



ARRIVANO I KINDER® KINDERINI: LA COLAZIONE CAMBIA FACCIA!

A inizio ottobre Ferrero lancia i Kinder® Kinderini, biscotti frollini al latte e cacao con piccoli decori cremosi al gusto unico di Kinder®, pensati per la prima colazione. L'evento di presentazione si svolgerà da venerdì 29 settembre a domenica 1° ottobre, in Piazza Gae Aulenti in Portanuova a Milano, dove sarà possibile assaggiarli in anteprima, scattare foto ricordo e divertirsi giocando con il Kinderino Mascotte, oltreché ricevere simpatici gadget.

L'unicità di questo nuovo prodotto è rappresentata dalle tante e diverse espressioni raffigurate sul biscotto, una per ogni diversa emozione, che permettono di iniziare la giornata in modo giocoso, immaginando e creando infinite storie con protagonisti i nuovi Kinderini. La novità unisce il gusto semplice di Kinder®, amato dai bambini, a una forma iconica, risultato di una innovazione tecnologica che permette di alternare strati di un impasto al latte e al cacao. Ogni frollino si contraddistingue per dettagli ad alta precisione quali occhi, bocca e sorriso che permettono di "dare vita" alle espressioni dei Kinderini, ispirate alle tante emozioni che si vivono in famiglia: dal "Kinderino felice" al "Kinderino stupito". Anche la confezione, da 250gr, sarà di ispirazione ai consumatori: sul retro dei pack, infatti, sono illustrate tre storie originali che vedono protagonisti i nuovi biscotti.

I Kinder® Kinderini sono prodotti in Italia, nello stabilimento di Balvano, in provincia di Potenza, lo stesso dove sono nati i Nutella Biscuits: grazie a Ferrero, il piccolo centro lucano sta assumendo un ruolo sempre più strategico trasformandosi in un nuovo "polo" dei biscotti tutto italiano. I nuovi biscotti si uniranno quindi alla produzione di Nutella Biscuits e a quella storica delle merendine Kinder® e Ferrero e saranno destinati sia al mercato italiano che estero. La linea interamente dedicata ai Kinder® Kinderini, studiata e realizzata internamente da Ferrero, si sviluppa su due piani e misura circa 1 km. Si caratterizza per macchinari all'avanguardia e per l'utilizzo delle più avanzate tecnologie informatiche al fine di sovrintendere al meglio le fasi di sovrapposizione degli impasti, di cottura, decorazione e confezionamento. Ci vogliono circa 100 minuti per creare ogni singolo biscotto Kinder® Kinderini: dalla preparazione dell'impasto, alla decorazione degli occhi e della bocca, fino all'inserimento nella confezione. Per creare le diverse espressioni con la massima precisione e superare rigorosi controlli di qualità, sono stati installati diversi e sofisticati sistemi di visione "intelligente". Lungo la fase del confezionamento, inoltre, è presente un sistema robotizzato che garantisce un'ampia varietà di espressioni all'interno di ogni confezione. Il risultato è un biscotto in perfetto equilibrio tra la tradizione e l'innovazione, in pieno stile Ferrero.

Il Gruppo Ferrero ha intrapreso negli ultimi anni un percorso di affermazione anche nel segmento dei biscotti, che si affianca quindi ai propri comparti tradizionali, con l'aspirazione di competere sul mercato globale. Oggi Ferrero è il secondo produttore al mondo di biscotti dolci e continua ad investire e ad affermare la propria presenza nel mercato globale. Con il lancio di Kinder® Kinderini in Italia, Ferrero manifesta la volontà di accrescere la propria quota di mercato nel segmento dei biscotti, anche in Italia, rafforzando ulteriormente la presenza nel mercato della prima colazione.

Un prodotto che cambia la faccia della colazione non può che essere supportato da un lancio a misura di grandi e piccini, ma anche chi non sarà presente all'evento in Piazza Gae Aulenti potrà scoprire i Kinder® Kinderini comodamente da casa propria. Basterà, infatti, collegarsi alla pagina dedicata sul sito www.kinder.it e replicare le espressioni ed emozioni proposte. Una volta terminata la sfida, si riceveranno omaggi digitali che potranno essere condivisi sui social. Tutte le emozioni generate durante le experience

FERRERO

live e online saranno raccolte nell'Emozionometro, il counter aggiornato in tempo reale e visibile su un maxi-schermo in piazza Gae Aulenti, grazie al quale sarà possibile scoprire l'“effetto Kinderini”: vincerà la felicità, lo stupore o il divertimento?

Inoltre, a partire **dal 29 settembre fino al 31 ottobre**, le famiglie saranno invitate a postare sui propri canali social, con l'hashtag #KinderKinderini #kinderinicaasting, una foto o un video dove ricreare con il proprio volto l'espressione del Kinderino scelto. Una commissione di esperti, in base alle linee guida del regolamento disponibile sul sito Kinder ([Kinder Italia](https://www.kinder.it)), selezioneranno i vincitori la cui immagine sarà protagonista dello spot online del prodotto che sarà on air nel 2024.

ALCUNE CURIOSITÀ

- Sono oltre 15 milioni le possibili combinazioni di espressioni da poter trovare in ogni confezione di Kinder® Kinderini.
- Solo nel 2023, in Italia, sarà prodotto un numero di Kinder® Kinderini in grado di soddisfare oltre 120 milioni di colazioni.
- La linea di produzione di Kinder® Kinderini misura circa 1km.
- Il forno usato per preparare Kinder® Kinderini nello stabilimento di Balvano misura in lunghezza quanto 100 forni domestici.
- Ci vogliono circa 100 minuti per creare ogni singolo biscotto Kinder® Kinderini: dalla preparazione dell'impasto, alla decorazione degli occhi e della bocca, fino all'inserimento nella confezione.

Prezzo al pubblico consigliato Kinder® Kinderini (250g): € 3,39

*Per maggiori informazioni visita: www.kinder.it
[Instagram.com/Kinderitalia](https://www.instagram.com/Kinderitalia) | [Facebook.com/Kinder](https://www.facebook.com/Kinder)
[#KinderKinderini](https://www.instagram.com/hashtag/KinderKinderini) [#lacolazionecambiafaccia](https://www.instagram.com/hashtag/lacolazionecambiafaccia)*