

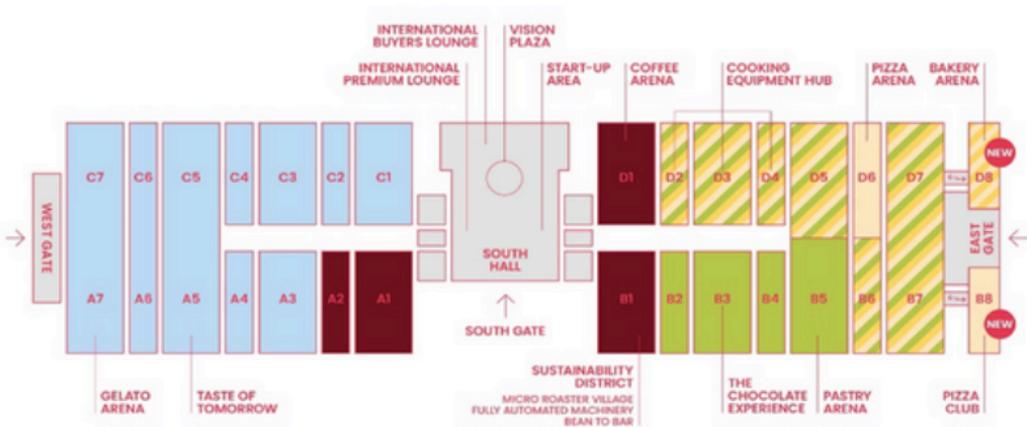


SPECIALE
SIGEP
WORLD

IL CAMBIAMENTO
NON È MAI STATO COSÌ BUONO

Scopri le aziende e i prodotti certificati
VEGANOK che stanno trasformando
il mondo del foodservice





	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	B8	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8
MATERIALI, ATTREZZATURE E TECNOLOGIE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
INGREDIENTI E SEMILAVORATI	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
PRODOTTI SURGELATI E READY-TO-EAT															●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
SOLUZIONI E MACCHINARI PER IL PACKAGING	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
DESIGN CONCEPT, ARREDAMENTI E SERVIZI	●	●	●	●	●	●	●																●				●		●	

SIGEP World 2025, dal 18 al 22 gennaio a Rimini, presenta un layout ampliato con nuovi padiglioni dedicati a pizza e panificazione, e attrazioni come il Taste of Tomorrow e il Sustainability District. Immancabili le arene tematiche per competizioni come la Gelato Europe Cup e i campionati italiani di caffetteria. La Vision Plaza sarà il fulcro di talk e conferenze internazionali, confermando SIGEP come il punto di riferimento per innovazione e tendenze del foodservice.

CHI SIAMO

L'Osservatorio VEGANOK rappresenta un punto di riferimento nell'innovazione e nella ricerca dedicata al settore vegetale e vegan. La sua fondazione si basa sull'obiettivo di promuovere uno stile di vita sostenibile, nel rispetto di tutte le forme di vita. Impegnato nella fornitura di analisi dettagliate, dati affidabili e prospettive significative, l'osservatorio si rivolge alle aziende e ai consumatori che navigano nel complesso universo vegan, offrendo loro supporto informativo e strategico.

COSA FACCIAMO

L'Osservatorio VEGANOK si dedica a esplorare le tendenze emergenti, le dinamiche di mercato e l'impatto dei prodotti vegani nel loro percorso verso un sempre maggiore consolidamento. Collaboriamo strettamente con aziende, istituti di ricerca e organizzazioni non profit per promuovere pratiche di produzione etiche, sostenibili e innovative.

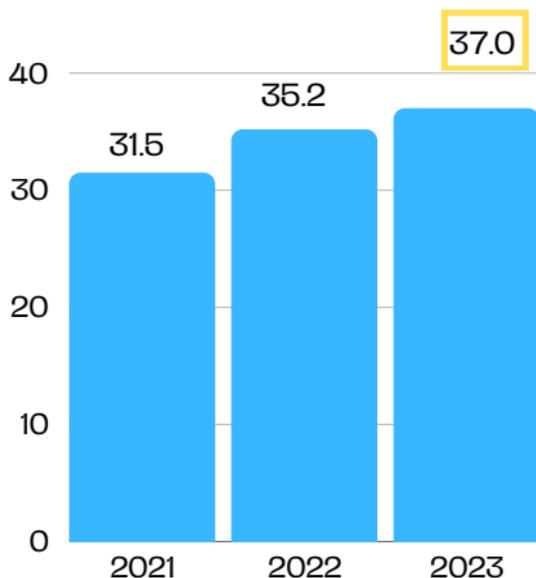
La nostra missione si realizza mediante un costante impegno nella ricerca e nella divulgazione per stimolare un dialogo costruttivo tra i vari attori del settore. La nostra piattaforma online serve come punto di riferimento per chi cerca informazioni affidabili e aggiornate sul mondo vegan.



**Il mercato
del gelato
vegan in
numeri**

Valore vendite in Italia

(in milioni di euro)



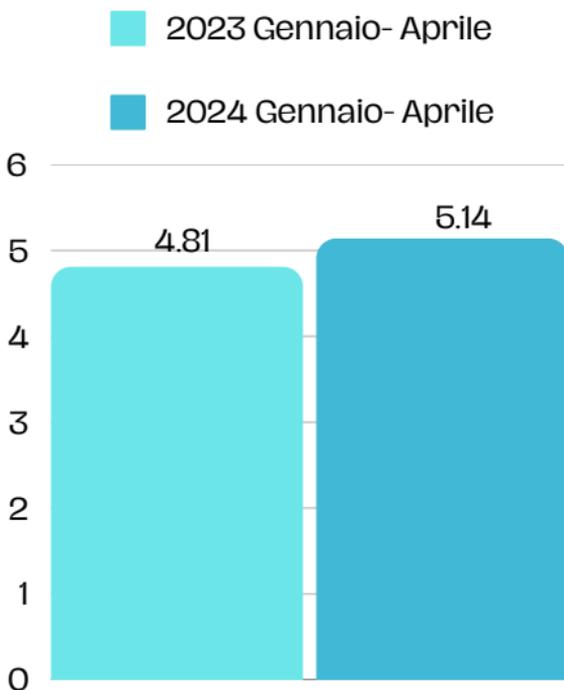
Il valore annuo delle vendite di gelato vegetale è cresciuto del 17,3% tra il 2021 e il 2023

€37 mln

+ 17%

Nonostante qualche fluttuazione nelle quantità vendute, in termini economici **il segmento sta guadagnando terreno**, segnalando un aumento dell'interesse del consumatore verso questa categoria

Valore delle vendite in € mln



I dati da gennaio ad aprile 2024 mostrano un nuovo segnale positivo. Rispetto allo stesso periodo del 2023:

Valore delle vendite in aumento del +6,8%.

Pur essendo il gelato un prodotto consumato prevalentemente nei mesi estivi, il confronto su un periodo identico (gennaio-aprile) fornisce un dato significativo sul buon andamento della categoria.

DESTAGIONALIZZAZIONE

La crescita registrata nel primo quadrimestre 2024, in un periodo non tipicamente di punta, evidenzia una significativa destagionalizzazione del consumo di gelato vegetale.

FIDELIZZAZIONE

L'incremento costante del valore, delle unità vendute e dei volumi suggerisce una maggiore fidelizzazione della clientela, che sceglie il gelato vegetale non solo in estate ma tutto l'anno.

ESPANSIONE DEL MERCATO

Il trend di crescita complessivo, unito alle prospettive positive per la stagione estiva, conferma l'espansione del mercato del gelato vegetale, rafforzandone la posizione competitiva.



**Pasticceria:
fatturati in crescita
e attenzione alla
sostenibilità**



**Fatturato in crescita
rispetto al 2023**

+5%

Principale driver di crescita:
DOLCI DA RICORRENZA

+6%



**PANETTONE
CLASSICO**

+3%



**PANETTONE
VEGANO**

+5%



**PANETTONE
SENZA GLUTINE**

Andamento positivo anche per



Paste fresche



biscotteria



confetteria

i numeri del settore

17500

pasticcerie
e gelaterie
artigiane
attive in
Italia

65000

addetti
impiegati nel
settore

20,2%

Percentuale
delle aziende
artigiane
alimentari

Sostenibilità in pasticceria



Clienti sempre più attenti a:

- Ingredienti del territorio e biologici.
- Imballaggi ecologici e biodegradabili.

Crescente impegno delle pasticcerie verso pratiche sostenibili.

