

### NASCE VITALFOOD, IL NUOVO BRAND CHE METTE A SISTEMA L'EXPERTISE DI ITALCANDITI E CSM INGREDIENTS

**Le due aziende hanno unito le forze per creare un player pan-europeo specializzato nella fornitura di preparazioni a base frutta, creme idrate e canditi.**

**Assicurata una capacità produttiva complessiva pari a 150kT/anno grazie ai due stabilimenti produttivi di Pedrengo (Italia) e Goes (Paesi Bassi)**

1° ottobre 2024 – Competenza, servizio al cliente e oltre 70 anni di esperienza nei canali industriale e artigianale: si fonda su questi tratti distintivi il legame tra **Italcanditi**, azienda leader nella produzione di soluzioni a base frutta e creme, preparati per yogurt e gelati, canditi, semi-canditi e marron glacé, e **CSM Ingredients**, attore globale nella ricerca, nell'innovazione e nella produzione di ingredienti alimentari. Una condivisione di valori e di storia che ha portato le due aziende a voler valorizzare ulteriormente le proprie competenze creando **Vitalfood**, una nuova realtà che si presenta al mercato come partner affidabile per le aziende dei settori Bakery e Fine Pastry, Dairy e Non-Dairy, Gelato e Ice-Cream per quanto concerne la fornitura di preparazioni a base frutta, le creme idrate e i canditi.

Il nuovo Brand – che prende il nome dal brand Vitalfood di Italcanditi e ne valorizza ulteriormente l'eredità internazionale – si contraddistingue per l'ampiezza delle soluzioni offerte, la molteplicità di competenze e la copertura geografica capillare data dalla posizione strategica dei due impianti di **Pedrengo (Italia)** e di **Goes (Paesi Bassi)**. Con circa 100 dipendenti e una superficie pari a 21.000 metri quadri, il sito produttivo di Goes ha una storia che risale al 1950 e ha sviluppato nei decenni una forte e consolidata esperienza nella realizzazione di soluzioni a base frutta e preparati per l'industria dairy e non dairy. Lo stabilimento di Pedrengo nasce invece nel 1960 e può contare circa 400 dipendenti e oltre 80.000 metri quadri di stabilimento produttivo, con una riconosciuta leadership nelle preparazioni a base frutta, nelle creme idrate e nei canditi e semi-canditi. Grazie all'unione dei due stabilimenti produttivi, Vitalfood potrà quindi contare su una capacità produttiva complessiva pari a 150KT/anno, 500 dipendenti, 101.000 metri quadrati di superficie complessiva e un portafoglio di oltre 3.000 ricette.

La nascita di Vitalfood comporta anche e soprattutto importanti benefici per clienti e partner. Le industrie e gli artigiani potranno contare su una presenza ancora più internazionale, su una capacità di fornitura più ampia, sull'agilità della struttura e sulle sinergie produttive, senza dimenticare, ovviamente, l'ampiezza del portafoglio di soluzioni offerte. La gamma di prodotti Vitalfood, infatti, comprenderà preparazioni a base di frutta, frutta candita e semi candita, marron glacé, creme idrate, glasse, mirroir e salse savory, oltre a soluzioni personalizzate sulla base di specifiche richieste dei clienti nonché varianti allineate ai principali trend di mercato, quali: il proteico, il vegano, lo sugar-free e molto altro ancora.

# COMUNICATO STAMPA

## 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 glacé, 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 e HIFOOD, il gruppo Italcanditi 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.

## CSM Ingredients

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

Con 8 stabilimenti di produzione, 8 centri di sviluppo prodotto, 4 centri di innovazione, 1 hub globale di open innovation e un team di oltre 1.400 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 e Rubicone, 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.

## Contatti

### Vitalfood

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: +39 335 1415590 – e-mail: [sara.mastrorocco@ahca.it](mailto:sara.mastrorocco@ahca.it)

Ivan Barbieri, Mob: +39 335 1415581 – e-mail: [ivan.barbieri@ahca.it](mailto:ivan.barbieri@ahca.it)

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