

شکلات در اروپا به دلیل جنگ جهانی دوم کمیاب و گران بود. پیتر و 'Giandujot' را اختراع کرد خمیری شکلاتی که با فندق درآمیخته بود و طعمی دلپذیر و بی نظیر داشت، این محصول به سرعت در ایتالیا گسترش یافت و هواداران فراوانی پیدا کرد. در آغاز راه و گسترش شرکت خبری تلخ خانواده فریرو را بهت زده کرد پیتر و فریرو در سال ۱۹۴۹ درگذشت و میراث با ارزشش در اختیار برادرش جیوانی قرار گرفت اما این مدیریت نیز با درگذشت عموی خانواده در سال ۱۹۶۴ به میکله برادرزاده پیتر و بزرگ رسید، میکله با نبوغ و علاقه اش به این میراث خانوادگی با معرفی محصول جدید فریرو یعنی Super Crema صنعت شکلات را متحول کرد!

