Atlante a Marca 2026 tra specialità greche, plant-based e clean label

LINK: https://www.foodweb.it/2026/01/atlante-a-marca-2026-tra-specialita-greche-plant-based-e-clean-label/

Atlante a Marca 2026 tra specialità greche, plant-based e clean label Dairy timer 1 min. 21 Gennaio 2026 L'azienda bolognese traccia le nuove rotte del retail tra innovazione di segmento e contaminazioni etniche, dai nuovi yogurt senza lattosio ai gelati al matcha All'edizione 2026 di Marca, il gruppo Atlante ha ribadito il proprio ruolo di catalizzatore di tendenze globali, presentando un portafoglio prodotti che risponde con precisione chirurgica ai nuovi driver di acquisto: benessere, eticità e curiosità gastronomica. L'innovazione di Atlante per il 2026 riparte dalle radici, consolidando la propria expertise nel segmento delle specialità greche. La strategia punta sull'estensione della gamma senza lattosio, coinvolgendo non solo i classici yogurt colati, ma introducendo referenze inedite nel comparto della feta. Nell'ambito delle alternative vegetali, Atlante ha presentato il brand Vegamo, focalizzandosi sul concetto di clean label. La ricerca si sposta su basi proteiche naturali come tofu, tempeh e seitan, ma declinate in chiave gourmet. © Riproduzione riservata

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato