



Tutte le novità Alce Nero in vetrina a Biofach

Per 4 giorni, a Norimberga, il gruppo bolognese sarà protagonista alla 29° edizione della più importante fiera internazionale del biologico

Bologna 12 febbraio - Per toccare con mano l'innovazione nel mondo del biologico, l'appuntamento da non perdere è con **Biofach** in programma **dal 14 al 17 febbraio a Norimberga**.

Una fiera decisamente internazionale - oltre 80 i Paesi coinvolti e più di 50.000 i visitatori attesi - ma con il centro di gravità nella vecchia Europa. Il 60% degli oltre 2700 espositori proviene, infatti, da 5 Paesi europei: al primo posto la Germania, seconda l'Italia seguita da Francia, Spagna e Olanda.

Alce Nero, il marchio di oltre mille agricoltori, apicoltori e trasformatori biologici che quest'anno festeggia i suoi primi 40 anni, sarà fra le aziende protagoniste della nuova edizione di **Biofach**, occasione ideale dove presentare **le ultime novità della gamma** e raccontare **nuovi traguardi e prospettive**, per il mercato italiano ed estero.

*"Un obiettivo importante di Alce Nero - sottolinea **Gianluca Puttini** Responsabile Marketing Alce Nero - è migliorare la diffusione e la conoscenza del marchio a livello internazionale. Questo ci ha portato a lavorare per rispondere alle continue esigenze di adattabilità dei prodotti ai vari mercati. Biofach per noi rappresenta una grande opportunità: ci consente di avere una fotografia del mondo del biologico a livello internazionale, oltre ad essere una vetrina fondamentale da cui presentare le nostre novità. Un luogo per poter esprimere i nostri valori e contenuti: italianità, qualità nutrizionale e organolettica dei nostri prodotti, il legame con gli agricoltori e i territori".*

Numerose le proposte firmate **Alce Nero** che i visitatori potranno per la prima volta testare in fiera: dalla gamma dei nettari alla pasta, dalle tisane alle bevande vegetali, fino alle zuppe fresche che esordiscono sul mercato estero. In sintesi l'attenzione sarà dedicata a:

zuppe fresche e prodotti di IV gamma: la gamma **Alce Nero Fresco** è caratterizzata da un'offerta composta da materie prime 100% biologiche. In particolare, le zuppe fresche sono state studiate con il supporto di **chef ed esperti in alimentazione** al fine di offrire ai consumatori un **prodotto gustoso e nutrizionalmente equilibrato**. La gamma complessiva si compone di **6 insalate pronte in busta, 3 insalate arricchite** (complete di condimenti, forchetta e tovagliolo) e **4 zuppe fresche pronte**.

<https://www.alcenero.com/prodotti/categoria/zuppe-fresche/>

<https://www.alcenero.com/prodotti/categoria/verdura-frutta-uova/>

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 più ruvida e resistente, che tiene meglio 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.

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/>

nuove Puree di frutta, di mela, mela e prugna, pera: sono realizzate esclusivamente con frutta raccolta al grado giusto di maturazione, in frutteti biologici disposti nelle zone più vocate d'Italia; non vengono aggiunti zuccheri; <https://www.alcenero.com/prodotti/categoria/miele-composte-e-puree-di-frutta/>

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;

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;

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.

Al Biofach Alce Nero presenterà inoltre per la prima volta la **Linea Baby Food biologica** per il mercato estero: omogeneizzati in 5 gusti (mela, pera, frutta mista, prugna e mela e legumi e verdure) venduti singolarmente in vasi da 140g ed ancora camomilla in bustina, crema di riso, pasta “stelline” di farro e olio extravergine d’oliva.

L’appuntamento con tutte le novità dal mondo Alce Nero è dunque al Biofach di Norimberga allo **Stand 6-236, Padiglione 6**.

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