

IUBILAEUM 2025: CSM INGREDIENTS PRESENTA UNA GAMMA DI SOLUZIONI PER REALIZZARE PRODOTTI DA FORNO DEDICATI AL GIUBILEO

L'azienda leader nella ricerca e produzione di ingredienti alimentari dedica un'offerta unica di prodotti al Giubileo 2025, all'insegna della tradizione e della condivisione

3 febbraio 2025 – **CSM Ingredients dedica un progetto speciale al Giubileo 2025, con l'obiettivo di celebrarne al meglio il significato di condivisione.** Attraverso una gamma dedicata di soluzioni per prodotti da forno, l'azienda intende offrire a pasticceri e panettieri tutti gli strumenti per celebrare questo momento storico, consentendo loro di offrire ai clienti un'esperienza sensoriale che parla di valori universali come **inclusione, accoglienza, tradizione e artigianalità.**

Il progetto nasce dalla profonda convinzione che gli stessi valori promossi dal Giubileo possano essere presenti ogni giorno in tavola e condivisi da tutti i membri della famiglia. Come spiegato da **Mirco Corrado, General Manager Italia del gruppo CSM Ingredients:** *“Con il Progetto Iubilaeum 2025, desideriamo fornire a panettieri e pasticceri in tutta Italia non solo gli ingredienti ma anche l'ispirazione per proporre prodotti da forno che consentano di assaporare l'atmosfera e i contenuti valoriali che si vivono quest'anno. Grazie al lavoro di ricerca e di sviluppo dei nostri Mastri Fornai, abbiamo così realizzato delle ricette sia dolci che salate capaci di coniugare i sapori della tradizione con ingredienti di altissima qualità, come la frutta semicandita e i cereali antichi. Queste ricette, inoltre, saranno in via esclusiva coronate dal prestigioso e iconico logo giubilare.”*

Tre sono le proposte del Progetto Iubilaeum 2025 di CSM Ingredients dedicate alla riscoperta della vera tradizione artigiana:

- **Il Lievitato Dolce Abbraccio:** Un impasto lievitato arricchito con albicocche semicandite e gocce di cioccolato fondente. La sua forma circolare è stata pensata per richiamare l'abbraccio, simbolo di unione e accoglienza. Decorato con granella di zucchero e cioccolato, il Dolce Abbraccio è identificato dal logo giubilare, un segno tangibile dei valori di questo evento.
- **Il Plum Cake Giubilare:** Disponibile in due varianti – vaniglia o cacao – è un impasto lievitato dalla forma rettangolare decorato con crumble e frutta semicandita. La “Dolce Carezza alla Vaniglia” è arricchita con morbide albicocche semicandite e crumble al cacao; mentre la “Dolce Carezza al Cacao” è impreziosita con cacao e frutti rossi, oltre ad uno strato di crumble croccante alla vaniglia. Entrambi i Cake sono identificati dal logo giubilare.

- **Il Pan del Giubileo:** Un pane fresco, disponibile in tre versioni: con farina bianca, farine scure o cereali antichi. Ogni variante è decorata con un'ostia riportante il logo giubilare e proposta in tre forme simboliche:
 - **Condivisione:** Una forma spezzabile, per evocare l'unità attorno alla tavola.
 - **Accoglienza:** Una forma che richiama l'abbraccio, simbolo di inclusione.
 - **Pregghiera:** Una forma che ricorda mani intrecciate, segno di spiritualità e raccoglimento.

Attraverso queste creazioni e la fornitura di tutti gli ingredienti necessari per la loro realizzazione, CSM Ingredients intende celebrare il Giubileo come occasione di inclusività e dialogo, promuovendo un'idea di cibo come elemento centrale nel favorire la condivisione e i momenti di unione.

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

Contatti

CSM Ingredients group

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

