

CSM INGREDIENTS E HIFOOD LANCIANO LA NUOVA GAMMA SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO PER PRODOTTI DA FORNO E PASTA FRESCA

La nuova gamma – che mette a sistema le competenze di CSM Ingredients nel bakery e la decennale esperienza di HIFOOD nel gluten-free – presenta soluzioni innovative pensate per garantire gusto, prestazioni tecniche e semplicità d'uso.

Crema, 14 maggio 2025 – **HIFOOD** – realtà specializzata nella ricerca, sviluppo e produzione di ingredienti di origine naturale – e **CSM Ingredients** – multinazionale con un'esperienza centenaria nello sviluppo di soluzioni per l'industria alimentare – **hanno congiuntamente sviluppato una nuova gamma di soluzioni senza glutine e senza lattosio** per la realizzazione di prodotti da forno e pasta fresca dal massimo gusto e con eccellenti performance tecniche. La nuova **gamma HI-GF** – che sarà commercializzata in Italia attraverso i marchi principali di CSM Ingredients: Braims, Masterline e Agivega – debutta in occasione della Settimana Nazionale della Celiachia, sottolineando l'impegno del gruppo CSM Ingredients nel fornire soluzioni all'avanguardia ad aziende e artigiani per soddisfare le aspettative di tutti i consumatori, compresi coloro che soffrono di allergie o intolleranze alimentari.

Secondo i dati aggiornati del Ministero della Salute, in Italia si contano quasi 300.000 celiaci diagnosticati, mentre circa 400.000 persone sono ancora in attesa di una diagnosi. Accanto a chi soffre di celiachia, cresce anche il numero di consumatori che sceglie prodotti gluten-free per motivi di salute o per scelte personali. Questa evoluzione delle abitudini alimentari si riflette anche sui numeri di mercato: **oggi il comparto gluten-free in Italia vale circa 400 milioni di euro**, con pane, prodotti da forno e pasta fresca che rappresentano oltre il 35% del valore complessivo.

La gamma HI-GF nasce proprio per rispondere a queste esigenze, come spiegato da **Mirco Corrado, General Manager Italia del gruppo CSM Ingredients**: *"HI-GF è il frutto della sinergia e del lavoro di squadra dei team di ricerca, sviluppo e applicazione di HIFOOD e CSM Ingredients. La nuova linea, infatti, unisce il know-how tecnologico di HIFOOD nel mondo "free-from" con la solida esperienza di CSM Ingredients nel settore bakery. Il risultato? Soluzioni concrete per realizzare con facilità prodotti da forno sia dolci che salati e pasta fresca senza glutine e senza lattosio dall'aspetto, consistenza e gusto all'altezza delle migliori versioni convenzionali"*.



COMUNICATO STAMPA

La gamma comprende diverse soluzioni: **HI-GF BREAD & MORE**, ideale per la realizzazione di panificati dolci e salati come panini, baguette, grissini, cracker, pizza, pinsa, focaccia, piadine, bigné, frolle, biscotti e pancake; **HI-GF CAKE & MUFFIN**, formulato per garantire sviluppo, volume e struttura nell'elaborazione di muffin e torte morbide; **HI-GF SPONGE CAKE**, sviluppato per ottenere pan di spagna e rollè leggeri, soffici e ben aerati; e infine **HI-GF FRESH PASTA**, studiato per la produzione di pasta fresca come tagliatelle, tagliolini, pappardelle, tortellini e agnolotti, assicurando elasticità e alta lavorabilità dell'impasto.

Tutte le referenze della gamma HI-GF sono **prive di glutine e lattosio**, consentendo così di rispondere alle esigenze anche di chi soffre di intolleranze multiple. **Grazie all'utilizzo di fibre e ingredienti tecnologicamente avanzati**, inoltre, tutte e quattro le soluzioni sono prive di **frumento senza glutine o amido di frumento deglutinato**.

Per maggiori informazioni: glutenfree.hifood.it

Contatti

CSM Ingredients group

Cristiana Ballarini, Marketing Director Value-Added Solutions, cristiana.ballarini@csmingredients.com

Silvia Assirelli, Head of Corporate Communication, 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

