

CSM INGREDIENTS E GRUPPO ITALCANDITI INSIEME A SIGEP 2024

In occasione della fiera, le due realtà – parte dell'Ingredient-Tech Solutions Platform – presentano le loro più recenti novità di prodotto.

Focus su clean-label, lactose-free, vegan e protein, senza mai rinunciare al gusto.

Milano, 18 gennaio 2024 – **CSM Ingredients** – player globale nella ricerca, innovazione e produzione di ingredienti alimentari – e **Gruppo Italcanditi** – azienda italiana leader nella produzione di soluzioni a base frutta, creme e preparati per yogurt e gelati, canditi e marron glacé – si presentano alla **fiera SIGEP** (Rimini, 20-24 gennaio – **stand 142, padiglione C7**) con un'ampia gamma di soluzioni studiate per rispondere ai principali macro-trend del settore dell'alimentare, tra cui **Salute e Nutrizione, Etichetta Pulita, Sostenibilità e Gratificazione del consumatore**.

La partecipazione congiunta delle due aziende CSM Ingredients e Gruppo Italcanditi nasce non solo dall'appartenenza di entrambe all'**Ingredient-Tech Solutions Platform** – gruppo di aziende che mira a sostenere l'evoluzione dell'ecosistema alimentare – ma soprattutto dalla volontà di fornire ai visitatori una visione completa della gamma di soluzioni offerte per il settore del dolciario, della panificazione e del gelato, soluzioni in grado di soddisfare le ultime tendenze e i desiderata dei consumatori.

"Partecipare insieme a SIGEP rappresenta per noi un grande traguardo, una dimostrazione concreta delle grandi sinergie che stiamo costruendo tra CSM Ingredients, Gruppo Italcanditi, HIFOOD e Parker Food Group." Ha dichiarato Aldo Uva, CEO della Ingredient-Tech Solutions Platform "L'obiettivo della nostra Piattaforma, infatti, è quello di portare sempre più valore aggiunto ai nostri clienti, e le soluzioni innovative che presenteremo a Rimini ne sono un grande esempio".

Frédéric Trombert, CCO EU & International di CSM Ingredients, ha poi spiegato *"Dai mix per lievitati dall'etichetta pulita, al pane e croissant proteici, fino alle margarine certificate senza lattosio, tutte le novità che presenteremo a SIGEP 2024 sono state studiate appositamente per trovare un giusto connubio tra gusto, benessere e sostenibilità ambientale".* Tra queste, troviamo in particolare:

- **ArteFrutta**, un nuovo brand di canditi e semicanditi dedicato ai professionisti della pasticceria, una linea, della più alta qualità, in grado di rispondere al trend della **Gratificazione** offrendo prodotti dal gusto ricco e intenso, grazie all'attenta selezione della materia prima e a particolari processi di candidatura che consentono di mantenere inalterate tutte le proprietà nutrizionali del frutto originario.
- **Pane Proteico**, una miscela che consente di ottenere pani e altri prodotti da forno gustosi e ricchi di proteine (circa 15 gr per 100 grammi di pane), consentendo così di soddisfare la richiesta di **Salute e Nutrizione**.



Innovating Food.

- **Prestige Natur**, l'innovativa miscela per lievitati dall'**Etichetta Pulita**, realizzata solo con aromi naturali e senza emulsionanti o altri additivi, personalizzabile a piacere con l'aggiunta di altri ingredienti e in grado di garantire al prodotto finito una prolungata freschezza e sofficità.

Non mancano all'appello, inoltre, soluzioni studiate appositamente per consumatori intolleranti o vegani, come le linee **Braims e Masterline di margarina certificata senza lattosio*** e la crema 100% vegetale dal gusto neutro e delicato **Pati Whip Multi-Use**, ideale per sostituire la panna vaccina e realizzare prodotti completamente vegetali.

Per quanto riguarda il **Gruppo Italcanditi**, ampio spazio alle **soluzioni dedicate al mondo del gelato**, sviluppate dalla Business Unit Gelato che comprende i brand Comprital, La Preferita e Rubicone:

- Per rispondere alla crescente richiesta di gelato da asporto, **Comprital** presenta le **basi "Dolce Asporto"**, che offrono sia soluzioni tecniche quali la lavorabilità a temperatura ambiente che semplifica la realizzazione di torte gelato, stecchi, barattoli e bon bon artigianali, sia una struttura ottimale del prodotto finito, che ne consente il consumo appena tolto dal freezer di casa.
- Per soddisfare la ricerca continua di gusti sempre nuovi e di consistenze inaspettate, propria del trend **Gratificazione**, è stata sviluppata una **nuova linea di Crumble Rubicone**, che consente di aggiungere elementi differenzianti con una formulazione originale e una ricca varietà di gusti.
- Per rispondere, infine, alla crescente attenzione a **Salute e Nutrizione**, Comprital offre molteplici soluzioni in grado di coniugare gusto e naturalità, dalle basi classiche (**linea Giubileo**), alle basi complete (**Speedy Trilogy**), fino ad arrivare all'ultima nata, la linea **Pure Vegan**: vegana, naturalmente priva di lattosio e dall'**etichetta pulita**.

