

A group of four people are shown from the chest up, smiling and looking towards the right. In the center is a man with a beard and glasses wearing a grey blazer over a white t-shirt. To his left is a man with a beard wearing a light blue button-down shirt. To his right is a woman with long blonde hair wearing a blue and white striped shirt. A fourth person is partially visible on the far right. The background is bright and out of focus, showing green plants.

# PRESS ROOM 2019

# THE BEST INGREDIENTS CAMPAIGN

Advertising  
Pubblicità

Articoli tecnici  
Technical articles

interviews  
Interviste



Fiere ed eventi  
Shows and events

Social network

banner

video

Press releases

Comunicati stampa

web

paper

# MEDIA 2019

ADV Express  
Affari&Finanza  
Alimenti Funzionali  
Beauty On Line  
Chemestry Today  
Food Dive  
Food Drink Technology  
Food Ingredients First  
The World of Food Ingredients  
Food&Bev  
Foodexecutive  
Gelato Artigianale  
ICF  
Il Gelatiere  
Il Pasticcere  
Ingredienti Alimentari  
Ingredients Insight  
Kosmetica

Largo Consumo  
Magazine Qualità  
NC Awards  
NCF  
Nutraceutical Business review  
NutraIngredients  
NutraIngredients.us  
Nutrition Insight  
Pasticceria Internazionale  
Prepared Foods  
SweetPress  
Tecnalimentaria  
Food Navigator  
Food Navigator.us  
Tecnifood  
Tecnologie Alimentari  
TKS - Technoscienze  
TuttoGelato



# VIDEO INTERVIEWS



#FE #Europe2019 #Ingredientes  
Fi Europe & Ni, rumbo a la última generación en ingredientes  
211 visualizzazioni • 11 dic 2019

SweetPress – 11 Dec

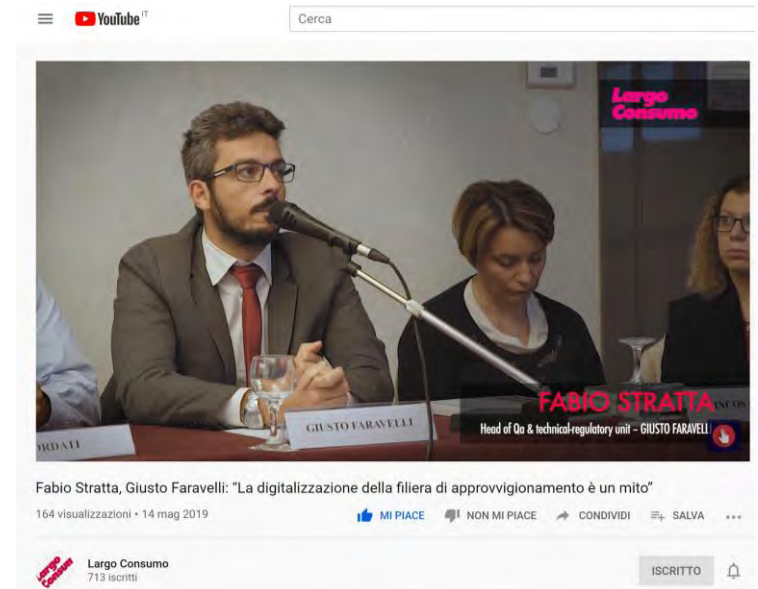


21 June

CLICK ON THE  
PICS TO OPEN  
THE LINKS



ADV Express - May



Largo Consumo- 14 May

# VIDEO INTERVIEWS

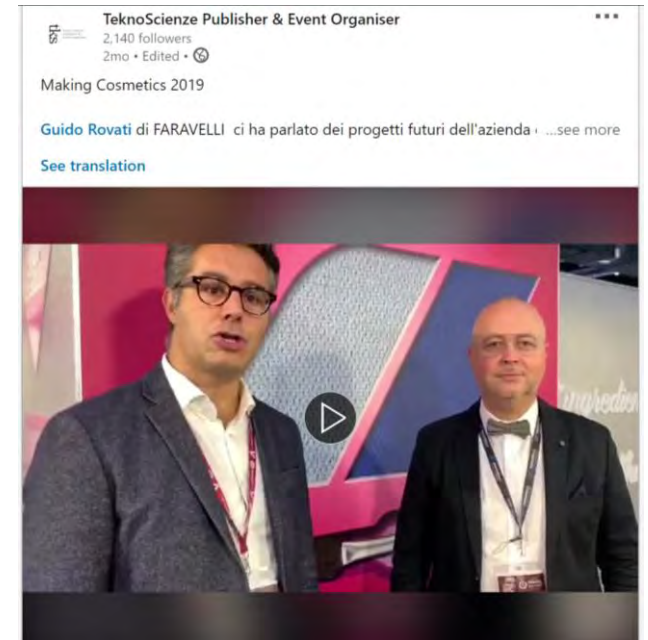
Business International – 31 May



CNS media– 22 May

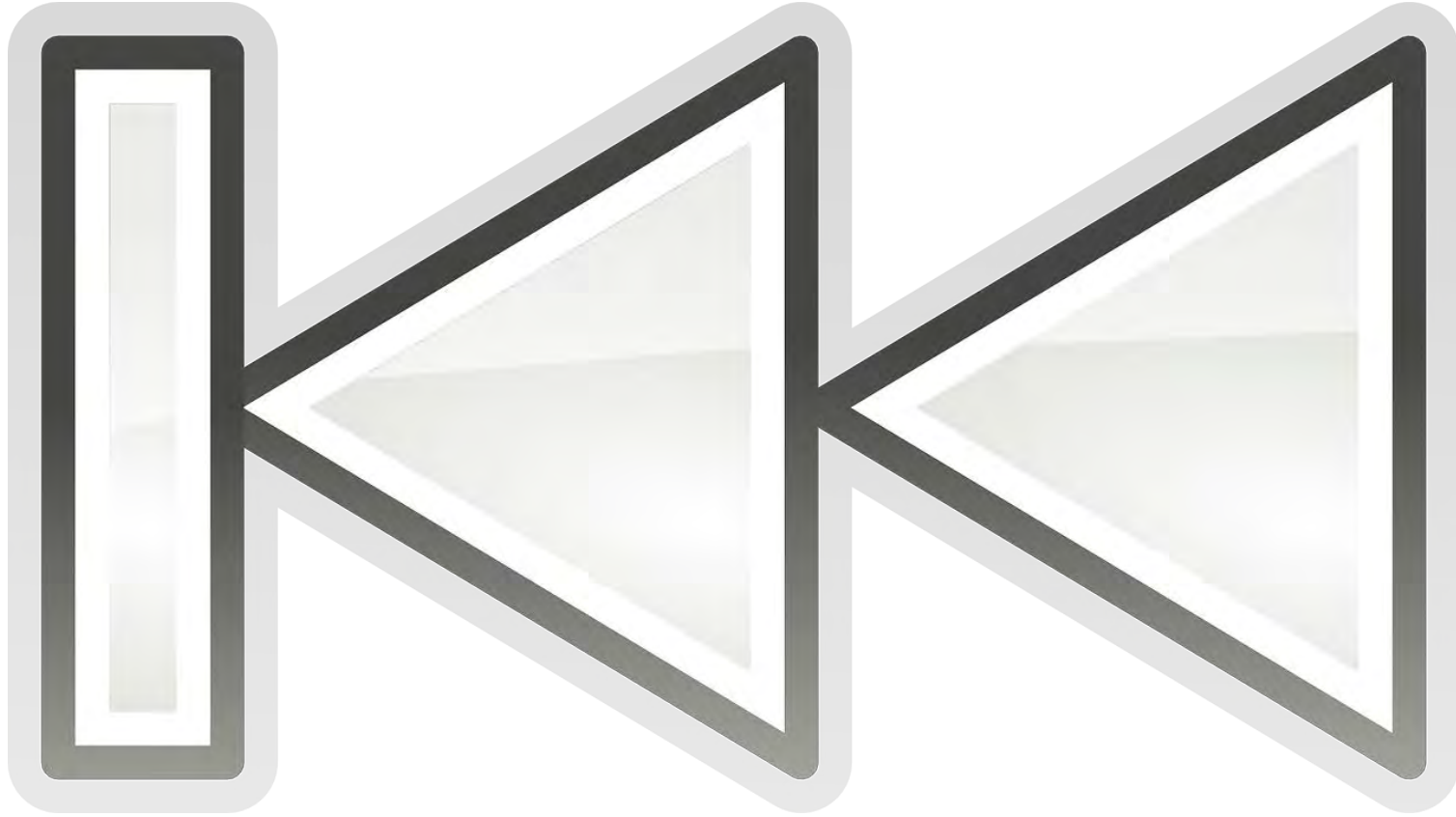


CLICK ON THE  
PICS TO OPEN  
THE LINKS



Teknoscienze – 21 Nov

# UN ANNO A RITROSO / A JOURNEY BACKWARDS





FARAVELLI FOOD DIVISION

## APPLICAZIONI sorprendenti

PRODOTTI PREZIOSI DALLA NOCE DI COCCO, DEDICATI AL MONDO DOLCIARIO: INNOVATIVI, NUTRIENTI E VERSATILI, IDEALI PER INTOLLERANTI E DIETE VEGANE. DALL'ESPERIENZA DELL'AZIENDA FARAVELLI FOOD DIVISION SONO IN ARRIVO DUE NOVITÀ DI PRODOTTO PERFETTE PER LA PASTICCERIA CONTEMPORANEA



La noce di cocco, frutto della *Cocos Nucifera* - palma originaria dell'Indonesia, ma coltivata in moltissimi paesi tropicali - racchiude una polpa bianca e deliziosamente profumata, ricchissima di proprietà nutritive: sali minerali (in particolare ferro), potassio e alcune vitamine.