Crescita del settore vegan: i 5 driver di acquisto che fanno la differenza



ETICA COME DRIVER DI ACQUISTO

crescente consapevolezza del maltrattamento e dello sfruttamento degli animali nell'industria alimentare tradizionale

SALUTE COME DRIVER DI ACQUISTO

Numerosi studi scientifici hanno dimostrato i benefici di una dieta plant-based per il benessere fisico e la prevenzione di malattie

AMBIENTE COME DRIVER DI ACQUISTO

crescente consapevolezza nel considerare la dieta vegana come una soluzione concreta per ridurre la propria impronta ecologica

QUALITÀ E GUSTO COME DRIVER DI ACQUISTO

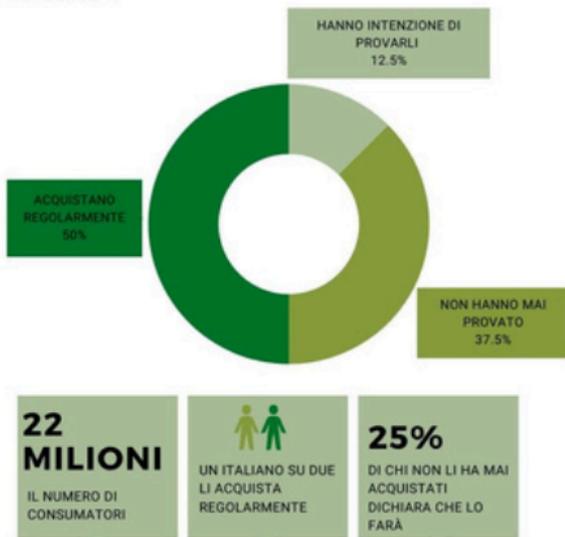
grazie alle innovazioni nel settore alimentare che hanno portato alla creazione di alternative vegane sempre più appetitose e di alta qualità

TENDENZE E INFLUENZE SOCIALI COME DRIVER DI ACQUISTO

Celebrità, influencer e atleti di fama internazionale hanno adottato uno stile di vita vegano, ispirando milioni di persone a fare lo stesso



CONSUMATORI DI ALIMENTI PLANT-BASED IN ITALIA



Fonte: OSSERVATORIO VEGANOK APRILE 2024 "VEGAN ECONOMY 2024"

Negli ultimi anni, il mercato dei prodotti vegani ha registrato una **crescita significativa**, spinto da una crescente consapevolezza da parte dei consumatori sulle conseguenze delle loro scelte alimentari e di consumo. Capire i “driver di acquisto” – ovvero i fattori che influenzano le decisioni dei consumatori – è essenziale **per le aziende che vogliono posizionarsi efficacemente in questo mercato in rapida evoluzione.**

SIGEP

WORLD

Il futuro è VEGANOK Scopri le eccellenze al SIGEP 2025!

Dal gelato alla pasticceria, fino
alla panificazione, le aziende più innovative
ti aspettano con proposte sorprendenti che
uniscono gusto, creatività e sostenibilità.

Sei pronto a lasciarti ispirare?





Nocciolcono

Nocciolcono Srl trasforma coni e cialde in esperienze di gusto, combinando radici italiane, attenzione al dettaglio e una visione innovativa che abbraccia qualità e sostenibilità.



Nocciolcono Srl: dove il gelato incontra la passione italiana

Dietro ogni cono e ogni cialda c'è una storia che parla di ingredienti autentici, di mani esperte e di un territorio che ha fatto dell'arte dolciaria un simbolo di eccellenza. Nocciolcono Srl, con sede a Roma, è il frutto di questa tradizione, ma anche di una capacità unica di guardare oltre, anticipando i bisogni di un mercato in continua evoluzione.

Nata per soddisfare le esigenze dei gelatai e dei pasticceri, Nocciolcono non si limita a fornire semplici prodotti: ogni cialda è pensata per valorizzare il lavoro di chi la sceglie, trasformandosi in un dettaglio che esalta l'esperienza complessiva del consumatore.

Le radici nel biologico e nella sostenibilità

Oggi, con una domanda crescente di trasparenza e responsabilità, Nocciolcono ha scelto di investire in una linea biologica certificata VEGANOK, dimostrando un impegno concreto verso pratiche rispettose dell'ambiente. Questa scelta non è solo una strategia, ma una filosofia che ispira ogni fase del lavoro, dall'approvvigionamento delle materie prime fino al confezionamento.

Torronalba

“ —

Trasformiamo ogni ingrediente in un'esperienza, portando il gelato artigianale oltre i confini del gusto con soluzioni vegan che rispettano il futuro.



Torronalba Srl: Innovazione e Tradizione nel Cuore del Piemonte

Nel cuore delle colline piemontesi, a Piobesi d'Alba, Torronalba Srl incarna l'essenza dell'arte dolciaria italiana. Fondata sul finire degli anni Sessanta, l'azienda ha saputo crescere e innovarsi, diventando un punto di riferimento nella produzione di semilavorati per gelateria e pasticceria.

Un Impegno Verso l'Innovazione e la Sostenibilità

Torronalba ha scelto di abbracciare le nuove tendenze alimentari, sviluppando una Base Vegana per gelato certificata VEGANOK. Questo prodotto, privo di ingredienti di origine animale, è ricco di fibre e privo di zucchero saccarosio, ideale per

realizzare gelati a basso indice glicemico senza compromettere cremosità e gusto.

Un Partner Affidabile per i Professionisti del Settore

Con un catalogo che spazia dalle paste tradizionali alle variegature, dalle basi complete agli ingredienti innovativi, Torronalba supporta artigiani e professionisti nella creazione di prodotti di alta qualità, combinando sapientemente tradizione e innovazione.

Uno Sguardo al Futuro
Con un capitale sociale di 1.100.000 euro e una presenza consolidata nel settore, Torronalba continua a investire in ricerca e sviluppo, mantenendo un dialogo costante con le esigenze del mercato e promuovendo soluzioni che rispettano l'ambiente e le nuove sensibilità dei consumatori.



FABBRI
1905

Fabfri 1905

Fabfri 1905 è un'azienda italiana con oltre un secolo di esperienza, famosa per le sue amarene e sciroppi. Oggi propone anche prodotti vegani certificati

Fabbri 1905: Il Gusto del Cambiamento

Da oltre un secolo, Fabbri 1905 è sinonimo di eccellenza e creatività nel mondo dolciario. Nata nel cuore dell'Italia e guidata da cinque generazioni, l'azienda ha saputo evolversi per rispondere alle esigenze di un pubblico sempre più attento, senza mai perdere di vista la qualità e la passione che ne hanno fatto un simbolo riconosciuto a livello globale. **Una Scelta Vegan Certificata**

Oggi Fabbri interpreta il cambiamento con una linea di prodotti certificati VEGANOK, pensata per i professionisti che desiderano innovare rispettando le nuove sensibilità alimentari. Tra i prodotti di punta si distingue l'**Integratore con Fibre Vegetali**, una soluzione che migliora la cremosità e la spatolabilità del gelato, garantendo risultati perfetti senza l'uso

di ingredienti di origine animale.

Questa innovazione permette di mantenere la struttura del gelato impeccabile, offrendo un'esperienza sensoriale che non ha nulla da invidiare alle versioni tradizionali.

Pasticceria senza compromessi

Un altro esempio dell'impegno di Fabbri nel settore vegan è la **Base Vegan per Pan di Spagna e Pasta Frolla**.

Questo preparato in polvere, privo di derivati animali, consente di realizzare prodotti di pasticceria classici, come frolle, biscuit e pan di spagna, in versione vegana, senza rinunciare al sapore, alla consistenza e alla qualità. Uno strumento indispensabile per i professionisti che desiderano ampliare la loro offerta e intercettare le nuove richieste del mercato.



Hoplà

Hoplà, marchio di TreValli Cooperlat, è sinonimo di praticità e bontà nel mondo delle creme vegetali. Offre soluzioni versatili e 100% vegetali per arricchire piatti dolci e salati

Hoplà Idee Veg: Il Sapore Vegetale Che Semplifica la Vita

Da sempre sinonimo di praticità e bontà, Hoplà è il marchio che ha reso più accessibile il gusto della semplicità in cucina. Oggi, con la linea Hoplà Idee Veg, l'azienda porta il suo impegno a un nuovo livello, proponendo una gamma di prodotti 100% vegetali, certificati VEGANOK, perfetti per chi cerca alternative etiche, leggere e versatili senza rinunciare al piacere.

Un'Alchimia di Innovazione e Inclusività

Hoplà Idee Veg nasce per soddisfare le esigenze di un pubblico eterogeneo: vegani, intolleranti al lattosio, celiaci o semplicemente curiosi di sperimentare nuovi sapori.



Ogni prodotto della linea è privo di grassi idrogenati e allergeni, confermandosi un'alleata preziosa per chi vuole cucinare con consapevolezza, senza compromessi sulla qualità.

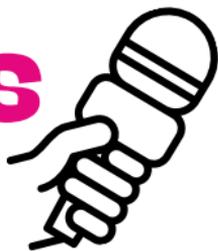
Perché Scegliere Hoplà Idee Veg?

La linea Hoplà Idee Veg non è solo una scelta per vegani o intolleranti, ma un invito a esplorare nuovi modi di cucinare. Grazie alla certificazione VEGANOK, ogni prodotto garantisce il massimo rispetto per l'etica e l'ambiente, rendendo più facile e gustosa la transizione verso un'alimentazione plant-based.

Un'Azienda Che Guarda al Futuro

Hoplà non si limita a offrire prodotti vegetali: ispira uno stile di vita inclusivo, accessibile e consapevole. Con Idee Veg, l'azienda conferma il suo ruolo di leader nell'innovazione alimentare, portando sulle tavole italiane soluzioni semplici ma rivoluzionarie.

L'i nt er vis ta



Da oltre un decennio, Hoplà Idee Veg rappresenta un punto di riferimento per la pasticceria 100% vegetale, offrendo prodotti certificati VEGANOK che combinano gusto, versatilità e attenzione alle esigenze di un mercato in continua evoluzione. In questa intervista, Hoplà condivide la sua visione sul futuro del plant-based e il messaggio che vuole portare al SIGEP 2025.

