



INNOVATIVI, HEALTHY E FREE FROM: I PRODOTTI BIOLOGICI DI PROBIOS SALGONO SUL PALCOSCENICO INTERNAZIONALE DI BIOFACH

L'azienda pioniera nel biologico certificato dal 1978 partecipa alla fiera tedesca leader mondiale per gli alimenti biologici

Biofach, Norimberga, 14 - 17 febbraio 2023. Si sta per alzare il sipario sulla 34ma edizione di Biofach, il salone leader mondiale per il comparto biologico che si tiene a Norimberga, nel cuore della Germania. Un appuntamento di rilevanza internazionale dove **Probios**, l'azienda toscana che dal 1978 detta i trend di mercato nel mondo del bio certificato, è pronta a portare in scena i prodotti più innovativi che caratterizzano la sua ampia offerta. Presente all'estero in 50 Paesi, compresa la Germania, parteciperà con la sua consociata Probios Deutschland, nata nel 2005 per presidiare il mercato europeo, nonché i Paesi del Nord Europa ai primi posti per il consumo di prodotti biologici.

Le novità free from e rich in scandiranno gli spazi espositivi dello stand di Probios (Pad. 7, Stand 7-175): 70 metri quadrati suddivisi in 4 sezioni, dedicate ognuna alle linee più performanti prodotte con ricette di alto profilo nutrizionale disegnate sulle esigenze di benessere e salute dei consumatori. Si parte dalle ultime referenze della linea **senza zuccheri aggiunti** con la linea di biscotti, le composte a base di sola frutta, i cornflakes e le nuove Granole bio, ultima novità a base di eritritolo biologico, dolcificante naturale ricavato dal mais fermentato con 0 calorie. Una linea di prodotti dedicati in particolar modo alla colazione, destinata a crescere progressivamente nei prossimi anni.

Le vendite di prodotti a dolcificazione naturale di Probios, che rappresentano il segmento tra i più performanti per l'azienda, sono aumentate del 15% rispetto alle performance del comparto, cresciuto del 10,4% (fonte: Osservatorio immagino, dati 2022).

“Ci siamo specializzati nei nuovi claim free from come il “senza glutine”, il “senza zuccheri aggiunti”, e il “lactose free”, facendo sempre convivere gusto e aspetto salutistico, spiega **Renato Calabrese**, direttore generale Probios. “Una scelta strategica che rende la nostra offerta esclusiva e che vogliamo condividere con i mercati internazionali, dove prevediamo di estendere la nostra presenza passando dal 25% al 40% entro il 2025. La nostra expertise, negli anni ci ha permesso di sviluppare un grado di innovazione molto alto grazie al quale ci differenziamo dagli altri brand del settore, partendo dal nostro vantaggio competitivo di base, il made in Italy: da oltre 40 anni portiamo sulla tavola dei consumatori prodotti di alta qualità, prediligendo materie prime italiane”.

Nello stand saranno presenti anche due aziende partner di Probios con le loro novità plant-based: **il Nutrimento**, realtà toscana specializzata nella produzione di prodotti biologici certificati ispirati alle migliori ricette mediterranee per produrre sughi, salse, pesti e patè vegetali. E **Vegeatal**, partner locale specializzato nella produzione di alimenti vegani e senza glutine, ottime alternative alla tradizione casearia e salumiera.

Allo stand saranno presenti anche le proposte **gluten free** sviluppate con formulazioni che rispondono ai più differenti stili alimentari. Tra queste la linea Bis-free, ricetta innovativa declinata in 6 referenze differenti, a base di farina integrale italiana, di avena e grano saraceno. Parliamo di biscotti vegan, senza lattosio, proteine del latte, senza uova e mutuabili dal Sistema Sanitario Nazionale. Sempre gluten free sono l'Aperi-stick sfizioso appetizer salato dedicato al rito dell'aperitivo e i nuovi Crackers di avena, snack sfizioso e croccante da gustare in qualsiasi momento della giornata o come sostituti del pane durante i pasti.

Al centro dell'offerta anche i prodotti biologici frutto dell'eccellenza made in Italy, riuniti nella sezione **Gusto italiano**, come gli innovativi prodotti conservieri certificati nickel free: la Passata di pomodoro rosso e giallo, i

Datterini interi rossi e gialli al naturale e i Pomodorini interi in passata, tutti realizzati con pomodoro biologico 100% italiano coltivato in campo, frutto di una severissima selezione alla base. Prodotti come questo e altre specialità della tradizione mediterranea si potranno assaggiare allo stand grazie alle occasioni di tasting organizzate allo stand durante i giorni della manifestazione.

La quarta sezione è dedicata al mondo **protein e rich in** ed è caratterizzata da prodotti healthy ad alto contenuto salutistico, come il primo **Keto bread biologico**, pane con il 65% in meno di carboidrati rispetto alla media dei pani morbidi a fette, disponibile con semi o nella versione alla barbabietola. Adatto sia a chi ha deciso di intraprendere una dieta chetogenica, sia a chi non vuole rinunciare alla bontà del pane controllando calorie e salute, è prodotto con farina di tapioca e disponibile nella confezione “apri e gusta” e, oltre a essere low carb, il nuovo pane confezionato è anche senza glutine

Per il loro contenuto innovativo e salutistico, il primo **keto bread biologico**, insieme alle nuove **Granole bio senza zuccheri aggiunti** e i **Bis-free** ripieni con crema di vaniglia, saranno inseriti all'interno del Novelty stand, la vetrina di Biofach che espone le referenze più innovative a livello mondiale.

Probios

Probios, azienda leader in Italia nella distribuzione degli alimenti biologici, ha sede a Calenzano, a pochi chilometri da Firenze ed è presente in 47 paesi nel mondo. Da oltre 40 anni propone la coltivazione di materie prime nel rispetto dell'uomo e della natura e da molti anni si dedica alla creazione e commercializzazione di linee di prodotti adatti a chi deve seguire specifici regimi alimentari, con un'attenta selezione degli ingredienti coltivati prevalentemente in Italia. In oltre 40 anni di esperienza nel settore, l'azienda ha affiancato alla ricerca e selezione delle materie prime biologiche di alta qualità anche l'attenzione all'equilibrio e all'originalità delle ricette. Il risultato ottenuto assieme alla vasta gamma d'offerta, garantisce ai propri consumatori prodotti bilanciati, in grado di soddisfare i palati più esigenti.

Ufficio Stampa – DAG Communication | [Website](#) | [LinkedIn](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)

Sara Gugliotta | sgugliotta@dagcom.com | 339 8179632
Fenia Caraccio | fcarraccio@dagcom.com | 351 9625315



[Probios.it](https://www.probios.it)



[Probios](https://www.facebook.com/probios)



[@Probios1978](https://www.instagram.com/probios1978)



shop.probios.it



[@Probios](https://twitter.com/probios)