



ALCE NERO: TUTTE LE NOVITA' IN ANTEPRIMA A CIBUS 2018

**In occasione del Salone Internazionale dell'Alimentazione, Alce Nero
presenta i suoi nuovi prodotti.
Cresce una gamma che conta quasi 300 referenze.**

Bologna, Aprile 2018 – **Alce Nero**, lo storico marchio di oltre mille agricoltori, apicoltori e trasformatori biologici, annuncia la sua partecipazione a **Cibus 2018**, il Salone Internazionale dell'Alimentazione in programma a **Parma dal 7 al 10 maggio**, giunto quest'anno alla sua diciannovesima edizione.

Cibus 2018 sarà, per l'azienda bolognese, l'occasione per illustrare la sua sempre più ampia **offerta di prodotti biologici: un ampliamento ricco di novità** pensate per venire incontro alle esigenze dei nuovi fruitori, attenti alla qualità del cibo che scelgono di portare in tavola ma anche alle nuove tendenze del comparto alimentare.

Un **focus** particolare sarà riservato ai prodotti della **linea del fresco**: *“Puntiamo a crescere nel fresco e anche nel surgelato – sottolinea Gianluca Puttini, responsabile marketing di Alce Nero – seguendo la nostra politica, ossia posizionandoci sempre come marchio di qualità in particolare sotto l'aspetto nutrizionale”*.

Nel dettaglio del **comparto fresco e surgelato**, debutteranno gli **estratti di frutta**: declinati in quattro referenze, in un pratico formato in bottigliette, sono pensati per il consumo fuori casa.

Un'altra interessante novità, in arrivo tra i **surgelati**, è rappresentata dalle **Pizze**: lievitate naturalmente per 24 ore e cotte in forno a legna su pietra lavica, realizzate con lievito madre attivo e condite con materie prime 100% biologiche italiane, saranno disponibili nelle varianti **Pizza Margherita** e **Pizza alle Verdure**.

A completare il comparto, le **zuppe fresche e prodotti di IV gamma (6 insalate pronte in busta, 3 insalatone arricchite e 4 zuppe fresche pronte)**, studiati con il supporto di chef ed esperti in alimentazione al fine di offrire ai consumatori un prodotto gustoso e nutrizionalmente equilibrato, lanciati sul mercato a settembre 2017.

Accanto alle nuove referenze del comparto fresco e frozen, Alce Nero proporrà ai visitatori altre interessanti novità:

- **nuova linea Khorasan:**
Pasta di grano Khorasan biologica: prodotta artigianalmente con l'utilizzo esclusivo di grano khorasan italiano, è realizzata con un processo lento di produzione (3-4 giorni) che ripropone il procedimento della tradizione: la pasta è essiccata lentamente e a bassa temperatura. Ne

risulta una pasta piacevolmente ruvida che tiene ottimamente la cottura.
<https://www.alcenero.com/prodotti/categoria/pasta/>

Farina integrale di grano Khorasan biologica: realizzata con solo grano khorasan italiano, viene macinata a pietra: il lento processo di macinazione a basse temperature preserva le caratteristiche nutrizionali del germe di grano; <https://www.alcenero.com/prodotti/farine-e-snack-salati/farina-integrale-grano-khorasan-biologica/>;

Frollini di grano Khorasan biologici: sono prodotti esclusivamente con olio extravergine d'oliva, senza uova, aromi, grassi di origine animale. Ne risulta un prodotto naturale e leggero, perfetto per pause golose; <https://www.alcenero.com/prodotti/frollini-2/frollini-grano-khorasan-gocce-cioccolato-biologici/>

- **nuove Gallette ai legumi:** prodotte con riso integrale e legumi biologici italiani; senza glutine, fonte di proteine e di fibre, sono adatte a sostituire il pane per spuntini veloci e gustosi; <https://www.alcenero.com/prodotti/farine-e-snack-salati/galette-riso-integrale-legumi-biologiche/>; <https://www.alcenero.com/prodotti/farine-e-snack-salati/galette-riso-integrale-legumi-quinoa-biologiche/>

- **nuove tisane:**

Rooibos biologico: ricavato dalle foglie dell'omonima pianta appartenente alla famiglia delle leguminose, è naturalmente privo di teina e ha un basso contenuto di tannini, elemento che consente alla bevanda di mantenere naturalmente il proprio sapore dolce. Il Rooibos di Alce Nero proviene dalla regione del Cederberg (Sudafrica).
<https://www.alcenero.com/prodotti/bevande/rooibos-biologico/>

Infuso Zenzero e Limone biologico: caratterizzato dal gusto speziato dello zenzero e dal fresco sapore del limone, dalle proprietà dissetanti e rinfrescanti, è ideale per essere consumato - caldo o freddo - in qualsiasi momento della giornata;
<https://www.alcenero.com/prodotti/bevande/te-tisane-infusi/infuso-zenzero-limone-biologico/>

Tisana digestiva biologica: caratterizzata dal gusto fresco della menta e dal sapore delicato di camomilla e finocchio, è ideale per essere consumata soprattutto dopo i pasti;
<https://www.alcenero.com/prodotti/bevande/te-tisane-infusi/tisana-digestiva-biologica/>