Dalla spremitura della polpa si ottiene il latte di cocco, un prodotto molto nutriente, calorico e ricco di grassi saturi.

Se aspetto e consistenza ricordano il latte vaccino, ciò che lo distingue sono senza dubbio le sue caratteristiche nutrizionali: il latte di cocco non contiene né tracce di lattosio, né proteine del latte (es. caseine) ed è quindi molto adatto per l'alimentazione dei soggetti sensibili a queste sostanze e nelle diete vegetariane e vegane. In pasticceria è molto versatile, ideale per la preparazione di creme, gelati, dessert al cucchiaio e semifreddi; ma può anche essere utilizzato come sostituto della panna per realizzare sughi, salse di accompagnamento e dressing.

Al mondo dolciario, Faravelli Food Division propone un'ampia scelta di ingredienti a base di noce di cocco firmati Franklin Baker, da oltre 100 anni leader mondiale filippino operante in questo settore.

Accanto ai due grandi classici essiccati bianchi, *Gem Medio* e *Gem Macaroon* - diversi per granulometria - nasce una nuova referenza: i *Golden Toasted Coconut Niblets* (nelle foto).

Ricavati da polpa di cocco uniformemente tostata ed essiccata, i *Golden Toasted Coconut Niblets* sono caratterizzati da un aroma distintivo e da una consistenza sempre croccante.

Disponibili sia nella variante dolce che non dolce, hanno certificazione *Kosher* e *Halal* e sono ideali come topping per torte, gelati, biscotti e ciambelle tipo donut, nei wafer, nei mix di cereali.

Sempre dedicato al mondo bakery, ecco anche l'olio vergine di cocco (luxury pro-

Ricavati da polpa di cocco tostata ed essiccata, i *Golden Toasted Coconut Niblets* sono caratterizzati da un aroma distintivo e da una consistenza sempre croccante. Sono ideali come topping per torte, gelati, biscotti e ciambelle.

duct) *Virgin Coconut Oil* di Franklin Baker, ottenuto dalla semplice spremitura a freddo del cocco.

Molto ricco in MCT (trigliceridi a media catena), è incolore e caratterizzato da un delicatissimo aroma tipico.

Viene impiegato nel settore dei prodotti da forno e come olio di frittura e non è assolutamente da confondere con l'olio di cocco tradizionale, ottenuto tramite estrazione con solventi.

NOTIZIARIO

### Le virtù del cocco

Coltivata in molti Paesi tropicali, la noce di cocco (*Cocos Nucifera*) racchiude una polpa bianca e profumata, fonte di sali minerali (ferro e potassio), e di alcune vitamine (E, K, B, C), anche se in concentrazioni abbastanza esigue. Dalla spremitura della polpa si ottiene il latte di cocco, nutriente, calorico e ricco di grassi saturi. Se aspetto e consistenza ricordano il latte vaccino, ciò che lo distingue sono le caratteristiche nutrizionali: non contiene né tracce di lattosio, né proteine del latte (come caseine) ed è quindi adatto per l'alimentazione dei soggetti sensibili a queste sostanze e nelle diete vegetariane e vegane. Ingrediente versatile, è ideale per creme, gelati, dessert al cucchiaio e semifreddi, ma può anche essere utilizzato come sostituto della panna.


Faravelli Food Division propone un'ampia scelta di ingredienti a base di noce di cocco firmati Franklin Baker, azienda filippina da oltre 100 anni leader mondiale del settore. Accanto a due grandi classici essiccati bianchi - *Gem Medium* e *Gem Macaroon* - diversi per granulometria - oggi ci sono i *Golden Toasted Coconut Niblets*, ricavati da polpa uniformemente tostata ed essiccata e caratterizzati da aroma distintivo e consistenza croccante.

Disponibili sia nella variante dolce che no, sono certificati *Kosher* e *Halal*, ideali come topping per torte, gelati, biscotti e ciambelle tipo donut, nei wafer, nei mix di cereali. *Virgin Coconut Oil* è l'olio vergine di cocco derivato dalla spremitura a freddo della polpa, da non confondere con l'olio di cocco tradizionale, ottenuto invece tramite estrazione con solventi. È ricco in trigliceridi a media catena (MCT), incolore e caratterizzato da un delicato aroma. Viene impiegato nel settore dei prodotti da forno e come olio di frittura, e trova applicazione nell'industria nutraceutica e cosmetica. [www.faravelli.it](http://www.faravelli.it)



LINKEDIN / FACEBOOK / TWITTER / INSTAGRAM / YOUTUBE

Food Ingredients Europe  
STAND #6M51



*The Best ingredients for a tasty life*  
#FaravelliFoodDivision

SUGARS / INTENSIVE SWEETENERS / THICKENERS / STABILIZERS / INACTIVE YEASTS AND EXTRACTED YEASTS / LEAVENING AGENTS / FLAVORS / PRESERVATIVES / ANTIOXIDANTS / MILK AND DERIVATES / MINERALS / PROTEINS / FIBERS / VITAMINS / FARA® FUNCTIONAL SYSTEMS

**FARAVELLI**  
THE BEST INGREDIENT

WWW.FARAVELIGROUP.COM

## Company insight

# From raw materials to customised solutions

Since its inception in 1926, the Milan-based **Faravelli** has been synonymous with professional distribution of the best Ingredients in the food, nutraceutical, pharmaceutical, cosmetics, animal nutrition and industrial chemistry industries.

**W**ith over 90 years of experience, Faravelli has been involved in the professional distribution of ingredients and raw materials for an array of diverse industries. These range from traditional uses of age-old raw materials to the use of new products to provide cutting-edge solutions to modern applications challenges.

Customers vary in size from small and medium enterprises to large multinationals belonging to the food, pet food, nutraceutical, pharmaceutical, fine chemical and cosmetics industries.

Each sector is served by a dedicated sales division, where a team of skilled professionals work to support customers, and provide advice for any commercial and technical issues. To enrich and make its core business as complete as possible, Faravelli also implemented a series of complementary activities designed to meet the diverse needs of a wide-ranging customer base.

**Years of expertise at your service**  
Among the services that Faravelli has fine-tuned to enrich the distribution core

business, production is surely one of the company's flagships. Opened in 2005, Faravelli's production plant is located in Nerviano, in the immediate outskirts of Milan, Italy. There you can find a packaging line for customisable solutions and an application laboratory where the ingredients are tested in finished goods applications. Both the production factory and the application laboratory operate within the framework of the Faravelli quality system and are certified according to ISO, IFS, HACCP and FDA international standards. Both locations house a team of high-skilled technologists that provides a range of services.

**Formulation consultants**  
Faravelli's mission is to provide that missing piece to transform each formulation and product concept into a smart and customised solution, creating a great finished product. Faravelli's team is ready to listen to and understand its customers' ideas, and evaluate any specific technological and commercial needs; analyse the

feasibility and the reproducibility of the process at a scaled-up production level; define the organoleptic and sensory features the finished product must have; and explore effective alternative solutions until it reaches the perfect finished product.

**The application lab**  
The application laboratory is a sort of modern and technological tailoring design studio, in which concepts are conceived and ideas are tested using the most modern food technology equipment. The excellent professional skills of technologists allow a direct peer-to-peer relationship with customers' R&D staff, enabling them to formulate ad hoc functional systems, tailored around specific needs and requirements.

**Contract manufacturing**  
Faravelli offers first-rate expertise in the selection of raw materials, giving special attention to food safety issues, and runs a production plant equipped with cutting-edge technologies, which are the essential prerequisites for being a reliable and competitive partner to produce own-brand powder blends.

**Branded products: FARA Functional Systems**

Choosing to work with FARA Functional Systems is a wise choice made up of many incisive elements guaranteeing concrete, innovative and economically advantageous solutions. Based on stabilisers and emulsifiers, FARA Functional Systems was conceived to meet customers' specific requirements in terms of texture and stability. ●

**For further information**  
info@faravelli.it



FARA Functional Systems aims to help customers achieve the desired product texture and stability.



### ingredienti

L'ultima campagna di comunicazione di Faravelli ha vinto diversi premi, avendo contribuito a rendere più chiara, univoca e riconoscibile l'immagine del Gruppo, punto di riferimento internazionale nella distribuzione di materie prime e ingredienti.



The Best Ingredient Conference



Below the line



Advertising



Below the line



Advertising

di Alessandro Bignami

## IL MIGLIORE INGREDIENTE



"Ho imparato che anche nel nostro settore si può fare una comunicazione di alto livello, senza per forza essere legati a schemi e cliché, lasciando il segno". Lo scrive Silvia Di Tommaso, responsabile PR & Corporate Communication Manager di Faravelli, nell'Annual della Creatività 2019 degli NC Awards, che premiano la migliore comunicazione italiana. E, decisamente, la campagna lanciata da Faravelli nel 2018 il segno lo ha lasciato. Come testimoniano i diversi riconoscimenti ricevuti in alcuni importanti contest di marketing e comunicazione.

