

HIFOOD E ALIANZA TEAM EUROPE VINCONO IL PREMIO “PLANT-BASED INNOVATION AWARD” PER MIRRORTISSUE, EMULSIONE PROTEICA CLEAN-LABEL E SENZA ALLERGENI

Il premio per l'innovazione, consegnato in occasione della fiera Food Ingredients Europe, è il primo traguardo congiunto raggiunto dalle due aziende.

Francoforte, 29 novembre 2023 – In occasione della fiera Food Ingredients Europe 2023, **HIFOOD** – azienda parte di CSM Ingredients specializzata nella ricerca, sviluppo e produzione di ingredienti di origine naturale – è **stata premiata insieme ad Alianza Team Europe** - divisione europea della multinazionale colombiana che opera da oltre 7 decenni nel settore dei grassi e oli vegetali – **per aver realizzato la “migliore innovazione di origine vegetale dell’anno”**. **MirrorTissue, soluzione a base di lipidi grassi interamente vegetali** di Alianza Team ulteriormente migliorata grazie all'utilizzo delle **proteine**, delle **fibre vegetali** e delle **tecnologie proprietarie** di HIFOOD, è infatti risultata vincitrice del “Plant-Based Innovation Award”.

Le due aziende hanno recentemente annunciato la loro collaborazione finalizzata a sviluppare **emulsioni ad alto valore aggiunto e dall’etichetta pulita*** per migliorare il gusto e la consistenza dei prodotti plant-based.

“È un onore aver vinto l’Fi Innovation Award, non solo perché dimostra il potenziale rivoluzionario della soluzione MirrorTissue, ma anche perché valorizza il ruolo delle alleanze strategiche tra eccellenze nel raggiungere grandi traguardi.” Ha dichiarato **Aldo Uva, CEO di CSM Ingredients, che ha poi proseguito** – *“Da sempre sono un grande fautore delle collaborazioni tra aziende, proprio perché consentono di unire le forze e generare innovazioni dal grande impatto positivo sia sull’ambiente che sulla salute delle persone. I nuovi grassi, in particolare, sono tra gli ambiti di ricerca e sviluppo più interessanti, avendo tutte le carte in regola per contribuire a far evolvere sensibilmente il settore alimentare. Sono quindi convinto che questo sia solo l’inizio di una collaborazione fruttuosa e duratura con Alianza Team, che toccherà presto altri importanti ambiti”*

“Ricevere il Fi Innovation Award insieme a HIFOOD è rappresentativo dei notevoli risultati che si possono ottenere grazie agli sforzi congiunti. Questo traguardo sottolinea infatti la forza che emerge quando due aziende lavorano insieme”. Ha commentato **Jesus Jaimes, vicepresidente di Team Solutions (una business unit di Alianza Team)**, che ha aggiunto: *“Il nostro impegno comune nel promuovere soluzioni a base vegetale trascende l’ambito culinario, contribuendo alla conservazione dell’ambiente e al benessere dell’umanità. Il premio riconosce la spinta verso il cambiamento promossa da grassi e lipidi innovativi, evidenziando il loro ruolo fondamentale nel garantire un gusto eccellente.”*

La versione avanzata di MirrorTissue, vincitrice dell’Innovation Award, è davvero la dimostrazione concreta di ciò che si può ottenere lavorando congiuntamente. Nata dalla **soluzione di Alianza Team a base di lipidi grassi interamente vegetali** sviluppati per imitare gli attributi funzionali, strutturali e sensoriali forniti dai grassi animali, **la versione avanza di MirrorTissue è stata ulteriormente perfezionata grazie alla tecnologia proprietaria HIFOOD**, basata sulle proteine vegetali allergen-free – che rappresentano uno dei principali ingredienti



dell'emulsione – e dalla fibra solubile vegetale ottenuta da semi oleosi – che stabilizza questa emulsione. Il risultato di questa combinazione è **un grasso vegetale senza l'utilizzo di oli tropicali, dall'etichetta pulita e privo di allergeni.**

Questa versione di MirrorTissue, infatti, nasce come risposta concreta ad una problematica dell'industria delle alternative vegetali alla carne animale, che fino ad oggi prevedevano l'utilizzo di grassi tropicali (come grasso di cocco e grasso di palma) per conferire ai prodotti finiti un aspetto, una consistenza e un gusto soddisfacenti. Tuttavia, questa tipologia di grasso tende a fondersi e fuoriuscire quasi completamente dai prodotti durante la cottura, penalizzando tenerezza e succosità. L'alta quantità di grassi saturi in essi contenuta, inoltre, potrebbe non renderle una scelta ottimale da un punto di vista nutrizionale. Le emulsioni proteiche sono così nate come possibile risposta a questa problematica, ma solitamente prevedono l'utilizzo di ingredienti indesiderati come i monogliceridi, la cellulosa chimicamente modificata, le gomme, le proteine di soia (che contengono allergeni) o altri additivi.

