

CSM INGREDIENTS PROTAGONISTA A SIGEP 2023

IN OCCASIONE DELLA FIERA, L'AZIENDA LEADER NELLA RICERCA E PRODUZIONE DI INGREDIENTI ALIMENTARI, HA PRESENTATO L'INNOVATIVO LIEVIFRESH H24+, IL PRIMO PRODOTTO NATO DALLA COLLABORAZIONE CON LA SUA SOCIETÀ HI-FOOD

TANTE NOVITÀ DI PRODOTTO, SHOW-COOKING E TALKS

Milano, 26 gennaio 2023 – **CSM Ingredients – player globale nella ricerca, innovazione e produzione di ingredienti alimentari – ha partecipato in questi giorni al SIGEP, l'appuntamento professionale più importante al mondo dedicato al Gelato Artigianale e all'Arte del Dolce tenutosi a Rimini nei giorni dal 21 al 25 gennaio 2023.**

L'occasione ha fornito a CSM Ingredients il contesto ideale per presentare presso il proprio stand il **primo prodotto realizzato in collaborazione con Hi-Food**, azienda specializzata nella ricerca, sviluppo e produzione di ingredienti di origine naturale e parte del Gruppo CSM Ingredients da febbraio 2022: **Lievifresh H24+, un coadiuvante enzimatico in polvere in grado di prolungare la freschezza dei prodotti lievitati da forno freschi, come brioche e croissant.**

La fibra di origine vegetale e l'innovativo complesso enzimatico, che caratterizzano Lievifresh H24+, permettono infatti di trattenere l'acqua e di conferire al prodotto finito sofficià e prolungata freschezza. In particolare, Lievifresh H24+, che può essere utilizzato in impasti realizzati con tutti i tipi di grassi (vegetali, misti o burro) e per prodotti congelati da lievitare, consente di mantenere freschi i prodotti a temperatura ambiente nell'arco di una giornata e fino a 4 giorni se conservati in sacchetti di plastica per alimenti.

"Si tratta di un prodotto unico: a differenza di altri coadiuvanti, infatti, Lievifresh H24+ può vantare un'etichetta pulita e quindi la totale assenza di emulsionanti o additivi." **Commenta Kai-Alexander Heuberger Chief R&I Officer di CSM.** *"Siamo contenti di aver potuto presentare questa novità ad una fiera importante come il SIGEP 2023 – punto di riferimento per il settore – offrendo così ai clienti di CSM*

Ingredients una valida alternativa ai più comuni coadiuvanti, in grado di coniugare innovazione, trasparenza ed etichetta pulita”

Emanuele Pizzigalli Chief R&I Officer di Hi-Food ha dichiarato: *“L’obiettivo del Gruppo CSM Ingredients è quello di trainare l’innovazione alimentare, realizzando ingredienti puliti, nutrizionalmente bilanciati e sostenibili. In questa direzione, Lievifresh H24+ è la concreta dimostrazione di quanto sia importante costruire una solida rete di aziende in grado di integrare efficacemente le proprie competenze per perseguire una comune ambizione, quella di cambiare il mondo del food. Infatti, grazie all’unione tra l’esperienza di CSM Ingredients nello sviluppo di soluzioni per l’artigiano e la ricerca ad alto tasso di innovazione di HI-FOOD è stato possibile raggiungere quello che per noi è il primo di tanti traguardi futuri.”*

Nel corso del SIGEP 2023, CSM Ingredients ha inoltre presentato altre importanti novità di prodotto per ciascun brand del gruppo – Waldkorn, Agivega, Braims e Masterline – tra cui il nuovo lucidante a base d’acqua non zuccherato, senza conservanti, coloranti o aromi, e pronto all’uso: **Magic Glaze**. Sviluppato da Masterline per offrire una soluzione alternativa in grado di conferire una lucentezza e una doratura ideali, Magic Glaze è realizzato senza grassi idrogenati e senza uova, eliminando così i rischi di contaminazione batteriologica e garantendo sicurezza ai prodotti finali.

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 Peponi

External Communication Specialist

Email: Arianna.Peponi@csmingredients.com

Mob: + 352 691523446

Ad Hoc Communication Advisors

Ivan Barbieri

Mob +39 3351415581

Email: ivan.barbieri@ahca.it

Sara Mastrorocco

Email: sara.mastrorocco@ahca.it

Mob +39 335 1415590

Beatrice Cuccirelli

Mob +39 3351415587

Email: beatrice.cuccirelli@ahca.it