

GLUTEN FREE, AL CIBUS I PRODOTTI INNOVATIVI DI MARTINO ROSSI

28 Marzo 2023



PARMA - MartinoRossi SpA partecipa a Cibus Connecting 2023 in programma a Fiere di Parma il 29 e 30 marzo. Fornitore di riferimento dell'industria alimentare, si rivolge al retail ed i professionisti dell'horeca con le farine, gli ingredienti funzionali e i prodotti plant-based senza glutine, allergeni e Ogm da cereali e legumi coltivati in filiera controllata 100% italiana, presentando al Cibus Connecting le ultime innovative novità di prodotto confezionato.

Lo spazio espositivo, allestito al Padiglione 6-Stand B028, rispecchia fedelmente l'impegno a 360° dell'Azienda nell'innovazione di processo e di prodotto finalizzata a intercettare e soddisfare sempre meglio le esigenze degli utilizzatori e i trend emergenti del mercato.

In massima evidenza nella vetrina parmense figura Beamy, brand rivolto esclusivamente al canale retail e vincitore del "Premio New Entry" dei Brands Award 2022 organizzati da Gdo

Week e Mark Up, che racchiude una proposta di sicuro interesse per un pubblico di consumatori aperto a nuove esperienze in cucina ed esigente sulle caratteristiche nutrizionali e di sostenibilità dei cibi. Gli innovativi mix secchi, a base di legumi, sono una pratica e gustosa alternativa alla carne per la preparazione di burger, polpette e ragù 100% vegetali. Tutti i prodotti Beamy sono senza glutine, senza soia e senza Ogm e presentano una lista ingredienti molto corta, di cui i principali sono legumi. Pronti in pochi minuti con la sola aggiunta di acqua e olio, i preparati Beamy non hanno nulla da invidiare alla carne, fornendo un apporto nutritivo equilibrato grazie alle proteine vegetali dei legumi. Inoltre, trattandosi di prodotti dry, si conservano per 24 mesi a temperatura ambiente.

I preparati plant-based alternativi alla carne sono proposti anche per il mondo del fuori casa nei formati da 300 e 250 g con la gamma MartinoRossi Professional, rivolta agli operatori dei canali horeca e ristorazione collettiva. I mix, oltre ad essere versatili e adatti a diverse preparazioni, sono realizzati senza aromi. Una caratteristica che offre un grande vantaggio agli operatori del settore: poter personalizzare a proprio piacimento il prodotto finale, abbracciando così i gusti di tutti i consumatori.

La linea, composta già da un assortimento abbastanza ampio con farine e granelle di legumi e farine di mais per polenta, è stata arricchita con nuove innovative referenze, come i Mix senza glutine specifici per realizzare pane, pizza e focaccia, per dolci e per pasta fresca.

Il Mix senza glutine per pane, pizza e focaccia è la miscela ideale per la preparazione di impasti lievitati gluten free. La sua caratteristica distintiva è la versatilità: con un unico impasto, infatti, è possibile realizzare più tipi di panificati, caratterizzati da un'ottima struttura e da una grande sofficità. Questo mix, inoltre, consente di ottenere in tempi rapidi un impasto dotato di ottima lavorabilità e di un alto livello di idratazione, a tutto beneficio della facilità d'impiego e delle rese.

Il Mix senza glutine per dolci, versatile e facile da usare, è la miscela ideale per la preparazione di dolci quali pan di Spagna, plumcake, muffin, pancake e waffle. Inoltre, è fonte di fibre e con avena certificata senza glutine. Il Mix senza glutine per pasta fresca permette di ottenere in tempi ridotti un impasto liscio che non ha nulla da invidiare per malleabilità ed elasticità alla pasta fresca tradizionale. L'impasto ottenuto, inoltre, presenta un livello di umidità tale da impedire che si secchi troppo rapidamente. Questa caratteristica concede più tempo per riutilizzare gli scarti di lavorazione, riducendo così gli sprechi e ottimizzando i costi.

La vetrina di Cibus Connecting offre spazio anche per la presentazione dei prodotti di due aziende giovani ed emergenti: Mais Corvino e Mr. Beans, supportate da MartinoRossi. Mais

Corvino è una delle varietà di mais più antiche del mondo, che risale al 3500 a.C. Questo “paleo-mais”, di cui MartinoRossi detiene l’esclusiva, è caratterizzato dal colore nero e dalla forma appuntita e allungata dei chicchi. La gamma Mais Corvino include diverse tipologie di prodotti tutti senza glutine, tra cui farina per polenta, diversi formati di pasta secca, frollini e gallette. Il marchio Mr.Beans, invece, racchiude una gamma di snack dolci e salati a base di legumi 100% Italiani provenienti dalle filiere controllate di MartinoRossi. Inoltre, sono ricchi di proteine e fibre e non contengono glutine. Gli snack Mr.Beans propongono un nuovo modo divertente, disinvolto e piacevole di consumare i legumi in qualsiasi occasione e sono ideali per tutte le età.