DOuMIX?, arrivano gli Squeeze No Added Sugar e il Syrup 100% Agave

20260117145538panoramicastandcasaoptimagroup

Otto linee di prodotto, in grado di fornire infinite possibilità, dalla colazione fino alla mixology serale, a tutti i baristi. DOuMIX?, marchio di Casa Optima, aggiunge alla propria gamma due nuove referenze che rispondono alla crescente domanda di naturalità, riduzione degli zuccheri e ingredienti di origine vegetale, offrendo massima libertà creativa a baristi e professionisti.

A Sigep 2026 (Pad C7 Stand 090 - 126) il brand anticonformista del Gruppo lancia infatti la nuova linea Squeeze 'No Added Sugar', unica sul mercato per l'assenza di zuccheri aggiunti, è pensata per il consumatore attento al benessere e alla salute, senza rinunciare al piacere del gusto. Ai tre premix ai gusti Mango, Maracuja e Strawberry lanciati nel 2025, si aggiungono Banana, Blood Orange e Sour Cherry: frutta selezionata, precedentemente lavorata con cura per preservarne gusto e proprietà. I premix senza zuccheri aggiunti di DOuMIX? offrono una base ricca di frutta e funzionale per chi cerca performance e autenticità nel bicchiere. Una proposta pensata per il mondo beverage, dove ogni dettaglio fa la differenza. Ideali per cocktail, mocktail e drink aromatizzati come spanish latte, tè o granite, si distinguono per la consistenza più fluida e per l'elevato contenuto di frutta, ben il 70%, rispetto alla gamma standard. Con questi nuovi gusti, la linea Squeeze raggiunge 28 referenze di premix, per sorprendere ogni giorno dell'anno! Anche il packaging è stato progettato per un utilizzo pratico e immediato: il collo della bottiglia, personalizzato con la frutta corrispondente, permette di riconoscere ogni gusto al primo sguardo.

Novità anche nella linea Syrup con Syrup 100% Agave. Dolcezza naturale e gusto bilanciato, senza rinunciare alla qualità: 100% agave, 0% compromessi, per professionisti che puntano all'eccellenza. Sono 31 in totale gli sciroppi di DOuMIX? Syrup, dal gusto intenso e perfettamente bilanciato, aggiungono un boost di piacere a ogni cocktail, mocktail, coffee specialty o cold specialty.

Per quanto riguarda le altre referenze di DOuMIX?, ci sono i Cordial: tre formule portentose a base di frutta e spezie, nei gusti Bergamot & Rosemary, Pineapple & Pink Pepper e Cranberry & Thyme,

pensate per sorprendere ogni palato. Il segreto per gustose bevande alla frutta tutto l’anno è Fruit Elixir, la linea di puree di frutta da mixare con acqua o latte, per ottenere smoothie e bevande dal sapore intenso e profumato. Stracciamix è il concept innovativo che rivoluziona il mondo smoothies e milkshake, rendendoli dei mangia e bevi dalla croccantezza unica e inaspettata. Protagonista è la linea Stracciatella con i gusti Dark Chocolate Flavour, White Chocolate Flavour, Strawberry e Mango. La linea DOuMIX? Sauce, con le sue salse di qualità superiore, è perfetta per realizzare mocha, milkshake, iced latte e molte altre creazioni. Infine, DOuMIX? Cream nasce per sorprendere con espressi gourmet, iced coffee, creme fredde, frozen e molto altro.

Casa Optima è presente al Sigep anche con gli altri suoi brand dedicati alla pasticceria e al gelato: MEC3, Giuso, Modecor, Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani, riuniti in un’area espositiva di quasi 2000 metri quadrati nel Padiglione C7 (Hall Ovest).

primo giorno di SIGEP WORLD 2026 per Casa Optima, il gruppo multibrand numero uno, a livello mondiale, del Gelato artigianale italiano, della Pasticceria d’eccellenza e del Bere miscelato. La realtà è presente all'evento con cinque brand - MEC3, Giuso, Modecor, Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani e DOuMIX? - riuniti in un’area espositiva di quasi 2000 metri quadrati nel Padiglione C7 (Hall Ovest).

