Gruppo Eurovo presenta interessanti novità

marchioeurovo-cover-056c50ee

Gruppo Eurovo, storica azienda di Imola, leader in Europa nella produzione e commercializzazione di uova e ovoprodotti, parteciperà alla 19° edizione di Cibus, il Salone Internazionale dell'Alimentazione che si terrà a Parma dal 7 al 10 maggio. La manifestazione rappresenta un punto di riferimento per l'agroalimentare italiano e una grande vetrina di visibilità internazionale. Nell'Anno dell'Italian Food, Cibus sarà, quindi, un'importante occasione per approfondire, attraverso incontri con i buyer, convegni e tavole rotonde, i temi di attualità in ambito Food and Retail e valorizzare le innovazioni del settore con un corner dedicato ai 100 prodotti più innovativi. Questa edizione conta 3.100 espositori presenti (100 in più rispetto all'edizione 2016), e si stima che possa richiamare 80.000 visitatori professionali, 2.500 top buyer e circa 1.300 giornalisti.

Eurovo parteciperà a Cibus per presentare le novità del 2018 dei brand le Naturelle e Nonna Anita sorprendendo i visitatori con uno spazio espositivo allestito come un vero e proprio supermercato, con scaffali, banco frigo e Market le Naturelle, da sempre il brand del Gruppo più dinamico e in costante crescita sarà presenterà le ultime novità.

LE NOVITÀ DEL BRAND LE NATURELLE
La grande innovazione di questa edizione su cui Eurovo punta sono gli ovoprodotti pastorizzati e confezionati nel nuovo formato in bottiglia da 250 g. Un formato innovativo, che si presta a un utilizzo senza sprechi da parte dei consumatori, sempre più attenti e consapevoli. Le bottigliette le Naturelle da 250 g si conservano in frigorifero e sono pronte all'uso, ideali per il consumo e la pasticceria domestica. Un'innovazione che ha permesso a queste referenze di essere premiate a marzo come "Prodotto Food 2018", e all'albume d'uovo da agricoltura biologica di essere selezionato tra i top 100 e sarà esposto nella gallery dell'Innovation Corner.

Gli ovoprodotti pastorizzati in bottiglia da 250 g che Eurovo porterà a Cibus:

· Tuorlo d'uovo da galline allevate a terra: 100% tuorlo d'uovo pastorizzato, senza additivi o conservanti. 250 g corrispondono a circa 13 tuorli.

· Misto d’uovo da galline allevate a terra: 100% uova intere sgusciate e pastorizzate, senza additivi o conservanti. 250 g corrispondono a circa 5 uova intere.

· Albume d’uovo da agricoltura biologica: 100% albume d’uovo pastorizzato, senza additivi o conservanti. 250 corrispondono a circa 8 albumi.

· Uova strapazzate, da galline allevate a terra: pronte da cuocere in padella, contengono già all’interno la panna. 250 g corrispondono a circa 2 porzioni.

L’altra novità con cui Eurovo partecipa è una referenza che ha vinto il premio “Eletto Prodotto dell’anno 2018”: le Naturelle Rustiche. Si tratta di uova fresche 100% italiane da allevamento a terra, deposte all’interno di una filiera dedicata e certificata, in cui non sono utilizzati antibiotici in nessuna fase produttiva e dove le galline sono alimentate con mangimi rigorosamente OGM-free, vegetali, senza olio di palma, farine e grassi di origine animale e privi di coloranti sintetici. Per una maggior garanzia nei confronti dei suoi consumatori, l’azienda ha voluto estendere i controlli e la selezione di fornitori e materie prime fin dalla produzione dei mangimi.

Della linea le Naturelle sarà presente in fiera anche Ovokit, e il duetto di uova sode.

LE NOVITÀ DEL BRAND NONNA ANITA

L’altro brand con cui Gruppo Eurovo partecipa a Cibus è il brand Nonna Anita, leader nel mercato gluten free per i prodotti da forno, topping, creme da guarnitura, bagne analcoliche, ausiliari spray, si presenta alla fiera con 4 nuovi prodotti, tutti erogabili dal SSN:

· Bignè Artigianali: vuoti da farcire, ideali sia per ricette dolci che salate, senza glutine, senza lattosio, senza lievito, senza grassi idrogenati, senza olio di palma e con uova da allevamento a terra già all’interno.

· Red Velvet: la ricetta, tipica della cucina del Sud degli Stati Uniti, è ormai famosa in tutto il mondo e il suo caratteristico colore rosso la rende una torta particolarmente adatta per le festività natalizie sia tal quale sia come “base” per ricettazioni più elaborate.

· Fette biscottate integrali in confezione da 200 g: contiene quattro comode porzioni da cinque fette. Sono prodotte con farina integrale e olio di riso integrale, per una pausa di benessere gluten-free.

· Pangrattato senza glutine in secchiello da 400g: vanta come plus specifico una “clean label”, ovvero presenta una lista ingredienti breve e priva di ingredienti artificiali.

«Per noi Cibus è un appuntamento fondamentale, sono ormai 20 anni che prendiamo parte a questa manifestazione: partecipare a una vetrina internazionale come questa ci consente di intercettare e raccogliere le richieste dei professionisti del settore e ci stimola a perfezionare i nostri prodotti in relazione alle esigenze di un mercato in costante evoluzione. Inoltre, la partecipazione è fondamentale per osservare e capire il mercato e la nostra posizione al suo interno. Il nostro Gruppo è sensibile alle richieste dei consumatori e amplia costantemente la propria offerta con referenze rispondenti alle esigenze del cliente, con una particolare attenzione anche alle dinamiche dei mercati. Il risultato è l'ampio assortimento e l'elevata qualità nel settore delle uova e degli ovoprodotti, attraverso la ricerca di prodotti innovativi», dichiara **Federico Lionello**, Direttore Commerciale e marketing di Gruppo Eurovo.

Dopo il grande successo registrato nelle scorse edizioni, anche quest'anno Eurovo presenta un ricco programma di eventi dedicati allo show cooking di alto livello. Presso lo stand andranno in scena l'eccellenza e la professionalità di Scuole e Maestri Pasticceri con cui l'azienda ha collaborazioni. Da non perdere gli show cooking, i momenti di formazione e le dimostrazioni organizzate in collaborazione con i migliori pasticceri italiani di calibro internazionale, come la pasticcera e decoratrice Eleonora Sdino o gli Chef della Boscolo Étoile. Tra gli ospiti, chef pasticceri di fama internazionale, Damiano Carrara e Sal De Riso.

Visitatori e operatori del settore potranno apprezzare presso lo stand G030 del padiglione 3 le dimostrazioni e le preparazioni che i pasticcieri creeranno con i prodotti del Gruppo Eurovo.