



(Pad.29, Stand B69)

COSMOFARMA 2023: PROBIOS INNOVA IL SETTORE FARMACEUTICO CON TANTE NOVITA' GLUTEN FREE, SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI E PROTEIN

Salutari, ricchi di gusto, pensati per ogni specifica esigenza di salute e benessere, dal 5 al 7 maggio lo stand aziendale diventa una vetrina importante per conoscere tutti i prodotti che stanno rivoluzionando il modo di mangiare free from.

Cosmofarma (Fi), 5-7 maggio 2023. Manca poco alla 26esima edizione di **Cosmofarma Exhibition**, evento leader per il settore farmaceutico che si tiene ogni anno presso il centro fieristico di Bologna. Un appuntamento imperdibile per **Probios**, l'azienda pioniera del biologico certificato dal 1978, che da sempre punta su innovazione e ricerca per offrire un nuovo concetto di alimentazione free from basato sulla selezione attenta delle materie prime rigorosamente biologiche, sulla filiera controllata, sull'attenzione alla salute.

È proprio qui che l'azienda toscana presenterà le nuove referenze dedicate alla colazione e agli snack **gluten free**, settore in cui l'azienda si conferma leader e trend setter, con un'offerta di oltre 490 prodotti di cui 187 rimborsabili dal Sistema Sanitario Nazionale. Tra i claim proposti per il mondo farmacia anche il **proteico** e il **senza zuccheri aggiunti**, sempre più richiesti dai consumatori interessati ad uno stile di vita attento alla corretta alimentazione.

“Vogliamo portare nel settore farmacia prodotti innovativi che dettino nuove tendenze, offrendo un nuovo modo di pensare all'alimentazione, che abbia come punto di partenza la salute e il benessere dei consumatori e che al tempo stesso presti attenzione al gusto e all'originalità di ogni prodotto nel rispetto dell'ambiente”, spiega **Renato Calabrese**, amministratore delegato di Probios. «Ogni referenza Probios crea l'opportunità di vivere pasti salutari in modo originale. Quello che ci contraddistingue dagli altri competitor, infatti, è il nostro lavoro sulle materie prime di alta qualità, biologiche e sostenibili, patrimonio della nostra biodiversità, sviluppato per creare alimenti nutrizionalmente equilibrati, ma anche nuovi segmenti di offerta per consumatori sempre più attenti ed esigenti”.



Tra le referenze gluten free presenti allo stand, le new entry dedicate al mondo della prima colazione: dai nuovi **Avena cookie** nelle versioni semplice e dark con gocce di cioccolato o con mirtili, ai **Savoiard** senza lattosio e prodotti artigianalmente, fino ai cremosi **Biscuits**, disponibili con crema al cacao e nocciola o al latte, passando per gli ultimi arrivati **Magic Pillow extra dark** senza zuccheri aggiunti, “cereali” assolutamente nuovi nel formato e nel gusto. Tutti rigorosamente biologici, certificati senza glutine e mutuabili dal SSN.





Nel filone “colazione di benessere” si inseriscono altre novità vegan e senza zuccheri aggiunti, come i due porridge **Avena bowl**, le **Granole** con avena e mandorle o con nocciole, e i nuovi **Muffin** soffici e gustosi, disponibili al cacao e gusto limone.



Non solo breakfast. In occasione di questo importante appuntamento, l'azienda toscana punta anche sull'offerta di prodotti adatti ad altri momenti della giornata, come un break rigenerante o un aperitivo healthy e sfizioso. Qualche esempio? Gli **Aperi brezel**, snack crunchy con farina di avena, o le **due novità della linea Panito** comode da portarsi dietro grazie alla pratica confezione “apri e gusta”: i **Panini di avena integrale e di semi**, bio, senza glutine e con pasta madre di riso e **Sandwich toast** semplici o ai tre semi, che oltre ad essere biologici e senza glutine, sono anche ricchi di fibre, una variante sempre più apprezzata dai consumatori di prodotti Probios.



A rafforzare il trend salutistico già in atto sono le due new entry della **gamma protein**, perfette per chi desidera aumentare la quota di proteine nella propria alimentazione: **Gallette** e **sfoglie croccanti**. Le prime, realizzate con farina di lenticchie, biologiche, gluten free, senza lievito, ricche di fibre e proteine, mentre le sfoglie croccanti biologiche si caratterizzano per la farina di avena, l'assenza di lievito, il basso contenuto di grassi e un alto contenuto di proteine (22g ogni 100g).

Ufficio Stampa – DAG Communication | [Website](#) | [LinkedIn](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)

Sara Gugliotta | sgugliotta@dagcom.com | 339 8179632
Fenisia Caraccio | fcaraccio@dagcom.com | 351 9625315
Ilaria Sibella | isibella@dagcom.com | 3911057231



[Probios.it](#)



[Probios](#)



[@Probios1978](#)



[shop.probios.it](#)



[@Probios](#)