La manifestazione a Rimini Fiera, riferimento per gli operatori del foodservice, è l'occasione per presentare tutte le novità di prodotto, pilastro strategico del business di Casa Optima: nel solo 2025 l'innovazione ha generato infatti ricavi per quasi 30 milioni di euro, rappresentando una quota record del fatturato complessivo, pari al 12%.

Le novità più significative presentate a SIGEP? Per il mondo del gelato, il gusto alla birra realizzato con Guinness ma anche quello al Cointreau e quello Millefoglie frutto della collaborazione con lo storico marchio Matilde Vicenzi. E poi ancora l'ampliamento di Profumi d’Italia con Profumo delle Alpi, l’inedito Abbraccio Siciliano e il co-marketing con Vicenzi che ha dato vita a gelato Grisbì. Quindi le novità in campo decorazione per la pasticceria d'eccellenza, con i Trasferelli per pan di Spagna e frolla, i DecorSticker edibili ed il nuovo foglio RevoPrint. Infine, in ambito beverage, la mixology che strizza l'occhio alle nuove tendenze di consumo, con gli Squeeze No Added Sugar e il Syrup 100% Agave.

A disposizione per ogni richiesta o necessità.

COMUNICATO STAMPA

CASA OPTIMA A SIGEP 2026

L’INNOVAZIONE COME MOTORE DI CRESCITA

Dal gelato alla birra Guinness a quello Millefoglie Matilde Vicenzi,

dai Profumi d’Italia alle decorazioni di nuova generazione come trasferelli e sticker, fino allo Syrup 100% Agave.

Ecco tutte le novità del Gruppo

San Clemente – Rimini, 16 gennaio 2026 – Casa Optima, gruppo leader mondiale nel settore del gelato artigianale, della pasticceria d’eccellenza e del bere miscelato, si presenta a SIGEP WORLD 2026, evento di riferimento per gli operatori del foodservice, portando un’offerta sempre più orientata all’innovazione. Un pilastro strategico, quello delle novità di prodotto, che nel solo 2025 ha generato ricavi per quasi 30 milioni di euro, e che si fonda su una pipeline di qualità, bilanciata tra gelateria, pasticceria, decorazione e beverage, oltre che su un presidio sempre più rilevante dei mercati internazionali. Un risultato non improvvisato, ma frutto di un percorso di crescita continua che ha portato oggi l’innovazione a rappresentare una quota record del fatturato complessivo del Gruppo, pari al 12%, più che raddoppiata rispetto al 2021 e destinata a crescere ulteriormente.

Un modello, quello del Gruppo presente in oltre 150 Paesi nel mondo, capace di trasformare i trend globali in soluzioni concrete per i professionisti.

Questa evoluzione continua si consolida e prende nuova forma a SIGEP WORLD 2026, dove Casa Optima è presente con cinque brand - MEC3, Giuso, Modecor, Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani e DOuMIX? - riuniti in un’area espositiva di quasi 2000 metri quadrati nel Padiglione C7 (Hall Ovest), dando vita ad un racconto unitario dell’innovazione capace di svilupparsi lungo tutta la filiera del gusto contemporaneo, superando i confini tradizionali tra categorie e favorendo un dialogo continuo tra gelateria, pasticceria, decorazione e beverage.

“Negli ultimi anni l’innovazione è passata da essere un’opportunità a rappresentare un pilastro strategico del nostro modello di crescita” sottolinea Matteo Sala, Chief Marketing Officer del Gruppo Casa Optima, “Non si tratta di singoli lanci, ma di un percorso strutturato basato su piattaforme di prodotto solide, sull’ascolto continuo dei mercati internazionali e sulle esigenze concrete degli artigiani. È così che trasformiamo i trend in valore reale, duraturo e condiviso, anticipando i cambiamenti del settore e costruendo una crescita fondata su visione, metodo e capacità di esecuzione. SIGEP 2026, come ogni anno, è il contesto ideale per raccontare e condividere questo nostro percorso”.

