

No. 21 / October 2021, Cologne
#anuga

Anuga svela le innovazioni top del 2021

67 prodotti si sono aggiudicati un posto nell'area espositiva dell'Anuga taste Innovation Show

Dal 9 al 13 ottobre 2021 l'industria internazionale del food & beverage si ritrova a Colonia ad Anuga. La fiera leader per l'industria alimentare detta legge anche sul digitale e dal 11 al 13 ottobre riunirà gli esperti di tutto il mondo sulla nuova piattaforma digitale Anuga @home. Nell'arco di cinque giorni oltre 4.600 espositori da 97 Paesi presenteranno nei 10 saloni specializzati un'enorme varietà di prodotti al motto di "Transform". L'interesse sarà ovviamente calamitato dai nuovi trend e dalle innovazioni internazionali di prodotto.

In questo contesto la mostra speciale Anuga taste Innovation Show svolgerà il ruolo fondamentale di barometro delle tendenze e fonte d'impulsi per il settore alimentare nel suo complesso e presenterà in forma compatta a operatori e rappresentanti dei media le novità di punta di Anuga, selezionate da una giuria di giornalisti specializzati internazionali e analisti di mercato. Un totale di 418 imprese con più di 1.332 idee si sono candidate per essere inserite nella mostra speciale. La giuria - vagliando fra tutti i saloni specializzati di Anuga - ha selezionato in totale 67 prodotti e concept che sono risultati vincenti per idea, innovazione, sostenibilità e implementazione creativa. Dieci prodotti si sono distinti per una particolare carica innovativa.

La top ten delle innovazioni:

- Trockenlachs - Jerky Chips di Royal Nordic (Lettonia)
- Ready to Eat - Beet Root Tots di Frostkrone (Germania)
- Aztek Lager di IMAG Organics (Messico)
- The Coolives- DIE COOLIVEN di Aceitunas Torrent (Spagna)
- 12 pettini su cialda croccante di Escal (Francia)
- Gocce di Frozen Pesto di Il Pesto di Pra' srl (Italia)
- Sugo allo zafferano - Sugosi® I Prestigiosi di Surgital (Italia)
- Caffè in capsule compostabili di Café Sati (Francia)
- Lotao Green Jackfruit Veggie Balls di Lotao (Germania)
- Happy Veggies BARRETTE ALLE VERDURE - Beetroobee di Finest Selection Kft. (Ungheria)

Tutte le novità saranno presentate in un'affascinante mostra speciale nel padiglione 4.1 e su Anuga @home. Il catalogo della mostra è disponibile in esclusiva su Internet al seguente [link](#).

Le novità di Anuga 2021 si distinguono in particolare per sostenibilità, salute e convenienza. Un tema ricorrente è quello degli alimenti vegetali. Nel 2020 è scoppiato il trend delle proteine vegetali. Diversi produttori di bevande e generi



Anuga
09.10. - 13.10.2021
www.anuga.com

Your contact:
Peggy Krause
Tel.
+49 221 821-2076
e-mail
p.krause@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
P.O. Box 21 07 60
50532 Köln
Germany
Tel. +49 221 821-0
Fax +49 221 821-2574
www.koelnmesse.com

Executive Board:
Gerald Böse (President and Chief Executive Officer)
Oliver Frese
Herbert Marnier

Chairwoman of the Supervisory Board:
Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

Headquarters and place of jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

alimentari tentano di inserire ingredienti a base esclusivamente vegetale in integrazione all'offerta o come componente principale dello sviluppo di prodotto. I consumatori hanno sviluppato una notevole sensibilità nei confronti della sostenibilità e guardano con favore crescente alle proteine vegetali. Gli alimenti definiti "a base esclusivamente vegetale" incontrano maggiori consensi. Fra le fonti di proteine vegetali sono annoverati anche soia, piselli, semi di zucca e girasoli. Le novità includono per esempio pane croccante integrale di ceci, protein balls, insalata di pesce vegetale, una salsa vegetale di fave o wrap di barbabietola rossa.

