



Tutto Food 2017, vetrina internazionale per il nuovo Gruppo Sabelli
Sabelli si mostra per la prima volta ad una platea internazionale agli addetti del settore.
Presentate le nuove referenze senza lattosio

Ascoli Piceno, maggio 2017 – Il **Gruppo Sabelli** sceglie la vetrina internazionale di Tutto Food - per importanza terza fiera europea B2B del settore agroalimentare - per il debutto unitario dei marchi Sabelli Spa, Trevisanalat ed Ekolat, dopo l'acquisizione dell'ottobre scorso. Organizzata da **Fiera Milano e aperta da lunedì 8 a giovedì 11 maggio prossimi**, TUTTO FOOD, con oltre 2.850 espositori e più di 3.150 buyer profilati provenienti da tutto il mondo, è la vetrina ideale per incontrare buyer, stakeholders e importatori di multinazionali alla ricerca di private label Made in Italy. Un programma specifico creato per questa edizione di Tutto Food, **Emp-Expo Matching Program**, permetterà di creare e organizzare online appuntamenti in fiera tra buyer ed espositori per creare una vera community di filiera, che faciliterà i contatti tutto l'anno.

Per il gruppo marchigiano, tra i più importanti player nazionali del settore, TuttoFood è l'occasione per **presentarsi ad una platea internazionale come "il grande polo italiano della mozzarella"** interessante anche per il mercato delle Private Label; grazie all'acquisizione di Trevisanalat ed Ekolat, **il nuovo gruppo è, infatti, tra i primi player del mercato italiano della mozzarella**, prodotto caseario simbolo del Made in Italy. Poi, accanto alle **referenze storiche ormai consolidate nel mercato, Sabelli presenterà le nuove mozzarelline senza lattosio**, che accrescono la famiglia dei formaggi delattosati.

Qual è il segreto del gradimento dei prodotti Sabelli? In primis la filosofia aziendale: una **pratica produttiva tradizionale unita ad alti standard industriali**. Sono molto apprezzate la forte connotazione territoriale (attenzione alla materia prima in buona parte locale da zone incontaminate di Gran Sasso e Monti Sibillini e filiera rintracciabile) e l'artigianalità, combinate ad innovazione e qualità industriale. Inoltre, nei nuovi stabilimenti acquisiti di Resana (Treviso) e quelle di Ekolat di Vipava (Slovenia) il Gruppo Sabelli riesce ad essere più competitivo nei mercati internazionali e laddove c'è maggiore attenzione al prezzo. Non manca neppure la green strategy: sostenibilità a tutto tondo, sia nello stabilimento (risparmio di acqua potabile grazie all'utilizzo del concentratore di siero, auto produzione di energia elettrica, packaging in cartone riciclabile) sia negli automezzi refrigerati ed ecologici utilizzati per la distribuzione dei prodotti.

Gruppo Sabelli a Tutto Food 2017, Padiglione 4 - Stand D10 E07 dedicato al settore lattiero-caseario

Ufficio stampa
SELTZ PR Anna Romanin
a.romanin@seltzpr.it 3386140541