

NEXTURE DEBUTTA A FI EUROPE 2025: IL GRUPPO DI INGREDIENTISTICA PRESENTA LE SUE INNOVAZIONI PER UN FUTURO ALIMENTARE MIGLIORE

A Parigi, Nexture presenterà un percorso articolato attorno a tre aree strategiche — Better for You, Better for the Planet e Superb Eating Experiences — offrendo una panoramica completa dell'impegno del gruppo nel sostenere l'evoluzione del settore alimentare.

20 novembre 2025 – **Fi Europe 2025 segnerà il debutto globale di Nexture**, la holding che valorizza il patrimonio industriale, le capacità "ingredient-tech" e il know-how innovativo dei gruppi CSM Ingredients e Italcanditi, e che ha – di recente – annunciato l'acquisizione di Frulact.

Allo stand #72G18, Nexture offrirà una panoramica completa delle ultime frontiere degli ingredienti attraverso un percorso integrato e cross-settoriale articolato in tre aree strategiche: **Better for You, Better for the Planet e Superb Eating Experiences.**

Better For You

Nexture propone soluzioni pensate per **migliorare il profilo nutrizionale degli alimenti, garantendo al contempo gusto e performance senza compromessi.** L'arricchimento proteico riveste un ruolo centrale: le proteine testurizzate **Proteios** di HIFOOD sono ideali per aumentare il contenuto proteico nei prodotti da forno e nelle alternative plant-based; **i mix ad alto contenuto proteico** di CSM Ingredients consentono di arricchire pane e altri prodotti da forno; mentre **le creme proteiche pronte all'uso** di Vitalfood combinano golosità e valori nutrizionali migliorati nelle applicazioni di pasticceria più raffinata. L'attenzione al miglioramento nutrizionale riguarda anche la riduzione del contenuto di zuccheri e grassi, con una nuova generazione di **confetture alla frutta senza zuccheri aggiunti e di frutta semicandita con solo fibre solubili** (ricca in fibre e meno calorica) sviluppate da Vitalfood, oltre all'emulsione vegetale a ridotto contenuto di grassi **SlimBAKE** di CSM Ingredients, che consente la produzione di prodotti laminati con un apporto calorico inferiore rispetto alle ricette standard.



Better for the Planet

L'impegno di Nexture si concentra anche sullo sviluppo di soluzioni in grado di ridurre l'impatto ambientale degli ingredienti lungo l'intera catena del valore, contribuendo al tempo stesso a rafforzare la resilienza dell'ecosistema alimentare. In questo contesto, **la sostituzione e riduzione dell'uovo restano una priorità: Veganeez** di HIFOOD è un sistema completamente vegetale per la produzione a freddo di salse e dressing vegani; la gamma **Egg 'n Easy** di CSM Ingredients consente di ridurre significativamente il contenuto di uova nei prodotti da forno – fino al 50% in muffin e cake, e fino al 100% nelle brioche – mantenendo qualità e performance; mentre **Magic Glaze** rappresenta un'alternativa senza uova, di origine completamente vegetale e di alta qualità per la spennellatura, che garantisce una doratura ottimale e un'etichetta pulita.

Nexture dedicherà inoltre uno spazio alle **soluzioni alternative al cacao**. CSM Ingredients presenterà **Nuaré**, la nuova gamma di alternative a base di carruba, che garantisce una fornitura affidabile, ottime performance nei prodotti da forno e nel gelato, e nuove possibilità creative grazie alle sue qualità visive e sensoriali. Vitalfood by Italcanditi arricchirà quest'area con **creme alternative al cacao e topping innovativi sostituti del caffè**. Proposte che rispondono alla crescente volatilità delle catene di fornitura, offrendo opzioni con un'impronta ambientale ridotta.

Superb Eating Experiences

La terza area sarà dedicata alla dimensione sensoriale del cibo e al ruolo chiave delle soluzioni a valore aggiunto nel migliorare sia le performance sia l'esperienza di consumo.

Vitalfood by Italcanditi presenterà le sue soluzioni a base di frutta ad alta integrità, dalla gamma Fruffi – preparazioni con pezzi di frutta intera – alle confetture 100% frutta, fino agli iconici marron glacé interi. Prodotti pensati per garantire autenticità di gusto e ricchezza di texture nelle applicazioni bakery, pastry e dessert. L'offerta include anche un'ampia **gamma di creme idrate**, gustose e versatili, disponibili anche in versione vegana, oltre all'anteprima della **Taste Collection 2025/2026 di Vitalfood**, una collezione dedicata allo yogurt, sia classico che plant-based. L'edizione di quest'anno si basa sull'idea che la diversità alimentare sia multidimensionale e si esprima attraverso macro-cluster e prospettive complementari che influenzano le preferenze di gusto contemporanee.

CSM Ingredients, infine, presenterà **Tiger Granulat, un'evoluzione in polvere del rinomato Tiger Paste**: una soluzione decorativa pronta all'uso che conferisce una finitura saporita e una crosta extra croccante a pane e prodotti salati da forno, come baguette, focacce o pretzel.



MAGGIORI INFORMAZIONI

Nexture è la holding italiana che unisce due eccellenze del settore degli ingredienti alimentari: il Gruppo **CSM Ingredients** e il Gruppo **Italcanditi**, entrambe indirettamente partecipate da una società di investimento gestita in maniera indipendente affiliata di **Investindustrial**. Con sede a Milano, Nexture nasce come gruppo integrato globale specializzato nello sviluppo e nella produzione di ingredienti alimentari di alta qualità e soluzioni ad alto valore aggiunto. Nexture include marchi di riferimento come **CSM Ingredients**, **HIFOOD**, **Vitalfood by Italcanditi**, **Comprital** e **Prodotti Rubicone**, realtà riconosciute a livello internazionale per l'eccellenza delle loro soluzioni e la capacità di anticipare i trend di consumo. Al 31 marzo 2025, Nexture è presente in oltre **120 Paesi**, con **13 stabilimenti produttivi**, **10 centri di ricerca e innovazione** e **più di 2.000 dipendenti**. Grazie a una visione strategica condivisa, radici industriali solide e un'identità globale, Nexture si propone come **partner di riferimento per i principali attori del settore alimentare**, unendo tradizione, tecnologia, sostenibilità e capillarità per affrontare le sfide di un mercato in continua evoluzione.

Per maggiori informazioni, visita: www.nexture.com

CONTATTI

Nexture

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

