradizionali, al cacao e con farine integrali insieme a originali cracker all'olio extravergine di oliva, al mais e al riso completamente senza colesterolo. Di recente la gamma si è arricchita di due referenze: ColCuore, un frollino a base di frumento integrale, orzo e fiocchi d'avena ed un cracker integrale con grano soffiato in superficie entrambi con betaglucani, le fibre solubili contenute naturalmente nella fibra dell'orzo che inserite nella dieta quotidiana, possono favorire la diminuzione del colesterolo contribuendo alla salute del sistema cardiovascolare.
- *Senza grassi aggiunti*: un cracker e un biscotto realizzati con ingredienti semplici e naturali che non contengono grassi, se non quelli naturalmente presenti negli alimenti.
- *Senza glutine*: due frollini, un cracker e un wafer realizzati per tutti coloro che sono intolleranti al glutine ma che non vogliono rinunciare al piacere del gusto.

La linea dei **Classici** annovera, invece, tutti i prodotti della tradizione di Galbusera: una gamma di biscotti e frollini che tramandano idealmente le antiche ricette dell'arte bianca riviste in funzione di una maggiore attenzione nutrizionale. Tutti gli 8 prodotti della gamma propongono ricette equilibrate che privilegiano ingredienti "nobili" come il latte, le uova fresche, il malto e il miele e sono ideali per la prima colazione.

Realizzati secondo le tecniche ed i rituali tipici di un tempo, i **lievitati da ricorrenza**, fatti solo con lievito madre naturale, sono il simbolo delle origini pasticcere di Galbusera. Panettoni, colombe e la tipica Bisciola della Valtellina, dolce artigianale ricco di fichi, noci e uvetta, venduti esclusivamente negli spacci Galbusera.

I numeri del successo

Galbusera Spa ha chiuso il 2007 con un fatturato di **120 milioni** di Euro, in crescita del **12%** rispetto all'anno precedente, grazie alla continua espansione nelle aree del centro e del sud.

Una crescita trainata dalla Linea Speciali Salute che rappresenta il core business dell'azienda e copre circa il **70%** del fatturato annuale. In particolare l'azienda ha registrato ottime performance incrementando la propria quota a valore nel segmento dei biscotti, dove ha raggiunto il **7%**, e in quello dei cracker arrivando al **10%**. Per il 2008 Galbusera si pone l'obiettivo di confermare il proprio trend di crescita puntando al continuo sviluppo del suo portafoglio prodotti con l'obiettivo di consolidare la leadership nel mercato salutistico e di rispondere nella maniera più completa possibile alle diverse esigenze di consumo.