

AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

# INGREDIENTI ALIMENTARI

Luglio/Agosto 2018  
anno 17 - numero 99



**GLUTEN FREE • NON OGM  
BIOLOGICO O CONVENZIONALE  
IN DIVERSI FORMATI**



[www.absfood.com](http://www.absfood.com)

**TESTURIZZATI DI PISELLO E SOYA**  
OTTIMO PER IL FISH ANALOGUE, BURGER E NUGGET  
IDEALE PER PREPARATI VEGAN E VEGETARIANI



10064 PINEROLO - ITALIA - Tel. 0121393127 - Fax 0121794480  
info@chiriottieditori.it

CHIRIOTTI  EDITORI



## Faravelli si aggiudica l'Award of Distinction del Communicator Awards 2018

L'azienda di Milano è tra le vincitrici degli Award of Distinction del Communicator Awards 2018 ([www.communicatorawards.com](http://www.communicatorawards.com)), alla 24ª edizione del concorso internazionale di comunicazione organizzato da AIVA, The Academy of Interactive and Visual Arts, che ha lo scopo di premiare, promuovere e incoraggiare la qualità della comunicazione e arti visive.

Faravelli ha preso parte all'iniziativa per la categoria "Integrated campaign", nell'ambito della comunicazione b2b, presentando l'operazione di *rebranding* aziendale, a partire dalla campagna The Best Ingredients, il sito internet e tutti i materiali correlati.

Al premio si sono iscritti quest'anno oltre 6.000 aziende/agenzie da tutto il mondo.



## Approvato il bilancio del gruppo COPROB

Il 55° bilancio della Cooperativa Produttori Bieticoli (COPROB), approvato dai Soci al termine di 7 assemblee separate, presenta un fatturato pari a 222 milioni di euro: un risultato decisamen-

te positivo nonostante il crollo del prezzo dello zucchero avvenuto a partire dal mese di settembre in concomitanza con il termine del regime delle quote di produzione zucchero in Europa. Il bilancio è

completato da un consolidato del gruppo COPROB con un fatturato pari a 280 milioni di euro e un utile netto di 3 milioni di euro.

COPROB continua il percorso di crescita della propria competi-

### INGREDIENTI: PULITI, NATURALI E LIMPIDI

Secondo Euromonitor, il settore del naturalmente salutistico è in costante crescita: nel 2015 era valutato in 251 miliardi di euro ed è previsto un aumento di 63 miliardi di euro entro il 2020.

Hi Europe & Ni, che si svolgerà dal **27 al 29 novembre 2018** a **Francoforte**, offre una panoramica dell'industria con la presentazione delle ultime innovazioni negli ingredienti per la salute e la nutrizione.

Con la riduzione dello zucchero ancora target prioritario per i marchi, sono comunque in aumento i lanci di prodotti "free from". Infatti, le riformulazioni e la tendenza a eliminare gli ingredienti percepiti

come non salutari e/o non sostenibili sono uno dei temi principali dell'industria alimentare e delle bevande per il 2018. Come questi prodotti rispondano ai cambiamenti dello stile di vita dei consumatori è una questione che sarà approfondita a Francoforte.

Inoltre, dal 1° gennaio di quest'anno è entrato in vigore il Regolamento (EU) 2015/2283 sui novel food che introduce alcuni cambiamenti anche per le procedure per l'approvazione dei novel food. A Francoforte ci sarà l'opportunità di comprendere meglio la nuova legislazione e monitorare come può essere implementata.