HIFOOD e Alianza Team Europe hanno quindi unito le forze proprio per sviluppare emulsioni dall'etichetta pulita, prive di allergeni e sviluppate attraverso l'utilizzo di oli e grassi locali.

La nuova versione di MirrorTissue fornisce attributi sensoriali chiave come aspetto gradevole, succosità e consistenza ed è per questo un prodotto altamente versatile e facilmente personalizzabile per diverse applicazioni vegetali: dalle salsicce alle polpette, burger, kebab, ripieni salati, fino ai piatti pronti.

**10% di ingredienti naturali in più rispetto al normale prodotto MirrorTissue.*



HIFOOD

HIFOOD 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, HIFOOD è entrata in CSM Ingredients, azienda 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, www.hifood.it**

CSM Ingredients

Con sede in Lussemburgo e portata globale, CSM Ingredients è un'azienda Ingredient-Tech che sviluppa soluzioni per l'industria alimentare con l'obiettivo di favorire l'evoluzione dell'ecosistema alimentare.

Con 9 stabilimenti di produzione, 9 centri di sviluppo prodotto, 5 centri di innovazione, 1 hub globale di open innovation e un team di oltre 1.500 professionisti, l'azienda si rivolge a realtà artigianali e industriali, nonché del settore ristorazione e retail in più di 100 Paesi.

Grazie alla combinazione armonica di competenze tecniche decennali con un approccio innovativo alla ricerca e sviluppo, CSM Ingredients si impegna a individuare le tendenze emergenti per sviluppare ingredienti all'avanguardia e soluzioni su misura. L'azienda rappresenta un partner solido sia per i segmenti alimentari tradizionali che per quelli nuovi. Insieme a HIFOOD, Italcanditi, Comprital, Rubicone, Parker Products e Creative Food Ingredients, CSM Ingredients fa parte di una Ingredient-Tech Solutions Platform che mira a sostenere l'evoluzione dell'ecosistema alimentare, migliorando il benessere della società e la salute del pianeta. **Per maggiori informazioni: www.csmingredients.com**

Alianza Team

Con oltre sette decenni di esperienza, Alianza Team è una multinazionale all'avanguardia nel settore dei grassi e degli oli vegetali specializzata in soluzioni innovative che riguardano lipidi, grassi e oli. L'azienda si distingue per la grande competenza nell'elaborazione di strategie su misura per lo sviluppo dei prodotti, la logistica, il marketing e l'approvvigionamento, al fine di raggiungere obiettivi specifici per i brand, supportata da una profonda conoscenza dei lipidi, che consente ad Alianza Team di offrire un'ampia gamma di soluzioni, specificamente progettate per la panificazione, i prodotti a base vegetale, gli snack, l'alimentazione infantile, le margarine e i prodotti spalmabili dolci, le polveri, le creme, i gelati, le bevande e molte altre categorie in cui i grassi e gli oli hanno un ruolo centrale. L'azienda è attiva in Colombia, Messico, Cile, Stati Uniti ed Europa. Il forte impegno per un'innovazione consapevole, supportato da impianti di produzione all'avanguardia e da un team di oltre 150 esperti di lipidi, rende il Gruppo leader nell'industria alimentare.

Alianza Team Europe è fermamente impegnata nella sostenibilità e i suoi prodotti presentano un'elevata tracciabilità. Partecipa in modo attivo al riciclaggio dell'olio da cucina usato e lo vende a terzi che lo trasformano in biodiesel, dandogli una seconda vita. Alianza Team è stata riconosciuta come la ventunesima azienda alimentare più sostenibile a livello globale, a testimonianza del suo costante impegno verso pratiche responsabili e soluzioni innovative*. **Per maggiori informazioni: www.alianzateam.de**

**Secondo il S&P Global Sustainability Assessment del 2022.*

CONTATTI**HIFOOD**

Arianna Ciotti, Marketing Manager, arianna.ciotti@hifood.it

CSM Ingredients

Silvia Assirelli, Head of Corporate Communication, silvia.assirelli@csmingredients.com

Alianza Team Europe

Camilo Arroyave, Marketing Leader Europe, camilo.arroave@alianzateam.com

Ad Hoc Communication Advisors

Sara Mastrorocco – Mob: +39 3351415590 – e-mail: sara.mastrorocco@ahca.it

Ivan Barbieri – Mob: +39 3351415581 – e-mail: ivan.barbieri@ahca.it

Maria Lucia Boi – Mob: +39 3426523390 – e-mail: marialucia.boi@ahca.it

