



ANIMA CREATIVA

COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

De Angelis Food Group sarà presente a Tuttofood 2026 (Hall 4P – Stand H13) con un'offerta incentrata sull'innovazione nel fresco, puntando in particolare sui piatti pronti senza glutine refrigerati. Il segmento, sempre più strategico, viene sviluppato attraverso tecnologie proprietarie che garantiscono qualità, sicurezza e gusto, senza conservanti e con una shelf life estesa. Il gluten free si conferma driver di crescita per l'azienda, inserendosi nel più ampio trend "free-from" e rispondendo alla domanda di soluzioni pratiche, inclusive e di qualità. Accanto a questa proposta, il Gruppo rafforza le sinergie tra pasta fresca e gastronomia e amplia il portafoglio con le referenze di Saordelmar, Raviolificio Poker e la linea beverage Verum. La fiera rappresenta così un'occasione per presentare una visione industriale orientata a sostenibilità, efficienza di filiera e innovazione continua.

DE ANGELIS FOOD GROUP A TUTTOFOOD 2026: IL SENZA GLUTINE GUIDA L'INNOVAZIONE NEI PIATTI PRONTI FRESCHI

Alla Hall 4P – Stand H13 un'offerta integrata che unisce tradizione, tecnologia e qualità sostenibile. Il Gruppo rafforza le sinergie tra pasta fresca e gastronomia e amplia il portafoglio con le referenze di Saordelmar, Raviolificio Poker e la linea beverage Verum.

A Tuttofood 2026 De Angelis Food Group si presenta con una **visione chiara e strutturata del futuro del comparto fresco**: un'offerta completa in cui innovazione tecnologica, qualità e servizio convivono per rispondere alle nuove esigenze del mercato. Il Gruppo sarà presente **alla Hall 4P – Stand H13** con un **portafoglio articolato che valorizza sinergie produttive e sviluppo di nuove categorie ad alto potenziale**.

Protagonista assoluto della proposta è il segmento dei **piatti pronti freschi senza glutine**, oggi al centro delle strategie di innovazione dell'azienda. De Angelis ha scelto di investire con decisione in questo comparto, sviluppando **soluzioni refrigerate (0-4°C) che coniugano sicurezza, praticità e qualità organolettica**, senza ricorrere a conservanti. La gamma include **alcune tra le ricette più iconiche della cucina italiana**, come **lasagne alla bolognese, cannelloni ricotta e spinaci, fusilli con pomodoro e piselli e farfalle alla boscaiola**. Piatti pronti in pochi minuti, realizzati con ingredienti selezionati per **garantire un'esperienza sensoriale completa**, molto vicina a quella domestica, con l'obiettivo di proporre prodotti che uniscano **qualità, servizio e semplicità d'uso anche nel fuori casa**.



Grazie a tecnologie e processi proprietari, i prodotti mantengono gusto e consistenza sempre più vicini alle preparazioni tradizionali, rispondendo a una domanda in forte crescita. **Il senza glutine**, infatti, non rappresenta più una nicchia, ma **si inserisce a pieno titolo nel più ampio mondo del "free-from"**, uno dei driver più dinamici del mercato alimentare. In questo contesto, **l'innovazione di De Angelis punta a integrare tre elementi chiave: benessere, inclusività alimentare e semplicità d'uso**, offrendo soluzioni complete e affidabili per il consumatore moderno.



Tra le novità più recenti si distingue **la linea premium "Le Generose"**, pasta ripiena realizzata con ingredienti selezionati e ispirata alla tradizione culinaria italiana, lanciata nel secondo semestre 2025. Forte dei risultati ottenuti, con una crescita significativa in termini di distribuzione e una forte spinta della linea gluten free, con un fatturato di 77 milioni di euro, una forte presenza nella GDO (90% del business) e il 40% del fatturato sviluppato all'estero, **De Angelis Food Group conferma il proprio posizionamento come realtà dinamica e innovativa** nel panorama alimentare italiano ed europeo, **puntando su qualità del mix, continuità di servizio e rotazione a scaffale**, con un'offerta coerente e sostenibile nel tempo.

COMUNICATO STAMPA



Accanto allo sviluppo prodotto, De Angelis Food Group consolida il proprio ruolo di partner industriale per GDO e Ho.Re.Ca. L'integrazione tra pasta fresca e gastronomia è pertanto un asset strategico, capace di generare efficienze lungo tutta la filiera e creare valore sia sul piano produttivo sia commerciale.

A rafforzare ulteriormente l'offerta contribuiscono le diverse realtà del Gruppo: **Saordelmar**, specializzata nella lavorazione di prodotti ittici, amplia la gamma con referenze ad alto conte-

nuto di servizio e forte identità territoriale; **Raviolificio Poker**, con le sue proposte di pasta fresca, arricchisce il portafoglio con soluzioni ispirate alla tradizione; la linea beverage **Verum**, che include tè, bibite analcoliche, succhi 100% e toniche, completa l'offerta rendendola ancora più versatile.

La partecipazione a Tuttofood rappresenta quindi un momento strategico per il Gruppo, non solo per presentare novità di prodotto, ma per **condividere una visione industriale orientata alla sostenibilità, all'ottimizzazione dei processi e alla creazione di valore duraturo.**

Un approccio concreto e mirato, che mette al centro il consumatore e le esigenze della distribuzione: **affidabilità, qualità e innovazione continua**, senza perdere il legame con la tradizione.



De Angelis Food è la sintesi di un percorso di crescita fatto di passione, innovazione e dedizione alla qualità. Dal piccolo laboratorio di pasta fresca all'uovo, sorto nel 1983 a Villafranca (VR), la crescita costante porta alla costituzione di De Angelis Food Group, un gruppo dedicato a prodotti freschi e genuini. A De Angelis Food si affiancano Saor del Mar con specialità a base di pesce, Pastificio Regal con pasta fresca e le specialità regionali, le offerte gastronomiche di Emmefood, le bevande analcoliche e i succhi di frutta naturali Verum, la pasta fresca Poker, Emmefood e Momi con piatti pronti freschi e plant based, De Angelis Usa-Sfoglini (West Coxsackie, New York) che in loco produce pasta secca. Un successo che punta ai 250 milioni di euro di fatturato nel 2030, guidato da valori come ricerca dell'eccellenza, artigianalità e italianità, visione globale e innovazione, ascolto del cliente e del mercato, attenzione all'alimentazione.

De Angelis Food SpA - Via Olanda, 2 - 37069 Villafranca (VR) - www.deangelisfood.com