### FOCUS SUL BRAND

Nata nella Milano di 93 anni fa, dove tuttora si trova la sede centrale, Faravelli è un punto di riferimento nella distribuzione di materie prime e ingredienti per diversi settori industriali: storicamente è molto presente nell'industria alimentare, chimica e farmaceutica e, ma negli ultimi anni è cresciuta

anche in segmenti innovativi come il cosmetico, il nutraceutico, i functional systems e l'animal nutrition. Con una lunga tradizione familiare e da sempre caratterizzato da una spiccata vocazione internazionale, il gruppo oggi controlla diverse aziende situate in varie parti del mondo. Un'espansione che ha reso necessaria la proposta di un'immagine chiara e riconoscibile ovunque, che faccia leva sul brand aziendale, dato l'alto numero dei prodotti e dei marchi distribuiti. Da questi punti ha cominciato a svilupparsi l'idea di Silvia Di Tommaso per una campagna di comunicazione in grado di trasmettere, con un'immagine univoca, i valori tradizionali dell'azienda, la qualità e la ricchezza dei prodotti, oltre che dei servizi offerti.

"Quando stavamo preparando le attività di comunicazione per i 90 anni, nel 2016, ci siamo resi conto che le società dislocate nel mondo non offrivano un'immagine univoca e omogenea. Nel logo, e perfino nei biglietti da visita, mol-

ti dettagli non corrispondevano. È stata un'occasione per avviare una riflessione profonda, che ha incluso la progettazione del nuovo sito web. Con il supporto dell'agenzia di comunicazione abbiamo lavorato a lungo al restyling, che ha concentrato l'attenzione sul brand Faravelli, eliminando i localismi. Nel pittogramma del logo restano i due colori storici dell'azienda, il grigio e l'azzurro, che rappresentano la tradizione e il futuro. Ed è nato il pay off "The Best Ingredient". Ci abbiamo pensato molto. Dovevamo parlare di ciò che facciamo concretamente, ma al contempo comunicare un'identità che non è legata solo alla distribuzione". A questo proposito il portfolio di Faravelli è immenso, con oltre 1600 prodotti a catalogo. "La nostra forza - riprende Di Tommaso - però va oltre e comprende molti servizi: oltre a quel-

lo logistico, affidato a un partner molto ramificato sul territorio, è fondamentale il servizio regolatorio, gestito da una divisione tecnica composta da numerosi esperti, altamente competenti e con diverse specializzazioni, dal Reach fino alle problematiche specifiche dei vari settori. Il servizio si rivolge non solo ai clienti, ma anche ai partner fornitori: tutti i nostri interlocutori vengono così supportati alla luce delle normative vigenti e dei nostri standard di qualità e sicurezza. E poi la ricerca: in Italia abbiamo due laboratori, per il settore cosmetico nella sede di Milano, per l'alimentare in quella di Nerviano, fuori città, dove realizziamo prototipi, sviluppiamo idee, ci confrontiamo con i clienti, teniamo corsi di formazione. In base a tutto questo crediamo di poter definire il miglior ingrediente per il successo del cliente. The Best Ingredient, appunto".

Creata il nuovo logo e il pay off, l'azienda ha coordinato la sua immagine in ogni attività e oggetto rivolto verso l'esterno, compresi i gadget da regalare in fiera. Nel 2018 è stata quindi lanciata la campagna di comunicazione che mette al centro dell'attenzione il brand. "Abbiamo cercato di portare la cura, la freschezza e la creatività che di solito caratterizzano la comunicazione verso il consumatore finale (business to consumer) nel mondo del BtoB (business to business)", spiega la Communication Manager.

La nuova campagna di Faravelli ottiene fin da subito un notevole successo. Tanto che l'azienda decide di partecipare ad alcuni contest di marketing e comunicazione. E arrivano diversi riconoscimenti. Anzitutto dagli NC Awards. "Per accedere alla fase finale, abbiamo dovuto superare l'esame di una giuria composta da esperti di alto livello, presentando la campagna al Blue Note di Milano. È andata bene e al Teatro Elfo Puccini ci hanno consegnato il secondo premio per la categoria Campagna Olistica B2B. Per me e per l'azienda è stata un'enorme soddisfazione".

### ingredienti

Silvia Di Tommaso, PR & Corporate Communication Manager di Faravelli. In apertura: la campagna di comunicazione "The Best Ingredient" lanciata da Faravelli nel 2018



E non l'unica. Faravelli ha ottenuto infatti anche il premio "Best in content strategy" nell'ambito del BtoB Marketing Forum. "Abbiamo illustrato la campagna di fronte a un pubblico numeroso, circa 800 persone, all'auditorium dell'Università IULM di Milano, un luogo a me caro perché lì ho svolto una fase dei miei studi".

### TRA I PROSSIMI PROGETTI: VALORIZZARE PERSONE E COMPETENZE

I riconoscimenti hanno avuto un'eco su media e social network, portando ulteriore beneficio all'immagine aziendale. Ma è già ora di pensare alle prossime tappe. "La comunicazione è un mondo in fermento e in continua evoluzione", afferma Di Tommaso. "Sappiamo che non possiamo fermarci a questi risultati e che dobbiamo continuamente aggiornarci, guardando al futuro. Stiamo già lavorando a nuovi progetti, che includono lo strumento del video. Vogliamo mettere in primo piano le persone: abbiamo la fortuna di avere al nostro interno colleghi di alto profilo tecnico e con grandi competenze, che meritano di essere valorizzate e comunicate di più".

Revista Alimentaria – 12 Dec

## Noomato: extracto puro con actividad nootrópica



Imagen de un tomate



**Fuente:** Grupo Faravelli | 12/12/2019

Noomato es un extracto puro obtenido de una variedad no GMO de la común **planta del tomate** (*Solanum lycopersicum*) con actividad nootrópica.

Numerosos test *in vitro* y estudios clínicos han demostrado los **beneficios sobre la mejora de las capacidades cognitivas** y la capacidad de gestión de la atención, incluso en las peores situaciones de estrés y ansiedad.

Es ideal para la **formulación de alimentos o preparados dietéticos** dedicados a:



### LO + LEIDO >

15 arrestados por fraude con carne de caballo no apta para consumo humano

Los beneficios cardiosaludables de las nueces podrían comenzar en el intestino

El 30% de los hogares destinan 3 de cada 5 euros de su compra a productos frescos

Omega 7, el menos conocido de los Omega

NUTRI-SCORE: El etiquetado que

Es ideal para la **formulación de alimentos o preparados dietéticos** dedicados a:

- **Atletas profesionales y aficionados.** Frecuentemente los deportistas sufren dificultad para pensar (brain fog). Noomato puede tener un impacto positivo sobre la lucidez, la precisión de los movimientos y la reducción del estrés mental.
- **Jugadores de videojuegos y e-sports,** cada vez más populares y actualmente aceptados como nueva forma de deporte. Estos atletas sufren los mismos problemas cognitivos que el resto de deportistas profesionales. Noomato puede ayudar a mantener la mente lúcida durante las largas horas necesarias para completar un torneo.
- **Personal militar o de servicio civil:** trabajan durante muchas horas en las condiciones más estresantes, en las cuales se requiere la máxima lucidez y perfecta coordinación mente-cuerpo.
- **Estudiantes y ancianos** interesados en soluciones seguras y "no farmacéuticas" para mantener la mente lúcida y focalizada.

Producido y patentado por la empresa suiza Naturalia, Noomato es **distribuido en Italia, España y USA** por Faravelli.

**NUTRI-SCORE:** El etiquetado que facilita los hábitos saludables al consumidor





## LE VIRTÙ DEL COCCO



Coltivata in molti Paesi tropicali, la noce di cocco (*Cocos Nucifera*) racchiude una polpa bianca e profumata, fonte di sali minerali (ferro e potassio), e di alcune vitamine (E, K, B, C), anche se in concentrazioni abbastanza esigue. Dalla spremitura della polpa si ottiene il latte di cocco, nutriente, calorico e ricco di grassi saturi. Se aspetto e consistenza ricordano il latte vaccino, ciò che lo distingue sono le caratteristiche nutrizionali: non contiene né tracce di lattosio, né proteine del latte (come caseine) ed è quindi adatto per l'alimentazione dei soggetti sensibili a queste sostanze e nelle diete vegetariane e vegane. Ingrediente versatile, è ideale per creme, gelati, dessert al cucchiaino e semifreddi, ma può anche essere utilizzato come sostituto della panna.



Faravelli Food Division propone un'ampia scelta di ingredienti a base di noce di cocco firmati Franklin Baker, azienda filippina da oltre 100 anni leader mondiale del settore. Accanto a due grandi classici essiccati bianchi - **Gem Medium** e **Gem Macaroon** - diversi per granulometria - oggi ci sono i **Golden Toasted Coconut Niblets**, ricavati da polpa uniformemente tostata ed essicata e caratterizzati da aroma distintivo e consistenza croccante. Disponibili sia nella variante dolce che no, sono certificati Kosher e Halal, ideali come topping per torte, gelati, biscotti e ciambelle tipo donut, nei wafer, nei mix di cereali. **Virgin Coconut Oil** è l'olio vergine di cocco derivato dalla spremitura a freddo della polpa, da non confondere con l'olio di cocco tradizionale, ottenuto invece tramite estrazione con solventi. È ricco in trigliceridi a media catena (MCT), incolore e caratterizzato da un delicato aroma. Viene impiegato nel settore dei prodotti da forno e come olio di frittura, e trova applicazione nell'industria nutraceutica e cosmetica. [www.faravelli.it](http://www.faravelli.it)

## Cocco bello

Coltivata in moltissimi Paesi tropicali, la noce di cocco (*Cocos nucifera*) racchiude una polpa bianca e deliziosamente profumata, fonte di sali minerali, in particolare ferro e potassio, e di alcune vitamine (E, K, B, C), anche se in concentrazioni abbastanza esigue.

