

CROCCANTE, ESOTICO, INNOVATIVO: PRODOTTI RUBICONE RIDEFINISCE L'ESPERIENZA GELATO A SIGEP E GULFOOD 2026

Nuove texture croccanti, sapori esotici e soluzioni ready-to-use: l'innovazione Made in Italy di Prodotti Rubicone conquista le principali fiere di settore con nuove linee di topping, coperture e preparati per dessert, nonché nuovi gusti, tra cui il mango verde e il caramello salato flaky.

Bertinoro (FC), 15 gennaio 2026 – **Prodotti Rubicone**, azienda italiana che dal 1959 produce ingredienti per gelaterie e pasticcerie esportandoli in oltre 84 Paesi nel mondo, oggi parte di **Nexture** - piattaforma integrata per l'innovazione e la produzione di ingredienti alimentari di alta qualità e soluzioni ad alto valore aggiunto – presenta in questi giorni le sue novità per il 2026 a due delle principali fiere di settore: al **Sigep (Rimini, 16–20 gennaio)** e a **Gulfood (Dubai, 26-30 gennaio)**.

A **Sigep**, Prodotti Rubicone è presente presso lo **Stand 086 Padiglione C1**. A **Gulfood**, l'azienda sarà presente con **due spazi espositivi**: il primo allo **Stand A1-40 Padiglione 1**, il secondo presso lo **Stand Z2-J4, Padiglione Za'abeel Hall 2**.

In entrambe le occasioni, Prodotti Rubicone presenta nuove soluzioni per gelateria, soft ice-cream, frozen yogurt e dessert, e in particolare tre nuove linee pensate per ampliare l'esperienza sensoriale dei consumatori e la creatività dei professionisti:

- **LINEA TOPPING CAKE** – Salse in bottiglia con inclusione di pan di Spagna, ideali per decorare gelati, soft ice-cream, frozen yogurt e dessert al cucchiaino.
- **LINEA READY DESSERT** – Prodotti in polvere pronti all'uso per la preparazione di mousse in granitore, caratterizzati da facilità d'impiego e ottima resa.
- **LINEA STRACCIATELLE** – Coperture aromatizzate disponibili in numerosi gusti che induriscono con il freddo, garantendo un effetto croccante e nuove possibilità estetiche e di gusto.

Accanto alle nuove linee, Prodotti Rubicone propone nuove soluzioni per andare incontro alle tendenze più recenti, come **Ready Green Mango**, una base completa in polvere pronta all'uso per gelato o soft ice-cream al gusto di mango verde, un sapore popolare e molto apprezzato soprattutto nei mercati asiatici e del Middle East. Tra le principali novità anche la **Copertura Caramello Salty Flakes**, una copertura aromatizzata al caramello salato arricchita da fiocchi di sale e granella di caramello, capace di combinare dolce e salato in un'esperienza croccante e gourmet, pensata per chi cerca effetti sensoriali unici e inaspettati. Un posto d'onore, inoltre, sarà riservato alle referenze **a base di Açai: la pasta**



GELATO & PASTRY EST. 1959

concentrata Top Fruit Açai e la polvere Soft Açai, entrambe referenze 100% Made in Italy, vegane e senza glutine, che rispondono all'interesse crescente da parte dei consumatori per ingredienti naturali, ricchi di proprietà benefiche e dal gusto esotico.

Prodotti Rubicone continua così a rafforzare la propria posizione come partner di fiducia per gelatieri e pasticceri in tutto il mondo, grazie all'impegno del **reparto di Ricerca e Sviluppo** nel migliorare i prodotti esistenti e svilupparne di nuovi in base a necessità e trend di mercato.

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 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: prodottirubicone.com

CONTATTI

Prodotti Rubicone / Nexture

Silvia Assirelli, Head of Corporate Communication, silvia.assirelli@nexture.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



GELATO & PASTRY EST. 1959