**COMFORT FOOD, CHE PASSIONE: ARRIVANO LE NUOVE ZUPPE PROBIOS, IL MIX PERFETTO DI GUSTO, PRATICITÀ E BENESSERE**

*Pronte in soli 15 minuti la nuova linea di zuppe time-saving lanciata dall’azienda specializzata nell’alimentazione salutistica e free-from, punta sull’innovazione con la Protein Soup, la Keto Soup, la Zuppa Tradizione, la Zuppa Mediterranea e Quattro Stagioni*

**Calenzano (Firenze), 27 novembre 2024. Zuppe, che passione!** Rapide da preparare, buone e dal sapore autentico, le nuove zuppe **time-saving** di **Probios** sono pronte a portare una piccola rivoluzione in cucina. L’azienda toscana, che da 46 anni innova il settore del food con i suoi prodotti free-from e salutistici, propone **cinque nuove ricette** pronte in soli **15 minuti** senza bisogno di ammollo, pensate per i consumatori che vogliono vivere ogni momento della giornata all’insegna di gusto, praticità e benessere a tavola.

Realizzata con ingredienti di altissima qualità, la nuova linea di zuppe **Probios** unisce il piacere di preparare le migliori ricette comfort food all’esigenza di realizzare un primo piatto a rapida cottura, buono e pratico da realizzare in pochi passaggi, senza rinunziare al tempo per sé.

Non manca l’innovazione per chi ricerca un piatto ricco di proteine vegetali o povero in carboidrati da gustare prima o dopo un allenamento, Probios propone due formule tutte da scoprire: la nuova **Protein Soup con legumi**, a base di lenticchie rosse, gialle, piselli e ceci decorticati e ricca in fibre, una novità biologica perfetta per chi ricerca un’alimentazione varia ed equilibrata e la **Keto Soup** con **soia, canapa** e **verdura,** è l’ultima arrivata nella famiglia di prodotti Keto, non contiene cereali e ha solo **49 calorie** ogni **100 grammi** di prodotto cotto.

**Tradizione**, **Mediterranea** e **Quattro Stagioni** sono le tre nuove proposte di **zuppe biologiche** a **rapida cottura**, mix di cereali come riso, bulghur e farro abbinato alle migliori varietà di legumi, fonte di fibre vegetali e ideale per ricreare primi piatti sia caldi che freddi, ottimi alleati per chi cerca un piatto gustoso e veloce.

Ecco le 5 nuove proposte, zuppa per zuppa, per rendere ogni momento speciale in soli 15 minuti:

1. Immagine che contiene testo, etichetta

   Descrizione generata automaticamente**Protein Soup con legumi**

Un concentrato di proteine vegetali e fibre, perfetto per chi cerca un piatto ricco e nutriente. A base di lenticchie rosse, gialle, piselli e ceci decorticati, questa zuppa biologica, pronta in soli 15 minuti, la Protein Soup con legumi è ideale per integrare le proteine vegetali nella dieta di tutti i giorni. Il tocco gourmet? Aggiungere qualche fetta di pane tostato toscano, un filo di olio d’oliva e un contorno di verdure di stagione, come cavoli o broccoli: il piatto unico per chi ama la bontà unita alla praticità.

1. Immagine che contiene testo, cibo

   Descrizione generata automaticamente**Keto Soup con soia, canapa e verdura**

Low carb, come stile di vita! La nuova Keto Soup è l’opzione ideale per chi segue una dieta a basso contenuto di carboidrati. A base di soia, canapa e verdure, senza cereali, questa novità, ultima arrivata nella famiglia di prodotti Keto friendly, contiene **solo 49 calorie ogni 100 grammi** di prodotto cotto. Fonte eccellente di proteine vegetali, abbinata a una fetta di Keto Bread è il piatto perfetto per chi ricerca nell’alimentazione un ridotto apporto di carboidrati.

1. **Zuppe a Rapida Cottura**

Per chi ama mettere in tavola la tradizione e il gusto dei sapori autentici, Probios propone **tre nuovi mix** che uniscono il benessere dei cereali e dei legumi con un tempo di cottura super veloce. Niente ore sui fornelli, bastano **solo 15 minuti** per ottenere un piatto ricco di sapore. Ogni versione si presenta come una vera e propria esperienza di comfort food per vivere un autunno all’insegna del benessere con queste tre varianti:

* **Zuppa Tradizione**: un mix perfetto di **farro** e **legumi italiani**, per un piatto semplice e ricco di gusto. Da gustare al meglio con un contorno di verdure arrostite per un piatto completo e nutriente.
* **Zuppa Mediterranea**: una combinazione deliziosa di **bulghur** e **lenticchie**, ispirata ai sapori della dieta mediterranea. Il tip in più: aggiungere un cucchiaino di pesto fresco alla Zuppa Mediterranea per esaltarne i sapori.
* **Mix 4 Stagioni**: un'originale ricetta con riso parboiled, lenticchie e quinoa, perfetta per essere gustata sia calda che fredda. Un piatto versatile, che si adatta a ogni momento della giornata in ogni stagione. Da provare il Mix Quattro Stagioni freddo come base per un’insalata con pomodorini e basilico.

**Probios – Vivi il Benessere, Scegli il Gusto**

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 innovatività 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, con il supporto di Agreen Capital, ha acquisito il 100% di Biotobio, prestigiosa realtà appartenente all’ecosistema EcorNaturaSì, con l’obiettivo di presidiare i mercati internazionali, creando un polo leader in Italia e in Europa nel settore dell’alimentazione salutistica, free-from e biologica.

\*\*\*

**Ufficio Stampa – DAG Communication** |[Website](https://www.dagcom.com/)| [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/d-a-g--communication/) | [Facebook](https://www.facebook.com/DAGCommunication/) | [Instagram](https://www.instagram.com/dagcommunication/?hl=it)

Sara Gugliotta | [sgugliotta@dagcom.com](mailto:sgugliotta@dagcom.com%7C) | 339 817 9632

Ilaria Sibella | [isibella@dagcom.com](mailto:isibella@dagcom.com) | 391 105 7231

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| [Immagine che contiene testo, finestraDescrizione generata automaticamente](https://www.probios.it/it/) | [Icon  Description automatically generated](https://www.facebook.com/probios.it) | [Icon  Description automatically generated](https://www.instagram.com/probios1978/) | [Immagine che contiene disegnandoDescrizione generata automaticamente](https://shop.probios.it/prodotti/pane-e-sostitutivi/pane/keto-bread-s-g-200g.html) | [Icon  Description automatically generated with low confidence](https://twitter.com/probios1978) |
| [Probios.it](https://www.probios.it/it/) | [Probios](https://www.facebook.com/probios.it) | [@Probios1978](https://www.instagram.com/probios1978/) | [shop.probios.it](https://shop.probios.it/) | [@Probios](https://twitter.com/probios1978) |