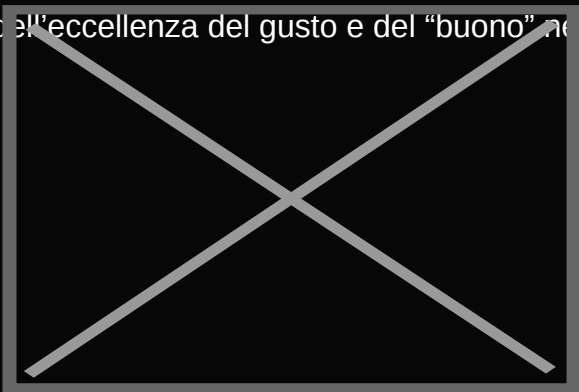


Arriva Synbiofood Cafè, catena di locali “probiotici”

synbiofood-cafe1-evidenza-b8d5e47b

Lo scorso 15 novembre è stato inaugurato il primo Synbiofood Cafè, caffè probiotico portabandiera del progetto Synbiofood, progetto centrato sul valore fondamentale del benessere e sull'equilibrio primario che un'adeguata alimentazione - sana, corretta e studiata nel dettaglio - può apportare al ritmo e alle dinamiche sempre più veloci e impegnative del life style moderno.

Un nuovo “food approach” tradotto concretamente nelle attività di Synbiofood S.r.L, società fondata da Andrea Cresci e Simone Biagioni con la missione principale del benessere fisico e personale, attraverso la promozione del concetto di educazione alimentare e dello “statement” per cui «se ciò che mangiamo fa bene al corpo e all'organismo ed è buono, allora sarà utile anche alla mente e all'armonia generale dell'individuo». L'idea è resa oggi concreta grazie al contributo scientifico fornito da Synbiotec - spin-off dell'Università di Camerino (UNICAM) e “hub” di ricerca e sperimentazione specializzato nello sviluppo e applicazione di probiotici in campo alimentare - e dalla società La Selezione di EO e le due Sorelle - da più di vent'anni specializzata nella selezione dei prodotti italiani dell'eccellenza del gusto e del “buono” nel segmento food & beverage.



Synbiofood progetta, produce e distribuisce una vasta

gamma di alimenti funzionali, ad alto contenuto di probiotici, necessari alla dieta quotidiana e in grado di assicurare benessere all'organismo attraverso il mantenimento dell'equilibrio della flora intestinale, il miglioramento delle funzioni intestinali e digestive, il rafforzamento delle difese immunitarie, la

riduzione dell'ipersensibilità stagionale e l'intensificazione dell'effetto antiossidante.

I principali probiotici Synbio® - sviluppati, identificati e brevettati da Synbiotec a livello europeo - sono il *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501® e il *Lactobacillus paracasi* IMC 502®, integrati all'interno di diverse linee di prodotti bio che spaziano dagli alimenti a base di latte e yogurt ai prodotti a base di cioccolato e frutta, incluse le spremute, i centrifugati, le marmellate, le confetture e i panini studiati sotto il profilo nutrizionale. Nel progetto Synbiofood è stata posta particolare attenzione alla ricerca delle eccellenze alimentari del Made in Italy: dal prosciutto crudo di Langhirano al Parmigiano Reggiano 36 mesi, dal tonno artigianale biologico siciliano a uno squisito salmone affumicato al naturale fino ad arrivare alla scelta delle migliori paste artigianali del nostro Paese, ogni alimento è stato selezionato valutando con cura meticolosa i migliori produttori presenti in Italia. In particolare, sono state avviate significative collaborazioni che coinvolgono attualmente una rete di 8 pastifici, ciascuno con una proposta di diversi tipi di pasta con l'obiettivo di realizzare la prima Carta della Pasta.

A livello distributivo, il concept Synbiofood prevede, un'espansione fondata su una strategia multicanale, dove oltre alla parte "vending", spicca soprattutto la creazione del contenitore specifico Synbiofood Cafè, alternativo alle tradizionali location fast-food: una dimensione dove poter vivere il momento del benessere attraverso il piacere del palato e la sicurezza di un corretto apporto nutrizionale. Un'esperienza di "fast, healthy and good food" che potrà essere gustata anche al di fuori dei locali, grazie alla possibilità di asporto dei prodotti. La prospettiva retail di Synbiofood ha dunque come obiettivo la promozione e divulgazione del format Synbiofood Cafè attraverso una rete internazionale di franchising che, dopo la prima apertura del locale di corso Umberto I,27 a Civitanova Marche, prevede l'apertura di numerosi negozi nel mondo entro i prossimi 3 anni.