Dalla spremitura della polpa si ottiene il latte di cocco, prodotto molto nutriente, molto calori-

co e ricco di grassi saturi. Se aspetto e consistenza ricordano molto il latte vaccino, ciò che lo distingue sono senza dubbio le sue caratteristiche nutrizionali: il latte di cocco non contiene né tracce di lattosio, né proteine del latte (es. caseine) ed è quindi molto adatto per l'alimentazione dei soggetti sensibili a queste sostanze e nelle diete vegetariane e vegane. Ingredienti



La polpa di cocco tostata ed essicata  
Golden Toasted Coconut Niblets  
(Franklin Baker).

te molto versatile, è ideale per la preparazione di creme, gelati, dessert al cucchiaino e semifreddi; ma può anche essere utilizzato come

sostituto della panna per realizzare sughi, salse di accompagnamento e dressing.

Faravelli Food Division propone un'ampia scelta di ingredienti a base di noce di cocco firmati Franklin Baker, azienda filippina da oltre 100 anni leader mondiale del settore. Accanto a due grandi classici essiccati bianchi - **Gem Medium** e **Gem Macaroon** - diversi per granulometria - oggi l'azienda propone i **Golden Toasted Coconut Niblets**, ricavati da polpa di cocco uniformemente tostata ed essicata e caratterizzati da un aroma distintivo e consistenza sempre croccante. Disponibili sia nella variante dolce che non dolce, sono certificati Kosher e Halal. Sono ideali come

topping per torte, gelati, biscotti e ciambelle tipo donut, nei wafer e mix di cereali.

Sempre di Franklin Baker anche il **Virgin Coconut Oil**, olio vergine di cocco derivato dalla semplice spremitura a freddo della polpa e da non confondere con l'olio di cocco tradizionale, ottenuto invece tramite estrazione con solventi. **Virgin Coconut Oil** è molto ricco in trigliceridi a media catena (MCT), incolore e caratterizzato da un delicatissimo aroma tipico. Viene impiegato nel settore dei prodotti da forno e come olio di frittura; inoltre, per le sue eccellenti proprietà nutritive, trova applicazione nell'industria nutraceutica e cosmetica per nutrire i capelli o come crema da corpo.



## Integratore Nutrizionale - Dec

Aziende • Ingredienti e Prodotti

Forum • Botanici

Giulio Faravelli

### Noomato

*Dal pomodoro per migliorare la funzione cognitiva*

**Noomato** è un estratto ad azione neurospiro, ottenuto da una particolare varietà non OGM della comune pianta del pomodoro (*Solanum lycopersicum*). L'estratto, prodotto dall'azienda svizzera Naturalea e distribuito in Italia e in US da Faravelli Nutr Division, migliora la funzione cognitiva e la capacità di gestione dell'attenzione, anche nelle situazioni di maggiore stress. *Solanum lycopersicum* è il nome scientifico del pomodoro, frutto apprezzato e consumato in tutto il mondo. La pianta, originaria dell'America Centrale, era coltivata dagli Aztechi già molto tempo prima che gli esploratori spagnoli la importassero in Europa e nel resto del mondo. Dal punto di vista botanico appartiene alla famiglia delle Solanaceae, come la melanzana, patate e peperoni. Il pomodoro è una fonte importante ed estremamente ricca di diversi nutrienti, come i folati, la vitamina C e il potassio; è inoltre fonte di vitamina E, flavonoidi e fitosteroli, oltre che di diverse vitamine idrosolubili. Il pomodoro è quindi un super food ricco di elementi in grado di apportare beneficio a tutto il nostro organismo. In particolare, contribuisce alla salute della pelle, alla perdita di peso, alla salute del sistema cardiovascolare e al benessere del sistema cognitivo.

### Composizione e Specifiche tecniche

Questo innovativo prodotto è un estratto ottenuto da una particolare varietà non OGM della comune pianta del pomodoro (*Solanum lycopersicum*). L'estratto è utilizzato nella formulazione di alimenti o preparazioni dietetiche, non ci sono limiti al suo utilizzo. Noomato è protetto da brevetto mondiale. Naturalea è il titolare esclusivo del brevetto. Naturalea sviluppa e controlla tutta la catena di approvvigionamento, dalla raccolta dei semi speciali al processo di coltivazione, estrazione e liofilizzazione, fino all'ottimizzazione del prodotto in polvere finissimo. La Tabella 1 riassume le caratteristiche tecniche.

### Meccanismo d'azione

Noomato modula selettivamente l'attività di un componente del percorso di sintesi proteica (fattore di iniziazione).

Caratteristiche Organolettiche	
Aspetto:	Polvere fine (litolizzata)
Colore:	Arancione giallo
Odore:	Caratteristico
Caratteristiche Chimiche	
Umidità (H <sub>2</sub> O):	< 0,5
Caratteristiche Microbiologiche	
Conte batterica totale (BPTC):	< 10 <sup>3</sup> UFC/g
Conte fungina (MFC):	< 10 <sup>2</sup> UFC/g
Salmonella spp.:	assente
E. coli:	assente
Staphylococcus aureus:	assente

Tabella 1 - Caratteristiche tecniche di Noomato.

zione eucalcitronica-4A1 (eIF4A1), determinando la corretta produzione della proteina. Livelli maggiori di attività di sintesi proteica dovuti a eIF4A sono stati collegati a diverse condizioni negative, tra cui la compromissione delle prestazioni cognitive; al contrario, una minore attività di eIF4A sembra apportare benefici sostanziali alla salute dell'organismo, anche in fase di invecchiamento. Inoltre all'università di Nottingham, Naturalea ha condotto uno studio in vitro su cellule di neuroblastoma per valutare il controllo selettivo del processo di traduzione della neurospina 1, una proteina sinaptica che svolge un ruolo chiave nel consolidamento della memoria. La regolazione della neurospina 1 è collegata all'istinto di sopravvivenza, spesso a spese del processo cognitivo più razionale e astratto. Condizioni di ansia/stress inducono un eccesso di neurospina 1, che si traduce in un'alterazione del normale processo cognitivo e delle abilità cognitive. I risultati hanno dimostrato che Noomato inibisce la sintesi della neurospina-1, mentre non ha nessun effetto su neurospina-2, che invece è fondamentale per il mantenimento funzionale delle sinapsi inibitorie nella corteccia prefrontale media. Inoltre, si è dimostrato che Noomato è in grado di controllare la sintesi della pro-

teina precursore dell'amiloido (PPA), direttamente implicata nel progressivo decadimento cognitivo legato all'età.

### Efficacia

È stato effettuato uno studio clinico randomizzato, controllato, in doppio cieco, allo scopo di esaminare gli effetti di Noomato sulla funzione cognitiva, sia a riposo sia durante la fatica indotta dall'esercizio negli atleti di sport di squadra (rugby) (test BURST). Lo studio ha coinvolto 17 partecipanti di sesso maschile di 28 ± 4 anni, che sono stati assegnati in modo casuale a un gruppo placebo o trattati con l'attivo.

I partecipanti hanno assunto 200 g di attivo o placebo con acqua, 60 minuti prima dell'inizio del test. La performance è stata valutata prima, a metà e alla fine dello sforzo come segue:

1. RPE: scala di percezione soggettiva dello sforzo fisico in relazione all'entità dello stesso durante l'attività fisica.
2. Cogstat (computerized cognitive test battery): strumento validato per la misurazione dello sbilanciamento cognitivo indotto da fatica mentale. Cogstat include i seguenti task: Detection, Identification, One-back working memory e Delayed recall attention.

Dal confronto tra detection score nel gruppo placebo e nel gruppo Noomato è risultata una differenza significativa nel pre- e post test, mentre a metà i punteggi si equivalgono. Si può concludere che Noomato ha un impatto positivo all'inizio e alla fine dello sforzo fisico. Inoltre, il miglioramento pre-sforzo suggerisce che questo è indipendente dalla fatica che viene indotta dallo sforzo. Miglioramenti analoghi, statisticamente significativi, sono stati identificati anche nell'identification score (sia pre-sia post sforzo).

Inoltre, nei test detection e identification, dopo la metà del test, si nota un trend peggiorativo per il gruppo placebo, mentre per il gruppo Noomato si ottiene un plateau (identificazioni) o un miglioramento (detection). I soggetti hanno mostrato un marcato miglioramento delle capacità cognitive astratte (migliore detection score visivo, migliore velocità di rilevamento e precisione), quando trattati con l'attivo (Fig. 1).

Il 78% dei detection score ha avuto livelli di rilevamento migliori prima del trial, mentre il 75% ha mostrato un miglioramento alla fine della sperimentazione.

Sebbene i miglioramenti siano stati trascurabili a metà del trial, i dati suggeriscono che Noomato sembrerebbe avere un impatto positivo sui detection score, all'inizio



Figura 1 - Punteggi di rilevamento a inizio, a metà tempo e a fine test, durante un protocollo di simulazione del gioco di rugby di 80 minuti.

e alla fine della prova. Il punteggio migliore registrato pre-esercizio sembra non dipendere dalla fatica indotta durante il trial.

