



INNOVAZIONE E BENESSERE ALIMENTARE: PROBIOS AMPLIA LA PRIMA LINEA DI PRODOTTI CONSERVIERI BIOLOGICI E NICKEL FREE LANCIATA SUL MERCATO

L'azienda leader nel bio dal 1978, dopo il lancio della prima passata di pomodoro biologica nickel free, sceglie ancora una volta di puntare sul benessere e sulla salute delle persone, lanciando tre prodotti unici sul mercato: Passata di pomodoro giallo, Datterini interi rossi e gialli al naturale e Pomodorini interi in passata

Calenzano (Fi), novembre 2022 – Il nickel free non è di certo una novità per Probios, l'azienda toscana leader nella proposta di prodotti biologici certificati dal 1978. Dopo il successo del lancio sul mercato della prima passata di pomodoro italiano, 100% biologica e senza nickel, l'azienda toscana amplia con tre nuove referenze la linea di prodotti conservieri: Passata di pomodoro giallo, Datterini interi rossi e gialli al naturale e Pomodorini interi in passata, tutti rigorosamente nickel free.

L'idea nasce anche e soprattutto dall'attenzione che l'azienda rivolge alle esigenze e alla salute dei consumatori in particolar modo a coloro che risentono di sintomi legati a intolleranze o allergie. Un fenomeno sempre più diffuso se si pensa che negli ultimi quarant'anni, secondo i dati ISTAT, sono triplicati i soggetti allergici e intolleranti ad alcuni alimenti, nel nostro Paese. Secondo le stime, in Europa il 20% della popolazione è allergica al nichel, mentre in Italia lo è il 32% con un rapporto tra donne e uomini di 3 a 1.

È così che Probios già alcuni anni fa ha deciso di investire nel lavoro del team di Ricerca e Sviluppo, dedicando al claim "nickel free" un'attenzione particolare e ampliando la gamma con prodotti ricchi di gusto autentico, di altissima qualità e in linea con le ultime tendenze nel segmento conserviero, come la passata di pomodori gialli.

Una gamma di prodotti eccezionale che deriva da una severissima selezione e controllo alla base. "I pomodori sono scelti partendo da una precisa selezione di terreni a bassa presenza di nickel, vengono raccolti a mano e lavorati freschi entro poche ore dalla raccolta", spiega Renato Calabrese, Direttore Generale di Probios. "Per l'irrigazione viene utilizzata solo acqua ricca di sali minerali, ma povera di metalli pesanti, come appunto il nickel. Alle coltivazioni idroponiche, modalità solitamente scelta per il pomodoro nickel free, vengono preferite quelle a terra, per garantire la certificazione bio. Infine, i campi di coltivazione sono situati in zone a bassa densità industriale e demografica per ridurre al minimo le fonti inquinanti".

La linea di Probios dedicata al pomodoro biologico e nickel free: la qualità certificata in tre nuovi prodotti con pomodoro 100% italiano

Nasce così la linea nickel free realizzata con pomodori biologici italiani certificati nickel free dall'ente CSQA, l'organismo di controllo che attesta, tramite analisi di laboratorio eseguite su ogni lotto, che il prodotto contiene meno di 0,03 mg di nickel per kg di prodotto. Celebrazione di uno dei prodotti più iconici della tradizione mediterranea, tutti i prodotti della gamma sono realizzati con pomodoro coltivato esclusivamente a terra.

Passata di pomodori gialli nickel free



L'autunno è arrivato anche in casa Probios e le nostre conserve di pomodoro si tingono di giallo! La grande new entry della linea è sicuramente la Passata di pomodori gialli nickel free (420g): dolce, saporita e fresca. Un prodotto monitorato dal seme fino alla tavola, perfetto per gustare con un fumante piatto di spaghetti al pomodoro diverso dal solito e in totale sicurezza.

Pomodorini interi in passata di pomodoro nickel free



Chi ama il sapore autentico del re della dieta mediterranea, non può non provare i nuovi Pomodorini interi in passata di pomodoro (300g). Il gusto delicato del pomodoro, insieme alla consistenza della passata, crea una deliziosa sinestesia gastronomica ad ogni assaggio. Buoni sia con la pasta, sia sulla pizza o insieme a una sfiziosa bruschetta con olio e basilico.

Datterini gialli e rossi al naturale nickel free



Non sai mai scegliere tra pomodorini rossi e quelli gialli? Probios ha creato un prodotto che accontenta tutti i dubbiosi: Datterini gialli e rossi al naturale, in una comoda confezione in vetro da 300g che ne conserva il sapore tipico dolce e la caratteristica freschezza.

I prodotti della Linea Nickel free sono disponibili sul sito <https://shop.probios.it/>, nei migliori negozi specializzati e nei supermercati. Per scaricare le immagini [clicca qui](#).

Passata di pomodoro nickel free, 3.50 €

- *Passata di pomodori gialli nickel free, **€3.99***
- *Pomodorini interi in passata di pomodoro nickel free, **€3.49***
- *Datterini gialli e rossi al naturale nickel free, **€3.49***



Probios

Probios, azienda leader in Italia nella distribuzione degli alimenti biologici, ha sede a Calenzano, a pochi chilometri da Firenze ed è presente in 47 paesi nel mondo. Da oltre 40 anni propone la coltivazione di materie prime nel rispetto dell'uomo e della natura e da molti anni si dedica alla creazione e commercializzazione di linee di prodotti adatti a chi deve seguire specifici regimi alimentari, con un'attenta selezione degli ingredienti coltivati prevalentemente in Italia. In oltre 40 anni di esperienza nel settore, l'azienda ha affiancato alla ricerca e selezione delle materie prime biologiche di alta qualità anche l'attenzione all'equilibrio e all'originalità delle ricette. Il risultato ottenuto assieme alla vasta gamma d'offerta, garantisce ai propri consumatori prodotti bilanciati, in grado di soddisfare i palati più esigenti.

Ufficio Stampa – DAG Communication | [Website](#) | [LinkedIn](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)

Sara Gugliotta | sgugliotta@dagcom.com | 339 8179632
Fenisia Caraccio | fcaraccio@dagcom.com | 351 9625315



Probios.it



[Probios](https://www.facebook.com/Probios)



[@Probios1978](https://www.instagram.com/Probios1978)



shop.probios.it



[@Probios](https://twitter.com/Probios)