



La proposta di Pasqua Probios: tradizione, innovazione e rispetto per la vita

L'azienda toscana aggiunge per la Pasqua alle tradizionali linee senza glutine e vegan quella senza zuccheri e riconferma il proprio impegno a fianco di "Essere Animali"

In Probios la sapiente tradizione si fonde con l'innovazione e con l'attenzione alle esigenze alimentari di tutti nella nuova e originale proposta di colombe e dolci pasquali.

La scelta di investire nella ricerca di materie prime biologiche d'eccellenza radicate nel territorio e nello sviluppo di ricette free from sempre più variegate contraddistingue l'offerta pasquale di Probios, che quest'anno aggiunge ai dolci tradizionali, senza glutine e vegan anche la nuova linea senza zuccheri.

Per gli amanti della tradizione, arriva la **Colomba Probios** con frumento e arancia candita, prodotta esclusivamente con lievito madre a pasta acida e a lenta lievitazione, per i più golosi disponibile anche nella versione pere e cioccolato, novità 2021.

La scelta di utilizzare la pasta madre è legata alla volontà di tramandare una manualità antica, una lavorazione più complessa, una lievitazione molto più lunga: la "pasta madre" utilizzata per la lievitazione dei dolci pasquali Probios viene mantenuta attiva con rinfreschi quotidiani dai maestri fornai.

Questa la filosofia che sostiene la produzione di tutte le specialità pasquali Probios, anche quindi della **Colomba Senza Glutine**: il gusto inconfondibile della tradizione si ritrova inalterato nel sapore e nel profumo degli impasti. Sono prodotti pensati per chi segue un'alimentazione gluten free e desidera un dolce gustoso, soffice e profumato. La ricetta senza olio di palma, mutuabile da Sistema Sanitario Nazionale, è disponibile sia nei formati da 500g, che nella mini taglia da 100g.

Anche i **Dolci Pasqua Vegan Probios** nascono su ispirazione della tradizione, preparati con cura per coloro che vogliono festeggiare la Pasqua nel rispetto di ogni forma di vita. Quest'anno la linea Vegan si arricchisce di nuove proposte: Dolce Pasqua Vegan tradizionale, con frutti rossi, farcito con crema al cioccolato o con farro e gocce di cioccolato. Anche questi preparati con la lenta lievitazione a pasta acida e garantiti senza latte e uova.

La novità per festeggiare la Pasqua è la **Colomba tradizionale senza zuccheri aggiunti**: la versione arricchita con sfiziose gocce di cioccolato è pensata per tutti coloro che vogliono assumere meno zuccheri senza rinunciare al dolce delle feste. Dolcificata con eritritolo biologico, una sostanza naturale che proviene dalla fermentazione del mais.

L'offerta pensata per questa festività si completa con le **Uova di Pasqua Biologiche Probios**, che racchiudono il sapore autentico del cacao e il suo irripetibile aroma, disponibili sia nella versione vegan che tradizionale. Il cacao proviene da commercio equo che sostiene il lavoro e la vita delle piccole comunità locali. Per ottenere un prodotto di eccellente unicità, al cacao prescelto viene abbinato uno zucchero di canna bio, selezionato per aroma, che rispetta la naturalità della materia prima e ne esalta il gusto inconfondibile.

Essendo Pasqua per tutti, oltre alle uova Probios garantite senza glutine (Cioccolato al latte, fondente con granella di nocciola e al latte con granella di nocciola) sono disponibili anche le **Uova Pasquali Vegan**, anch'esse senza glutine (uovo con bevanda di soia, uovo fondente, uovo bianco con bevanda di soia).

A conferma dell'impegno di Probios nel sostenere un approccio cruelty free a Pasqua, l'azienda Toscana avvia la campagna **#CambiaPasqua** al fianco dell'associazione no-profit Essere Animali. Questa collaborazione è pensata al fine di sensibilizzare e promuovere il superamento di tutte le forme di sfruttamento nei confronti degli animali specialmente in un periodo come quello pasquale, in cui si assiste ad un aumento di consumo di carne. Probios ed Essere Animali promuovono così una Pasqua alternativa dove ogni forma di vita viene rispettata. Dall'8 marzo, all'interno di ogni ordine ecommerce Probios, verrà inserito un simpatico gadget.

Contribuire alla creazione di un mondo diverso dove sia possibile convivere senza violenza e discriminazione con altre specie, ma anche tutelare la biodiversità e incentivare una nuova cultura ecologica diffusa che valorizzi le filiere corte e la produzione italiana, contribuendo a creare prodotti che garantiscano tradizione e bontà nel rispetto delle esigenze nutrizionali di tutti: questo è l'impegno di Probios, con il quale augura a tutti una felice Pasqua.

Contatti per la stampa:

Trefoloni e Associati

Valeria Locci valeria@trefolonieassociati.com - m: +39 348 4908595

Marta Franceschini marta@trefolonieassociati.com - m: +39 347 7241216

Dante Trefoloni Dante@trefolonieassociati.com - m: +39 +39 339 3964334