Perché pensate che la pasticceria 100% vegetale non sia più solo per chi ha intolleranze o segue un'alimentazione vegana?

"La pasticceria 100% vegetale non è solo per chi ha intolleranze o ha scelto un'alimentazione vegana, ma è per tutti perché dà la possibilità di mettere d'accordo i palati più diversi, offrendo un momento di pura condivisione senza compromessi."

Come descrivereste l'evoluzione delle alternative vegetali nel settore pasticceria?

"Le nuove alternative vegetali hanno ridefinito il concetto di gusto e texture: non solo eguagliano i prodotti tradizionali, ma spesso li superano in performance e versatilità."

Qual è il vostro messaggio ai professionisti del settore che stanno valutando di avvicinarsi al plant-based?

"Il mercato è maturo e i professionisti che scelgono questa strada si trovano a cavalcare un trend inarrestabile, con clienti sempre più attenti e pronti a premiare chi innova. Hoplà ha visto lontano: già 10 anni fa ha scelto di credere nel 100% vegetale, investendo nella ricerca e sviluppo. Oggi, più che mai, siamo convinti e orgogliosi di offrire prodotti plant-based che rispondono alle esigenze di un mercato in continua evoluzione."



Elenka

Elenka è un'azienda italiana specializzata nella produzione di ingredienti e semilavorati di alta qualità per gelateria e pasticceria, con una forte attenzione alla tradizione siciliana e all'innovazione nel settore dolciario.

Elenka: La Tradizione Siciliana che Abbraccia il Futuro vegetale

Nata nel 1959 a Carini, in provincia di Palermo, Elenka è una delle eccellenze italiane nella produzione di ingredienti e semilavorati per la gelateria e la pasticceria. L'azienda ha costruito il suo successo unendo il rispetto per la tradizione dolciaria siciliana alla capacità di interpretare i nuovi bisogni di un mercato in costante evoluzione.

Nel corso degli anni, Elenka è diventata sinonimo di qualità, grazie alla selezione accurata delle materie prime e a un approccio artigianale che valorizza sapori autentici come il pistacchio e la mandorla. Questi stessi valori hanno guidato l'azienda verso una nuova sfida: sviluppare soluzioni plant-based per soddisfare un pubblico sempre più attento a etica e sostenibilità.

I Vegan Secondo Elenka

Con una gamma di prodotti certificati VEGANOK, Elenka dimostra che innovare significa anche includere. Le basi per gelato vegano, le variegature e le paste aromatizzate 100% vegetali rappresentano una scelta concreta per i professionisti che vogliono espandere la loro offerta senza sacrificare la qualità. Questi prodotti permettono di creare gelati e dolci che rispettano i principi del veganismo, senza rinunciare al gusto e alla consistenza che caratterizzano la tradizione.

Elenka al SIGEP 2025

Al SIGEP 2025, Elenka non presenterà solo i suoi prodotti, ma una filosofia: quella di un'azienda che crede nel potenziale della pasticceria e della gelateria vegetale come opportunità per innovare e conquistare nuovi mercati.





Tre Marie

Tre Marie ha creato il mercato della croissanterie congelata in Italia negli anni '70: orgogliosa della sua storia e forte della sua ineguagliabile esperienza, la porta ad essere il punto di riferimento indiscusso sul mercato della croissanterie congelata.

Tre Marie: Tradizione Milanese e Innovazione Vegana

Fondata nel 1896 a Milano, Tre Marie è un simbolo della tradizione dolciaria italiana, rinomata per l'eccellenza dei suoi prodotti da forno. Con una storia che affonda le radici nel 1150, quando nacque il Forno della confraternita delle Quattro Marie, l'azienda ha saputo evolversi nel tempo, mantenendo viva l'autenticità dei sapori milanesi e abbracciando l'innovazione per soddisfare le esigenze dei consumatori contemporanei.

Un Percorso di Innovazione e Qualità

Un Percorso di Innovazione e Qualità Negli anni '70, Tre Marie ha rivoluzionato il mercato con "Mariolino", la prima brioche congelata da lievitare e cuocere direttamente nel locale, segnando l'inizio della sua celebre Croissanterie.

Questo spirito innovativo continua oggi con l'introduzione di una gamma di croissant vegani, pensati per rispondere alle crescenti richieste di prodotti etici e sostenibili.

Tra i protagonisti della nuova linea vegana troviamo il Croissant Vegano con Ribes e Melograno, arricchito da una confettura che unisce dolcezza e freschezza, e il Croissant Vegano Nocciola Cacao, dal cuore morbido e avvolgente, perfetto per una colazione golosa. Per chi ama la semplicità, il Croissant Vegano Senza Farcitura si distingue per la sua leggerezza e fragranza, esaltando la qualità dell'impasto a base di lievito madre.



Sammontana

Sammontana, dal 1946, è un simbolo della tradizione gelatiera italiana, unendo artigianalità e innovazione per creare prodotti di alta qualità. Con un impegno verso la sostenibilità e l'attenzione alle nuove esigenze alimentari, si distingue per linee come Amando, certificata VEGETALOK

Sammontana: Tradizione Italiana e Innovazione Vegana con Amando

Fondata nel 1946 a Empoli, Sammontana è un'azienda familiare italiana che ha saputo trasformarsi da piccola gelateria artigianale a leader nel settore dei gelati e prodotti da forno. Con una profonda passione per la tradizione dolciaria italiana, Sammontana ha sempre combinato l'artigianalità con l'innovazione, mantenendo un forte legame con le proprie radici toscane.

Amando: Il Gelato Senza Latte e Senza Glutine

Nel 2017, Sammontana ha lanciato Amando, una linea di gelati realizzati con latte di mandorla siciliana, pensata per offrire un'alternativa gustosa a chi desidera evitare il latte e il glutine. Amando rappresenta l'impegno dell'azienda nel rispondere alle esigenze di un mercato in evoluzione, proponendo prodotti che uniscono tradizione e innovazione.

Certificazione VEGETALOK: Un Impegno per l'Etica e la Qualità

La linea Amando ha ottenuto la certificazione VEGETALOK, garantendo l'assenza di ingredienti di origine animale e attestando l'attenzione di Sammontana verso scelte etiche e sostenibili. Questa certificazione riflette l'impegno dell'azienda nel fornire prodotti di alta qualità che rispettano sia l'ambiente che le esigenze dei consumatori.



i.co.
cialde

i.CO.cialde

I.CO. Cialde è un'azienda italiana che dal 1979 si dedica alla produzione di coni, cialde e decorazioni per gelaterie e pasticcerie, creando prodotti di alta qualità che valorizzano ogni preparazione dolciaria.

I.CO. Cialde: La Qualità della Cialda che Fa la Differenza

Nata nel 1979 a Calitri, in provincia di Avellino, I.CO. Cialde è un punto di riferimento per il mondo della gelateria e della pasticceria, grazie alla sua specializzazione nella produzione di coni, cialde e decorazioni che arricchiscono ogni creazione dolciaria. Con una lunga esperienza nel settore, l'azienda si distingue per la cura del dettaglio e la capacità di offrire prodotti che incontrano le esigenze di un mercato sempre più diversificato.

Un Impegno per la Diversità Alimentare

Consapevole delle richieste crescenti di soluzioni inclusive, I.CO. Cialde ha ampliato la sua offerta con due prodotti certificati VEGANOK:

- **Frisbee Gluten Free:**
Una cialda tonda senza glutine, ideale per chi cerca un'alternativa

leggera e versatile senza rinunciare alla croccantezza.

- **Giulietta Gluten Free:**
Una cialda arrotolata senza glutine, perfetta per completare gelati e dessert con eleganza e praticità.

Questi prodotti rispondono non solo alle esigenze dei consumatori vegani, ma anche di chi ha intolleranze al glutine, offrendo una qualità che garantisce un'esperienza di gusto unica e inclusiva.





VIGNOLA · ITALIA
TOSCHI®
— 1945 —

Toschi Vignola

Toschi Vignola, fondata nel 1945 a Vignola, Modena, è un'azienda italiana specializzata nella produzione di frutta sotto spirito, liquori, sciroppi e prodotti per gelateria e pasticceria, con una forte attenzione alla qualità e alla tradizione del territorio.

Toschi Vignola: Una Tradizione che Sposa l'Innovazione Plant-Based

Dal 1945, nel cuore di Vignola, Toschi Vignola rappresenta l'eccellenza italiana nella produzione di prodotti per gelateria, pasticceria, liquoreria e molto altro. Nata dall'amore per le ciliegie sotto spirito, l'azienda ha saputo trasformarsi e crescere, portando avanti una filosofia che unisce il rispetto per le sue radici alla capacità di interpretare le nuove tendenze di consumo.

