

INDUSTRIA

Hi Food propone i testurizzati per prodotti plant based

Si allarga la gamma dei prodotti plant based di **Hi Food**. L'azienda specializzata in ricerca, sviluppo e produzione di alimenti di origine vegetale, fa parte del **Gruppo Csm Ingredients**. Hi Food ha immesso di recente sul mercato la nuova linea di proteine testurizzate **Proteios**, frutto della

combinazione fra una tecnologia di co-estrusione proprietaria e la selezione di materie prime prive di allergeni. È studiata per essere utilizzata in diverse preparazioni di prodotti **plant-based**, dal ragù ai burger, dal tonno ai ripieni a base vegetale: "I building block di proteine vegetali sono sviluppati grazie a un processo di testurizzazione che ricerca le strutture dei prodotti a base animale -spiega **Massimo Ambanelli**, chief commercial officer di



Massimo Ambanelli,
chief commercial officer di Csm

Csm-; tali building block ci consentono di realizzare dei prodotti finiti plant based dal buon sapore, e non è cosa da poco, dato che molti degli alimenti della categoria attualmente in commercio mantengono un sapore un po' erbale".

In questo senso la linea Proteios è stata concepita per consentire alle aziende produttrici o distributrici di realizzare una **seconda generazione** di alimenti plant based, saporiti appunto, e che proprio per questo abbiano meno o nessun bisogno di agenti o aromi mascheranti, che li rendano più gradevoli al palato. "Con questa proposta -prosegue Ambanelli- ci candidiamo quale **partner ideale di tutte quelle aziende che fanno**

LA NUOVA
LINEA DI
PROTEINE
TESTURIZZATE
PROTEIOS



prodotti alimentari per i consumatori, dalla gdo alla ristorazione, a chi fa trasformati e piatti pronti, per creare insieme una nuova generazione di prodotti plant based”.

La platea di potenziali consumatori di prodotti plant based, in Italia, è molto ampia. Non include solo il target vegetariano e vegano, ma si estende all'ampio pubblico dei **flexitariani**, ovvero di coloro che acquistano con una certa disinvoltura sia alimenti a base animale, sia prodotti a base vegetale, purché saporiti. “Per questo -racconta il chief commercial officer di Csm- stiamo studiando anche degli alimenti che siano costituiti sia da una piccola percentuale di carne o pesce, per dare l'aroma, la struttura giusta ed evitare il ricorso ad additivi, sia dalla parte plant based realizzata con i nostri testurizzati”.



Più in generale, Csm intende ampliare progressivamente la propria offerta di ingredienti di origine naturale, inserendo proposte che possono aiutare nel miglioramento del **profilo nutrizionale** del prodotto finito: “Penso alle **fibre** -segnala Ambanelli-, o ad altri elementi in grado, per esempio, di **ridurre il sale** piuttosto che lo zucchero, intercettando quindi la più che consolidata tendenza al consumo di prodotti free from”.