

PASQUA 2025: CON PROBIOS I DOLCI DELLA TRADIZIONE SI FANNO HEALTHY, BIO E PLANT-BASED

Dal Senza Zuccheri Aggiunti al Gluten Free, passando per il Vegan: la realtà toscana leader nel settore dell'healthy food dal 1978, reinterpreta i classici della Pasqua con ricette che uniscono innovazione, gusto e benessere

Calenzano (Fi), Pasqua 2025. Pasqua sta a Probios, come innovazione sta ad alimentazione salutistica. Oggi più che mai, sempre più persone scelgono un'alimentazione equilibrata e sostenibile, anche durante le feste, ricercando prodotti che uniscono bontà, ingredienti di qualità e attenzione al benessere. Per ogni stile ed esigenza alimentare **Probios**, brand punto di riferimento per l'healthy food e i prodotti funzionali dal 1978, ha la risposta giusta anche a Pasqua, per un'esperienza di gusto a tutto wellness anche nelle festività.

Con il **Dolce Pasqua Vegan**, ogni golosità è un viaggio di sapori naturali, senza latte, uova e burro, con lievito madre per una lievitazione lenta e perfetta. Dagli agrumi canditi alla dolcezza della crema al cioccolato, fino ai frutti rossi e il farro con gocce di cioccolato, ogni proposta è pensata per chi cerca un dolce sfizioso e plant-based. La colomba, dolce iconico per eccellenza, è disponibile non solo nella versione classica, ma anche **gluten free**, con o senza golose gocce di cioccolato. Se il mood è invece sugar free, il **Dolce Pasqua senza zuccheri aggiunti** con gocce di cioccolato, dolcificato con eritritolo biologico, ingrediente naturale a zero calorie e zero zuccheri.

E per chi non rinuncia alla magia del cioccolato, bianco, al latte, fondente e con nocciole, c'è la linea di **Uova Probios**: senza zuccheri aggiunti, vegan e gluten free, sono la dolce sorpresa per chi sceglie un'alimentazione free-from.

Easter Egg Probios: vegan o senza zuccheri aggiunti, tutte bio e senza glutine

La Pasqua di Probios è un'esplosione di dolcezza free-from, grazie alla linea di **Uova Vegan** che conquista tutti i palati. Rigorosamente bio, ogni uovo è un mix perfetto di gusto e qualità, con varianti come il **Vegan Cacao**



arricchito da croccante **granella di nocciole**, il **Vegan bianco con bevanda di soia**, e il **fondente** che regala una vera coccola dal sapore intenso. Non manca una proposta per chi cerca un'alternativa con un ridotto apporto di zuccheri: le **Uova senza zuccheri aggiunti**, disponibili nelle versioni fondente e al latte, per una Pasqua che non rinuncia al piacere, ma premia il benessere.

Cioccolato free-from? Sì, grazie!

Classico cacao o con granella di nocciole, fondente o bianco con bevanda di soia: le quattro uova **vegan** Probios sono un'ode al cioccolato in tutte le sue forme. Ogni referenza è realizzata senza lattosio, burro e

uova. Se invece si vuole gustare un pleasure sugar-free, il marchio toscano propone le Uova senza zuccheri aggiunti, con cioccolato fondente o al latte, per un piacere più equilibrato, ma sempre irresistibile.











PROBIOS

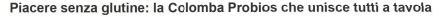
OLCE PASQUA





Dolce Pasqua Vegan: la tradizione si rinnova, morso dopo morso

Il segreto di una Pasqua così soffice? Risiede tutto nell'innovativa formulazione delle ricette di Probios: pasta madre, lievitazione lenta e ingredienti selezionati con cura. La linea Dolce Pasqua Vegan Probios reinterpreta i classici della tradizione in versione plant-based, con cinque varianti irresistibili. Se da una parte gli agrumi canditi regalano una nota fresca all'impasto, dall'altra i frutti rossi aggiungono un tocco delicatamente acidulo. E per i chocolate addicted, ci sono opzioni super golose: crema al cacao o farro con gocce di cioccolato. Ogni fetta è una celebrazione di gusto e artigianalità, disponibile nei formati da 650g e 500g.



Un must nell'ampia offerta pasquale freefrom di Probios è senz'altro la Colomba

Senza Glutine, pensata per chi vuole festeggiare con gusto e senza rinunce. Disponibile nel formato da 500g, alla classica si affianca una versione ancora più ghiotta con gocce di cioccolato. E per chi desidera un piccolo momento di golosità, c'è anche il pratico mini-formato da 100g. Tutte le versioni sono mutuabili dal Sistema Sanitario Nazionale.







Chiude la proposta pasquale di Probios il Dolce Pasqua senza zuccheri aggiunti: un soffice lievitato arricchito con gocce di cioccolato e dolcificato con eritritolo, perfetto se si desidera ridurre l'assunzione di zuccheri senza rinunciare ai piaceri della tradizione (formato da 650g).

Prezzi al pubblico:

- Uovo vegan Cacao € 19,99
- **Uovo vegan fondente € 19,99**
- Uovo vegan bianco € 19,99
- Uovo Vegan Cacao e granella di nocciole € 19,99
- Uovo senza zuccheri aggiunti cacao fondente € 19,99
- Uovo senza zuccheri aggiunti al latte € 19,99
- Dolce Pasqua Vegan € 18,19
- Dolce Pasqua Vegan ai frutti rossi € 18,35
- Dolce Pasqua Vegan con farro e gocce di cioccolato € 16.99
- Dolce Pasqua Vegan agli agrumi canditi € 15,99
- Dolce Pasqua Vegan con crema al cioccolato € 19,59



- Colomba senza glutine € 26,99
- Colomba senza glutine con gocce di cioccolato € 29,99
- Dolce pasquale senza zuccheri aggiunti € 19,69

Il Gruppo Probios - Nutrizione, Benessere e Sostenibilità

Probios, azienda leader in Italia nel biologico free from dal 1978, ha sede a Calenzano, a pochi chilometri da Firenze ed è presente in 47 paesi nel mondo. Da oltre 45 anni propone la coltivazione di materie prime nel rispetto dell'uomo e della natura e da molti anni si dedica alla creazione di linee di prodotti adatti a chi deve seguire specifici regimi alimentari, con un'attenta selezione degli ingredienti coltivati prevalentemente in Italia e da agricoltura biologica. Il vantaggio competitivo di Probios sta nell'attenzione all'equilibrio e all'originalità delle ricette alla base dei prodotti, che vantano un alto grado di innovazione grazie alla ricerca costante nel settore. Nascono così prodotti bilanciati, salutari e ricchi di gusto in grado di soddisfare i palati più esigenti. Da luglio 2024 Probios Group ha acquisito Baule Volante, Fior di Loto, La Finestra sul Cielo e Vivibio, prestigiosi marchi che hanno fatto la storia del biologico in Italia. Una scelta strategica importante che porta Il Gruppo Probios nella direzione di creare un polo leader in Italia e in Europa nel settore dell'alimentazione salutistica, free-from e biologica.

Ufficio Stampa - DAG Communication | Website | Facebook | Instagram

Sara Gugliotta | sgugliotta@dagcom.com | 339 817 9632 Ilaria Sibella | isibella@dagcom.com | 391 105 7231











Probios.it

Probios

@Probios1978

shop.probios.it

@Probios