

## RUBICONE PRESENTA L'AMPLIATA OFFERTA DI CRUMBLE PER GELATERIA E PASTICCERIA

*L'azienda propone una grande varietà di gusti pronti all'uso, versatili e gluten free per andare incontro alle necessità di clienti e consumatori finali, aperti a nuovi sapori e consistenze.*

Bertinoro (FC), 23 maggio 2024 – **Rubicone**, storica azienda italiana che dal 1959 produce ingredienti per la gelateria e pasticceria esportandoli in 84 Paesi nel mondo, ha presentato – tra le novità 2024 – la gamma ampliata di **Crumble**, croccanti preparazioni ideali per conferire texture particolari ai prodotti di gelateria e pasticceria.

I Crumble Rubicone si distinguono per la formulazione originale: a differenza delle altre soluzioni analoghe presenti sul mercato, sono prodotti **pronti all'uso** a base di frollini al burro sbriciolati e poi avvolti in creme spalmabili che conferiscono sapore e colore. Proprio la speciale formulazione rende il prodotto molto versatile e anche **personalizzabile**.

I Crumble Rubicone sono inoltre caratterizzati da una grande varietà di offerta: disponibili in **12 varianti** per garantire una vasta gamma di gusti e colori, sono in grado di soddisfare le esigenze più diverse di produttori e consumatori. Tra i gusti ci sono i più recenti Caramello Salato, Yogurt, Mirtillo e Speculoos che si aggiungono alle opzioni già precedentemente presenti a catalogo: Caffè, Caramello, Cioccolato, Lampone, Limone, Pistacchio, Tè Matcha e Cioccolato Bianco.

I Crumble, tutti **gluten free** – ad eccezione di Speculoos – e prodotti al 100% in Italia come tutte le soluzioni Rubicone, **si prestano a molteplici applicazioni**: possono essere utilizzati come base o decorazione per torte e monoporzioni, per la creazione di biscotti gelato, per aggiungere croccantezza a gelato e frozen yogurt e per bevande come milk-shake, cioccolate calde e caffè, oltre a risultare ideali per la creazione di dessert al piatto. L'aggiunta di nuove e originali consistenze rappresenta d'altronde un trend in crescita in tutto il settore del food, compreso il gelato. In quest'ultimo segmento, con i Crumble è possibile rispondere a questa esigenza in tutte le opportunità di consumo, incluso l'asporto.

*"La filosofia di Rubicone è quella di proporre ai clienti, nello specifico gelatieri e pasticceri, un'offerta completa e variegata, che si basa sulla tradizione italiana ma aperta a innovazioni e contaminazioni. Con i Crumble abbiamo voluto sviluppare un prodotto molto versatile, adatto a numerose lavorazioni e occasioni di consumo. Si tratta infatti sia di una soluzione funzionale e personalizzabile da parte dei nostri clienti sia di un prodotto in grado di soddisfare le richieste dei consumatori curiosi di sperimentare nuovi gusti e consistenze, senza trascurare le esigenze delle persone intolleranti al glutine o celiache"* – ha commentato **Alessandro Cioccolini, Direttore di Rubicone**.

Rubicone – azienda parte dell'[Ingredient-Tech Platform](#) che mira a sostenere l'evoluzione dell'ecosistema alimentare – offre una linea di prodotti per pasticcerie e gelaterie completa e di qualità, da quelli tradizionali a quelli basati su formulazioni innovative, grazie a un reparto Ricerca e Sviluppo



## COMUNICATO STAMPA

impegnato costantemente per migliorare i prodotti esistenti e svilupparne di nuovi in base a necessità e trend del mercato alimentare.

### Rubicone

Nata nel 1959 in provincia di Cesena come piccola azienda dedicata alla produzione del gelato artigianale, Rubicone si afferma presto come uno dei punti di riferimento italiani nel settore del gelato, diventando una tra le prime aziende a ideare le Basi per Gelato Artigianale e a metterle in commercio. Entrata nel Gruppo Italcanditi nel 2019, oggi Rubicone offre una linea completa di ingredienti, con 570 prodotti per gelaterie e pasticcerie, da quelli tradizionali alle formulazioni più innovative – come le linee Vegan, Gluten Free, Hi-Pro e Sugar Free – esportando in 84 paesi nel mondo. Una crescita frutto dell'impegno costante e degli investimenti in ricerca e formazione, in particolare con le attività del Gelato College, una scuola che offre corsi di gelato e di pasticceria e panificazione basati sulla pratica diretta in laboratorio.

Insieme a CSM Ingredients, HIFOOD, Italcanditi, Comprital, Parker Products e Creative Food Ingredients, Rubicone è parte dell'[Ingredient-Tech Platform](#), un collettivo di aziende con un unico purpose: supportare l'evoluzione dell'industria alimentare per migliorare il benessere dell'uomo e la salute del pianeta.

Per maggiori informazioni: <https://prodottirubicone.com/>.

### CONTATTI

#### Rubicone / Ingredient-Tech Platform

Cristiana Ballarini, Marketing Director, [cristiana.ballarini@csmingredients.com](mailto:cristiana.ballarini@csmingredients.com)

Silvia Assirelli, Head of Corporate Communication, [silvia.assirelli@csmingredients.com](mailto:silvia.assirelli@csmingredients.com)

#### Ad Hoc Communication Advisors

Sara Mastrorocco – Mob: 3351415590 – e-mail: [sara.mastrorocco@ahca.it](mailto:sara.mastrorocco@ahca.it)

Ivan Barbieri – Mob: 3351415581 – e-mail: [ivan.barbieri@ahca.it](mailto:ivan.barbieri@ahca.it)

Maria Lucia Boi – Mob: 3426523390 – e-mail: [marialucia.boi@ahca.it](mailto:marialucia.boi@ahca.it)



GELATO & PASTRY EST. 1959