

Milano, 1 Maggio 2020

Nactarome completa l'acquisizione di Create Flavours, espandendosi nel mercato strategico del Regno Unito

- AromataGroup è stata acquisita a Novembre 2018 da Ambianta Sgr insieme ai propri manager fondatori, per creare una piattaforma leader europea di ingredienti naturali per l'industria alimentare e delle bevande. Create Flavours è la terza acquisizione aggiuntiva dopo IPAM (Italia) e Nactis Flavours (Francia e BNL).
- Create Flavours aumenta significativamente le capacità di ricerca e sviluppo di Nactarome e rappresenta una solida base nel mercato del Regno Unito, offrendo l'opportunità di cross-selling delle combinazioni di prodotti del gruppo.
- Nactarome, si offre come consolidatore del settore, offrendo ai players più piccoli l'opportunità di accedere a nuovi mercati, espandere la gamma di prodotti e aumentare la crescita.

Nactarome SPA, con sede a Milano, è lieta di annunciare l'acquisizione del 100% di Create Flavours, un produttore leader nel Regno Unito di aromi naturali top-notes per l'industria alimentare e delle bevande.

L'acquisizione di Create Flavours consolida ulteriormente la posizione di Nactarome come leader indipendente nel panorama europeo degli aromi e degli ingredienti, con ricavi superiori a 110 milioni di euro e un parco clienti diversificato con oltre 4.200 aziende servite attraverso dieci stabilimenti specializzati in tutta Europa.

Il mondo dell'alimentare sta subendo una significativa influenza dai forti trend a lungo termine riguardanti la sostenibilità, poiché la domanda si sta radicalmente spostando verso prodotti più naturali e sani.

Questo è uno dei segmenti di crescita più elevati del settore food: nel 2019, il mercato degli aromi e dei colori naturali è cresciuto del doppio rispetto all'industria alimentare nel suo complesso. Il mercato di Nactarome di aromi e colori naturali, principalmente composto da aziende di piccole e medie dimensioni, ha avuto nello stesso tempo una crescita a doppia cifra.

Nel 2018, Ambianta ha identificato AromataGroup ("Aromata") come la piattaforma perfetta per implementare un progetto di buy-and-build al fine di creare un player leader nella produzione di ingredienti alimentari naturali, sani e pieni di gusto che servono principalmente aziende alimentari di piccole e medie dimensioni in Europa. A seguito di questo piano strategico, a luglio 2019 Aromata si è espansa nella divisione del salato attraverso l'acquisizione di IPAM, azienda leader italiana per soluzioni di panatura, pastelle e ingredienti funzionali per l'industria alimentare. A dicembre 2019, Aromata ha rafforzato la propria presenza internazionale e ha ulteriormente ampliato la propria gamma di prodotti

Pagina 1

SELECTalimenta **EMANS** DERIVATI AROMATICI **VARIATI**aromi **FIORIO** COLORI

AromataGroup Srl con socio unico

Sede legale e operativa: Via C. Romani 35, 20091 Bresso (MI) Tel: +39 02 6650 1970 Fax: +39 02 6650 0943

Sede operativa: Via G. Rossa 10, 20863 Concorezzo (MB) Tel: +39 039 5169 601 Fax: +39 039 5169 672

Sede operativa: Via Italia 28, 20060 Gessate (MI) Tel: +39 029592901 Fax: +39 95382688

www.aromatagroup.com - info@aromatagroup.com - PEC: aromatagroup@legalmail.it - Cap.Soc.: €133.980 i.v. - REA MI-769078 - P.IVA: 01563600152

attraverso l'acquisizione di Nactis Flavours, un player leader in Francia e Belgio nella produzione di aromi, colori, estratti e ingredienti funzionali e soluzioni per prodotti alimentari.

Il gruppo combinato, rinominato Nactarome, ha compiuto un ulteriore passo nel suo piano strategico con l'acquisizione di Create Flavours, ampliando la presenza del gruppo al grande mercato strategico del Regno Unito e ampliando il proprio range di prodotti, nello specifico con un'interessante gamma di top-notes. Con sede a Clevedon, nel Regno Unito, Create Flavours è un produttore di aromi top-notes naturali per le applicazioni nel dolce, salato e bevande.

Le note di testa sono la componente a più alto valore aggiunto all'interno del profilo aromatico di un prodotto e la loro produzione richiede competenze significative e know-how tecnologico.

Con un portafoglio prodotti di oltre 20.000 SKU, tecnologie proprietarie per l'ottimizzazione degli aromi in polvere e una base clienti composta da 200 importanti marchi alimentari britannici e internazionali, Create Flavours aumenterà in modo significativo le capacità di ricerca e sviluppo di Nactarome e rappresenterà una solida base nel mercato britannico per il cross-selling dei prodotti del gruppo combinati.

Jonathan Jones, fondatore e presidente di Create Flavours, ha commentato: “Siamo lieti di unire le forze con Nactarome per attingere alle sue significative risorse tecniche e operative. Questa mossa ci consentirà di rafforzare le nostre innovazioni, prodotti e capacità di fornire ai clienti nel Regno Unito e in Irlanda i più alti standard di servizio. Insieme, abbiamo un'eccezionale opportunità di sviluppare una posizione significativa in molti dei segmenti in forte crescita dinamica nei mercati degli alimenti e delle bevande, fornendo soluzioni clean label e naturali all'avanguardia”.

Il dott. Hans Udo Wenzel, fondatore di AromataGroup e presidente esecutivo di Nactarome, ha aggiunto: “Siamo orgogliosi di essere stati in grado di convincere Jonathan e il suo team a unirsi alla nostra strategia per costruire una piattaforma europea nel mercato degli aromi, dei colori e degli ingredienti per le industrie alimentari.

Create Flavours, grazie al focus sulle soluzioni naturali top notes, sarà in grado di rafforzare la nostra competenza in questo settore strategicamente importante”.

Mauro Roversi, Partner e Chief Investment Officer di Ambienta, ha commentato: “Nonostante l'incertezza di questo periodo, crediamo che gli ingredienti naturali rappresentino solidi fattori di crescita a lungo termine nel settore alimentare e siamo orgogliosi di continuare il nostro progetto di creazione di una piattaforma leader a livello europeo in questo ambito. Create Flavours rappresenta per Nactarome il modo più adatto e integrato per espandersi in una delle più grandi industrie alimentari.”