Miglioramenti simili sono stati osservati nel confronto tra i punteggi di identificazione ottenuti dal gruppo che ha ricevuto l'attivo e il gruppo placebo (Fig. 2), prima della sperimentazione, il 75% dei punteggi ha registrato miglioramenti nell'identificazione, mentre il 56% dei punteggi ha mostrato livelli di identificazione più elevati a metà tempo, con il 63% in più rispetto al placebo a fine trial. Le tendenze sono positive e suggeriscono un impatto positivo dell'attivo sulle prestazioni cognitive. Dopo aver effettuato un'analisi statistica completa, i dati hanno mostrato un risultato statisticamente significativo e un sorprendente trend positivo nel gruppo che ha assunto l'attivo nei punteggi e velocità di rilevamento (Fig. 3A,B).

Inoltre, sia nei test di identificazione sia di rilevazione, i punteggi registrati dal gruppo placebo hanno mostrato una tendenza a peggiorare tra l'intervallo e la fine della prova, mentre per il gruppo Noomato i punteggi sono al plateau (identificazioni) o migliori (rilevazioni), suggerendo che Noomato potrebbe aiutare a migliorare la funzione cognitiva anche all'aumentare della fatica.

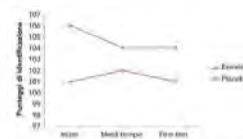


Figura 2 - Punteggi di identificazione a inizio, metà e fine della prova, in un protocollo di simulazione di una partita di rugby di 80 minuti.

## Integratore Nutrizionale - Dec

### Estratto di pomodoro per gestire ansia e attenzione

Noomato è un estratto puro ad azione neurospiro ottenuta da una particolare varietà non OGM della comune pianta del pomodoro (*Solanum lycopersicum*). Numerosi test in vitro e trial clinici ne hanno evidenziato i benefici sul miglioramento delle capacità cognitive e la capacità di gestione dell'attenzione, anche nelle situazioni di maggiore stress e ansia. È ideale per la formulazione di alimenti o preparazioni dietetiche dedicate ad atleti professionisti e dilettanti. Infatti, spesso gli sportivi soffrono di "annebbiamento mentale" e Noomato può avere un impatto positivo su lucidità, precisione dei movimenti e riduzione dello stress mentale.

Anche i giocatori di video game e sport elettronici soffrono degli stessi problemi cognitivi di tutti gli sportivi e Noomato può aiutare a mantenere la mente lucida nelle lunghe ore di un torneo. Così come il personale militare o civile che lavora per molte ore nelle condizioni più stressanti, dove è richiesta la massima lucidità e perfetta coordinazione mente-corpo. E anche, infine, studenti e anziani sono interessati a soluzioni sicure e "non farmaceutiche" per mantenere la mente lucida e focalizzata.

Prodotto e brevettato dalla svizzera Naturalea, è distribuito in Italia, Spagna e USA da Faravelli.



NCF – 26 Nov

## Che tipo di auditor sei?

Se un auditor che vuole conoscere il ruolo "Qualità Fornitori" di come preparare e gestire un audit è il argomento parlato a Milano, in occasione dell'evento "Preparare e gestire un audit" organizzato dal Gruppo "Qualità Fornitori" in collaborazione con AFI e Tecniche Nuove.

Caterina Luchini 26 novembre 2019 815



Leggi la rivista



1-10 - Dicembre 2019 11-20 - Novembre 2019 21-31 - Ottobre 2019

Escluso 99%

Registrali alla newsletter di NCF

Registrali e l'armatura Crediendum

Uno scambio di vedute informale, costruttivo, in cui gli eventi realmente accaduti durante il lavoro di tutti i giorni sono stati la base di partenza e lo spunto per entrare nel pratico, proporre suggerimenti, valutare criticità e tentare di trovare delle soluzioni condivise. Si è caratterizzato così l'evento "Preparare e gestire un audit", organizzato dal GIF «Gruppo Ispezioni Fornitori» in collaborazione con AFI e Tecniche Nuove, con l'obiettivo di esaminare le difficoltà che si incontrano durante le ispezioni alle diverse tipologie di fornitori. A coordinare il comitato organizzatore Rita Brusa, membro del Direttivo GIF e coordinatrice del gruppo di studio AFI "Qualità e Fornitori".

Adriana Cotti, quality director & qualified person di IngenUs, ha introdotto la giornata di lavoro parlando di etica degli audit, cui hanno seguito nel corso dei lavori i suggerimenti di Giuliana Gabet, Gmp consultant, sulle modalità di comunicazione e un approfondimento sulle differenze tra gli standard Gmp e Iso di Armando Romaniello, direttore marketing,

Adriana Cotti, quality director & qualified person di IngenUs, ha introdotto la giornata di lavoro parlando di etica degli audit, cui hanno seguito nel corso dei lavori i suggerimenti di Giuliana Gabet, Gmp consultant, sulle modalità di comunicazione e un approfondimento sulle differenze tra gli standard Gmp e Iso di Armando Romaniello, direttore marketing, industry management e certificazione di prodotto presso Certiquality. A questi approfondimenti ha fatto seguito un doppio momento di scambio, con due tavole rotonde moderate da Fabio Stratta, direttore tecnico di Faravelli, membro del gruppo "Qualità e Fornitori" di AFI, in cui è stato chiesto ai vari rappresentanti della filiera di vestire i panni altrui, cercando di comprendere le reali criticità di chi è "dall'altra parte".



Fabio Stratta

## Come gestire eventuali richieste non applicabili al proprio settore?

All'interno del mondo della filiera del farmaco si trovano a dialogare mondi diversi, che non rispondono necessariamente agli stessi obblighi normativi e che non devono soddisfare i medesimi standard qualitativi. Eppure, molti degli intervistati hanno raccontato di ricevere in fase di audit richieste non applicabili al proprio settore. «Nella nostra realtà – spiega Maria Adele Imro, QA manager di AM Instruments, azienda che produce materiali per ambienti sterili – capita di continuo di ricevere audit da clienti delle aziende farmaceutiche, che quindi ragionano secondo standard full Gmp e spesso inviano in fase di audit agende frutto di un template della realtà farmaceutica. Nel caso di AM Instruments, tuttavia, gli obblighi normativi Iso non si allineano completamente con quelli applicabili alle farmaceutiche e le richieste dell'agenda, quindi, in molti casi non sono pienamente calate nella realtà del nostro contesto».

Difficoltà del genere, all'interno della filiera, sono ben note anche a chi si trova al centro dei flussi, ad esempio lo spedizioniere. Come sottolinea Valentina Bardeglinu – quality specialist di Schenker Italiana – «ci troviamo a far da ponte tra il mondo del farmaco e quello dei trasportatori e in particolare la figura dello spedizioniere soffre del fatto che le Gdp non delineano nello specifico i ruoli e le competenze. Questo porta di frequente in fase di audit con aziende del farmaco ad affrontare un divario di tipo culturale, con richieste

## Studiare le realtà confinanti

Quando non ci sono requisiti richiesti per legge, puntare alla qualità e decidere cosa è arricchente può essere complesso. Come si può riuscire a migliorare e innalzare il livello di qualità delle prestazioni erogate e quali soluzioni possono essere messe in campo per risolvere le criticità di cui abbiamo parlato? Alcune realtà hanno tentato di colmare questo gap culturale provando seriamente a vestire i panni altrui.

«Quattro anni fa – racconta Bardeglinu – l'azienda ha deciso di inserire al suo interno una figura del mondo pharma dedicata alla qualità, proprio per imparare a vestire e conoscere i panni altrui. Parliamo di me, che infatti provengo dal farmaceutico. L'azienda multinazionale ha un centro di competenza a livello globale che si confronta mensilmente per definire gli standard che l'azienda dovrà seguire in termini di qualità. L'aver inserito una figura del mondo del farmaco all'interno del mondo degli spedizionieri è visto da chi ci audita come punto di vantaggio e su questo riceviamo complimenti».

Anche Faravelli ha puntato molto sulla conoscenza degli ambiti diversi dal proprio, investendo ampiamente in cultura e conoscenza.

Come? «Studiando le normative e gli standard applicabili ai nostri clienti – spiega il QA Giulio La Ferla – e partecipando a gruppi di studio AFI anche di settori diversi».



Giulio La Ferla

Per le realtà del settore in cui non ci sono requisiti obbligatori per legge – aggiunge Elisabetta Palazzo, supervisor del laboratorio controllo qualità packaging di Recordati, materiali confezionamento primario e secondario – può essere interessante e costruttivo proporre audit di gruppo. Questi audit sono sempre interessanti, ma in questo contesto, in particolare, le esperienze, competenze, e peculiarità di diverse figure professionali possono permettere di condurre un audit in modo più arricchente per tutti».



ICF - Nov

Materie prime e ingredienti



The Best Ingredients catalog



Blue Note



cosmetica



Before the Sun



Reggio



## Il migliore ingrediente

L'ultima campagna di comunicazione di Faravelli ha vinto diversi premi, avendo contribuito a rendere più chiara, univoca e riconoscibile l'immagine del Gruppo, punto di riferimento internazionale nella distribuzione di materie prime e ingredienti.

di Alessandro Bignami

**"H**o imparato che anche nel settore chimico si può fare una comunicazione di alto livello, senza per forza essere legati a schemi e cliché, lasciando il segno". Lo scrive Silvia Di Tommaso, responsabile PR & Corporate Communication Manager di Faravelli, nell'Annual della Creatività 2019 degli NC Awards, che premiano la migliore comunicazione italiana. E, decisamente, la campagna lanciata da Fa-

ravelli nel 2018 il segno lo ha lasciato. Come testimoniano i diversi riconoscimenti ricevuti in alcuni importanti contest di marketing e comunicazione.

