



## PROBIOS ALLA FIERA BIOFACH 2019

*NORIMBERGA 13 - 16 FEBBRAIO, PADIGLIONE 7 - STAND 175.*

*L'azienda leader in Italia in prodotti biologici vegetariani e per intolleranze alimentari presenterà le sue novità al Biofach di Norimberga assieme alla sua società di produzione Il Nutrimento*

Probios, azienda italiana leader nella distribuzione di alimenti vegetariani e per intolleranze alimentari, sarà presente con uno stand di 63 mq a Biofach 2019, da trent'anni la fiera di settore per alimenti/prodotti biologici e naturali più importante al mondo, con oltre 3.000 espositori, circa 10.000 prodotti e 50.000 visitatori da 134 paesi.

Il Gruppo toscano occuperà uno spazio ben distinto assieme a Il Nutrimento, dal 2005 parte di Probios, azienda specializzata nella lavorazione di ortaggi biologici, che in fiera presenterà principalmente i prodotti per conto terzi.

In entrambi gli "stand" verranno organizzate degustazioni dei prodotti e verrà illustrato l'utilizzo dell'ampia gamma dei prodotti in cucina.

Sul palcoscenico delle novità sarà la nuova immagine dei prodotti a marca Probios, principalmente delle nuove creme biologiche spalmabili in tubetto, nella pratica confezione anti spreco in alluminio riciclabile: sette creme salate - Maionese di soia al naturale o con curcuma e zenzero, Senape, Crema di olive nere italiane, Crema di carciofi, Crema di canapa e basilico, Doppio concentrato di pomodoro italiano- e tre varianti dolci - nelle versioni Bianca con Latte, Fondente con Nocciole, con Latte e Nocciole - tutte prodotte da Il Nutrimento.

E proprio quest'ultima è stata grande fonte di orgoglio per Probios: la Crema in tubetto con Latte e Nocciole sarà infatti esposta al "Novelties Stand" per concorrere al premio Best New Product Award che verrà proclamato il 15 febbraio dalle 14.30 alle 15.30 nella Halle 8, stand 8-505.

Anche alla Crema in Tubetto Nocciole Fondente è dedicato uno spazio speciale nell'ambito del "World of Vegan", al padiglione 4 - stand 100: il 14 febbraio alle 16,00 un esponente aziendale si presterà a una Snap Talk, nell'ambito de "The Vegan Snacking", sul nuovo modo di preparare snack sani con Probios.

La Fiera inoltre sarà l'occasione per presentare anche le ultime novità di casa Probios: la pasta senza glutine multicereali, le ciambelline senza glutine al naturale o con gocce di cioccolato e le fette biscottate senza glutine.

Probios e Il Nutrimento

Biofach 2019 - Norimberga Messezentrum 1

13 - 16 febbraio, padiglione 7 - stand 175.



## **Probios**

*Probios*, con oltre 40 anni di storia, è leader nel settore dell'alimentazione vegetariana biologica. Commercializza con successo 835 prodotti biologici di cui 460 senza glutine, molte le referenze adatte ad altre intolleranze alimentari con milioni di referenze vendute ogni anno. *Probios* esporta in 45 differenti paesi in Europa e nel mondo.

Il suo successo è frutto della trasparenza e alla tracciabilità di tutti i suoi prodotti; i suoi partner eseguono un'accurata selezione dei metodi di coltivazione delle materie prime: scegliere biologico significa non cedere all'uso di diserbanti, antiparassitari, concimi chimici e di sintesi, di organismi geneticamente modificati e non aggiungere in ricetta conservanti, coloranti e aromi artificiali.

La *mission* è quella di trasmettere ai consumatori finali l'importanza della scelta alimentare come azione concreta per il miglioramento della salute e dell'ambiente: migliorare la vita dell'uomo e del pianeta, diffondendo una cultura vegetariana biologica che crei benessere, con gusto e qualità.

## **Il Nutrimento**

Dal 2005 parte del gruppo *Probios*, è un'azienda produttrice che dal 1990 lavora ortaggi biologici, preparati e conditi con cura per dare vita ai prodotti della tradizione italiana, con un metodo che unisce tradizione e tecnologia per preservarne la qualità nutrizionale ed organolettica. L'azienda sviluppa anche prodotti per conto terzi, utilizzando principalmente materie prime coltivate in Italia, assicurando una filiera corta, un impatto ambientale ridotto e la promozione dell'agricoltura biologica italiana.