

## VITALFOOD BY ITALCANDITI DEBUTTA A FOOD INGREDIENTS EUROPE 2024

*Vitalfood by Italcanditi, player pan-europeo nella fornitura di preparazioni a base di frutta e creme, parteciperà a Food Ingredients Europe (FIE) dal 19 al 21 novembre 2024 a Francoforte, con nuove soluzioni per i settori bakery, fine pastry, dairy e ice cream.*

14 novembre 2024 – **Vitalfood by Italcanditi** – player pan-europeo che mette a sistema le competenze di Italcanditi e CSM Ingredients nel segmento delle preparazioni a base frutta, creme idrate e canditi – **parteciperà per la prima volta a Food Ingredients Europe (FIE)**. La fiera rappresenterà il debutto per Vitalfood by Italcanditi a seguito dell'acquisizione dello stabilimento di Goes (Paesi Bassi) – precedentemente di CSM Ingredients – da parte del Gruppo Italcanditi. Sarà quindi l'occasione ideale per presentare l'ampia gamma di soluzioni che il brand offre oggi per rispondere alle esigenze dei settori della pasticceria, dello yogurt e del gelato. Sarà inoltre un momento topico per il brand come parte integrante dell'Ingredient-Tech Platform, vista la partecipazione congiunta di Vitalfood by Italcanditi, CSM Ingredients e HIFOOD presso lo stand 3.1C10, Padiglione 3.1.

Oltre a raccontare le caratteristiche distintive di Vitalfood – tra cui innovazione, agilità, servizio al cliente, ampiezza di soluzioni e affidabilità – l'azienda si focalizzerà in particolare su tre novità di prodotto: la Collezione Creme, le Soluzioni Gelato e la Collezione Yogurt 2024/25.

Al FIE verrà presentata la **Collezione Creme, una gamma di creme idrate, versatili e di alta qualità, con 12 nuovi gusti** sviluppati specificatamente per i produttori **di croissanteria congelata**. Le dodici creme – suddivise nelle 4 categorie vegane, fonti di proteine, con inclusioni di frutta semicandita e con inclusioni golose - si contraddistinguono per le loro caratteristiche di stabilità e durata. Merita una menzione particolare **la crema proteica al cioccolato che andrà ad arricchire il Croissant Proteico, tra i protagonisti al FIE** in quanto perfetto esempio dell'efficacia delle sinergie all'interno dell'Ingredient-Tech Platform. Il Croissant Proteico, infatti, unisce in un unico prodotto le proteine vegetali testurizzate PROTEIOS di HIFOOD, i mix proteici di CSM Ingredients per prodotti da forno e la deliziosa crema proteica al cioccolato di Vitalfood.

Le innovative **Soluzioni Gelato di Vitalfood**, invece, consentono di elevare la qualità dei prodotti, coniugando tradizione con innovazione e offrendo esperienze sensoriali inedite. Tra le diverse soluzioni, troviamo: i **preparati a base di frutta**, realizzati con frutta di qualità, intera o a pezzi; le **creme pronte all'uso**, lisce o con inclusioni, in diverse varianti, tra cui le opzioni a basso contenuto di zucchero, ad alto contenuto proteico o vegane; e le **inclusioni di frutta semi-candita**, ottenute grazie ad un processo di

# COMUNICATO STAMPA

canditura lento a bassa temperatura, che preserva il colore, il sapore e la consistenza della frutta fresca anche nel congelato.

Al FIE 2024, Vitalfood presenterà anche una selezione della nuova **Taste Collection 2024/25**, una collezione dedicata **al mondo dello yogurt**, sia classico che plant-based. Quest'anno la Collezione esplora il tema del Tempo grazie alla ricerca condotta in sinergia con lo spin-out dell'**Università Ca' Foscari di Venezia, Strategy Innovation. Attraverso i 12 gusti proposti** - ciascuno dei quali interpreta una sfumatura del concetto di pausa attraverso abbinamenti di sapori tradizionali con ingredienti più inusuali come popcorn, pepe di Sichuan o shiro miso - Vitalfood si rende ambasciatore di un approccio più consapevole e responsabile al consumo, poiché l'atto di rallentare implica una transizione verso stili di vita più sostenibili.

Food Ingredients Europe 2024, infine, sarà anche l'occasione per riscoprire **Fruffi, una gamma di farciture che si distingue non solo per l'elevato contenuto di frutta ad alta integrità (fino al 90%) ma anche per la particolare e ottima texture** derivante dalla presenza di frutta in pezzi. Perfetta per decorare, guarnire, farcire o rivestire, Fruffi è la soluzione ideale per torte classiche o moderne, mousse e gelati alla frutta.

## Vitalfood by Italcanditi

Dal 1963, Italcanditi utilizza le migliori materie prime per realizzare ingredienti per l'industria dolciaria, dello yogurt e del gelato. Nel 2024, Italcanditi ha integrato il suo know-how con le capacità di CSM Ingredients nel settore delle preparazioni a base di frutta e delle creme idrate, unendo gli stabilimenti produttivi di Pedrengo (Italia) e Goes (Paesi Bassi) sotto il brand Vitalfood.

Oggi, Vitalfood si pone come partner di riferimento sia per le industrie che per gli artigiani per quanto concerne la fornitura di preparazioni a base di frutta, creme idrate, glasse, frutta candita e semicandita e marron glacé.

Oggi, insieme a CSM Ingredients, HIFOOD, Comprital e Rubicone, Vitalfood by 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.

## Contatti

### Vitalfood by Italcanditi

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)