

## IL GRUPPO CSM INGREDIENTS DEBUTTA A MARCA 2026

*In fiera l'offerta integrata che unisce l'expertise di CSM Ingredients nel bakery e pastry con l'approccio innovativo di HIFOOD, con focus su arricchimento proteico, riduzione di uova e cacao e freschezza prolungata*

12 gennaio 2026 – **Il gruppo CSM Ingredients – realtà che vede operare insieme CSM Ingredients e HIFOOD, entrambe società di Nexture** – parteciperà per la prima volta a Marca by BolognaFiere & ADM, l'Associazione della Distribuzione Moderna, che si terrà il 14 e 15 gennaio 2026 presso BolognaFiere.

La presenza a Marca rappresenta un passaggio strategico per il gruppo, che porterà all'attenzione dei principali player dell'industria il proprio approccio **ingredient-tech e un portafoglio di soluzioni innovative nate dalla sinergia tra l'ampia expertise di CSM Ingredients nel Bakery e l'approccio innovativo di HIFOOD.**

Il gruppo presenterà anche il suo approccio orientato alla co-creazione, concepito per supportare industria e retailer lungo tutto il processo di sviluppo, dall'ideazione al prodotto finito, grazie a soluzioni su misura che rafforzano il valore delle ricette e il posizionamento sul mercato.

*"La spinta continua verso ricerca ed innovazione, unita alla profonda conoscenza tecnica, ci pone oggi come partner strategici dell'industria alimentare e del retailer. Lo studio attento e costante delle tendenze ci permette di anticipare i bisogni del consumatore finale e di sviluppare soluzioni applicabili in tutte le principali categorie del mercato per noi rilevanti: pastry, bakery, ready meals, dressing, plant-based e molto altro. Ma sempre tenendo fede al principio cardine di non cercare compromessi sul gusto. Partecipare per la prima volta alla fiera della marca commerciale ci darà l'opportunità di dialogare e interagire direttamente con i player più importanti del mercato, costruendo relazioni dirette con chi crea il prodotto e con chi lo distribuisce. Vi aspettiamo per scoprire esperienze gustative uniche e soluzioni che anticipano il domani"* – ha dichiarato **Mirco Corrado, General Manager di CSM Ingredients Italia.**

All'interno dello stand – (A7/B8- Pad. 16) - CSM Ingredients e HIFOOD presenteranno una proposta articolata attorno a tre grandi aree tematiche, che riflettono le principali direttrici di innovazione del gruppo e le esigenze oggi più rilevanti per l'industria alimentare e la marca commerciale: dall'attenzione all'impatto ambientale degli ingredienti, alla risposta ai bisogni nutrizionali e sensoriali del consumatore finale, fino alle performance tecnologiche e industriali del prodotto.

Un primo focus sarà dedicato **all'arricchimento in proteine di origine vegetale**, ambito in cui il gruppo ha sviluppato soluzioni avanzate capaci di coniugare valore nutrizionale, funzionalità tecnologica e risultato finale in termini di texture e gusto. Le proteine vegetali testurizzate **Proteios** di HIFOOD rappresentano una risposta efficace per incrementare il contenuto proteico di prodotti da forno e alternative plant-based, mantenendo struttura e piacevolezza al palato. A queste si affiancano i **mix ad alto contenuto proteico di CSM Ingredients**, studiati per arricchire il pane e i suoi sostitutivi, pensati per rispondere alla crescente domanda di alimenti con un profilo più nutriente senza compromessi sul gusto.

Ampio spazio sarà poi riservato alle soluzioni per **la riduzione e la sostituzione di uova e cacao**, in linea con l'impegno di tutto il gruppo CSM Ingredients nello sviluppo di ingredienti che contribuiscano a ridurre l'impatto ambientale lungo l'intera catena del valore e a rafforzare la resilienza dell'ecosistema alimentare. Nello specifico, la riduzione dell'uovo rappresenta una priorità strategica: **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 elevate performance qualitative; mentre **Magic Glaze** è un'alternativa senza uova completamente vegetale per la doratura uniforme dei prodotti da forno, un aspetto più invitante e un'etichetta pulita. Un approccio che trova conferma anche sotto il profilo ambientale: Egg 'n Easy è stato infatti recentemente oggetto di una valutazione dell'impronta di carbonio basata su dati verificati, che ne ha evidenziato un impatto nettamente inferiore rispetto all'uovo liquido convenzionale.

Marca 2026 sarà anche l'occasione per presentare per la prima volta in Italia le **soluzioni alternative al cacao**, attraverso **Nuaré**, la nuova gamma a base di carruba di CSM Ingredients, realizzata per garantire una fornitura qualitativamente costante e affidabile nel tempo, ottime prestazioni applicative in bakery e gelato e nuove opportunità creative grazie alle sue qualità visive e sensoriali.

Il terzo ambito di approfondimento riguarderà infine le **soluzioni per garantire morbidezza e freschezza prolungata, un tema centrale per il settore bakery**. Il Gruppo CSM Ingredients presenterà **Hi-Shield di HIFOOD**, una gamma di polveri di origine naturale studiata per aiutare i produttori alimentari a stabilizzare il gusto e mantenere la freschezza nel tempo, contrastando il deterioramento sensoriale e la crescita microbica e contribuendo così a ridurre sprechi e resi.

Con la partecipazione a Marca 2026, il Gruppo CSM Ingredients conferma il proprio ruolo di partner ingredient-tech in grado di offrire ai propri clienti soluzioni concrete e scalabili capaci di unire innovazione, qualità sensoriale e sostenibilità lungo tutta la filiera.

## 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, Prodotti Rubicone, il gruppo CSM Ingredients fa parte di Nexture, piattaforma integrata per l'innovazione e la produzione di ingredienti alimentari di alta qualità e soluzioni ad alto valore aggiunto.

Per maggiori informazioni: [www.csmingredients.com](http://www.csmingredients.com)

## Contatti

### Gruppo CSM Ingredients

Silvia Assirelli, Head of Corporate Communication, e-mail: [silvia.assirelli@csmingredients.com](mailto:silvia.assirelli@csmingredients.com)

### Ad Hoc Communication Advisors

Sara Mastrorocco, Mob: +39 335 1415590 – e-mail: [sara.mastrorocco@ahca.it](mailto:sara.mastrorocco@ahca.it)

Ivan Barbieri, Mob: +39 335 1415581 – e-mail: [ivan.barbieri@ahca.it](mailto:ivan.barbieri@ahca.it)

Maria Lucia Boi, Mob: +39 342 6523390 – e-mail: [marialucia.boi@ahca.it](mailto:marialucia.boi@ahca.it)