La proposta di Casa Optima si configura così come un ecosistema integrato di competenze, pensate per offrire ai professionisti soluzioni sempre più complete, coerenti e orientate alle nuove traiettorie del mercato.

In questo contesto, MEC3 interpreta i trend globali del gelato artigianale con una proposta ampia e trasversale che unisce sperimentazione, capacità industriale e visione internazionale. Dall'evoluzione del fenomeno Dubai Chocolate con Dubai Caramel Chocolate, alle nuove frontiere del gelato funzionale e wellness come l'Açaí Bowl, fino all'ingresso nel mondo del gelato alcolico con collaborazioni iconiche - tra cui il primo gelato alla birra realizzato con Guinness e il gelato al Cointreau - MEC3 conferma il proprio ruolo di anticipatore di tendenze. Accanto ai trend globali, trovano spazio anche le ispirazioni culturali della linea Oriental Tales, che nel 2026 si arricchisce con il Kulfi, gusto ispirato alla tradizione indiana, proprio in un'edizione di SIGEP WORLD - quella di quest'anno - che celebra l'India come Guest Country e rafforza il dialogo tra il gelato artigianale italiano ed un mercato in forte crescita come quello del Paese dei mille volti. Il percorso si completa con le licenze dedicate al mondo kids - come Pokémon e Paw Patrol - con una delle più ampie offerte vegane certificate del settore e con la celebrazione del 25° anniversario di Cookies The Original, il primo gusto gelato per gelateria artigianale a diventare un brand conosciuto e amato in tutti i Paesi.

Giuso rafforza il proprio ruolo di ponte tra gelateria e pasticceria, proseguendo sul doppio binario che unisce tradizione e contemporaneità. Le novità 2026 introducono soluzioni versatili e facilmente applicabili in pasticceria tradizionale e moderna, così come in gelateria, come Mini Crumble e la linea PannaGusto, affiancate dal consolidamento delle piattaforme di eccellenza con nuove estensioni di Amordifrutta e dal co-marketing con Matilde Vicenzi per il Kit Gelato Millefoglie. Un'innovazione che integra anche formulazioni plant based e un'attenzione crescente alla naturalità delle materie prime, rispondendo alle esigenze creative e operative dei professionisti. Da segnalare poi la nuova partnership con APEI - Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana, realtà presieduta dal Maestro Pasticcere Iginio Massari, attraverso la partecipazione a seminari tecnici e pubblici, a sostegno della formazione, della diffusione e della promozione della cultura dolciaria italiana.

Per Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani - la cui storia di successo non conosce sosta dall'anno di ingresso nel Gruppo Casa Optima avvenuto nel 2019 - l'innovazione si innesta nella grande tradizione dolciaria nazionale, con prodotti che celebrano qualità immutabili nel tempo, come la maestria nella selezione delle materie prime, l'artigianalità nel processo creativo e un'eleganza che si manifesta in ogni dettaglio. Le novità 2026 rafforzano le piattaforme di maggior successo con nuove interpretazioni iconiche - come l'ampliamento di Profumi d'Italia con Profumo delle Alpi, l'inedito Abbraccio Siciliano e il co-marketing con Vicenzi che ha dato vita a gelato Grisbì - affiancate da soluzioni tecniche e basi

anche vegane e “senza latte”, capaci di coniugare eccellenza ingredientistica, accessibilità e sostenibilità di filiera.

Modecor, dal canto proprio, porta avanti l’evoluzione del linguaggio della decorazione, trasformandola in una vera e propria firma creativa. I lanci unici sul mercato - dai Trasferelli per pan di Spagna e frolla ai DecorSticker edibili al nuovo foglio RevoPrint dalle molteplici funzionalità - coniugano estetica e praticità di utilizzo, mettendo al centro la tecnologia come elemento strategico per lo sviluppo di soluzioni innovative e ampliando in modo significativo le possibilità espressive di pasticceri e gelatieri. Prosegue inoltre la collaborazione con Thun, che porta in pasticceria decorazioni esclusive dedicate alle ricorrenze più amate come San Valentino, Matrimonio e Nascita/Battesimo, rendendo la decorazione un elemento sempre più centrale nell’esperienza del prodotto finito.