

CEREALITALIA PRESENTA LO SNACK AL SAPORE DEI LEGUMI MURGIANI

Cerealitalia sbarca nel business degli snack salati. Grazie all'esperienza maturata nella lavorazione di materie prime della terra, l'azienda pugliese presenta "Nature Snack", un prodotto semplice ma innovativo, che unisce le qualità nutrizionali dei legumi, Lenticchia di Altamura IGP e Ceci della Murgia, a materie prime di qualità provenienti da filiera controllata. L'ambizioso progetto nasce dalla collaborazione di Cerealitalia con Terre di Altamura, azienda di riferimento per la valorizzazione del territorio, la produzione, la lavorazione, il confezionamento e la distribuzione di legumi. Cerealitalia "Nature Snack" Sapori Mediterranei è uno snack salato a base di legumi, non fritto, senza olio, fonte di proteine e senza aromi, realizzato con ingredienti selezionati che lo rendono un prodotto unico sul mercato. Sarà a breve disponibile nei bar e nei supermercati in confezioni da 70gr nelle varianti "Lenticchie" e "Ceci".



delle farine speciali, si può collocare anche il successo del gluten free che attraversa diverse categorie merceologiche. E a cui nuovi canali di vendita stanno dedicando sempre maggiore attenzione, come la grande distribuzione, il food service e i negozi specializzati. Oltre a diventare un

business appetibile per nuovi produttori. «Nonostante l'ingresso sul mercato di nuovi player che già da qualche anno popolano il comparto con nuovi prodotti e nuove linee dedicate, il nostro gruppo mantiene la leadership e si attesta primo

brand con una quota retail sul totale ambient e frozen del 22% a valore in gdo», dichiara **Luca Cesari, Head of Sales Italy di Dr Schär**, brand presente in 60 Paesi nel mondo. «Questo risultato – spiega – viene mantenuto attraverso una serie di attività rivolte al consumatore, come eventi sul territorio dedicati al nostro target, showcooking e degustazioni di prodotto, e confermato anche dagli Award che siamo riusciti ad ottenere nel 2018». Lo scorso anno ha rilanciato la Farina MixB, il preparato per pane e impasti, che garantisce una migliore lavorabilità dell'impasto e un'eccellente lievitazione.

Molino Andriani ha dedicato due novità della linea Felicia ai preparati senza glutine: quello per dolci, a base di farina di riso, fecola di patate e amido di mais, e quello

