

CSM INGREDIENTS: NUOVE EMULSIONI A RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSO E DALL'ETICHETTA PULITA PER PRODOTTI DA FORNO E LAMINATI

L'AZIENDA HA PRESENTATO DUE IMPORTANTI NOVITÀ
PER IL BAKERY E IL FINE PASTRY

Crema, 11 giugno 2024 – Di fronte a un mercato sempre più attento al profilo nutrizionale e all'etichetta dei prodotti alimentari, **CSM Ingredients** - attore globale nella ricerca, nell'innovazione e nella produzione di ingredienti alimentari – **ha sviluppato alcune soluzioni ideali per ridurre i grassi e gli additivi nei prodotti da forno laminati e di pasticceria**, senza però comprometterne resa e gusto.

I grassi – nelle dosi raccomandate – sono una parte fondamentale della dieta umana. Offrono, inoltre, caratteristiche funzionali, di gusto e di consistenza necessarie per realizzare prodotti gustosi e gratificanti per i consumatori. La vera sfida, quindi, sta nel trovare soluzioni in grado di migliorare il profilo nutrizionale dei prodotti alimentari senza andare a cambiarne l'aspetto, la texture e il sapore.

"I grassi sono un segmento di grande interesse per l'evoluzione dell'intera industria alimentare." – spiega **Christian Sobolta, CSM Group Managing Director** - *"In CSM Ingredients abbiamo un intero centro di innovazione a Delmenhorst, in Germania, dedicato proprio alla ricerca e allo sviluppo di oli, grassi ed emulsionanti sempre più innovativi e sostenibili, adatti a soddisfare le esigenze dei nostri clienti e a permettere ai consumatori di trovare dei prodotti nutrizionalmente bilanciati che possano al contempo soddisfare il loro palato. SlimBAKE e le nostre margarine E-free rappresentano i risultati di questi sforzi e la dimostrazione che è assolutamente possibile conciliare il piacere del cibo con un approccio attento al benessere".*

SlimBAKE, in particolare, è un'emulsione che **consente una riduzione del 30% del contenuto di grassi** nei prodotti da forno finiti, realizzata grazie all'innovativa combinazione di ingredienti funzionali e alle tecnologie di produzione avanzate. L'utilizzo di SlimBAKE comporta un duplice beneficio: da un lato, consente all'utilizzatore industriale di mantenere invariate sia la ricetta originale che il processo produttivo andando però ad aggiungere in etichetta il claim "a ridotto contenuto di grassi" in base alle normative UE¹; dall'altro, consente al consumatore finale di coniugare gusto e leggerezza senza compromessi né sul gusto né sulla consistenza di croissant, brioche danesi e sfogliati.

¹ Regolamento CE N. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari: l'indicazione che il contenuto di una sostanza nutritiva è stato ridotto può essere fornita solo se la riduzione è di almeno il 30% rispetto a un prodotto simile.

COMUNICATO STAMPA

La nuova emulsione – perfetta sia per prodotti confezionati a temperatura ambiente sia per prodotti da forno surgelati – è disponibile sia nella **variante a base di burro sia in quella a base vegetale**, riuscendo così a soddisfare tutte le richieste dei consumatori odierni, compresi coloro che scelgono di seguire una dieta vegana.

Oltre a SlimBAKE, CSM Ingredients ha appena lanciato la “**margarina E-free**”, realizzata grazie alla combinazione di ingredienti funzionali naturali con avanzate tecnologie produttive. Questa margarina priva di additivi va incontro ai desideri dei consumatori sempre più alla ricerca di “**etichette pulite**” ed è ideale per le principali applicazioni di **laminazione**.

È stato possibile realizzare questa nuova margarina proprio in virtù di innovazioni tecnologiche e produttive apportate con l'aggiunta – a settembre 2023 – di una nuova linea di produzione presso lo stabilimento di Crema, resa possibile grazie a un investimento di CSM Ingredients di circa 2 milioni di euro.

CSM Ingredients sta, inoltre, mettendo appunto una seconda variante di margarina E-free ideale per le applicazioni di incorporazione, che sarà presto disponibile sul mercato.

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 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

Contatti

CSM Ingredients

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

Ad Hoc Communication Advisors

Sara Mastrorocco, Mob: +39 335 1415590 – e-mail: sara.mastrorocco@ahca.it

Ivan Barbieri, Mob: +39 335 1415581 – e-mail: ivan.barbieri@ahca.it

Maria Lucia Boi, Mob: +39 342 6523390 – e-mail: marialucia.boi@ahca.it