



FACILE STAR BENE

Noberasco a TuttoFood 2025 fra tradizione e novità di prodotto, sempre più orientata al benessere del consumatore e del pianeta

Mancano pochi giorni all'imminente edizione di **TUTTOFOOD 2025** in programma a Milano dal **5 all'8 maggio** e Noberasco azienda player nel settore della frutta secca e disidratata, è pronta ad aprire il suo spazio al **Padiglione 2 stand A33** all'interno del percorso espositivo del **Consorzio Italia del Gusto** di cui fa orgogliosamente parte.

Durante l'evento, l'azienda ligure, che si fregia del riconoscimento di **Marchio Storico** punterà durante TuttoFood sulle iconiche **linee BIO, con pack multilingua e sulle linee convenzionali della frutta morbida e sarà vetrina per presentare le ultime novità** frutto di continua ricerca e innovazione - sempre nel solco del suo claim "**Facile star Bene**" - di analisi dei trend di consumi e delle dinamiche di un mercato come quello del food in cui sempre più convergono le esigenze di gusto, unite a esigenze legate ad aspetti nutrizionali, di tutto il mondo.

Così commenta Flavio Ferretti CEO Noberasco *"E' la prima volta che presenzio in qualità di CEO Noberasco a questa importante fiera, momento strategico di dialogo e confronto sul food orientato al futuro. Sotto gli occhi di tutti ci sono i cambiamenti climatici mentre sotto la nostra lente ci sono anche i cambiamenti di trend e le crescenti esigenze salutistiche che ci vedono quotidianamente impegnati a ricercare soluzioni adatte a rendere i nostri prodotti più sostenibili e innovativi: **più buoni per il consumatore e più buoni per il pianeta.**"*

Questo è l'impegno che l'azienda dedica non solo al mercato Italia, ma anche all'export -canale che da sempre è strategico- rivolgendosi a Paesi commercialmente interessanti quali Germania, Austria, Svizzera e Nord Europa dove Noberasco è già presente.

Effetto wow di questa edizione saranno due prodotti che ampliano la linea "**Viva**" con una nuova esperienza di gusto: **Viva i Frutti Rossi** a base di mirtilli rossi, ciliegie e fragole, tutti disidratati da qualche tempo a scaffale e **Viva la Castagna al miele** a base di castagne di origine italiana e miele millefiori che sarà lanciata in commercio da settembre per essere protagonista durante l'autunno. **In cucina Viva i Frutti Rossi e Viva la Castagna al miele** si prestano a tantissimi utilizzi quali ottimi ingredienti per ricette sia dolci che salate o come topping per le colazioni a base di yogurt e kefir, **ma sono soprattutto perfetti come spuntini spezzafame** leggeri e completi grazie ai loro nutrienti.

Viva i Frutti Rossi diventeranno inoltre **nuovi alleati del "facile star bene"** dal punto di vista del packaging, strizzando l'occhio alla **sostenibilità** ambientale grazie al **doypack riciclabile** nella plastica dotato di un pratico zipper salvafreschezza per conservare al meglio il prodotto già aperto.

Altra novità pronta a conquistare sarà **CHE ANACARDI!** anacardi selezionati con il metodo Noberasco, non salati e tostati al punto giusto diventeranno partner ideali per aperitivi o come snack.

Per restare sempre aggiornati sul mondo Noberasco e scoprirne l'affascinante storia iniziata nel 1908, l'innovativo sito produttivo di Carcare (Sv), i pillar aziendali e la mission pro-sostenibilità, i

prodotti, le ricette e la selezione dei negozi a marchio Noberasco1908 è attivo il nuovo sito ancora più facile da navigare e interattivo che vi farà viaggiare a ritmo di frutta **su www.noberasco.it**

www.noberasco.it

<https://www.facebook.com/Noberasco>

<https://www.instagram.com/noberasco/>

www.linkedin.com/company/noberasco-spa

Ufficio Stampa: *Explan, Patrizia Pallottino t.3389613315 pallottino@explantorino.it*