

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

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

Contatti

Gruppo CSM Ingredients

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

