

PLANT BASED

I N N O V A T I V E C O M P O N E N T S

*Cibus presenta le ultime innovazioni di prodotto e processo
sugli ingredienti funzionali a base vegetale*

L'innovazione di prodotto e processo è al centro dell'area **PLANT BASED di Cibus**, nata dalla partnership con l'azienda parmigiana **Hi-Food**, realtà specializzata nella **produzione di ingredienti innovativi, clean label e ad alto valore aggiunto**. Hi-Food è parte del gruppo **CSM Ingredients**, player nella ricerca, innovazione e produzione di ingredienti alimentari. L'area racconta la futura convergenza e coesistenza sinergica tra mondo animale e mondo vegetale ed esplora nuove generazioni di prodotti di origine naturale, che rispondono alle nuove sfide sociali, demografiche, ambientali e di consumo.

Al centro dello spazio, di circa 120mq, campeggia una **cooking station**. Qui i visitatori possono degustare prototipi, conoscere ingredienti innovativi di origine naturale e scoprire soluzioni di processing per alimenti con formulazioni a base vegetale o integrativi. Questi prototipi, sviluppati nei laboratori Hi-Food, uniscono innovazione alla capacità di **anticipare i nuovi trend** del settore e le scelte di consumo.

Protagonisti dell'area alcuni prestigiosi partner di settore, nazionali e internazionali (Momi – Food Valley, Dreamfarm, La Doria, Endori, Italcanditi e CSM Ingredients), che presentano esperienze diverse tra loro e si confrontano sulle nuove frontiere del mercato plant-based, sui driver di acquisto (sempre più legati al percepito in termini di salute e sostenibilità) e sulle nuove sfide che oggi il settore Food si trova ad affrontare.

**Per rimanere aggiornati sul calendario di eventi e degustazioni, visita
cibus.it/focus-plant-based/**

