

IL NATALE PIÙ CONSAPEVOLE E GUSTOSO È FIRMATO PROBIOS: ARRIVA IL NUOVO PANDOLCE VEGAN, L'ALTERNATIVA 100% VEGETALE AL PANDORO

L'azienda toscana arricchisce la linea di dolci natalizi con una nuova proposta della gamma Vegan, che unisce l'alta qualità della sua ricetta a scelte consapevoli, nel rispetto di ogni esigenza alimentare.

Calenzano (Fi), 13 novembre 2025. Il Natale si avvicina e... Probios, leader toscano punto di riferimento nell'alimentazione salutistica dal 1978, celebra le festività arricchendosi di una nuova irresistibile novità vegan. È in arrivo il nuovo Pandolce Natale Vegan, un lievitato ricco e profumato pensato per celebrare le feste con gusto e attenzione al benessere. Preparato con lievito madre a pasta acida, che dona all'impasto una consistenza soffice e fragrante, è naturalmente privo di lattosio, burro e uova, dolcificato con lo sciroppo d'agave e realizzato senza olio di palma. Un'ottima scelta 100% vegetale, ideale come alternativa al pandoro.

La novità del Pandolce va ad ampliare la linea **Vegan Probios**, che offre già un'ampia varietà di dolci natalizi capaci di rispondere alle più diverse esigenze alimentari: dal **Dolce Natale** di frumento, alle versioni arricchite con gocce di cioccolato fondente, frutti rossi o farro semplice, fino ai formati da 300g con farro e gocce di cioccolato o con uvetta. Accanto al nuovo Pandolce, Probios propone anche un'altra new entry raffinata e dal tocco gourmet: il **Dolce Natale Vegan con gocce di cioccolato fondente e arancia candita**, perfetta per chi ama il contrasto tra la freschezza agrumata e la golosità del cioccolato. Tutti i prodotti sono biologici e naturalmente privi di lattosio, per garantire un'esperienza di gusto autentica e adatta a ogni esigenza alimentare.

Insieme alla linea vegan, Probios propone il **Dolce Natale Senza Zuccheri Aggiunti**, disponibile nella versione semplice o con gocce di cioccolato, ideale per chi segue un'alimentazione attenta all'apporto calorico. Per chi invece desidera acquistare prodotti gluten-free, non possono mancare i classici della tradizione reinterpretati in chiave free-from: il **Panettone** e il **Pandoro Probios**, soffici, profumati e realizzati con ingredienti 100% biologici.

Grazie a un'attività di **Ricerca & Sviluppo** costantemente orientata all'innovazione e al benessere olistico, il player più rappresentativo nel settore dell'healthy food continua ad ampliare la propria offerta natalizia con dolci realizzati con ingredienti selezionati, provenienti da filiere controllate e da processi produttivi a basso impatto ambientale, in linea con i principi della *clean label*, etichette trasparenti che indicano passaggi e processi di produzione coerenti con i requisiti di sostenibilità. L'obiettivo rimane quello di offrire prodotti capaci di soddisfare le esigenze dei consumatori più attenti, unendo la bontà della tradizione a ricette moderne e naturali.

Il Re delle feste in versione plant-based



Deliziarsi di bontà senza perdere il focus sulle scelte healthy, anche durante le festività, è possibile: parola della Linea Dolce Natale Vegan. Arriva il Pandolce Natale Vegan da 600g, un lievitato ricco e profumato, pensato per celebrare le feste con una scelta di acquisto plant-based, una vera e propria novità sul mercato realizzata grazie al lavoro del reparto ricerca e sviluppo dell'azienda. Si aggiunge inoltre una nuova e raffinata versione: il Dolce Natale Vegan con gocce di cioccolato e arancia candita da 500g, perfetta per chi ama i contrasti agrumati e golosi.







Prodotto naturalmente senza lattosio e realizzato con ingredienti di prima qualità, il Dolce Natale Vegan è già disponibile in quattro versioni gourmet da 500g: a base di frumento, frumento con gocce di cioccolato fondente, frumento con frutti rossi e infine a base di farro. Completano la linea due varianti da 300g, ideali per un piccolo pensiero o una dolce pausa: farro con gocce di cioccolato fondente o con uvetta. Ogni dolce è caratterizzato da una speciale base di lievito naturale a pasta acida, che rende l'impasto leggero e soffice, dolcificato con sciroppo d'agave e privo di olio di palma, per un piacere autentico e naturalmente buono.