### Focus sul brand

Nata nella Milano di 93 anni fa, dove tuttora si trova la sede centrale, Faravelli è un punto di riferimento nella distribuzione di materie prime e ingredienti per diversi settori industriali: storicamente è molto presente nell'industria chimica, farmaceutica e alimentare, ma negli ultimi anni è cresciuta anche in segmenti innovativi come il cosmetico, il nutraceutico, i functional systems e l'animal nutrition. Con una lunga tradizione familiare e da sempre caratterizzata da una spiccata vocazione internazionale, il gruppo oggi controlla diverse aziende situate in varie parti del mondo. Un'espansione che ha reso necessaria la proposta di un'immagine chiara e riconoscibile ovunque, che faccia leva sul brand aziendale, dato l'alto numero dei prodotti e dei marchi distribuiti. Da questi punti ha cominciato a svilupparsi l'idea di Silvia Di Tommaso per una campagna di comunicazione in grado di trasmettere, con un'immagine univoca, i valori tradizionali dell'azienda, la qualità e la ricchezza dei prodotti, oltre che dei servizi offerti.

"Quando stavamo preparando le attività di comunicazione per i 90 anni, nel 2016, ci siamo resi conto che le società dislocate nel mondo non offrivano un'immagine univoca e omogenea. Nel logo, e perfino nei biglietti da visita, molti dettagli non corrispondevano. È stata un'occasione per avviare una riflessione profonda, che ha incluso la progettazione del nuovo sito web. Con il supporto dell'agenzia di comunicazione abbiamo lavorato a lungo al restyling, che ha concentrato l'at-



tenzione sul brand Faravelli, eliminando i localismi. Nel pittogramma del logo restano i due colori storici dell'azienda, il grigio e l'azzurro, che rappresentano la tradizione e il futuro. Ed è nato il pay off "The Best Ingredient". Ci ab-

biamo pensato molto. Dovevamo parlare di ciò che facciamo concretamente, ma al contempo comunicare un'identità che non è legata solo alla distribuzione". A questo proposito il portfolio di Faravelli è immenso, con oltre 1600 prodotti a catalogo. "La nostra forza - riprende Di Tommaso - però va oltre e comprende molti servizi: oltre a quello logistico, affidato a un partner molto ramificato sul territorio, è fondamentale il servizio regolatorio, gestito da una divisione tecnica composta da numerosi esperti, altamente competenti e con diverse specializzazioni, dal Reach fino alle problematiche specifiche dei vari settori. Il servizio si rivolge non solo ai clienti, ma anche ai partner fornitori: tutti i nostri interlocutori vengono così supportati alla luce delle normative vigenti e dei nostri standard di qualità e sicurezza. E poi la ricerca: in Italia abbiamo due laboratori, per il settore cosmetico nella sede di Milano, per l'alimentare in quella di Nerviano, fuori città, dove realizziamo prototipi, sviluppiamo idee, ci confrontiamo con i clienti, teniamo corsi di formazione. In base a tutto questo crediamo di poter definire il miglior ingrediente per il successo del cliente: The Best Ingredient, appunto".

Creata il nuovo logo e il pay off, l'azienda ha coordinato la sua immagine in ogni attività e oggetto rivolto verso l'esterno, compresi i gadget da regalare in fiera. Nel 2018 è stata quindi lanciata la campagna di comunicazione che mette al centro dell'attenzione il brand. "Abbiamo cercato di porta-

re la cura, la freschezza e la creatività che di solito caratterizzano la comunicazione verso il consumatore finale (business to consumer) nel mondo del BtoB (business to business)", spiega la Communication Manager. La nuova campagna di Faravelli ottiene fin da subito un notevole successo. Tanto che l'azienda decide di partecipare ad alcuni contest di marketing e comunicazione. E arrivano diversi riconoscimenti. Anzitutto dagli NC Awards. "Per accedere alla fase finale, abbiamo dovuto superare l'esame di una giuria composta da esperti di alto livello, presentando la campagna al Blue Note di Milano. È andata bene e al Teatro Elfo Puccini ci hanno consegnato il secondo premio per la categoria Campagna Olistica B2B. Per me e per l'azienda è stata un'enorme soddisfazione". E non l'unica. Faravelli ha ottenuto infatti anche il premio "Best in content strategy" nell'ambito del BtoB Marketing Forum. "Abbiamo illustrato la campagna di fronte a un pubblico numeroso, circa 800 persone, all'auditorium dell'Università IULM di Milano, un luogo a me caro perché lì ho svolto una fase dei miei studi".

### Tra i prossimi progetti: valorizzare persone e competenze

I riconoscimenti hanno avuto un'eco su media e social network, portando ulteriore beneficio all'immagine aziendale. Ma è già ora di pensare alle prossime tappe. "La comunicazione è un mondo in fermento e in continua evoluzione. Sappiamo che non possiamo fermarci a questi risultati e che dobbiamo continuamente aggiornarci, guardando al futuro. Stiamo già lavorando a nuovi progetti, che includono lo strumento del video. Vogliamo mettere in primo piano le persone: abbiamo la fortuna di avere al nostro interno colleghi di alto profilo tecnico e con grandi competenze, che meritano di essere valorizzate e comunicate sempre di più".

Materie prime e ingredienti

Silvia Di Tommaso, PR & Corporate Communication Manager di Faravelli



## Nutraceutical Business Review – 29 Nov

### Faravelli invites FiE visitors to discover “The best ingredients for a tasty life”

28-Nov-2019

INGREDIENTS

Faravelli will exhibit at Food Ingredients Europe, Paris, on 3-5 December at Stand 6M51



The Faravelli Food Division team is set to greet visitors at Stand 6M51 at FiE this year to display “The best ingredients for a tasty life”, a comprehensive range of ingredients and solutions specifically designed for the food industry. The range has been selected to satisfy all expectations in terms of taste, yield, texture, appearance, consistency, safety, label and shelf-life.

Faravelli will display its range of functional systems for the food industry under the FARA brand.

Manufactured in Faravelli's production unit based in Nerviano (MI) – a plant certified according to ISO 9001, IFS, BRC, HACCP standards – FARA Functional Systems are based on stabilisers and emulsifiers, to meet customer's requirements in terms of texture and stability.

The added value guaranteed by FARA Functional Systems is not limited to improving the quality of the product, it simplifies the phases of research and development, quality control and approval of raw materials, providing advantages at economic, practical and operational level, and a balance between cost, innovation and quality.

To visit Faravelli Food Division, follow the blue carpet at Stand 6M51.

### Featured Companies

Faravelli ([more information](#), [website](#))



Home | Editor's Choice | Buyer's Guide | White Papers | Press Releases | Features | Events | Video | Advertise With Us | Company A-Z | [Subscribe Online](#)

## Faravelli Nutra Division - The best ingredients for a better life

[Company Details](#) | [White Papers](#) | [Videos](#) | [Press Releases](#) | [Regional Offices](#) | [Contact Company](#)

[Print](#) | [Email](#)

When was the Italian team of Faravelli Nutra Division formed and what is the scope of the division?

Tiziana Ferrari: Faravelli Nutra Division is one of the youngest departments at Faravelli, a company that was founded in 1928 in Milan. The Nutra Division was created almost 10 years ago and, in a decade, it was able to grow and become very active and well positioned in the market. I coordinate a team of valuable professionals that are able to support customers at a commercial and technological point of view.

The division offers food supplements and functional food products a large portfolio of ingredients coming from international suppliers. The range includes excipients, minerals, yeasts, antioxidants, amino acids, sugars and derivatives, vitamins, proteins, fibres, fatty acids, sweeteners, herbal extracts, weight control agents, cholesterol control actives, immune system boosters and natural carotenoids.

Personalised nutrition seems to be a major current industry trend. What is your opinion on its importance?

"A longer life brings new opportunities; however, it all depends on a crucial factor - health and wellness - with bone health being one of the key elements."

I do agree that the personalisation of nutrition has been indeed a very important trend lately. We have seen that food supplements and functional foods launched in the marketplace are increasingly meant to offer the highest nutritional profile and solutions for very specific concerns, such as bone health, cardiovascular health, healthy ageing and anti-inflammatory actions.

You mentioned healthy ageing. Why is ageing such a major concern for the society?

The global population is getting older and living longer, as we all well know, and Italy is currently ranked as the second-oldest country worldwide, with over 29.4% of the population being aged 60 or over.

On the other hand, it looks like Italian seniors are luckier than their counterparts in other countries. According to Nicolo Marchionni, professor of gerontology at the University of Florence, when speaking in Rome at the 2018 national congress of the Italian Society of Gerontology and Geriatrics, only over-75s should be considered 'elderly' in Italy, as Italian seniors remain active for longer than what the norm is elsewhere.

Since the population is getting older and living longer, it is very important that people keep feeling good and healthy. A longer life brings new opportunities; however, it all depends on a crucial factor - health and wellness - with bone health being one of the key elements.

Make An Enquiry

First Name

Last Name

Email Address

Enquiry

[Submit](#)

As distributors, we are constantly monitoring the global scenario with the aim of anticipating markets' and customers' needs. In Faravelli, we have worked on senior nutrition for a while, focusing our attention on ingredients and combinations of ingredients for targeted and focused needs. Therefore our range is constantly adding products aimed to address health issues for ageing populations, such as menopause, prostate inflammation, osteopenia and cardiovascular diseases.

