

No. 24 / October 2023, Cologne
#weareanuga #sustainablegrowth

Anuga svela le innovazioni top del 2023

Le luogo d'incontro centrale delle tendenze dell'Anuga Taste Innovation Show verranno presentati 68 prodotti

Dal 7 all'11 ottobre 2023 l'industria internazionale del food & beverage si ritrova a Colonia ad Anuga. Nell'arco di cinque giorni oltre 7.800 espositori da 118 Paesi presenteranno nei 10 saloni specializzati un'enorme varietà di prodotti al motto di "Sustainable Growth". L'interesse sarà ovviamente calamitato dai nuovi trend e dalle innovazioni internazionali di prodotto.

L'Anuga taste Innovation Show è il palcoscenico principale per le migliori innovazioni di Anuga 2023. È considerato un barometro delle tendenze e una fonte di ispirazione per il food business globale e presenterà 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 689 imprese con più di 2.200 idee si sono candidate per essere inserite nella mostra speciale. La giuria - vagliando fra tutti i saloni specializzati di Anuga - ha selezionato in totale 68 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 10 delle innovazioni sono:

- Mattonelle di riso per sushi di Asian Table Wismettac Emea Holdings Ltd (Gran Bretagna)
- Scatoletta BettaF!sh TU-NAH Dose von di BettaF!sh dalla Germania
- Melis Pickle Soda von Euro Gida San. Ve Tic. A.s (Turchia)
- Alternativa allo yogurt da noccioli di albicocca di Kern Tec (Austria)
- Chili croccante ai funghi di Lifestyle Ventures SDN BHD (Malesia)
- Hexa-creme di Lyson Apiary (Polonia)
- Vegan No egg white di Schouten Europe (Paesi Bassi)
- Milch Garum di The Garum Project (Italia)
- Funghi secchi e misti di VG Fryer D.o.o. (Croazia)
- Birra Weizen Chica Mexicana Tortilla di Leighton Foods (Danimarca)

Le novità di quest'anno mostrano soprattutto una cosa: l'attenzione si focalizza su proteine alternative, prodotti clean label e prodotti con ulteriori benefici per la salute. Nell'ambito dei **prodotti vegetali e clean label**, gli espositori propongono zuppe a base di legumi, minerali e proteine e ingredienti naturali al 100%, sostituiti vegani delle uova o proteine o Plantuccini fatti a mano, un'interpretazione vegetale dei Cantuccini.

Nell'ambito dei **prodotti proteici alternativi**, ad Anuga 2023 le protagoniste sono le alternative del pesce. Che si tratti di polpette di granchio, frutti di mare o pesce



Anuga
07.10. - 11.10.2023
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

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

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

alternativi, i produttori si affidano a proteine e fibre di origine vegetale. Tra le novità della fiera figurano anche nuove alternative allo yogurt a base di noccioli di albicocca o dressing all'avena.

Page

2/3

Un ulteriore highlight sono le **novità con ulteriori benefici per la salute**.

Nell'ambito delle bevande, l'attenzione si concentra su sostanze funzionali come pure su ingredienti naturali e vegetali da agricoltura sostenibile. Per raggiungere anche i consumatori più giovani, gli espositori di Anuga propongono bevande dai colori accesi, dal gusto esotico oppure scintillanti. Oltre agli agrumi, le bevande sia calde che fredde puntano su aromi vegetali floreali ricavati da ibisco, gelsomino, rosa e fiori di sambuco. Un altro trend importante è rappresentato dalle alternative analcoliche, in particolare birra e vino. Ci sono anche nuovi prodotti di riciclo, come la birra tortilla prodotta con gli avanzi delle tortillas.

Se invece si parla di **fermentazione**, nell'ambito Anuga taste Innovation Show vengono proposti prodotti come chili ai funghi oppure una bevanda fruttata frizzante a base di succo di cetrioli fermentato.

Idee creative richiamano ad esempio Halloween. Un'azienda propone ad esempio un Leberkäse nero.

Il catalogo della mostra è disponibile in esclusiva su [Anuga website](#).

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. Con Anuga HORIZON parte a Colonia 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.

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

I prossimi eventi:

Anuga - The leading trade fair for the global food industry, Cologne 07.10. - 11.10.2023

ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 07.11. - 09.11.2023

ISM - The world's largest trade fair for sweets and snacks, Cologne 28.01. - 31.01.2024

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.

Page

3/3

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

Public and Media Relation Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel.: +49 221 821 2076

E-Mail: p.krause@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com