Dolce Natale Senza Zuccheri Aggiunti: dolcezza naturale

Il dolce simbolo delle feste è anche disponibile nella versione senza zuccheri aggiunti, per chi desidera gustare tutta la magia del Natale in modo equilibrato, senza rinunciare al piacere del sapore. A lievitazione naturale, il **Dolce Natale senza zuccheri aggiunti** di Probios da **500g** è disponibile in due varianti: **con uvetta** o **con gocce di cioccolato**.







Pandoro e Panettone Probios: la tradizione in chiave Gluten Free

Per rendere le festività davvero indimenticabili, non possono mancare i grandi classici. Panettone e Pandoro senza glutine, soffici e dal profumo avvolgente con ingredienti 100% biologici e accuratamente selezionati. Il Pandoro senza glutine, disponibile nella confezione da 500g e nel pratico formato mini da 80g, è perfetto da gustare al naturale o accompagnato da una crema spalmabile per un tocco ancora più goloso. Per chi ama il simbolo natalizio per eccellenza, il Panettone Probios conquista ogni palato grazie alle sue due varianti: con uvetta e canditi o con gocce di cioccolato, entrambe proposte nel formato da 500g e nella versione mini da 70g. Mutuabili dal Sistema Sanitario Nazionale, il Pandoro e il Panettone Probios rappresentano una scelta di alta qualità, gusto autentico e attenzione al benessere in versione gluten free.

I prodotti di Natale Probios sono disponibili sul sito https://shop.probios.it e nei migliori negozi specializzati e supermercati.

Lista prodotti, pesi e prezzi di vendita consigliati:

- Pandolce Natele Vegan, confezione da 600g 18,99€
- Dolce Natale Vegan con uvetta, confezione da 300g 9,99€
- Dolce Natale Vegan di farro, confezione da 500g 13,99€



197

- Dolce Natale Vegan di farro con gocce di cioccolato, confezione 300g 9,99€
- Dolce Natale Vegan di frumento, confezione da 500g 13,99€
- Dolce Natale Vegan di frumento con frutti rossi, confezione da 500g 14,99€
- Dolce Natale Vegan di frumento con gocce di cioccolato, confezione da 500g − 14,99€
- Dolce Natale Vegan con gocce di cioccolato e arancia candita, confezione da 500g 14,99€
- Dolce Natale senza zuccheri con uvetta, confezione da 500g 18,29€
- Dolce Natale senza zuccheri con gocce di cioccolato, confezione da 500g 19,99€
- Panettone senza glutine con uvetta, confezione da 500g 19,99€
- Panettone senza glutine con gocce di cioccolato, confezione da 500g 21,99€
- Panettone senza glutine mini, confezione da 70g 3,99€
- Pandoro senza glutine, confezione da 500g 24,39€
- Pandoro mini senza glutine, confezione da 80g 3,99€

II Gruppo Probios - Nutrizione, Benessere e Sostenibilità

Probios, azienda leader in Italia nel biologico free from dal 1978, ha sede a Calenzano, a pochi chilometri da Firenze ed è presente in 47 paesi nel mondo. Da oltre 45 anni propone la coltivazione di materie prime nel rispetto dell'uomo e della natura e da molti anni si dedica alla creazione di linee di prodotti adatti a chi deve seguire specifici regimi alimentari, con un'attenta selezione degli ingredienti coltivati prevalentemente in Italia e da agricoltura biologica. Il vantaggio competitivo di Probios sta nell'attenzione all'equilibrio e all'originalità delle ricette alla base dei prodotti, che vantano un alto grado di innovazione grazie alla ricerca costante nel settore. Nascono così prodotti bilanciati, salutari e ricchi di gusto in grado di soddisfare i palati più esigenti. Da luglio 2024 Probios Group ha acquisito Baule Volante, Fior di Loto, La Finestra sul Cielo e ViviBio, prestigiosi marchi che hanno fatto la storia del biologico in Italia. Una scelta strategica importante che porta il Gruppo Probios, certificato B Corp™, nella direzione di creare un polo leader in Italia e in Europa nel settore dell'alimentazione salutistica, free-from e biologica.

Ufficio Stampa - DAG Communication | Website | Facebook | Instagram

Sara Gugliotta | sgugliotta@dagcom.com | 339 817 9632 Ilaria Sibella | isibella@dagcom.com | 391 105 7231 Angela Callipari | acallipari@dagcom.com | 347 366 4759