Sul fronte della **Business Unit Frutta del Gruppo Italcanditi**, sono due le linee di alta qualità a **marchio Vitalfood** su cui si focalizza l'attenzione: **i semicanditi selezione Delifrù**, un'ampia offerta di frutta lavorata da materie prime selezionate con un processo di semi-canditura a freddo che conserva ed esalta le proprietà organolettiche della frutta; e **le Confetture Special 50**, una gamma sempre più estesa di confetture multiuso con un'alta percentuale di frutta italiana, per l'artigiano che vuole coniugare facilità d'uso e altissima qualità dei prodotti finiti.

"Nello sviluppo dei nostri prodotti, partiamo sempre dalle esigenze reali di clienti e consumatori, per realizzare soluzioni concrete e mirate." ha concluso **Ernesto Di Pietro, CEO Gruppo Italcanditi**. *"SIGEP è l'occasione perfetta quindi non solo per presentare le nostre novità di prodotto, ma anche per confrontarci con i nostri clienti storici e con nuovi partner, sia italiani sia internazionali. Il consumo di gelato artigianale, infatti, è recentemente cresciuto anche in aree geografiche diverse da quelle tradizionali: la nostra volontà è quella di continuare a crescere nelle aree dove il nostro gruppo è già presente e, al contempo, entrare in nuovi mercati."*

*con contenuto inferiore allo 0,1%



Ingredient-Tech Solutions Platform

L'Ingredient-Tech Solutions Platform comprende diverse aziende - CSM Ingredients, HIFOOD, Italcanditi, Comprital, Rubicone, Parker Products e Creative Food Ingredients - unite da un unico purpose condiviso: supportare l'evoluzione dell'industria alimentare per migliorare il benessere dell'uomo e la salute del pianeta.

Grazie all'efficace combinazione di una comprovata esperienza nel settore, una solida reputazione a livello globale e un approccio unico di Open Innovation, le nostre soluzioni sono in grado non solo di soddisfare ma anche di anticipare le esigenze dei clienti, con l'obiettivo di contribuire attraverso il gusto e la nutrizione alla creazione di un nuovo mondo.

La nostra dedizione alla ricerca, all'innovazione e allo sviluppo di ingredienti, la nostra ossessione per la qualità e il nostro percorso verso l'essere Net Positive, ci consentono di sviluppare prodotti - tra cui ingredienti naturali a valore aggiunto, soluzioni personalizzate, nonché miscele e preparazioni - capaci di soddisfare le più alte aspettative dei clienti sia industriali che artigianali in oltre 120 Paesi del mondo.

Con oltre 2.500 dipendenti, 23 uffici, 16 siti produttivi, 15 centri di sviluppo prodotti, 5 centri di innovazione e 1 hub globale di Open Innovation, siamo impegnati a sostenere la trasformazione dell'industria alimentare con innovazioni audaci, strategie mirate e team ispirati.

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, 4 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 120 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

Gruppo Italcanditi

Italcanditi è un'azienda leader nella produzione di ingredienti per il mondo della pasticceria, della gelateria e dell'industria dello yogurt. Fondata più di 60 anni fa a Pedrengo (Bergamo) con la produzione di frutta candita e marron glacés, nel tempo ha vissuto un'importante espansione sia di prodotto, con una grande crescita delle soluzioni a base frutta, delle creme e delle soluzioni per l'industria dello yogurt e del gelato, sia geografica, rappresentando oggi un importante player a livello Europeo e Globale.

Con l'acquisizione di Rubicone nel 2019 e di Comprital nel 2020 il gruppo si arricchisce di due note aziende specializzate nella produzione e distribuzione di semilavorati per gelateria e pasticceria artigianale.

Oggi, insieme a CSM Ingredients, HIFOOD, Parker Products e Creative Food Ingredients, il Gruppo Italcanditi 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.italcanditi.it

CONTATTI

Ingredient-Tech Solutions Platform

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

Cristiana Ballarini, Marketing Director, cristiana.ballarini@csmingredients.com

Ad Hoc Communication Advisors

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

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

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

