

IL GRUPPO CSM INGREDIENTS LANCIA NUARÉ, UNA GAMMA DI ALTERNATIVE AL CACAO CHE APRE NUOVE POSSIBILITÀ CREATIVE NEL BAKERY E NEL GELATO

La nuova gamma di soluzioni a base di carruba di CSM Ingredients offre un'alternativa al cacao che assicura una maggiore stabilità dei costi, versatilità e sostenibilità, oltre a essere altamente personalizzabile in base alle esigenze dei clienti e dei processi produttivi.

13 novembre 2025 – **CSM Ingredients** – società del gruppo Nexture – **lancia Nuaré, la nuova gamma a base di carruba** pensata per offrire alternative al cacao capaci di liberare un potenziale creativo ancora inespresso nelle formulazioni di prodotti da forno e gelato, rispondendo al contempo alle preoccupazioni legate alla volatilità del mercato e alla crescente domanda di soluzioni sostenibili. La gamma Nuaré sarà presentata ufficialmente a **Food Ingredients Europe 2025 a Parigi** – dal 2 al 4 dicembre 2025 – dove CSM Ingredients parteciperà insieme a HIFOOD e Vitalfood by Italcanditi presso lo stand di Nexture (stand #72G18).

Con i prezzi del cacao che hanno raggiunto livelli senza precedenti a causa della scarsità di approvvigionamento e delle sfide legate al cambiamento climatico, i produttori alimentari sono sempre più alla ricerca di alternative affidabili e resilienti. La gamma Nuaré di CSM Ingredients risponde a questa esigenza, offrendo un sistema di ingredienti naturale e plant-based che garantisce prevedibilità dei costi e continuità di fornitura, oltre a nuove possibilità creative grazie alle sue caratteristiche visive e sensoriali uniche.

Soluzioni sviluppate per eccellere in ogni applicazione

La gamma Nuaré è stata sviluppata per garantire prestazioni eccellenti e massima versatilità in diverse categorie, sia in ambito industriale che artigianale. Ogni formulazione è progettata per integrarsi facilmente nei processi esistenti, assicurando flessibilità, scalabilità ed efficienza nei costi.

Inoltre, la gamma può essere personalizzata per offrire soluzioni su misura in base alle esigenze dei clienti, grazie alle competenze artigianali uniche di CSM Ingredients e alle sue linee produttive interne. Le applicazioni attuali includono:

- **Coating per torte:** garantiscono brillantezza e colore uniformi, senza fenomeni di ingrigimento o bloom superficiale, mantenendo una superficie stabile anche durante i cicli di congelamento e scongelamento.

- **Coating per gelato:** ottimizzati per viscosità e adesione, assicurano una finitura liscia e lucida.
- **Mix per bakery scuri:** ideali per muffin e torte, offrono tonalità bruno-caramello e una performance affidabile in cottura.
- **Farciture per pasticceria:** con una consistenza cremosa e piacevolmente ricca, restando al contempo indipendenti dalle fluttuazioni nella fornitura di cacao.

La carruba: naturalmente sostenibile e ricca di potenziale

La carruba, ingrediente principale della gamma Nuaré, deriva dal frutto dell'albero di carruba, una specie resistente alla siccità e originaria del Mediterraneo. Richiede input agricoli minimi, favorisce la biodiversità e presenta **un'impronta di carbonio naturalmente ridotta**, rappresentando così una materia prima sostenibile e affidabile.

Una volta essiccato e macinato, il frutto della carruba produce una polvere naturalmente dolce simile al cioccolato, con note di caramello e un caldo colore bruno. Sul piano visivo e sensoriale, la carruba consente di ottenere una gamma di tonalità dorate, nocciolate e bruno-caramello – sfumature non raggiungibili con il cacao tradizionale. Questo la rende ideale per applicazioni bakery, pasticceria, gelateria e confetteria in cui gusto e appeal visivo svolgono un ruolo decisivo.

Nuaré: espressione della visione Nexture, in anteprima a Food Ingredients Europe 2025

Food Ingredients Europe sarà il palcoscenico ideale per presentare la visione e l'ambizione di Nexture: guidare l'evoluzione del settore alimentare e rispondere alle sfide globali del settore food combinando tradizione industriale, innovazione tecnologica e sostenibilità. Nuaré incarna pienamente questa visione dimostrando come l'innovazione negli ingredienti possa coniugare indulgence, resilienza delle filiere e avanzamento degli obiettivi di sostenibilità.

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 1.300 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 Nexture, piattaforma integrata per l'innovazione e la produzione di ingredienti alimentari di alta qualità.

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