What ingredients for ageing men and women feature in your portfolio?

Among the products in our portfolio, I would first state Vitamin K2. It supports bone health, heart health and helps in dealing with menopause effects. K2VITAL vitamin is a vitamin K2 product produced by our partner Kappa Bioscience.

Another very interesting ingredient that is specific for male food supplements comes from Ajuga reptans, which is particularly well known for its antibacterial, antimicrobial, astringent, diuretic and antineoplastic properties. The most important active ingredient extracted is the phenylpropanoid teupolioside, which has proved to be very helpful in cases of prostate inflammation and benign prostatic hyperplasia (BPH). The commercial name for the Ajuga reptans extract is TEUPOL, by ABRResearch, an Italian biotech company, which developed a biotech platform to produce teupolioside from suspension cell culture. TEUPOL 10P and TEUPOL 25P are the ABR commercial names of the active ingredient teupolioside, titrated at 10% and 25% respectively, and are novel food-authorised ingredients.

I would also highlight ACTEOS 10P from ABRResearch. It is the commercial name of the active ingredient verbascoside, titrated at 10%, and extracted and purified from Lippia citriodora suspension cell culture. It has proved to have various biological properties, including anti-inflammatory activity and very good effects in the reduction of symptoms in chronic pathologies and conditions affecting the nervous system, while also supporting cognitive health.

### Products and Services

- Ingredients Insight Network

### Contact Details

Giusto Faravelli S.p.A.  
via Medardo Rosso 8  
Milan  
Italy

### Make An Enquiry

First Name  Enquiry

## Ingredients Insight – 13 Nov

## NutraIngredients US – 4 Nov

Williams Reed | Commercial | 2019-11-04

**NUTRA**  
ingredients-usa.com

Join & expand on Experiments, Health, and Nutrition  
EU address: 30100 address: 127 000 address: f t in

FREE NEWSLETTER Your e-mail address:  Subscribe

News Trends Health Resources Events Insights Search

CONTENT PROVIDED BY FARAVELLI THE BEST INGREDIENTS FOR A BETTER LIFE!

FOLLOW US f t in

**THYMOX – The EPO thyme extract**

24 Nov 2019 Last updated on 15 Nov 2020 by P1 21 2017

Also known as common thyme or garden thyme, thyme is an evergreen dwarf shrub, indigenous to the Mediterranean area, Northern Africa and some parts of Asia. Nowadays extensively cultivated all over the world. Its habitats consist in dry slopes, rocks and maquis, where it can be found on sandy or loamy soils.

Thyme belongs to the Lamiaceae botanical family. The plant can grow up to 50 cm high and has bushy aspect, with erect, woody stems. The tiny, gray-green leaves are (short) petioled, linear or elliptic; they have a characteristic aromatic odor, resembling that of thymol. It has lilac, pink, tubular, lobate flowers arranged in axillary clusters; they flourish during summer (from June to August). The fruit is made of four brown seed nuclei.

Parts used are dried leaves, collected at blooming time. The main components of thyme leaf are a volatile oil (min. 1.2%) containing as chief components thymol, p-cymene and carvacrol; caffeic acid derivatives (rosmarinic acid); flavonoids (rutin, apigenin etc.); terpenes (pinic acid, oleanolic acid).

Thyme has a very long history of folk use in the Mediterranean area. It was mentioned by Greek and Roman classical writers such as Dioscorides, Hippocrates, Pliny and Virgil. The antibacterial action of thyme essential oil was demonstrated by Chamberland in 1887 on a carbuncle infection. Its efficacy was later experimented in France on other infectious agents, such as those causing typhus and dysentery.

Thyme is used in treating respiratory diseases and a variety of other ailments. It is also spasmolytic, vermifuge and expectorant: it is used internally for catarrh of the upper respiratory tract, dyspeptic complaints, asthma, laryngitis, chronic gastritis and whooping cough. The German Commission E has approved the use of thyme for cough, bronchitis and whooping cough. Externally it is used as a mouthwash and gargle for inflammations of the mouth and throat, tonsillitis, pruritus, dermatoses and poorly healing wounds.

The expectorant action has been attributed to the essential oil fraction (thymol and carvacrol), which increases the mucociliary activity; an expectorant effect on ciliary activity was demonstrated in animal studies for the terpenes too. Moreover, the flavone fraction (luteolin) was shown to have antispasmodic activity in a preconstricted rat smooth muscle trachea model. Therefore, it seems that both the antispasmodic effect and the respiratory clearance are due to a synergic action of different components (aqueous and oil fractions) of the thyme extract.

The respiratory tract has epithelial cells characterized by cilia on the surface and the expectoration could consist in the movement of mucus through the respiratory tract, from lungs to upper airways, thanks to an efficient beating of the cilia, by a Ca<sup>2+</sup>-mediated mechanism.

### Thymox-EPO

Thymox-EPO is a dry powdered extract obtained from *Thymus vulgaris* L. aerial parts by hydroalcoholic (ethanol 70% - water 30%) extraction (general method according Eur. Ph. 8.0). It is standardized to contain 0.3 % total phenols, calculated as thymol (spectrophotometric method, DAB 10).

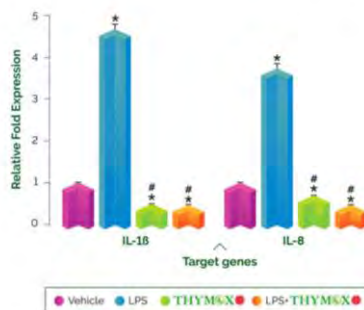
The botanical species is certified by DNA barcoding analysis. No harmful solvent is used in the manufacturing process, which is entirely made in Italy, with full traceability from the field to the final packaging and a production chain that is checked at every stage. The quantification of bioactive compounds is accurately performed by sophisticated analytical methods and in compliance with EU legislation on food and food supplements.

Its efficacy is based on preclinical evidence, providing its double effect as an anti-inflammatory and expectorant agent, which makes Thymox-EPO suitable for respiratory tract inflammations, asthma, dry and productive cough.

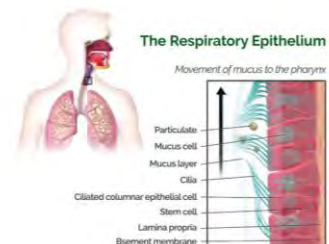
### Activity

Thymox-EPO has been tested on 3D in vitro cellular model, which faithfully reproduces the physiological condition. It was demonstrated that Thymox-EPO has a good expectorant and anti-inflammatory activity.

Thymox is able to reduce inflammation induced by LPS (lipopolysaccharide) treatment on human respiratory epithelial cells (1), by decreasing pro-inflammatory mediators as NF- $\kappa$ B p65 and NF- $\kappa$ B p52 and pro-inflammatory cytokines IL-1 $\beta$  and IL-8, at both mRNA and protein levels, evidencing so a strong anti-inflammatory property (figure 1).



thanks to the efficient beating of the cilia, by a Ca<sup>2+</sup>-mediated mechanism.



Thymox was shown to increase extracellular cAMP levels: it increases Ca<sup>2+</sup> influx while decreasing extracellular Ca<sup>2+</sup> level, therefore, enhancing ciliary beating frequency. By increasing the frequency of beating, Thymox-EPO helps mucus clearance (expectorant) (figure 2).

The recommended daily dosage is 10 g drug with 0.02% phenol, calculated as thymol, corresponding to 1 g of Thymox-EPO (Thyme dry extract 0.2%).



### References

## Nutraceutical Business Rev 9 Oct

[Home](#)
[Ingredients](#)
[Research](#)
[Manufacturing](#)
[Packaging](#)
[Finance](#)
[Regulatory](#)

[Bones and Joints](#)
[Digestion](#)
[Cognitive](#)
[Cardiovascular](#)
[Sports](#)
[Directory](#)
[Events](#)

### Join Faravelli Nutra Division and Naturalea at SSW19

9-Oct-2019

[INGREDIENTS](#)

The team will be welcoming visitors at booth #6965

Faravelli Nutra Division & Naturalea will be attending the 2019 edition of Supply Side West, to be held in Las Vegas on 17-18 October. The team will be welcoming visitors at booth #6965.

Naturalea is a Swiss company specialising in the development of natural active ingredients (botanical extracts).

At SSW19 the company will introduce:

- **Noomato**: an innovative nootropic extract from a special non-GM cultivar of the common tomato plant (*Solanum lycopersicum*), with clinically tested functions. Noomato helps support cognitive function (even under great stress and exercise) and mental sharpness during exercise.
- **Gardenia**: a new extract from Gardenia fruits that contains the smallest molecule of carotenoid available, particularly useful for eye protection.
- **Hibex**: an extract obtained out of a specific cultivar of *Hibiscus sabdariffa*, a source of healthy anthocyanins and a gorgeous natural red colourant, traditionally used to treat high blood pressure, liver disorders and urinary tract disorders.
- **Oolong**: From aged Oolong Tea leaves (*Camellia sinensis*), a source of theophylline and a metabolism booster.

