

PURE VEGAN: COMPRITAL AMPLIA LA GAMMA DI BASI VEGANE

L'azienda leader per l'innovazione nel mercato degli ingredienti per gelateria e pasticceria offre tre nuove basi vegane – clean label e senza lattosio – per soddisfare la richiesta dei consumatori vegani e intolleranti al lattosio

Milano, 26 luglio 2024 – **Comprital** – azienda leader per l'innovazione nel mercato degli ingredienti per gelateria e pasticceria – ha presentato, tra le novità 2024, la linea **Pure Vegan** che include tre basi vegane, clean label e naturalmente senza lattosio.

Con questa nuova linea, **Comprital** offre all'operatore della gelateria e della pasticceria una più ampia gamma di prodotti per soddisfare la richiesta dei sempre più numerosi consumatori vegani e intolleranti al lattosio. Secondo una ricerca dell'istituto Renub Research, si prevede, infatti, che mercato del gelato vegano globale raggiungerà 1.056,71 milioni di dollari nel 2032, con un tasso di crescita annuale del 4,60% dal 2024 al 2032.¹

La linea **Pure Vegan** – sviluppata partendo da ingredienti naturali, quali zucchero di canna e fibre come cicoria, agrumi e bamboo – e priva di aromi artificiali è stata sviluppata dal Team di Ricerca & Sviluppo di **Comprital** partendo da un presupposto fondamentale: **sia i consumatori che seguono una linea vegana, sia coloro che soffrono di intolleranza al lattosio, non devono rinunciare al gusto**. Per questa ragione, la linea si compone di tre basi tecnicamente diverse per garantire al consumatore un'esperienza autentica e altrettanto soddisfacente come un gelato tradizionale.

Nello specifico, **Pure Vegan comprende**: la "PURE VEGAN P.Z.", una base vegana completa senza aromi artificiali, ideata per essere aromatizzata con sole paste zuccherine; la "PURE VEGAN P.G", una base vegana completa, priva di aromi e perfettamente bilanciata per essere aromatizzata con sole paste grasse; e la "PURE VEGAN CIOCCOLATO", una base vegana completa priva di aromi, con alte percentuali di cioccolato in polvere e cacao magro in polvere.

*"La richiesta di prodotti vegani sta diventando sempre più rilevante nel nostro settore: sono molte, infatti, le persone che scelgono di adottare un'alimentazione vegana e per ragioni che spaziano dalla sostenibilità ambientale all'etica, fino alla salute personale, come nel caso di un'intolleranza al lattosio" - ha dichiarato **Adriano Bert, Direttore Generale Comprital** - "Comprital ha sempre riconosciuto l'importanza di questo segmento di mercato e, per questa ragione il nostro team di Ricerca e Sviluppo è costantemente*

¹ <https://www.renub.com/vegan-ice-cream-market-p.php>

impegnato nello sviluppo di alternative vegetali e prodotti clean label. La nostra linea Pure Vegan rappresenta un importante tassello di questo entusiasmante percorso, che proseguirà grazie alla determinazione e professionalità di tutto il nostro team per offrire ai consumatori prodotti di qualità, senza lattosio e sviluppati partendo da ingredienti naturali."

Comprital – azienda parte dell'[Ingredient-Tech Platform](#) che mira a sostenere l'evoluzione dell'ecosistema alimentare – vanta un reparto di ricerca e sviluppo all'avanguardia, **da sempre in prima linea nello sviluppo di alternative vegetali per rispondere alla sempre più importante richiesta di consumi vegani**. Con una linea di oltre **160 prodotti per preparare un gelato privo di ogni elemento d'origine animale**, l'azienda ha fatto di questa fetta di mercato un proprio importante core business. Infatti, la maggior parte della proposta vegan di Comprital è certificata VEGANOK - standard europeo che garantisce ai consumatori la totale assenza di derivati animali nei propri prodotti e il rispetto di rigidi standard etici – per garantire ai produttori e ai consumatori finali una proposta vegana, adatta a chi è intollerante al lattosio e fedele al gusto della traduzione artigianale.

Comprital

Nata nel 1985 a Settala (MI) come azienda familiare e parte del Gruppo Italcanditi dal 2020, Comprital ha raggiunto negli anni una solida posizione tra i leader di mercato negli ingredienti per gelateria e pasticceria, grazie all'espansione sui mercati internazionali e all'affermazione del proprio know-how basato su qualità e innovazione continua. Un impegno quotidiano sostenuto da spirito di squadra e dalla formazione costante del personale e dei clienti per raggiungere l'eccellenza della qualità dei prodotti e dei servizi e soddisfare le aspettative della clientela. Con la creazione di Comprital Polska e Comprital Shanghai nel 2014, l'apertura del moderno centro di formazione Athenaeum sempre nel 2014 e l'acquisizione di La Preferita nel 2016, Comprital è oggi una realtà all'avanguardia presente in oltre 60 paesi al mondo con 35 linee di prodotto e più di 3500 ricette validate.

Insieme a CSM Ingredients, HIFOOD, Italcanditi, Rubicone, Parker Products e Creative Food Ingredients, Comprital 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: www.comprital.com

CONTATTI

Comprital / Ingredient-Tech Platform

Ionela Grigoras, Marketing & Communication, ionela.grigoras@comprital.com

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