Un Passo Verso il Futuro:

La Linea Zero+

Con la linea Zero+, Toschi fa un importante passo verso l'alimentazione etica e consapevole, proponendo una gamma di prodotti certificati VEGANOK. Questa linea risponde alla crescente domanda di soluzioni 100% vegetali, garantendo qualità, gusto e versatilità in cucina.

prodotti della linea Zero+ includono:

- Sciroppi Zero+: Senza zuccheri aggiunti e realizzati con ingredienti naturali, ideali per arricchire cocktail, bevande e dolci con un tocco di leggerezza.
- Topping Zero+: Perfetti per decorare gelati, torte e dessert, offrono gusto e cremosità senza compromessi.
- Paste per Gelato Zero+: Una soluzione pratica per gelatai che vogliono ampliare l'offerta plant-based, mantenendo la qualità artigianale.

Un'Offerta Inclusiva e Versatile

La linea Zero+ non è pensata solo per i consumatori vegani, ma per chiunque voglia ridurre zuccheri e grassi senza rinunciare al piacere del gusto. Questa filosofia inclusiva permette a Toschi di ampliare il proprio target, offrendo prodotti che rispettano le esigenze etiche, nutrizionali e di sostenibilità di un pubblico sempre più consapevole.

Disìo

“

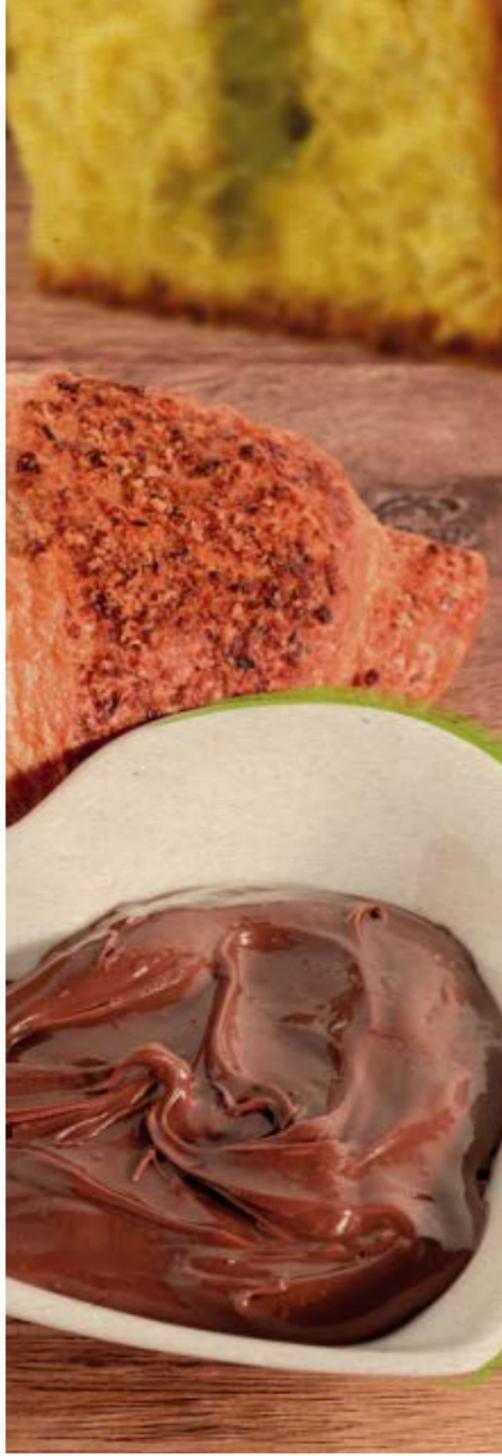
Grazie al nostro laboratorio di ricerca, siamo riusciti a mettere a punto delle creme per farciture che soddisfano le caratteristiche di un prodotto vegano ma senza rinunciare alla qualità e della golosità.

Disìo: Dal Cuore della Sicilia all'Eccellenza Dolce

Nata nel 2007 a Caltanissetta, Disìo è il frutto del desiderio – da cui prende il nome – di due giovani imprenditori di portare innovazione e qualità nel mondo della pasticceria e gelateria artigianale. In poco più di un decennio, l'azienda è riuscita a crescere esponenzialmente, diventando un punto di riferimento per i professionisti del settore.

Un Connubio di Tradizione e Innovazione

Disìo affonda le sue radici nella ricca tradizione siciliana, valorizzando ingredienti e tecniche del territorio, ma con uno sguardo sempre rivolto al futuro. Grazie a una selezione accurata delle materie prime e a processi produttivi rigorosamente controllati, l'azienda offre semilavorati che



uniscono il meglio della tradizione dolciaria italiana e l'innovazione necessaria per soddisfare un mercato in evoluzione.

Un Impegno per il Vegan e la Sostenibilità

Disìo riconosce l'importanza di un'offerta inclusiva e rispettosa dell'ambiente. Con una gamma sempre più attenta alle esigenze del mercato plant-based, l'azienda sviluppa semilavorati vegani che non solo rispettano i principi etici, ma garantiscono anche la qualità e il gusto che contraddistinguono il marchio. Questo impegno rappresenta un passo concreto verso una pasticceria e una gelateria più inclusiva, capaci di rispondere alle richieste di un pubblico sempre più consapevole.

L'intervista



Disìo si prepara a stupire al SIGEP 2025 con una novità che risponde alla crescente domanda di prodotti plant-based: una linea di creme spalmabili vegane nei gusti pistacchio, nocciola e gianduia. In questa intervista, l'azienda racconta come la ricerca e lo sviluppo abbiano permesso di creare una soluzione golosa e di alta qualità, pensata per i professionisti che vogliono offrire dolci sempre più completi e raffinati ai propri clienti.

La vostra nuova linea di creme vegane rappresenta una novità per la pasticceria. Cosa vi ha spinto a sviluppare questi prodotti?

"L'offerta vegana nei bar e nelle pasticcerie, spesso si limita a prodotti non farciti o farciti con marmellate, che per loro natura sono praticamente vegane. Abbiamo individuato una sostanziale assenza di creme spalmabili di grande qualità per dare un tocco goloso a tutte le specialità in pasticceria. Grazie al nostro laboratorio di ricerca, siamo riusciti a mettere a punto delle creme per farcitura che soddisfino le caratteristiche di un prodotto vegano ma senza rinunciare al massimo della qualità e della golosità.

Quali sono le caratteristiche distintive di queste creme spalmabili?

"Abbiamo messo a punto tre creme spalmabili completamente vegane, nei gusti pistacchio, nocciola e gianduia. Sono pensate per offrire un'alternativa raffinata e di alta qualità, perfetta per arricchire le creazioni in pasticceria e dare un tocco di golosità unica."

Cosa vi aspettate dalla vostra partecipazione al SIGEP 2025?

"Con la nostra presenza al SIGEP, intendiamo dare all'artigiano evoluto la possibilità di provare questa linea di prodotti, in modo da offrire ai suoi clienti un dolce sempre più completo e raffinato."

Avete già in mente altre novità per il futuro?

"L'azienda ha in cantiere altri prodotti per il prossimo futuro, che in collaborazione con VEGANOK presenteremo al mercato entro il 2025."



Italcialde

Italcialde, con sede a Sant'Antimo (NA), è un'azienda specializzata nella produzione di coni e cialde per gelato, realizzati con cura artigianale e attenzione alle esigenze del mercato. La sua offerta include opzioni vegane e senza glutine, ideali per una clientela sempre più diversificata.

Italcialde: Coni e Cialde che Raccontano una Passione

Dal 2008, Italcialde rappresenta un punto di riferimento nel settore dei coni e delle cialde per gelato. Nata dall'intuizione dei fratelli Francesco, Arturo e Luca Perfetto, l'azienda ha sede a Sant'Antimo, in provincia di Napoli, e si distingue per l'attenzione dedicata a ogni fase del processo produttivo. Dietro ogni cono c'è un impegno costante per offrire prodotti che uniscono qualità e rispetto per le esigenze di una clientela sempre più diversificata.

Un Impegno per l'Inclusività Alimentare

In un mercato in cui le preferenze alimentari si fanno sempre più specifiche, Italcialde ha saputo cogliere le opportunità offerte da una maggiore consapevolezza dei consumatori. L'azienda ha ampliato la propria offerta per includere prodotti vegani e senza glutine, pensati per rispondere alle necessità di chi cerca alternative più etiche o prive di allergeni.

La gamma vegana, sviluppata con ingredienti di origine vegetale, non è solo un'opzione inclusiva, ma una scelta che non compromette il gusto o la qualità. Questa attenzione ha permesso a Italcialde di consolidarsi come partner ideale per i professionisti della gelateria che vogliono offrire esperienze sempre più ricche e complete ai loro clienti.

Radici Locali, Ambizioni Globali

Italcialde si nutre del legame con il territorio campano, ma il suo sguardo è rivolto al futuro e a un mercato in continua evoluzione. L'azienda è un esempio di come una realtà familiare possa crescere, mantenendo la propria identità e conquistando un pubblico internazionale.



Icam

ICAM S.p.A. è un'azienda italiana con oltre 75 anni di esperienza nella produzione di cioccolato e semilavorati. Controlla l'intera filiera produttiva, dalla selezione delle fave di cacao alla realizzazione del prodotto finito, garantendo eccellenza in ogni fase del processo.

ICAM: Tradizione Cioccolatiera Italiana e Innovazione Vegana

Fondata nel 1946 a Lecco, ICAM S.p.A. è un'azienda familiare italiana che, da oltre 75 anni, si dedica con passione alla produzione di cioccolato di alta qualità. La famiglia Agostoni, alla guida dell'azienda, ha sempre posto al centro dei propri valori l'eccellenza artigianale e l'innovazione, mantenendo un controllo diretto sull'intera filiera produttiva, dalla selezione delle fave di cacao fino al prodotto finito.