Tisana rilassante biologica: il gusto fresco della melissa si sposa con le proprietà calmanti della passiflora e della verbena, per dar vita a una tisana ideale per essere consumata specialmente la sera; <https://www.alcenero.com/prodotti/bevande/te-tisane-infusi/tisana-rilassante-biologica/>

- **Cous Cous di farro integrale:** prodotto esclusivamente con farro biologico italiano degli agricoltori Alce Nero, è realizzato secondo tradizione, una miscela di sfarinato di farro e acqua, cotta a vapore ed essiccata con aria calda; pronto in 5 minuti, è naturalmente ricco di fibre;
<https://www.alcenero.com/prodotti/legumi-cereali-e-zuppe-pronte/couscous-farro-integrale-biologico/>

- **nuova Bevanda Vegetale di Mandorla e nuova Bevanda Vegetale di Farro:** prodotte esclusivamente con l'uso di mandorla e farro biologici italiani, sono arricchite con Alga Lithothamnium calcareum, preziosa fonte di calcio vegetale; prive di zuccheri aggiunti, sono una buona alternativa al latte tradizionale, ma anche perfette in cucine per dolci, creme e frullati; <https://www.alcenero.com/prodotti/bevande/mandorla-bevanda-vegetale-base-mandorla-biologica/>; <https://www.alcenero.com/prodotti/bevande/farro-bevanda-vegetale-base-farro-biologico/>

- **Nettari di frutti selvatici:** sono realizzati con frutti selvatici raccolti a mano tra luglio e agosto e miscelati con solo succo concentrato di mela per ottenere il nettare; sono prodotti dalla *Cooperativa Insieme* nata nel 2003 con lo scopo di facilitare il ritorno dei profughi nelle municipalità di Bratunac e di Srebrenica della Bosnia-Erzegovina attraverso il lavoro e la condivisione; <https://www.alcenero.com/prodotti/bevande/nettare-3-frutti-selvatici-biologico/>; <https://www.alcenero.com/prodotti/bevande/nettare-lampone-biologico/>;

<https://www.alcenero.com/prodotti/bevande/nettare-mora-sambuco-biologico/>;
<https://www.alcenero.com/prodotti/bevande/nettare-3-frutti-rossi-biologico/>

Novità anche per i più piccoli: la gamma di **prodotti per l'infanzia Alce Nero Baby** si arricchisce con due nuovi condimenti e un omogeneizzato.

Si tratta nel dettaglio di:

- **sughetto di pomodoro con verdure:** prodotto con pomodori coltivati da aziende agricole nel Delta del Po, tra Ferrara e Ravenna, e raccolti al giusto grado di maturazione; in aggiunta purea di mela per rendere il sapore gradevole per i più piccoli;
- **sughetto di pomodoro con legumi:** prodotto con pomodori coltivati da aziende nel Delta del Po, tra Ferrara e Ravenna, uniti a ceci e lenticchie; in aggiunta purea di mela per rendere il sapore gradevole per i più piccoli
- **omogeneizzato di banana Fairtrade e mela:** prodotto con mele biologiche italiane e banana Fairtrade, privo di dolcificanti, aromi, amidi, coloranti e conservanti; viene pastorizzato a circa 100° per dare la massima garanzia al prodotto.

I visitatori di Cibus 2018 potranno conoscere e degustare tutte le novità biologiche Alce Nero presso lo stand di oltre 100 mq all'interno del **Quartiere Fieristico di Parma – Stand C010 del Padiglione 6**. In particolare tutti i giorni sono previsti assaggi tematici di yogurt biologico con latte fieno o ancora zuppe fresche vegetali all'ora di pranzo e la pizza margherita o alle verdure per chiudere nel pomeriggio con un aperitivo gustoso.

Alce Nero

Alce Nero è il marchio di oltre mille agricoltori e apicoltori biologici, impegnati, dagli anni '70, in Italia e nel mondo, nel produrre cibi buoni, sani e che nutrono bene. I prodotti biologici Alce Nero nascono da un'agricoltura che si fa custode della terra, rispettandone ogni componente, che sia vegetale, animale o umana. Nessun utilizzo di sostanze chimiche di sintesi come pesticidi ed erbicidi, scelta di terreni vocati, lavorazioni che esaltano le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle materie prime: questi i criteri che contraddistinguono il marchio Alce Nero. Al centro il sapere degli agricoltori, un patrimonio prezioso che si riflette in ogni ingrediente, dal pomodoro al miele, dal grano Senatore Cappelli con il suo stelo lungo, fino all'olio extravergine di oliva. Le quasi 300 referenze Alce Nero si possono acquistare in circa 30 paesi del mondo, in Europa, Asia, America e nel negozio online presente su: www.alcenero.com

Ufficio stampa Alce Nero

MAGENTA bureau | Corso Magenta 46 | Milano
Elisa Zanotti | Mob 347 2441081 | elisa.zanotti@magentabureau.it