

Atlante presenta a Marca, in esclusiva in Italia, il primo filetto al 100% di origine vegetale

- Il filetto vegano, prodotto da Vivera, arriva come novità assoluta in Italia, dopo il successo riscontrato nei Paesi Bassi e nel Regno Unito
- Realizzato con soia, proteine del frumento arricchito con ferro e vitamina B12, ad alto tenore proteico, rappresenta l'alternativa vegetale alla carne

Bologna, 16 gennaio 2019 – **Atlante**, azienda che opera nel settore della GDO come partner strategico delle principali catene italiane per l'import di prodotti alimentari da tutto il mondo e che esporta le migliori specialità italiane all'estero, in occasione di Marca 2019 - il salone internazionale sui prodotti a Marca del Distributore e la seconda fiera in Europa del settore - **presenta una novità assoluta per il mercato italiano: il primo filetto vegano al mondo**, di origine completamente vegetale.



Il **filetto vegano**, nato da un progetto dell'azienda olandese Vivera – specializzata nella produzione di alimenti a base vegetale e con un potenziale di offerta superiore a 1 milione di prodotti sostitutivi della carne, fra i quali polpette, cotolette, lasagne, hamburger e tagliate - è stato studiato e realizzato per soddisfare le esigenze di chi adotta un regime alimentare a base di prodotti di origine vegetale e si presenta come una vera e propria alternativa alla carne per quei consumatori, sempre più esigenti e attenti, che hanno necessità di ridurre il consumo, senza però dover rinunciare al gusto e al sapore.

Infatti, il filetto, grazie ad una tecnologia di produzione avanzata, si presenta come un prodotto altamente innovativo poiché somiglia ad un vero e proprio filetto di carne per aspetto, struttura, gusto e consistenza.

Atlante è presente a Marca il **16** e il **17 gennaio dalle 11.00 alle 15.00 presso lo stand C96, nella Hall 25**, dove si terrà uno **show cooking per degustare in anteprima il filetto vegano**.

Confezionato in atmosfera protettiva, è un prodotto a base di soia e di proteine del frumento arricchito con ferro e vitamina B12, fonte di fibre e ad alto tenore proteico (con 17,3 gr di proteine ogni 100gr).

Atlante vanta una conoscenza ventennale del mercato italiano ed estero, con la riconosciuta capacità di proporre ai propri clienti le migliori novità in termini di qualità e di prodotti che rispecchino allo stesso tempo i valori fondanti dell'azienda, come ad esempio la sostenibilità e l'attenzione per l'ambiente.

In Europa, sempre più consumatori ricercano prodotti derivanti da una produzione sostenibile e in uno scenario dove, secondo le proiezioni della FAO, Food and Agricultural Organization¹, entro il 2050 la produzione di carne raddoppierà, il consumo di alimenti alternativi alle proteine animali potrà ridurre sensibilmente l'impatto ambientale e limitare l'utilizzo di risorse sempre più preziose come l'acqua e i terreni disponibili.

Prodotti innovativi a base vegetale, come il filetto vegano di Vivera, si collocano in un contesto dove un'alimentazione salutare e le alternative di qualità alla carne riscuotono sempre più successo nella grande distribuzione. Nella prima settimana del lancio del filetto vegano in 400 punti vendita della catena britannica Tesco ne sono state vendute circa 40.000 unità, con un conseguente incremento della produzione di 100.000 unità a settimana.

Atlante è un'azienda italiana che opera nel settore della grande distribuzione alimentare come partner strategico a cui si affidano le principali catene italiane per la selezione, importazione e distribuzione di prodotti alimentari da tutto il mondo e che è attiva anche nell'export delle migliori specialità del made in Italy all'estero, in particolare nel Regno Unito, per la catena Sainsbury's, in Svizzera per Migros e negli Stati Uniti per Kroger. Guidata dalla CEO Natasha Linhart e con sede Casalecchio di Reno (Bologna), Atlante conta su 55 dipendenti e nel 2018 ha realizzato un fatturato pari a 150 milioni di euro.

Contatti:

Arturo Salerni: +39 335 12 22 631 – arturo.salerni@icorporate.it

Ilaria Mastrogregori: + 39 366 69 70 628 – ilaria.mastrogregori@icorporate.it

¹ <http://www.fao.org/ag/aqainfo/themes/en/meat/home.html>