Un Impegno Storico verso la Sostenibilità

Sin dagli anni '80, ICAM ha intrapreso un percorso volto allo sviluppo socio-economico delle comunità agricole nelle terre d'origine del cacao. Attraverso partnership di lungo termine con i coltivatori in America Latina e Africa, l'azienda ha promosso programmi di formazione e iniziative per migliorare le condizioni di vita delle comunità locali, garantendo al contempo una produzione di cacao di qualità superiore.

L'Innovazione Vegana: La Linea Vanini Certificata VEGANOK

Nel 2019, ICAM ha lanciato una nuova linea di prodotti attraverso il suo brand premium Vanini, introducendo sul mercato tavolette di cioccolato e gianduiotti certificati VEGANOK. Questa scelta testimonia l'impegno dell'azienda nel rispondere alle esigenze di un pubblico sempre più attento all'etica e alla sostenibilità, offrendo prodotti di alta qualità realizzati senza ingredienti di origine animale.



Comprital

Comprital è un leader globale nel gelato artigianale, noto per l'eccellenza dei prodotti, la sostenibilità e la formazione. Con un export in oltre 84 paesi e un'Accademia di fama mondiale, è un riferimento per i professionisti.

Comprital: Il Futuro del Gelato Artigianale

Comprital è una realtà italiana di riferimento nel mondo del gelato artigianale, nota per la sua capacità di coniugare qualità, creatività e un approccio orientato al futuro. Fondata nel 1985, l'azienda ha consolidato la sua posizione sul mercato globale, diventando partner di fiducia per i professionisti del settore grazie a prodotti e servizi che vanno oltre le aspettative.

Innovazione che Trasforma il Mercato

Punto di forza di Comprital è la capacità di innovare continuamente. Con un team di ricerca e sviluppo altamente qualificato, l'azienda anticipa le tendenze, creando semilavorati che non solo esaltano il gusto e la consistenza, ma rispondono anche alle nuove esigenze dei consumatori.

L'attenzione all'evoluzione del mercato è evidente nella **linea Pure Vegan**, una gamma dedicata a chi cerca soluzioni plant-based di alta qualità, in grado di competere con i prodotti tradizionali.

Un Impegno per l'Inclusività Alimentare

Comprital ha saputo cogliere la sfida di un mondo che chiede sempre più inclusività. La linea Pure Vegan è un esempio concreto di come sia possibile offrire prodotti clean label, naturalmente senza lattosio e certificati VEGANOK, senza sacrificare la qualità. Questi prodotti sono pensati per una clientela sempre più consapevole, che sceglie il vegan non solo come alternativa, ma come esperienza di gusto e sostenibilità.

LEAGEL

by IFF

Leagel

Leagel è un'azienda italiana leader nella produzione di semilavorati per gelateria e pasticceria. Grazie alla sua linea di gelati vegani certificati VEGANOK, offre soluzioni inclusive per soddisfare le esigenze di una clientela sempre più attenta e diversificata.



Un Impegno Che Supera i Confini

Leagel è molto più di un semplice produttore di semilavorati per gelateria e pasticceria. È un'azienda che si è posta l'obiettivo di diffondere nel mondo la cultura del gelato italiano di alta qualità. Con una presenza consolidata in numerosi mercati internazionali, i suoi prodotti sono sinonimo di gusto autentico e innovazione continua. Ogni ingrediente, ogni ricetta, porta con sé la passione per l'eccellenza e un profondo rispetto per le esigenze dei clienti. Un Gelato per Tutti: La Linea Vegan

Leagel ha dimostrato una sensibilità particolare verso i cambiamenti del mercato, anticipando la crescente domanda di opzioni vegane con una linea dedicata: Gelato Vegan. Realizzata senza grassi animali, lattosio, glutine o OGM, e certificata VEGANOK, questa gamma



rappresenta un punto di svolta per il settore. Con gusti che spaziano dalle creme alle frutta, Leagel offre ai professionisti la possibilità di creare un'intera vetrina vegana, dimostrando che un gelato etico e sostenibile può essere altrettanto ricco, cremoso e appagante di quello tradizionale.

Un'Accademia di Saperi e Sapori

La forza di Leagel non risiede solo nei suoi prodotti, ma anche nella sua capacità di educare e ispirare. L'azienda si distingue per la sua attenzione alla formazione dei professionisti, fornendo ricettari, supporto tecnico e idee innovative per spingere sempre più in là i confini della creatività nel gelato.

L'intervista



Tra i protagonisti più attesi del SIGEP 2025, Leagel si prepara a stupire con un'offerta che celebra l'innovazione e l'inclusività nel mondo del gelato artigianale. Con prodotti certificati VEGANOK e una gamma che sposa i principi del free-from e dell'alimentazione plant-based, l'azienda si conferma un punto di riferimento per i professionisti del settore. In questa intervista, Leagel racconta le novità che porterà in fiera, dalla linea zHero alla nuova proposta di sorbetti vegan.

Qual è la vostra proposta di punta per il SIGEP 2025?

"È il gelato zHero la stella del free-from al SIGEP 2025. Presentiamo un'interessante selezione di prodotti certificati VEGANOK, tra cui l'innovativa Base Plant-Based della linea zHero, perfetta per realizzare un'intera vetrina di gusti a base vegetale."

Cosa rende speciale la linea zHero?

"zHero è la gamma dedicata al gelato artigianale senza zuccheri aggiunti, senza lattosio e gluten free, che porta in gelateria il gusto vincente del gelato artigianale in chiave healthy. Una proposta che risponde ai consumatori guidati da scelte salutistiche, etiche e ambientaliste."

Ci sono altre novità vegan che presenterete a SIGEP 2025?

"Certamente! Quest'anno accoglieremo due nuove referenze della crema per gelateria Loveria, 100% vegetali: Loveria Classica – Plant Based e Loveria Pistacchio – Plant Based. Inoltre, presenteremo il nuovo sorbetto VEGANOK Fruity and Veggy, Pesca, Rosa e Limone, raffinato nel colore e nel sapore, ideale per gelateria artigianale e ristorazione."



Beamy

PREPARATI PLANT-BASED

Beamy

Beamy è un brand italiano specializzato in preparati alimentari 100% plant-based, sviluppato da MartinoRossi SpA per offrire alternative sostenibili e ricche di proteine, senza glutine, soia o OGM.

Beamy: Una Luce nel Futuro dell'Alimentazione Plant-Based

Nato nel 2022 sotto l'ala di MartinoRossi SpA, azienda leader nella produzione di ingredienti funzionali da cereali e legumi, Beamy rappresenta una ventata di freschezza nel mondo delle alternative plant-based. Il nome stesso, ispirato al termine inglese "beam" (fascio di luce), racchiude l'essenza del brand: portare chiarezza, sostenibilità e innovazione in un settore in rapida evoluzione.

La Missione: Offrire Scelte Consapevoli

Beamy nasce da una visione chiara: creare alimenti che rispettino la salute delle persone, l'ambiente e il benessere animale. Ogni prodotto della gamma è progettato per rispondere alle esigenze di un consumatore moderno, attento non solo alla qualità, ma anche all'impatto delle sue scelte alimentari. Con ingredienti privi di glutine, soia e OGM, Beamy si distingue per la capacità di unire gusto e valori etici, rivolgendosi a chi cerca alternative che non siano solo salutari, ma anche sostenibili e accessibili.

Un'Alimentazione Completa, Etica e Sostenibile

La gamma Beamy include preparati secchi per burger, polpette, ragù, purè di legumi e persino alternative vegetali all'uovo. Realizzati con cereali e legumi selezionati, questi prodotti sono ricchi di proteine, fonte di fibre e ideali per chi desidera una dieta equilibrata. Ogni dettaglio è studiato per semplificare la vita dei consumatori: i preparati sono facili da utilizzare, versatili e adatti a qualsiasi occasione.



Mec3

MEC3 è un'azienda italiana leader nella produzione di ingredienti e semilavorati per gelateria e pasticceria artigianale, presente in oltre 150 paesi. Offre linee dedicate al vegan e al free-from, per soddisfare le esigenze di una clientela globale.

MEC3: Creatività e Qualità al Servizio della Gelateria Artigianale

MEC3 è sinonimo di eccellenza nel mondo della gelateria e pasticceria artigianale, con una presenza globale in oltre 150 paesi. Grazie a una ricerca costante e all'attenzione per le nuove tendenze, l'azienda offre prodotti che combinano innovazione e alta qualità, diventando un partner essenziale per i professionisti del settore.

Un'Offerta Inclusiva e Innovativa

MEC3 risponde alle esigenze di un mercato sempre più consapevole con una gamma di prodotti che abbraccia gusti e stili di vita diversificati. Tra le sue linee di punta, la gamma Granfrutta si distingue per essere gluten-free e certificata VEGANOK, offrendo soluzioni perfette per i

consumatori che scelgono un'alimentazione plant-based.

Inoltre, MEC3 amplia costantemente il ventaglio delle possibilità per i gelatieri con creazioni che esaltano il sapore, la consistenza e l'esperienza di consumo, valorizzando anche le scelte alimentari etiche e salutari.

