

L'AÇAI INCONTRA IL MADE IN ITALY: PRODOTTI RUBICONE LANCIA DUE NUOVI GUSTI PER GELATO E BEVANDE

Dalla continua ricerca di soluzioni innovative nasce una doppia proposta a base di Açai, vegan e gluten free, per rispondere alle nuove tendenze del food coniugando il piacere del gusto alla facilità d'uso.

Bertinoro (FC), 5 maggio 2025 – **Prodotti Rubicone**, storica azienda italiana che dal 1959 produce ingredienti per gelaterie e pasticcerie, esportandoli in oltre 84 Paesi nel mondo, **presenta tra le novità 2025 due nuovi prodotti a base di Açai: la pasta concentrata Top Fruit Açai e la polvere Soft Açai**. Entrambe le referenze, 100% Made in Italy, rispondono all'interesse crescente per ingredienti naturali, ricchi di proprietà benefiche e dal gusto esotico.

L'Açai – bacca originaria del Brasile, apprezzata per il sapore che ricorda il mirtillo e per i suoi benefici anti-aging e detox, tanto da essere considerata un superfood – incontra così il mondo del gelato e delle bevande grazie a due formulazioni pensate per soddisfare le diverse esigenze di laboratori, gelaterie artigianali e soft.

Top Fruit Açai è una pasta concentrata pronta all'uso, con un'elevata percentuale di purea di frutta: bastano pochi passaggi e l'aggiunta d'acqua per ottenere un gelato in vaschetta, un soft ice cream, una granita, uno smoothie o un milkshake dal gusto intenso e naturale. Il prodotto è vegan, gluten free e valorizza tutte le proprietà nutrizionali del frutto.

Soft Açai è invece la versione in polvere, anch'essa pronta all'uso, ideale per la produzione di gelato in vaschetta, soft ice cream, smoothie e milkshake, in grado di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del frutto. Anche questa versione è vegan e gluten free.

"Da sempre, in Prodotti Rubicone monitoriamo attentamente le tendenze di consumo e ci impegniamo ad offrire ai nostri partner soluzioni in grado di soddisfare le ultime evoluzioni del mercato. Negli ultimi anni, in particolare, ci siamo focalizzati su ingredienti funzionali, formulazioni clean label ed esperienze di gusto distintive, senza trascurare ovviamente la praticità di utilizzo delle nostre soluzioni. Top Fruit Açai e Soft Açai sono le ultime espressioni di questo nostro approccio distintivo alla ricerca e sviluppo. Non potevano infatti mancare, nel nostro portafoglio, dei prodotti in grado di valorizzare l'açai, l'ultimo trend del momento a livello globale" – dichiara **Alessandro Cioccolini, Amministratore Delegato di Prodotti Rubicone**.



Grazie a questi nuovi lanci, Prodotti Rubicone continua a rafforzare la propria posizione come partner di fiducia per gelatieri e pasticceri in tutto il mondo, grazie al lavoro del **reparto di Ricerca e Sviluppo** che si impegna costantemente per migliorare i prodotti esistenti e svilupparne di nuovi in base a necessità e trend del mercato alimentare.

Prodotti Rubicone

Nata nel 1959 in provincia di Cesena come piccola azienda dedicata alla produzione del gelato artigianale, Prodotti Rubicone si afferma presto come uno dei punti di riferimento italiani nel settore del gelato, diventando una tra le prime aziende a ideare le Basi per Gelato Artigianale e a metterle in commercio. Entrata nel Gruppo Italcanditi nel 2019, oggi Rubicone offre una linea completa di ingredienti, con 570 prodotti per gelaterie e pasticcerie, da quelli tradizionali alle formulazioni più innovative – come le linee Vegan, Gluten Free, Hi-Pro e Sugar Free – esportando in 84 paesi nel mondo. Una crescita frutto dell'impegno costante e degli investimenti in ricerca e formazione, in particolare con le attività del Gelato College, una scuola che offre corsi di gelato e di pasticceria e panificazione basati sulla pratica diretta in laboratorio. Insieme a CSM Ingredients, HIFOOD, Vitalfood by Italcanditi e Comprital, Prodotti Rubicone 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: prodottirubicone.com

CONTATTI

Prodotti Rubicone / Ingredient-Tech Platform

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

