

IFFA 2022: HI-FOOD (GRUPPO CSM INGREDIENTS) PRESENTA LA NUOVA LINEA DI PROTEINE TESTURIZZATE VEGETALI "PROTEIOS"

PRESENTATA IN OCCASIONE DELLA PIÙ IMPORTANTE FIERA PER L'INDUSTRIA DELLA CARNE, QUEST'ANNO APERTA PER LA PRIMA VOLTA AL SEGMENTO DELLE PROTEINE ALTERNATIVE, PROTEIOS ARRICCHISCE LA GAMMA DI INGREDIENTI E PRODOTTI PLANT-BASED DEL GRUPPO CSM INGREDIENTS DI CUI HI-FOOD FA PARTE

Milano, 16 maggio 2022 – **Hi-Food** – azienda specializzata nella ricerca, sviluppo e produzione di ingredienti di origine naturale e parte del **Gruppo CSM Ingredients** – è presente in questi giorni a **IFFA**, **fiera di riferimento a livello mondiale per l'industria della carne, in corso dal 14 al 19 maggio a Francoforte** (Germania). Quest'anno IFFA "*Technology for Meat and Alternative Proteins*" prevede per la prima volta **un'area specializzata interamente dedicata alle proteine alternative a base vegetale**, a testimonianza del crescente interesse non solo dei consumatori, ma anche di aziende e investitori, per questa tipologia di prodotti.

L'occasione fornisce ad Hi-Food il contesto ideale per presentare presso il proprio stand (Hall 12.1 Stand E84) **l'innovativa linea PROTEIOS, la nuova gamma di Proteine Vegetali Testurizzate** che va ad arricchire l'offerta di **prodotti plant-based** del Gruppo CSM Ingredients, di cui l'azienda è entrata a far parte dallo scorso febbraio. L'obiettivo del Gruppo è quello di trainare l'innovazione alimentare realizzando ingredienti che rispondano alla crescente **esigenza di avere prodotti nutrizionalmente bilanciati che al contempo soddisfino le esigenze di gusto dei consumatori e abbiano un impatto positivo sul pianeta.**

PROTEIOS nasce a Parma, nel centro permanente di studi sulle tecnologie di estrusione di Hi-Food, dalla combinazione tra una tecnologia di co-estrusione proprietaria e peculiare e un'attenta ricerca e selezione di materie prime prive di allergeni. Si tratta di una **linea completa e diversificata di proteine**



vegetali testurizzate ad alto contenuto proteico che, grazie alle loro diverse forme e strutture, sono utilizzabili in diverse preparazioni di prodotti plant-based, dal ragù ai burger, dal tonno ai ripieni a base vegetale. Naturalmente prive di glutine e di soia, dal sapore e odore principalmente neutri e senza additivi, **le proteine PROTEIOS sono estremamente versatili** e, grazie a una testurizzazione delle proteine che ricerca le strutture dei prodotti a base animale, **garantiscono un'esperienza al palato che replica quella della carne in termini di succosità e consistenza del prodotto.**

Un'applicazione messa a punto da Hi-Food è un'originale versione di ragù preparata secondo la ricetta tradizionale italiana ma rivisitata attraverso l'utilizzo di soli ingredienti 100% vegetali.

Massimo Ambanelli, Chief Commercial Officer di CSM Ingredients, ha commentato: *“La presenza di Hi-Food a una fiera come IFFA indica che l'industria alimentare è decisamente orientata verso una sempre maggiore offerta di prodotti finiti plant-based, buoni ed in grado di rappresentare una valida alternativa per i consumatori di prodotti a base animale. L'atteggiamento verso il cibo è cambiato: i consumatori cercano prodotti nutrizionalmente bilanciati, rispettosi nei confronti dell'ambiente, realizzati in maniera sostenibile e affidabili, ma che al contempo siano buoni e gustosi. In questo contesto, CSM Ingredients punta a essere un leader di mercato capace di trainare l'innovazione alimentare grazie a una profonda conoscenza del settore e al sempre maggiore focus su ricerca, innovazione e sviluppo per produrre, ispirare e promuovere la creazione di una nuova generazione prodotti finiti naturali e sostenibili. L'obiettivo di tutto il team alla fiera IFFA è di intensificare il dialogo e avviare collaborazioni personalizzate con i player del settore carni e della gastronomia industriale, accompagnandoli nello sviluppo e lancio dei prodotti finiti che il mercato richiede.”*



Hi-Food

Hi-Food è stata fondata nel 2012 a Parma, nel cuore della "Food Valley" italiana, da un gruppo di imprenditori con una comprovata esperienza nel settore degli ingredienti naturali. Nel corso degli anni, l'azienda ha sviluppato una profonda competenza e conoscenza delle applicazioni nella produzione e nell'utilizzo di prodotti naturali, come nuove fibre, proteine, nuclei senza glutine, clean label e sistemi a base vegetale per creare soluzioni funzionali personalizzate per l'industria alimentare convenzionale e disruptive (panificazione tradizionale, gluten free, gastronomia, salse, ripieni, dessert, gelati, beverage, nuovi alimenti a base vegetale). A febbraio 2022, Hi-Food è entrata in CSM Ingredients, Gruppo controllato da Investindustrial e leader a livello mondiale nella ricerca e produzione di ingredienti alimentari, la cui mission è contribuire a plasmare il futuro dell'industria del food.

Per maggiori informazioni, seguici e/o visita:

 | <https://www.hifood.it/>

CSM Ingredients,

CSM Ingredients è una multinazionale attiva nella ricerca e produzione di ingredienti alimentari la cui mission è contribuire a plasmare il futuro dell'industria del food ponendo la sostenibilità al centro di questa trasformazione. Il Gruppo dal 2021 è controllato da Investindustrial. Opera a livello globale in più di 100 Paesi con oltre 1.500 dipendenti, 12 brand, 4 centri di innovazione, 9 stabilimenti di produzione in Europa, Asia ed Africa e 9 Centri di sviluppo prodotti. CSM Ingredients conta su 6 diverse categorie di prodotti (grassi e oli, ingredienti per la panificazione, farciture, glasse e toppings, ingredienti funzionali e plant based meat) e si rivolge sia all'industria alimentare convenzionale che a quella disruptive, realizzando soluzioni che possano avere un impatto positivo sull'ambiente e la comunità. Grazie a una piattaforma ingredient-tech, che unisce competenze tecniche specializzate e l'eccellenza della Ricerca e Innovazione, il Gruppo ha deciso di andare oltre l'offerta di ingredienti fornendo dati, ricerche e insights, con l'obiettivo di trasformare il food di oggi e plasmare quello di domani.

Per maggiori informazioni, seguici e/o visita:

   | www.csmingredients.com

Contatti

CSM Ingredients

Arianna Pepponi

External Communication Specialist

Email: Arianna.Pepponi@csmingredients.com

Mob: + 352 691523446



Hi-Food

Arianna Ciotti
Marketing Manager
Email: arianna.ciotti@hifood.it
Mob: +39 340 4854356

Ad Hoc Communication Advisors

Giorgia Cococcioni
Mob +39 342 6523390
Email giorgia.cococcioni@ahca.it
Sara Mastrorocco
Email sara.mastrorocco@ahca.it
Mob +39 335 1415590