Innovazione e Sostenibilità

L'innovazione è al centro della filosofia di MEC3, che sviluppa soluzioni capaci di anticipare le tendenze, come i gusti ispirati a brand iconici e i prodotti free-from. L'azienda si impegna anche nella sostenibilità, promuovendo ingredienti di qualità e processi responsabili per un futuro più inclusivo e rispettoso dell'ambiente.





Salpa & Cherubini

Salpa & Cherubini Srl è
un'industria dolciaria italiana con
oltre 80 anni di esperienza nella
produzione di biscotti da gelato.

Salpa & Cherubini: Eccellenza e Specializzazione nell'Industria Dolciaria

Salpa & Cherubini Srl è un'azienda italiana che da oltre 80 anni si dedica alla produzione di biscotti per gelato, una specializzazione che l'ha resa un punto di riferimento per l'industria dolciaria. Situata a Pistoia, l'azienda ha progressivamente ampliato il proprio portafoglio di prodotti, includendo pangrattato, coperture di cioccolato per il settore del gelato, prodotti senza glutine e farine termotrattate micronizzate, impiegate sia nell'industria alimentare che cosmetica.

Impegno Verso il Vegan e il Gluten-Free

Salpa risponde alla crescente domanda di prodotti inclusivi con due referenze certificate VEGANOK:

- Fortunelli: Biscotti croccanti e leggeri, ideali per il consumo quotidiano.
- Cioccoli: Biscotti al cacao dal gusto intenso e avvolgente.

Entrambi i prodotti, oltre a essere vegani, sono senza glutine, soddisfacendo le esigenze di consumatori con intolleranze alimentari o che scelgono un'alimentazione etica e sostenibile.

Processi e Innovazione Sostenibile

L'azienda investe continuamente nella ricerca e sviluppo per migliorare i propri processi produttivi e garantire standard qualitativi elevati. Le farine termotrattate micronizzate, ad esempio, sono il risultato di tecnologie avanzate che permettono di creare ingredienti utilizzati in diverse applicazioni alimentari e cosmetiche.



Lizzi

Lizzi Srl è un'azienda italiana specializzata nella produzione di prodotti da forno surgelati, con una forte tradizione nella pasticceria milanese. Offre una vasta gamma di cornetti, krapfen e specialità dolci, inclusi prodotti vegani e senza glutine

Lizzi: Maestri della Pasticceria Surgelata con una Visione Inclusiva

Fondata nel 1973, Lizzi Srl è un'azienda italiana che porta avanti l'arte della pasticceria con una visione moderna e inclusiva. Specializzata nella produzione di prodotti da forno surgelati, Lizzi ha saputo conquistare il mercato combinando l'eccellenza della tradizione milanese con un'attenzione costante all'innovazione.

Prodotti di Alta Qualità per Ogni Esigenza

La gamma di Lizzi include cornetti, krapfen e altre specialità dolci, disponibili in diverse varianti per rispondere ai gusti e alle necessità di una clientela sempre più diversificata. Con l'uso di ingredienti selezionati e tecniche produttive avanzate, ogni prodotto è pensato per garantire freschezza e qualità in ogni momento.

Il Vegan Secondo Lizzi

Riconoscendo l'importanza di una pasticceria inclusiva, Lizzi ha sviluppato una linea di prodotti vegani certificati, pensati per chi sceglie un'alimentazione plant-based o ha specifiche esigenze alimentari. Queste referenze mantengono l'inconfondibile qualità e bontà che contraddistinguono il marchio, dimostrando che il gusto può essere alla portata di tutti.

Innovazione e Sostenibilità al Centro

Lizzi si impegna a migliorare continuamente i suoi processi produttivi per ridurre l'impatto ambientale e garantire prodotti etici e sostenibili. La scelta di sviluppare soluzioni vegan e senza glutine riflette una sensibilità crescente verso le nuove tendenze alimentari e i valori di una clientela attenta non solo al gusto, ma anche al pianeta.



Tecnoblend

Tecnoblend è un'azienda italiana fondata nel 1989, specializzata nella produzione di semilavorati per gelaterie e pasticcerie.

Tecnoblend: Innovazione e Versatilità per l'Arte Gelatiera e Pasticciera

Fondata nel 1989, Tecnoblend è un'azienda italiana che ha fatto della qualità e della ricerca i pilastri del suo operato. Situata in provincia di Treviso, Tecnoblend si dedica alla produzione di semilavorati per gelaterie, pasticcerie e panetterie artigianali, offrendo soluzioni che combinano tecnologia avanzata e un profondo rispetto per le tradizioni del settore.

Un'Azienda al Servizio dei Professionisti

Tecnoblend si è affermata come un partner di fiducia per i laboratori artigianali, grazie a una gamma di prodotti pensati per migliorare la resa e la qualità delle creazioni. Dai gelati alle creme, dai prodotti da forno alle glasse, ogni semilavorato è studiato per garantire risultati eccellenti, rispondendo alle esigenze di una clientela sempre più attenta e diversificata.

Focus su Vegan e Inclusività Alimentare

Riconoscendo i cambiamenti nelle abitudini alimentari, Tecnoblend ha investito nello sviluppo di linee innovative, tra cui prodotti vegani certificati e senza zuccheri aggiunti. Questa attenzione verso le scelte etiche e salutistiche ha permesso all'azienda di ampliare la propria offerta, diventando un punto di riferimento per le gelaterie e pasticcerie che desiderano proporre alternative di qualità senza compromettere il gusto e la consistenza.



ALBERT
il gelato, per natura

Albert

Albert Srl è un'azienda italiana fondata nel 1981, specializzata nella produzione di semilavorati per gelaterie e pasticcerie, con un'attenzione particolare a basi liquide omogeneizzate e puree di frutta

Albert: La Maestria nei Semilavorati per Gelateria e Pasticceria

Fondata nel 1981 è un'azienda che ha trasformato la produzione di semilavorati per gelateria e pasticceria in una vera e propria arte. Con oltre 40 anni di esperienza, Albert si è evoluta fino a diventare un punto di riferimento per i professionisti del settore, grazie a un impegno costante per la qualità, l'innovazione e la sostenibilità.

Un'Offerta che Parla di Innovazione e Qualità

Albert si distingue per un portafoglio prodotti che combina tradizione e ricerca. Tra le sue creazioni di punta c'è Tuttafrutta, una linea di puree di frutta al 100% non congelate, che mantiene intatte le proprietà organolettiche grazie a un processo di confezionamento in ambiente asettico. Questa tecnologia all'avanguardia

consente di offrire un prodotto genuino, versatile e facile da utilizzare in gelaterie, pasticcerie e ristoranti. Inoltre, le basi liquide omogeneizzate di Albert rappresentano una rivoluzione nel settore: semilavorati pronti per la mantecazione che garantiscono risultati eccellenti con un ridotto margine di errore, ideali per chi cerca praticità senza compromessi sulla qualità.

Filosofia Aziendale: Un Patto con la Natura

Il legame con l'ambiente è al centro della filosofia di Albert. L'azienda promuove un approccio sostenibile, rispettando il corso naturale delle cose e trasferendo questi valori in ogni aspetto della sua attività. Questo impegno si riflette anche nei suoi prodotti, pensati per rispondere alle esigenze di un mercato sempre più orientato verso soluzioni etiche e responsabili.

Coni Perfetto

“

Trasformiamo ogni ingrediente in un'esperienza, portando il gelato artigianale oltre i confini del gusto con soluzioni vegan che rispettano il futuro.



Un Impegno Costante per la Qualità

La filosofia di Coni Perfetto si basa su un concetto di qualità globale, che va oltre la semplice eccellenza delle ricette. L'azienda seleziona con cura le migliori materie prime, garantendo prodotti senza olio di palma, lattosio e OGM, compatibili con diete vegane e prive di glutine. Questa attenzione si estende anche al packaging, alla sicurezza dei macchinari e all'efficienza degli impianti, creando un ambiente di lavoro salubre e stimolante per valorizzare le risorse umane.

Innovazione e Tecnologia all'Avanguardia

Per soddisfare una domanda in continua crescita, Coni Perfetto produce circa un milione di coni al giorno, in diverse tipologie e forme. Questo risultato è reso possibile grazie all'utilizzo di tecnologie moderne.

Vanillino Lab: Ricerca e Sviluppo

Il cuore pulsante dell'innovazione in Coni Perfetto è il Vanillino Lab, il laboratorio di ricerca e sviluppo dedicato al perfezionamento delle ricette. Qui vengono selezionati ingredienti "puliti" per garantire prodotti buoni, salubri e funzionali all'uso, in linea con le esigenze dei consumatori moderni.

Sostenibilità e Responsabilità Ambientale

Coni Perfetto è consapevole dell'importanza di preservare la salute del pianeta. L'azienda adotta pratiche sostenibili, come il riciclo dei materiali a base di carta e plastica e il riutilizzo degli scarti di produzione come integratori per l'alimentazione animale, contribuendo così alla riduzione dell'impatto ambientale.



Ostificio Prealpino

Ostificio Prealpino è un'azienda storica che dal 1938 produce e distribuisce coni, ostie e premiscelati per gelaterie, da sempre senza utilizzare ingredienti di origine animale.

