

HIFOOD E CRUST & CRUMB BAKERY VINCONO I "PLANT-BASED EXCELLENCE AWARDS" CON LE LORO PIZZE ARRICCHITE DI PROTEINE

Il successo delle due pizze premiate evidenzia il valore delle collaborazioni e del co-sviluppo nell'innovazione del settore alimentare.

12 novembre, 2024 – **HIFOOD**, azienda specializzata nella ricerca, sviluppo e produzione di ingredienti naturali, parte di CSM Ingredients group, e **Crust & Crumb Bakery**, il più grande produttore in Irlanda di impasti freschi, refrigerati e surgelati, hanno vinto due **Plant-Based Excellence Awards**. Le due aziende sono state premiate per la realizzazione congiunta di due proposte di pizze vegetali cotte in forno a legna, arricchite con **PROTEIOS**, la gamma di Proteine Vegetali Testurizzate di HIFOOD. In particolare, i riconoscimenti assegnati sono:

- **Medaglia d'oro**: per la *Pizza proteica cotta a legna con pomodori semiseccchi, basilico e cavolo riccio*.
- **Medaglia d'argento**: per la *Pizza Proteica "Alt-Meaty" cotta a legna, con funghi trifolati, chorizo e salame piccante vegetali, jalapenos e cipolle rosse*.

I Plant-Based Excellence Awards sono un sistema di premiazione che valorizza le novità in ambito Plant-Based valutandone il gusto, l'aspetto, il packaging sostenibile e la convenienza, con l'obiettivo di promuovere l'eccellenza dell'industria a base vegetale. I premi sono stati annunciati in vista del **Plant Based World Expo Europe**, che si terrà a Londra il 13 e 14 novembre 2024.

Le due medaglie vinte sono il risultato di una collaborazione strategica tra HIFOOD e Crust & Crumb Bakery e, in particolare, dell'integrazione dell'esperienza di Crust & Crumb Bakery nella produzione di basi per pizza, pizze condite, pane all'aglio, wrap e focacce, con il know-how di HIFOOD nello sviluppo e nell'applicazione di innovativi ingredienti di origine naturale e a valore aggiunto. Le basi delle pizze, **realizzate con lievito madre a fermentazione lenta**, stese a mano e cotte su pietra lavica, **sono state arricchite con PROTEIOS**, la proteina vegetale testurizzata (TVP) sviluppata da HIFOOD di origine naturale, priva di allergeni e OGM. Questo approccio collaborativo e basato sullo sviluppo congiunto – distintivo del metodo HIFOOD – definisce un nuovo standard per le pizze plant-based.

"Siamo onorati di aver ricevuto due Plant-Based Excellence Awards in collaborazione con Crust & Crumb Bakery. Questo riconoscimento non solo sottolinea il potenziale innovativo dei nostri PROTEIOS TVP nel migliorare i prodotti da forno, ma celebra anche il potere della collaborazione e dello sviluppo congiunto", ha dichiarato James Dedman, Direttore Generale per il Regno Unito e l'Irlanda del gruppo CSM Ingredients.

"Vincere due Plant-Based Excellence Awards – oro e argento – è motivo di grande orgoglio, e conferma il nostro impegno nell'innovazione degli alimenti a base vegetale" ha dichiarato Crust & Crumb Bakery. "Collaborare con HIFOOD per creare le nostre pizze proteiche cotte a legna è stata una scelta naturale per rispondere alla crescente richiesta dei consumatori di opzioni a base vegetale ricche di proteine. Con sempre più persone interessate a integrare proteine nelle loro diete plant-based, questo tipo di prodotti in grado di coniugare gusto e nutrizione diventa

COMUNICATO STAMPA

essenziale. Arricchendo le nostre pizze con le proteine vegetali PROTEIOS di HIFOOD, offriamo ai consumatori un'esperienza autentica di pizza, permettendo loro di raggiungere al contempo i propri obiettivi nutrizionali. Questo risultato sottolinea il nostro impegno a soddisfare le preferenze dei consumatori, offrendo opzioni appaganti e di alta qualità che supportano una dieta bilanciata e a base vegetale. Crust & Crumb Bakery è entusiasta di continuare a innovare il settore con prodotti che fondono tradizione artigianale e innovazione nutrizionale all'avanguardia".

La versatilità della gamma PROTEIOS di proteine vegetali testurizzate ad alto contenuto proteico e la sua facilità di integrazione in ricette diversificate la rendono perfetta per le pizze proteiche di Crust & Crumb Bakery. Priva di glutine, soia e additivi, PROTEIOS offre un gusto e un aroma neutri, con una consistenza adattabile, ideale per diverse preparazioni a base vegetale, tra cui prodotti da forno, salse, burger vegetali, alternative al pesce e altro ancora.

HIFOOD presenterà PROTEIOS e altre innovazioni per il mondo vegetale al Plant Based World Expo Europe che si terrà a Londra il 13-14 novembre 2024, presso lo stand E16.

HIFOOD

HIFOOD nasce nel 2012 a Parma, nel cuore della "Food Valley" italiana, grazie all'intuizione di un gruppo di imprenditori con una comprovata esperienza nel settore degli ingredienti naturali. Nel corso degli anni, l'azienda ha sviluppato notevole competenza nella ricerca, produzione e applicazione di ingredienti di origine naturale, offrendo un'ampia gamma di soluzioni all'industria alimentare, tra cui: fibre e proteine di origine naturale, nuclei senza glutine, soluzioni senza additivi, ingredienti funzionali, grassi di origine vegetale, e molto altro. Grazie alla specializzazione e all'esperienza del team HIFOOD, le soluzioni dell'azienda possono essere facilmente applicate negli ambiti più diversi: dai prodotti da forno agli analoghi della carne fino a sughi, zuppe, dessert, prodotti lattiero caseari, bevande e molto altro ancora. A febbraio 2022, HIFOOD è entrata in CSM Ingredients group, azienda leader a livello mondiale nella ricerca e produzione di ingredienti alimentari, la cui mission è contribuire a plasmare il futuro dell'industria del food. Per maggiori informazioni: www.hifood.it

Contatti

CSM Ingredients group

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

