

### IL GRUPPO CSM INGREDIENTS A FOOD INGREDIENTS EUROPE 2024: FOCUS SU MIGLIORAMENTO NUTRIZIONALE, SOSTITUZIONE DELLE UOVA E SOLUZIONI ALL'AVANGUARDIA PER IL BAKERY

*Il gruppo CSM Ingredients, che comprende CSM Ingredients e HIFOOD, parteciperà a Food Ingredients Europe (FIE) dal 19 al 21 novembre 2024 a Francoforte.*

*In occasione dell'evento, il gruppo annuncerà una nuova collaborazione con la società italiana Heallo per sviluppare prodotti da forno di nuova generazione a basso impatto glicemico.*

5 novembre 2024 – **Il gruppo CSM Ingredients**, composto da CSM Ingredients e HIFOOD, **parteciperà alla fiera internazionale Food Ingredients Europe** a Francoforte per presentare le ultime innovazioni sviluppate nel campo dell'ingredientistica alimentare, frutto del lavoro dei team di R&D, dell'approccio all'open innovation e delle collaborazioni interne ed esterne della **Ingredient-Tech Platform**. Il gruppo condividerà lo stand con **Vitalfood by Italcanditi**, partner della Piattaforma e leader paneuropeo nelle preparazioni a base di frutta, creme idratate e frutta candita. Sarà quindi un'occasione importante per presentare le sinergie e gli sviluppi tangibili realizzati all'interno della Piattaforma.

Una delle principali aree in cui queste sinergie si sono consolidate è l'ambito "**Better for You**," con la creazione di un'ampia gamma di ingredienti per migliorare il profilo nutrizionale dei cibi, riducendo sale, zucchero e grassi non salutari, o aumentando il contenuto di proteine e fibre.

Per quanto riguarda l'arricchimento proteico in particolare, i riflettori saranno puntati sulle **proteine vegetali testurizzate Proteios** di HIFOOD - ideali per aumentare il contenuto proteico nelle bevande sportive e nei prodotti da forno - e sui **mix proteici di CSM Ingredients** per prodotti da forno e pane. Le due soluzioni troveranno massima espressione all'interno del **croissant proteico** che verrà presentato al FIE, ulteriormente arricchito con una deliziosa crema proteica al cioccolato di Vitalfood. Sempre nel campo dell'arricchimento proteico, un'altra soluzione imperdibile sarà **Micro Protein**, lanciato da poco sul mercato e **vincitore del Global Food Industry Award di IUFOST**, nella categoria "Most Innovative Process". Questa nuova gamma di proteine vegetali micronizzate di HIFOOD rappresenta una soluzione clean label perfetta per incrementare il contenuto proteico dei prodotti, grazie alla fine granulometria, al gusto neutro e all'impatto minimo sulla struttura e sul sapore del prodotto finito.

L'area dedicata al "Better for You" sarà anche il palcoscenico ideale per svelare il primo risultato tangibile della **nuova collaborazione tra il gruppo CSM Ingredients e Heallo**, realtà italiana all'avanguardia nell'estrazione di fibre solubili ipoglicemizzanti da sottoprodotti vegetali. Dalla collaborazione nasce



**una gamma di soluzioni ad alto valore aggiunto per la produzione di prodotti da forno di nuova generazione a basso impatto glicemico**, grazie all'unione di JAXplus® di Heallo - uno stabilizzatore glicemico progettato per aiutare a mantenere stabili i livelli di zucchero nel sangue – con la profonda esperienza del gruppo CSM Ingredients negli ingredienti e preparati per prodotti da forno. Entrambe le aziende, inoltre, condividono un approccio comune volto a favorire un'evoluzione sostenibile del mondo degli ingredienti. Attraverso l'uso di una sofisticata idrolisi enzimatica in acqua per estrarre le fibre JAXplus®, Heallo trasforma gli scarti alimentari in ingredienti nutraceutici. **Rappresenta quindi un concreto e virtuoso esempio di circolarità**, allineandosi perfettamente alla missione di CSM Ingredients di migliorare il benessere umano e la salute del pianeta grazie all'innovazione.

Oltre alle soluzioni per il miglioramento nutrizionale dei cibi, il gruppo CSM Ingredients presenterà la propria ampia gamma di innovazioni per la **sostituzione parziale o completa delle uova** (uova intere, albumi o tuorli) in varie applicazioni come prodotti da forno, prodotti senza glutine, salse e piatti pronti. **Egg 'n Easy**, in particolare, è un sistema progettato per ridurre il contenuto di uova in torte e muffin, mantenendo al contempo un'ottima qualità e riducendo i costi. Questa soluzione migliora la viscosità della pastella, trattiene l'olio, mantiene la struttura interna e garantisce una consistenza morbida dalla crosta invitante. Per la sostituzione completa delle uova, il gruppo presenterà **Magic GLAZE FTS**, la nuova versione della sua glassa vegana premium che conferisce una finitura dorata e lucida ai prodotti da forno. La nuova versione FTS – che debutterà al FIE – rimane stabile durante il congelamento e lo scongelamento, rendendola ideale per la produzione di prodotti da forno surgelati. Completa la gamma **Veganeez**, una soluzione 100% vegetale sviluppata da HIFOOD per la lavorazione a freddo di salse e condimenti, che garantisce stabilità e alta qualità in applicazioni come la maionese vegana.

Non potranno mancare, infine, le soluzioni **all'avanguardia per il settore bakery**, all'interno delle quali si distinguono: **SlimBAKE**, un'emulsione che riduce del 30% il contenuto di grassi nei prodotti da forno laminati; le **Margarine E-Free**, prive di additivi e sviluppate per soddisfare la crescente domanda di prodotti dall'etichetta più pulita; e **FRESKO**, un sistema enzimatico dall'etichetta pulita che migliora la freschezza e la consistenza del pane, prolungandone la durata di conservazione fino a 14 giorni e migliorandone la consistenza.

## Gruppo CSM Ingredients

Il gruppo CSM Ingredients, di cui fanno parte sia CSM Ingredients che HIFOOD, sviluppa soluzioni per l'industria alimentare con l'obiettivo di favorire l'evoluzione dell'ecosistema alimentare. Con 8 stabilimenti di produzione, 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. Combinando in modo armonico competenze tecniche decennali con un approccio innovativo alla ricerca e sviluppo, il gruppo CSM Ingredients si impegna a individuare le tendenze emergenti per sviluppare ingredienti all'avanguardia e soluzioni su misura per i settori: panificazione, pasticceria, gelateria, latticini e alternative vegetali, senza glutine e savory. Grazie all'acquisizione nel 2022 di HIFOOD, il gruppo CSM Ingredients oggi possiede una profonda conoscenza anche nello sviluppo e nell'applicazioni di origine ad alto valore aggiunto di origine naturale, quali fibre, proteine, nuclei senza glutine, soluzioni clean label e plant-based.

Insieme a Vitalfood by Italcanditi, Comprital, Rubicone, il gruppo CSM Ingredients fa parte di una Ingredient-Tech Platform che mira a favorire la creazione di alimenti capaci di migliorare il benessere della società e la salute del pianeta.

Per maggiori informazioni: [www.csmingredients.com](http://www.csmingredients.com)

## Contatti

### CSM Ingredients group

Silvia Assirelli, Head of Corporate Communication, e-mail: [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)