Ostificio Prealpino: Una Storia di Qualità e Sostenibilità dal 1938

Dal 1938, Ostificio Prealpino è un simbolo di eccellenza nella produzione di coni, ostie e premiscelati per gelaterie, con un impegno costante verso la qualità, la sostenibilità e il benessere del consumatore. L'azienda, con sede a Bergamo, si è sempre distinta per la scelta di non utilizzare ingredienti di origine animale, posizionandosi come un pioniere del settore.

Un Impegno Storico per il Vegan

La filosofia di Ostificio Prealpino si basa su valori solidi: rispetto per l'ambiente, attenzione alla salute dei consumatori e un approccio responsabile verso il mercato. La linea VEGANOK dell'azienda rappresenta l'apice di questo impegno, offrendo coni e ostie vegani realizzati esclusivamente con ingredienti vegetali e naturali.



Questa gamma non solo risponde alle richieste di un mercato sempre più orientato verso il plant-based, ma garantisce anche un'esperienza gustativa unica, dove il sapore autentico si unisce alla croccantezza perfetta. Ogni prodotto è privo di conservanti, additivi chimici e ingredienti animali, a conferma della qualità e dell'attenzione che contraddistinguono l'azienda.

Innovazione e Tradizione per il Futuro

Con oltre 85 anni di esperienza, Ostificio Prealpino ha saputo coniugare tradizione e innovazione, sviluppando soluzioni moderne per le gelaterie che vogliono offrire ai propri clienti alternative sane e sostenibili. L'attenzione alle materie prime e la ricerca di processi produttivi sempre più sostenibili fanno di questa azienda un modello di eccellenza nel settore.

L'intervista



Con oltre 85 anni di esperienza nella produzione di coni e ostie per gelaterie, Ostificio Prealpino si presenta al SIGEP 2025 con un messaggio chiaro: promuovere un'alimentazione consapevole e rispettosa dell'ambiente. L'azienda, che da sempre esclude ingredienti di origine animale dai propri prodotti, si distingue per il suo impegno verso la sostenibilità e la qualità. In questa intervista, Ostificio Prealpino racconta i valori che guidano la sua missione e le novità che porterà in fiera.

Qual è il messaggio principale che volete trasmettere al pubblico attraverso la vostra partecipazione al SIGEP 2025?

Attraverso la nostra partecipazione al SIGEP 2025, vogliamo condividere la nostra passione per un'alimentazione più consapevole e rispettosa dell'ambiente. Da sempre, la nostra azienda produce coni e ostie senza ingredienti di origine animale, una scelta che da generazioni è parte della nostra tradizione e della nostra missione.

Cosa rende unica la vostra linea di prodotti vegani?

Con la nostra linea di prodotti vegani, siamo orgogliosi di offrire un'alternativa sana e gustosa, in linea con le tendenze di un mercato sempre più attento alla sostenibilità e alla salute. La qualità e il rispetto per l'ambiente sono valori che ci guidano ogni giorno nella nostra attività.

Qual è l'obiettivo della vostra presenza al SIGEP?

La nostra partecipazione al SIGEP è una testimonianza del nostro impegno costante per l'innovazione, la qualità e la responsabilità sociale. Vogliamo essere un punto di riferimento per tutte le gelaterie che desiderano offrire ai propri clienti prodotti autentici, sani e rispettosi dell'ambiente.



TooA

TooA è un'azienda italiana che porta il gelato artigianale direttamente nelle case grazie a una tecnologia innovativa e sostenibile. Con sede a Fabriano, utilizza ingredienti selezionati per offrire un'esperienza di gusto unica e personalizzabile.



TooA: Tecnologia e Tradizione al Servizio del Gelato Artigianale

Nata con l'obiettivo di portare il gelato artigianale italiano direttamente nelle case, TooA è un'azienda che combina tradizione dolciaria e tecnologia innovativa. Con sede a Fabriano, TooA ha trasformato il concetto di gelato casalingo, offrendo un'esperienza unica, sostenibile e personalizzabile.

La Rivoluzione del Gelato Espresso

Il cuore dell'innovazione di TooA è una tecnologia all'avanguardia che consente di preparare gelato espresso in pochi minuti. Grazie alla macchina TooA Gelato, ogni porzione è preparata al momento, eliminando lunghe attese e garantendo una consistenza e un gusto impeccabili. Gli utenti possono scegliere tra una vasta gamma di gusti, disponibili in pratiche capsule, o personalizzare le proprie ricette con ingredienti freschi.

Una Scelta Inclusiva e Vegana

Per rispondere alle esigenze di un mercato sempre più diversificato, TooA offre una linea di gelati vegani certificati VEGANOK, realizzati senza ingredienti di origine animale e pensati per garantire un'esperienza di gusto che non scende a compromessi. Questa scelta riflette l'impegno dell'azienda nel rendere il gelato artigianale accessibile a tutti, senza trascurare la qualità e la creatività.



Arthemia®

Arthemia

Arthemia è un'azienda italiana specializzata nella fornitura di prodotti alimentari di alta qualità per il settore Horeca. La missione di Arthemia è offrire esperienze di gusto indimenticabili

Arthemias: Esperienze di Gusto per il Settore Horeca

Fondata dai fratelli Gianni e Tiziana Di Benedetto, Artemias è un'azienda italiana specializzata nella fornitura di prodotti alimentari di alta qualità per il settore Horeca (Hotellerie-Restaurant-Café). Con oltre 40 anni di esperienza, l'azienda si è affermata come partner di eccellenza per locali in Italia e nel mondo, selezionandoli con cura per creare una rete esclusiva.

Una Gamma di Prodotti per Ogni Occasione

La missione di Artemias è offrire esperienze di gusto indimenticabili. Il catalogo aziendale include una vasta gamma di prodotti, dai tè e infusi alle cioccolate, granite, gelati e molto altro. Ogni prodotto è realizzato con attenzione alla qualità delle materie prime, per garantire sapori autentici.

Un Impegno per la Sostenibilità e la Salute

Arthemias pone grande attenzione alla sostenibilità, scegliendo ingredienti biologici e naturali per i propri prodotti. Tra questi, spiccano le linee senza glutine, senza lattosio e i prodotti certificati VEGANOK, pensati per un pubblico attento alla salute e al benessere, senza rinunciare al piacere del gusto. Questo impegno riflette la volontà di contribuire a uno stile di vita sano ed etico, in linea con le tendenze moderne.

Rapporto Diretto con i Clienti

Un punto di forza di Artemias è la capacità di costruire relazioni dirette e durature con i propri clienti. L'azienda offre prodotti introvabili nella grande distribuzione, garantendo un livello di qualità e attenzione che consolida la fedeltà dei consumatori nel tempo.

Agrimontana

Agrimontana è un'azienda italiana fondata nel 1972, specializzata nella produzione di marron glacé, frutta candita e confetture di alta qualità. Con un approccio artigianale e rispettoso della natura, si distingue per l'uso di ingredienti naturali senza conservanti o coloranti.



Agrimontana: L'Essenza della Naturalità dal 1972

Fondata nel 1972 da Cesare Bardini, Agrimontana ha costruito la propria identità su valori di qualità, artigianalità e rispetto per la natura. Con sede a Borgo San Dalmazzo, nel cuore del Piemonte, l'azienda è diventata un punto di riferimento per marron glacé, frutta candita, confetture e ingredienti per gelato artigianale.

La Filosofia della Qualità Naturale

Agrimontana ha da sempre sposato un approccio naturale e artigianale. La produzione esclude l'uso di conservanti, coloranti e aromi artificiali, garantendo etichette corte e trasparenti. Ogni prodotto è il frutto di un'attenta selezione delle migliori materie prime, rispettando i tempi della natura per ottenere risultati genuini e di altissima qualità.

Prodotti Iconici: Tradizione e Innovazione

Il fiore all'occhiello di Agrimontana sono i marron glacé, realizzati con un esclusivo processo di canditura brevettato che preserva la consistenza e il sapore autentico del frutto. L'offerta comprende anche frutta candita, confetture e marmellate, apprezzate da pasticceri e chef di tutto il mondo.

Negli anni, l'azienda ha ampliato il proprio assortimento includendo ingredienti naturali per gelateria certificati VEGANOK, continuando a innovare senza mai perdere il legame con la tradizione.



Eska

L'azienda Eska è stata fondata nel 1981 ed è leader in Italia nella produzione e distribuzione di prodotti semilavorati e materie prime per la pasticceria e panificazione professionale.



ESKA: Tradizione Familiare e Innovazione per l'Arte Bianca

Fondata nel 1981 da Lino Scucchiario e sua moglie Anna, ESKA è una realtà italiana che si dedica alla produzione di preparati per panificazione e pasticceria. Con sede a Ponso, in provincia di Padova, l'azienda ha saputo costruire una solida reputazione nel segmento della qualità medio-alta, rivolta principalmente a fornai e pasticceri artigiani.

Un'Azienda a Conduzione Familiare

Fin dalle sue origini, ESKA ha mantenuto salde le proprie radici familiari. Oggi, i figli dei fondatori, Mauro, Franco e Andrea, guidano l'azienda, portando avanti la tradizione con passione e una visione proiettata verso il futuro. Questo equilibrio tra continuità e innovazione si riflette in ogni aspetto del lavoro di ESKA.

