



La proposta di Pasqua Probios: gusto, innovazione e solidarietà

Senza glutine, vegan e senza zuccheri: per la Pasqua 2022 l'azienda toscana rinnova la propria selezione di prodotti biologici all'avanguardia e riconferma il proprio impegno a sostegno di progetti etici e solidali

La scelta di investire nella ricerca di materie prime biologiche d'eccellenza e nello sviluppo di ricette free from sempre più innovative rappresenta anche a Pasqua il marchio di fabbrica di **Probios**, azienda toscana leader nel mercato del bio.

La filosofia alla base dell'azienda è proporre prodotti gustosi e di qualità, rigorosamente biologici, anche per chi segue specifici regimi alimentari: il free from è infatti il suo fiore all'occhiello e la **Ricerca & Sviluppo** il reparto più dinamico e impegnato a mettere a punto ricette innovative sempre più all'avanguardia, con uno sguardo attento al comparto free from e salutistico.

Non sarà quindi un problema festeggiare la Pasqua all'insegna di sapori tradizionali ma in completa sicurezza, per coloro che escludono il glutine dalla propria dieta: la **Colomba senza glutine**, in versione **classica o con gocce di cioccolato**, new entry 2022, stupisce per il proprio impasto soffice e fragrante e l'inconfondibile profumo tipico dei dolci lievitati. La ricetta, senza olio di palma, è mutuabile da Sistema Sanitario Nazionale.

Anche i **Dolci Pasqua Vegan**, pensati per chi vuole festeggiare nel rispetto di ogni forma di vita, nascono su ispirazione della tradizione. La linea Vegan, sempre amatissima, comprende il Dolce Pasqua Vegan in versione classica, con frutti rossi, farcito con crema al cioccolato o con farro e gocce di cioccolato. Realizzati con lievito madre a pasta acida e a lenta lievitazione, sono garantiti senza latte, senza burro e senza uova, disponibili in formato da 650g.

La scelta di utilizzare la pasta madre è legata alla volontà di tramandare una manualità antica e gesti tipici di una volta, come quelli dei mastri pasticceri: la "pasta madre" utilizzata per la lievitazione dei dolci pasquali Probios viene mantenuta attiva dai maestri fornai dal 1932! Il lievito madre a pasta acida è anche il segreto della morbidezza dei dolci di Pasqua tradizionali Probios: la **Colomba Antica Tradizione** con arancia candita e quella al gusto **Pere e Cioccolato**.

Anche quest'anno non può mancare il **Dolce Pasqua senza zuccheri aggiunti** arricchito con gocce di cioccolato, perfetto chi vuole ridurre l'assunzione di zuccheri nella propria alimentazione, senza rinunciare al dolce delle feste. Infatti, è dolcificato con eritritolo biologico, un ingrediente completamente naturale estratto dal mais.

L'offerta di Pasqua si completa naturalmente con le uova di cioccolato, disponibili sia nella versione tradizionale con pregiato cacao bio proveniente dal commercio equo (**Uovo di cioccolato al latte**, **Uovo di cioccolato fondente con granella di nocciola** e **Uovo di cioccolato al latte con granella di nocciola**), sia nella versione vegan (**Uovo con bevanda di soia**, **Uovo fondente**, **Uovo bianco con bevanda di soia**). Tutte sono garantite

senza glutine e confezionate in incarto smaltibile nella raccolta della carta.

A conferma del suo impegno nel promuovere un approccio solidale e cruelty-free, anche quest'anno Probios rinnova il suo sostegno alle attività dell'associazione **Essere Animali**, Onlus impegnata nella sensibilizzazione alla tutela di ogni forma di vita, con il progetto **Cambia Pasqua**. L'iniziativa sarà promossa grazie ad un flyer illustrativo e ad un simpatico sticker inseriti dentro ogni ordine effettuato sull'e-commerce dell'azienda toscana. Sarà inoltre possibile contribuire alla causa di Essere Animali acquistando il Dolce Pasqua Vegan Probios attraverso il loro sito: il ricavato della vendita sarà infatti devoluto totalmente a sostegno della Onlus.

Infine, quest'anno Probios sceglie di sostenere **Oasi Dynamo**, un'area di conservazione naturalistica affiliata WWF in Toscana, e i suoi progetti di tutela ambientale, proponendo due uova di cioccolato (Fondente 70% e Gianduia) a marchio Oasi Dynamo, bio e senza glutine: l'intero profitto della vendita sostiene la conservazione naturalistica dell'Oasi.

Contatti per la stampa:

Trefoloni e Associati

Marta Franceschini: marta@trefolonieassociati.com - m: +39 347 7241216

Dante Trefoloni: dante@trefolonieassociati.com - m: +39 +39 339 3964334