

COMPRITAL FESTEGGIA 40 ANNI E PRESENTA LE SUE NOVITÀ AL SIGEP

L'azienda leader nell'innovazione degli ingredienti per gelateria e pasticceria sarà presente al SIGEP per svelare le sue ultime proposte e festeggiare due importanti anniversari

Tante le novità presentate allo Stand 100 del Padiglione C7, come la nuova Base Frutta Dolce Asporto, il progetto Pasticceria Veloce e la Pasta Nocciola Anniversario de La Preferita

Milano, 17 gennaio 2025 – **Comprital** – azienda di riferimento per l'innovazione nel mercato degli ingredienti per gelateria e pasticceria, parte del Gruppo Italcanditi – parteciperà al SIGEP (Rimini, 18-22 gennaio, stand 100 padiglione C7) per presentare le principali novità di prodotto e per festeggiare due importanti anniversari che cadono proprio nel 2025: i 40 anni di Comprital e i 70 anni de La Preferita.

Dopo aver chiuso un 2024 ricco di lanci di successo, tra cui la nuova linea Pure Vegan – che ha ampliato la gamma di basi vegane – e le due innovative basi gelato Dolce Asporto (base bianca e base cioccolato), Comprital si affaccia al 2025 con lo stesso obiettivo degli anni precedenti: rispondere alle esigenze di un mercato in continua evoluzione, mettendo al centro innovazione, qualità e versatilità.

“Ogni anno, il SIGEP rappresenta una preziosa vetrina per Comprital: ci consente non solo di presentare le nostre novità di prodotto ma anche di incontrare clienti e partner da tutto il mondo” ha dichiarato Adriano Bert, Consigliere Delegato di Comprital. “L'appuntamento di quest'anno avrà poi un significato ancora più speciale, dato che nel 2025 festeggiamo sia il 40esimo anniversario di Comprital sia il 70esimo de La Preferita, brand acquisito nel 2016. Tra le novità di prodotto vediamo quindi un ampliamento della proposta per i segmenti di maggiore tendenza tra cui l'asporto, il vegano e il lactose-free, gamme capaci di coniugare praticità e qualità, e una proposta dedicata alla celebrazione dei 70 anni di storia, tradizione e passione de La Preferita attraverso uno dei gusti più iconici della gelateria artigianale italiana: la nocciola”.

Tra le numerose novità che Comprital presenterà al SIGEP spiccano in particolare tre nuove proposte:

- **La Base Frutta Dolce Asporto:** dopo il successo delle prime due basi Dolce Asporto lanciate lo scorso anno, Comprital ha sviluppato una terza base per la realizzazione di gelato alla frutta particolarmente adatto all'asporto. Lavorabile a temperatura ambiente e adatta alla realizzazione di dolci da asporto perfettamente glassabili e resistenti allo scioglimento, la nuova base è ideale per essere aromatizzata con frutta fresca, paste e puree di frutta. Si tratta di una soluzione perfetta per le gelaterie che vogliono ampliare il business e destagionalizzare la propria proposta.

- **Il progetto “Pasticceria Veloce”:** in un settore caratterizzato da tempi sempre più serrati, è fondamentale trovare un equilibrio tra rapidità e qualità. Pensato per semplificare il lavoro quotidiano e risparmiare tempo e costi, il progetto Pasticceria Veloce racchiude in un’unica cornice tutti i prodotti per pasticceria Comprital caratterizzati da versatilità, praticità e semplicità di utilizzo, insieme con pratici consigli e ricette di ispirazione. Alle sei basi della linea Pasticceria Veloce – Base Crema Pasticciera, Base Crema al Mascarpone, Base Meringa, Base Dessert, Base Gelée + 4, Base Gelée - 18 – è infatti stato affiancato un ricettario realizzato grazie alla collaborazione del pasticcere Riccardo Magni, che racchiude proposte innovative, concrete e facilmente replicabili.
- **La Nocciola Anniversario de La Preferita:** in occasione dei 70 anni di storia de La Preferita, nasce Nocciola Anniversario, una pasta grezza e scura prodotta con nocciole piemontesi accuratamente selezionate. La nuova referenza celebra la tradizione italiana attraverso un processo artigianale che pone al centro la qualità e la cura del dettaglio: le nocciole vengono essiccate lentamente al sole e girate manualmente con gesti tramandati di generazione in generazione. Dopo due giorni di essiccazione, le nocciole sono sottoposte a una tostatura rapida, progettata per preservare al meglio le loro caratteristiche organolettiche.

La partecipazione di Comprital al SIGEP 2025 non sarà soltanto un’occasione per presentare le ultime innovazioni al mercato, ma anche un momento significativo per riaffermare l’impegno dell’azienda nel creare soluzioni all’avanguardia, capaci di anticipare le esigenze di un settore in continua evoluzione. Un impegno che prosegue da 40 anni, tra passione, ricerca e crescita costante, e che ha permesso all’azienda di affermarsi come leader di settore. Con una presenza in oltre 60 Paesi e più di 35 linee di prodotto, Comprital oggi è sinonimo di eccellenza e innovazione. Questo risultato è il frutto del lavoro di un team di Ricerca e Sviluppo all’avanguardia e di tecnologie produttive avanzate, che le consentono di portare il proprio know-how e la qualità italiana in tutto il mondo.

Innovazione e tradizione rimangono il cuore pulsante della visione aziendale: preservare e rispettare la tradizione, facendola evolvere attraverso l’innovazione, per ispirare e supportare i professionisti di ogni parte del globo. Con lo stesso entusiasmo che l’ha contraddistinta sin dal primo giorno, Comprital è pronta a scrivere i prossimi capitoli della sua storia, mantenendo lo sguardo sempre rivolto al futuro.

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, Vitalfood by Italcanditi e Rubicone, Comprital oggi 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

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