Prodotti che Fanno la Differenza

Nel cuore di un moderno stabilimento di 2.500 mq, ESKA produce oltre 200 miscele in polvere per pani, dolci e creme artigianali. Ogni prodotto nasce da una selezione attenta delle materie prime e da processi produttivi che rispettano i più alti standard di qualità. Negli ultimi anni, l'azienda ha introdotto ingredienti funzionali, rispondendo alle esigenze di un mercato sempre più attento al benessere e alla nutrizione.

Certificazioni e Scelte Etiche

ESKA si impegna a offrire prodotti che rispecchino valori di trasparenza e sostenibilità. La certificazione biologica, gluten free e VEGANOK testimonia questa volontà. La linea vegana di ESKA si distingue per la capacità di combinare gusto, innovazione e un approccio etico.



Molino Peila

Molino Peila è un'azienda italiana specializzata nella produzione di farine e semilavorati senza glutine, senza allergeni e OGM, ottenuti dalla lavorazione di mais, riso, legumi e superfood.

Molino Peila: Cento Anni di Innovazione e Qualità

Fondata nel 1924 a Valperga, in provincia di Torino, Molino Peila rappresenta un'eccellenza italiana nella produzione di farine e semilavorati. Con una tradizione familiare che si tramanda da quattro generazioni, l'azienda unisce l'arte molitoria tradizionale con tecnologie all'avanguardia per offrire prodotti che rispettano i più alti standard di qualità.

Un Approccio Naturale e Sostenibile

Molino Peila si distingue per il suo impegno verso una filiera corta e controllata. Tutti i prodotti derivano da coltivazioni certificate, rigorosamente selezionate per garantire sicurezza alimentare e trasparenza. Questo approccio consente di tracciare ogni fase del processo produttivo, assicurando un controllo completo, dalla materia prima al prodotto finito.

L'azienda adotta pratiche sostenibili, riducendo l'impatto ambientale dei processi di lavorazione e investendo in tecnologie a basso consumo energetico.

Prodotti per un Mercato in Evoluzione

Molino Peila è specializzato nella lavorazione di mais, riso, legumi e superfood, offrendo una vasta gamma di farine e semilavorati senza glutine, senza allergeni e privi di OGM. Tra le linee di punta spiccano le referenze certificate VEGANOK, pensate per rispondere alle esigenze di consumatori attenti alla salute, alla sostenibilità e all'etica alimentare.

Demetra

“

Con la gamma retail
“Sapori Sinceri”
Demetra Srl offre
una vasta gamma di
sfiziose specialità
alimentari destinata
al consumatore
finale.



Demetra: La Tradizione Italiana al Servizio della Cucina Internazionale

Fondata oltre 35 anni fa, Demetra è un'azienda italiana con sede a Talamona, nel cuore della Valtellina. Specializzata nella selezione, trasformazione e commercializzazione di specialità alimentari, Demetra si rivolge ai professionisti della ristorazione, combinando l'autenticità della cucina italiana con una visione globale delle esigenze culinarie.

Un Impegno per la Qualità e l'Eccellenza

Al centro della filosofia di Demetra c'è la ricerca della qualità. Ogni prodotto è il risultato di un'accurata selezione delle materie prime e di processi produttivi innovativi, studiati per preservare i sapori autentici e soddisfare le aspettative dei clienti. La gamma di prodotti comprende verdure, sughi, creme,

condimenti e molto altro, tutti pensati per semplificare il lavoro dei professionisti senza rinunciare alla qualità. Innovazione e Formazione:

La Food Academy

Demetra è stata tra le prime aziende italiane a creare una Food Academy, uno spazio dedicato alla formazione e alla crescita dei professionisti del settore.

Una Visione Inclusiva e Attenta al Mercato

Per rispondere alle tendenze del mercato e alle esigenze di un pubblico sempre più consapevole, Demetra ha ampliato il proprio catalogo con prodotti senza glutine, biologici e vegani certificati VEGANOK. Questa scelta riflette l'impegno dell'azienda nel garantire un'offerta diversificata, adatta a ogni tipo di clientela, mantenendo alti standard di qualità e gusto.

TERRE DI HOROS

Terre di Horos

Le TERRE DI HOROS sono innovative terre alimentari ottenute da olive Taggiasche lavorate in salamoia, essiccate, affumicate con legno di olivo e arricchite con scaglie d'oro alimentare a 23 carati.



Le Terre di Horos: L'Eccellenza del Lusso Etico

Le TERRE DI HOROS rappresentano una rivoluzione nel mondo del luxury food, combinando sapori autentici, tradizione artigianale e una visione etica della sostenibilità. Nato e prodotto in Italia nelle Tenute del borgo di Apricale, in provincia di Imperia, questo prodotto esclusivo si distingue per l'unicità del suo processo produttivo e l'impareggiabile qualità, diventando così il simbolo di un lusso che abbraccia la responsabilità e il rispetto per l'ambiente.

Un Prodotto Unico nel Suo Genere

Ogni fase della produzione delle TERRE DI HOROS è curata nei minimi dettagli: le olive vengono raccolte a mano, fermentate in salamoie naturali arricchite con erbe locali, sottoposte a lenta essiccazione e affumicate delicatamente con legno di ulivo. Questo lungo e meticoloso percorso di oltre 12/14 mesi, culmina con l'aggiunta di scaglie d'oro alimentare a 23 carati, che trasformano un ingrediente già prezioso in un'esperienza culinaria di straordinaria raffinatezza e unicità.



Lusso, Etica e Sostenibilità

Le TERRE DI HOROS non sono solo sinonimo di lusso, ma incarnano una filosofia che integra bellezza e responsabilità. L'intero processo produttivo avviene in Italia, rispettando pratiche sostenibili e garantendo trasparenza in ogni fase. Le scaglie d'oro alimentare utilizzato sono provenienti da fonderie incluse nella "LBMA Good Delivery List" e eticamente conformi al "Dodd-Frank Act". Inoltre la certificazione VEGANOK sottolinea l'impegno dell'azienda verso un'alimentazione priva di ingredienti di origine animale, rendendo questo prodotto accessibile anche a un pubblico attento all'etica e alla sostenibilità.

L'i nt er vis ta



Le TERRE DI HOROS rappresentano un punto di svolta nel panorama del luxury food, unendo sapori autentici, sostenibilità e un profondo rispetto per l'ambiente. Ideate da Irene Ramos Garcia e Sauro Martella, queste terre alimentari non sono solo un ingrediente esclusivo, ma un simbolo di come il lusso possa evolversi verso una visione più consapevole.

In questa intervista, Martella condivide la filosofia dietro Le Terre di Horos e il messaggio che desidera trasmettere al pubblico vegan al SIGEP 2025.

Qual è l'obiettivo principale della vostra partecipazione al SIGEP 2025?

Siamo qui innanzitutto per incontrare i possibili distributori esteri e saremo lieti di far assaggiare le nostre TERRE ai molti chef presenti. La nostra partecipazione al SIGEP 2025 rappresenta però anche un'opportunità per condividere con il pubblico vegan la nostra visione di un lusso gastronomico che abbraccia l'etica e la sostenibilità. Vogliamo dimostrare che è possibile offrire un'esperienza gastronomica di lusso senza compromessi etici.

In che modo Le Terre di Horos si distinguono nel panorama del luxury food?

Con Le TERRE DI HOROS, abbiamo creato un prodotto che unisce l'eccellenza culinaria italiana a un profondo rispetto per l'ambiente e gli animali. La certificazione VEGANOK testimonia il nostro impegno nel garantire che ogni fase della produzione sia priva di ingredienti di origine animale, mantenendo al contempo standard qualitativi elevatissimi.

Qual è il messaggio che volete trasmettere al pubblico vegan attraverso questo prodotto?

Vogliamo rivolgerci a un pubblico sempre più attento e consapevole, offrendo un prodotto che non solo soddisfa i palati più esigenti, ma rappresenta anche una scelta etica e responsabile. Le TERRE DI HOROS dimostrano che il lusso può essere sostenibile e rispettoso, in ogni parte del mondo e per i palati più raffinati.

Nocciolcono

Pad
A5

200

Disìo

Pad
A5

167

Torrionalba

Pad
A5

175

Fabbri 1905

Pad
A5

034

Elenka

Pad
A7

121

I.CO.Cialde

Pad
A7

200

**Toschi
Vignola**

Pad
A7

122

Comprital

Pad
C7

100

Mec3

Pad
C7

126

**Salpa &
Cherubini**

Pad
C7

014

Tecnoblend

Pad
C7

052

Albert

Pad
C5

049

**Coni
Perfetto**

Pad
C5

093

**Ostificio
Prealpino**

Pad
C5

187

Tooa

Pad
C1

060

Arthemia

Pad
D1

007

Eska

Pad
D5

194

Molino Peila

Pad
D5

151

Tre Marie

Pad
B5

002

Demetra

Pad
B8

033

Lizzi

Pad
D7

004

Sammontana

Pad
B7

160

Icam

Pad
B3

055

**Azienda
Agrimontana**

Pad
B5

027

**Martinorossi
Beamy**

Pad
D5

187B

Leagel

Pad
C7

045

Trevalli

Pad
B5

053

**Terre di
Horos**

Pad
Sud

108

SIGEP

WORLD



SPECIALE
SIGEP
WORLD