Le proteine animali alternative danno vita a un secondo focus tematico. I surrogati della carne sono un food trend del futuro e non includono più solo burger di verdure o surrogati vegetali della carne. Le ultime alternative vanno dalla carne di laboratorio o dalla carne coltivata, agli insetti. Anche fra i consumatori cresce infatti il desiderio di un'alimentazione priva di carne e di prodotti alternativi. Le novità di prodotto di Anuga spaziano dai piatti pronti con polpette di verdure, ai nugget di pollo o ancora alle salsicce vegetali. Il 11.10, nell'ambito della New Food Conference, Anuga si occuperà per esempio di carne coltivata.

Il terzo focus tematico della prossima Anuga riguarda i prodotti che offrono un valore aggiunto in termini di salute e contengono ingredienti naturali senza coloranti artificiali. È qui che entrano in gioco i prodotti con clean label. Il clean labelling fornisce al consumatore finale informazioni su ingredienti, origine, aspetti etici ed ecologici. Gli espositori proporranno per esempio caffè turco contenente collagene che contrasta gli effetti tipici del caffè, come restringimento dei vasi sanguigni e formazione di rughe. Molto di moda anche i prodotti contenenti kombucha, come limonate e te o shot al kombucha per la salute della flora intestinale.

Resta di attualità anche il tema sostenibilità. A questo riguardo si impongono prodotti come caffè in capsule compostabili, bibite a base di uva acida inutilizzabile, ma anche tazze di carta.

Nel segmento del beverage e del frozen food non mancano presentazioni e gusti insoliti, come per esempio la spirulina blu per dare la carica agli sportivi o le patate viola.

Anche le altre mostre speciali e le aree tematiche di Anuga presenteranno naturalmente gli ultimi trend e le possibili future proposte del mercato, fra cui i segmenti Dairy Alternatives, Meet more Meatless e Clean Label. Il programma congressuale di quest'anno si confronta anch'esso con la svolta alimentare. La New Food Conference approfondirà le opportunità offerte dalla carne coltivata, il vertice dell'innovazione Newnutrition X affronterà le proposte per un'alimentazione personalizzata e il congresso ZNU esaminerà gli approcci olistici della sostenibilità.

Koelnmesse - Fiere di settore per l'industria del food: Koelnmesse è leader internazionale nell'organizzazione di fiere del food. Manifestazioni come Anuga e ISM sono leader mondiali consolidati con sede a Colonia. Anuga HORIZON - nel 2022 a Colonia parte un nuovo format per le innovazioni dell'industria alimentare. Inoltre Koelnmesse propone numerose fiere del food dedicate a varie tematiche e contenuti specifici in molti altri mercati importanti di tutto il mondo, come per esempio

Brasile, Cina, India, Giappone, Colombia, Thailandia ed Emirati Arabi Uniti. Con queste attività a livello globale Koelnmesse offre ai propri clienti eventi su misura e fiere nazionali di riferimento in diversi mercati, per un business sostenibile e internazionale. Koelnmesse è in prima linea anche nel settore delle tecnologie per l'industria alimentare con Anuga FoodTec e ProSweets Cologne, eventi leader a livello globale, e il suo network mondiale di eventi satellite.

Page

3/3

Maggiori informazioni: <https://www.anuga.com/trade-fair/anuga/industry-sectors>

I prossimi eventi:

ISM - The world's largest trade fair for sweets and snacks, Cologne 30.01. - 02.02.2022

Annapoorna - ANUFOOD India - India's international exhibition on food & beverage trade and retail market, Mumbai 03.02. - 05.02.2022

ANUFOOD Brazil - International Trade Show Exclusively for the Food and Beverage Sector, São Paulo 12.04. - 14.04.2022

Nota per la redazione:

Il materiale fotografico di Anuga è disponibile nella nostra banca dati immagini sul sito www.anuga.com/imagedatabase

Ulteriori ragguagli per la stampa sono reperibili al link www.anuga.com/Pressinformation

In caso di pubblicazione si prega di inviare copia giustificativa.

Anuga sul Social Web:

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

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

<https://www.linkedin.com/company/anugashowcase>

<https://twitter.com/anugacologne>

Per eventuali domande rivolgersi a:

Peggy Krause

Communications Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel.: +49 221 821 2076

E-Mail: p.krause@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com

Lei riceve questo messaggio in quanto iscritto ai comunicati stampa di Koelnmesse. Qualora desiderasse rinunciare a tale servizio, la invitiamo a rispondere alla presente mail indicando in oggetto "unsubscribe".