

### CSM INGREDIENTS LANCIA EGG 'N EASY PLUS: LA NUOVA FRONTIERA PER LA RIDUZIONE DELLE UOVA NEI PRODOTTI DA FORNO

*Egg 'n Easy Plus, la soluzione più avanzata della gamma Egg 'n Easy, rappresenta un'alternativa alle uova efficiente, di alta qualità e sostenibile per impasti lievitati e paste battute. Permette di ridurre le uova fino al 100% nelle brioche e fino al 50% in torte e muffin.*

2 aprile 2025 – Il gruppo **CSM Ingredients** presenta **Egg 'n Easy Plus, una soluzione avanzata per la riduzione delle uova in torte, muffin e brioche**. L'ultima aggiunta alla gamma Egg 'n Easy si distingue per la sua flessibilità, efficienza e capacità di ridurre i costi, garantendo al contempo elevate prestazioni e qualità.

In un settore bakery caratterizzato dal continuo aumento dei prezzi e da difficoltà di approvvigionamento delle uova – a causa sia di focolai di influenza aviaria che della crescente domanda globale – cresce parallelamente la richiesta di trovare alternative affidabili che non compromettano la qualità dei prodotti finiti. Negli ultimi anni, il gruppo CSM Ingredients ha investito significativamente in Ricerca e Innovazione per affrontare questa sfida, dando vita a **Egg 'n Easy**, una gamma dedicata alla riduzione delle uova che mette a sistema le competenze di CSM Ingredients nei prodotti da forno e l'esperienza di HIFOOD nell'ambito delle soluzioni plant-based.

L'ultima novità della gamma, **Egg 'n Easy Plus**, è una **soluzione in polvere a base vegetale completamente personalizzabile**.

Questa innovazione consente di **sostituire fino al 100% delle uova utilizzate nelle brioche** – che solitamente ne contengono tra il 5% e il 15% – riducendo significativamente i costi di produzione senza alterare la consistenza e la lavorabilità dell'impasto. Nelle brioche, la sostituzione delle uova da allevamento all'aperto con Egg 'n Easy Plus **può portare fino ad un 55% di riduzione nei costi**.

La nuova formulazione può essere usata anche nella preparazione di **torte e muffin con una riduzione dell'uovo fino al 50%**. Anche in questi casi, la soluzione consente di mantenere un'ottima consistenza e morbidezza negli impasti, e un ottimo sapore nei prodotti finiti.

**Egg 'n Easy Plus** contiene proteine del grano ed enzimi per una migliore struttura dell'impasto, nonché fibre vegetali e sorbitolo per un'ottima consistenza e una maggiore freschezza nel tempo. Consente quindi di ottenere prodotti da forno con una morbidezza simile alla versione contenente uova. La soluzione è disponibile anche in versione completamente clean label.

Egg 'n Easy Plus rappresenta la formulazione più avanzata della **gamma Egg 'n Easy**, un sistema di soluzioni adatto a numerose applicazioni, tra cui pan di spagna, muffin, torte, waffle, pancake, pasta frolla e brioche.

Maggiori informazioni sono disponibili su: [csmingredients.com/industrysolutions/en\\_en/homepage](https://csmingredients.com/industrysolutions/en_en/homepage)

Il lancio di Egg 'n Easy Plus riflette l'impegno del gruppo CSM Ingredients nel segmento delle **Value Added Solutions**, un approccio strategico orientato allo sviluppo di ingredienti innovativi capaci di migliorare le proprietà nutrizionali, le prestazioni tecniche e le caratteristiche sensoriali dei prodotti alimentari. Un impegno che mira a contribuire concretamente sia al benessere umano che alla sostenibilità ambientale.

### 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, 3 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](https://www.csmingredients.com)

### Contatti

#### Gruppo CSM Ingredients

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)