Discover Naturalea at SSW19, Las Vegas, booth 6965

**Featured Companies**

**Faravelli** [more information website](#)

## Tecnifood – 21 October

### TECHPRESS

[Opinión](#)
[Actualidad](#)
[Reportajes](#)
[Entrevistas](#)
[Informes técnicos](#)
[Sectores afines](#)

Vanguardia Tecnológica [Ver novedades >](#)

#### Faravelli. Oolong de Naturea

**21 Oct 2019**

Faravelli ha incorporado a través de su representada, **Naturalea**, la distribución de un té asiático conocido como **Oolong**. Esta variedad, proviene de las hojas *Camellia sinensis*, cuyas hojas y cogollos se utilizan para producir esta variedad de té. De hecho, esta variedad es popularmente conocida en Taiwán, el Oolong tiene un origen se remonta a más de 400 años en China (Dinastía Ming), apreciado por su calidad y la singularidad de su sabor.

El Oolong contiene cafeína, flavonoles, polifenoles de té, vitaminas C y E, catequinas, caroteno y minerales como zinc, selenio y flúor. Tiene, además, usos en la medicina tradicional china, que le atribuye un gran número de **beneficios para la salud** como, por ejemplo, prevención de la caries dental, reducción y prevención de irritaciones de la piel, control del colesterol, control del metabolismo de las grasas, regulación de la temperatura corporal y relajación muscular del tracto bronquial. La medicina moderna occidental ha reconocido los grandes beneficios para la salud del té Oolong.

**Empresa:** Faravelli

**Contacto:** <https://www.faravelli.it/>

Comparta este artículo



## TuttoGelato – Oct

### THE BEST INGREDIENTS FOR A CREAMY LIFE!

Nell'ampio catalogo di materie prime **Faravelli Food Division** per gli operatori professionisti, una parte rilevante è occupata da ingredienti specifici per il comparto gelato, settore in costante crescita. Nel 2018 il fatturato italiano del gelato artigianale ha infatti toccato i 2,7 miliardi di euro, confermando un trend di crescita consolidata del 10% annuo e un impatto importante sull'intera filiera agro-alimentare (fonte CNA Agroalimentare).

Per una struttura del gelato morbida in bocca, liscia, spatolabile e senza cristalli grossi, Faravelli presenta la propria famiglia degli **strutturanti**, ovvero trealosio, proteine del siero e del latte, sostituti del latte scremato in polvere e peptine "speciali". Per apportare carattere e sapore, è disponibile invece un'ampia scelta di **concentrati** aromatici panna (paste e polveri), concentrati aromatici burro (pasta e polvere), concentrato aromatico yogurt (pasta), cocco rapé (anche tostato) e latte di cocco (anche in versione vegan). Gli **addensanti** hanno la caratteristica principale di idratarsi, cioè di assorbire acqua decine di volte il proprio volume/peso, rigon-

fiandosi e "legando" parte dell'acqua "libera" nella miscela. Ne risulta una maggiore stabilità di tutti i componenti della ricetta, che diventa così più densa. Gli addensanti/stabilizzanti Faravelli includono farina di semi di carruba, gomma di guar, CMC, sodio alginato (anche in versione fosfato) e derivati di baobab.

Conferendo la caratteristica dolcezza, gli **zuccheri** e loro surrogati contribuiscono a dare corpo al gelato e l'azienda propone, tra gli altri, fruttosio (ideale per le preparazioni a basso tenore calorico), maltitolo, xilitolo, maltodestrine a diverso DE, F O 5 a corta catena e inulina d'agave, oltre al trealosio, ideale per applicazioni particolari tra cui il gelato gastronomico.

Infine, non mancano le referenze per prodotti a basso contenuto di grassi e zuccheri, o senza emulsionanti: una vasta gamma di sistemi funzionali di propria produzione, proposti sul mercato con il brand FARA e sviluppati nel sito produttivo di Nerviano, MI.

[www.faravelli.it](http://www.faravelli.it)

## FoodExecutive – ottobre

PUBBLICATO IN FARAVELLI CORNER MERCOLEDÌ, 09 OTTOBRE 2019 06:32

"The Best ingredients for a creamy life!": la gamma Faravelli dedicata al mondo del gelato



Nell'ampio catalogo di materie prime che Faravelli Food Division propone agli operatori dell'industria alimentare italiana, una parte rilevante è occupata dagli ingredienti specifici per il comparto gelato, settore in costante...

LEGGI TUTTO...

## TecnAlimentaria – 7 Oct

Home > TecnAlimentaria Food Industry > Faravelli: the best ingredients for a creamy life

### TECNALIMENTARIA FOOD INDUSTRY

## Faravelli: the best ingredients for a creamy life

Ott 7, 2019

[f](#)
[t](#)
[in](#)
[p](#)

**La gamma Faravelli dedicata al mondo del gelato permette di ottenere un prodotto sempre di ottima qualità, con il giusto equilibrio tra nutrimento e gusto**

Nell'ampio catalogo di materie prime alimentari proposte da **Faravelli Food Division**, una parte rilevante è composta dagli ingredienti specifici per il **comparto gelato**, settore in cui il nostro paese riveste un ruolo di spicco a livello mondiale: nel 2018 il fatturato italiano del gelato artigianale ha toccato i 2,7 miliardi di euro, confermando un trend di crescita consolidata del 10% annuo e un impatto importante sull'intera filiera agro-alimentare (fonte CNA Agroalimentare).

Le materie prime e gli ingredienti per gelato proposti da Faravelli permettono di ottenere un prodotto sempre di ottima qualità, con il giusto equilibrio tra nutrimento e gusto.

*The Best ingredients for a creamy life*

v & Cookies Policy

## TecnAlimentaria - October

Home » Companies » Faravelli CEKOL® AFI per la nutrizione animale

Companies

### Faravelli: CEKOL® AFI per la nutrizione animale



Grazie alla partnership con produttori di fama internazionale, Faravelli Animal Nutrition Division propone una ricca gamma di prodotti sicuri e di qualità, nel pieno rispetto dei requisiti previsti dalla legislazione italiana ed europea

Un'alimentazione sana e bilanciata è la base fondamentale per il benessere di ogni essere vivente. Questo vale anche per gli animali, siano essi da compagnia o da allevamento.

L'industria mangimistica e del pet food è sempre più attenta e sensibile alla qualità dei prodotti, soprattutto nel caso di materie prime di origine animale, con l'esigenza di prevenire e controllare la presenza di sostanze nocive, come diossine e aflatossine, al fine di garantire la sicurezza estrema dei prodotti.

Grazie alla partnership con produttori di fama internazionale, Faravelli Animal Nutrition Division propone una ricca gamma di prodotti sicuri e di qualità, nel pieno rispetto dei requisiti previsti dalla legislazione italiana ed europea: un'ampia varietà di aminoacidi, vitamine (B1, B5, B6, B9, vitamina C e vitamina E), fibre e oligoelementi, regolatori di pH, antimpaccanti, appetizzanti, antiossidanti, conservanti, precursori degli zuccheri,



addensanti, agglomeranti.

## Food Executive – 30 October

PUBBLICATO IN FARAVELLI CORNER

MERCOLEDÌ, 30 OTTOBRE 2019 07:01



### CEKOL® AFI per la nutrizione animale



La sicurezza alimentare di mangimi e petfood è un tema di rilevanza mondiale: l'intera filiera **CEKOL® AFI** di CPKelco, specifica per applicazioni feed e pet food, è conforme ai requisiti della normativa GMP+. Si tratta di carbossimetilcellulosa (CMC), un idrocolloide che si ricava a partire dalla cellulosa.

Rispetto alla cellulosa (fibra insolubile), grazie al processo di carbossimetilazione, CEKOL risulta solubile in acqua anche a freddo. Per le sue caratteristiche la carbossimetilcellulosa viene utilizzata nei mangimi e negli alimenti per animali soprattutto come viscosizzante e legante.

I vantaggi apportati dall'impiego della linea CEKOL® AFI sono diversi:

- eccellenti capacità leganti, ad esempio per migliorare la qualità dei pellet;
- ottime capacità addensanti, per esempio per ottenere la struttura desiderata degli alimenti umidi;
- eccellenti capacità di trattenere l'acqua, così da mantenere a lungo l'umidità dell'alimento, anche durante il suo consumo.



### Oolong, a great metabolic booster

07-Oct-2019 Last updated on 04-Oct-2019 at 10:33 GMT



From aged Oolong Tea leaves (*Camellia sinensis*), a new bioactive ingredient and a great source of teaghrelin

Among the very large variety of Chinese teas, Chin-shin oolong tea (known in China as Qing Cha) lies between green tea (which is not fermented) and black tea (fermented). In fact, just like green and black teas, oolong tea is made from the leaves of *Camellia sinensis*, an evergreen plant whose leaves and leaf buds are used to produce tea. It is of the genus *Camellia* (Chinese: 茶花; pinyin: *cháhuā*, literally: "tea flower") of flowering plants in the family *Theaceae*. Common names include "tea plant", "tea shrub" and "tea tree".

The difference between green, black and oolong teas depends on many factors, like the variety or cultivar of the *Camellia sinensis* plant, the terroir (geography, climate and culture) and how the tea leaves are processed after they are picked to obtain - in the case of Oolong - a semi-fermented variety, whose fermentation range varies from 8% to 70%.

The main cultivation regions of oolong tea are Fujian, Guangdong and Taiwan; the region where tea has been cultivated and processed determines the actual variety. There are four main varieties: Wu Yi Tea (also known as Cliff Tea or Rock Tea) from Northern Fujian Province; Tie Guan Yin (also called Chinese Oolong, Iron Buddha, Buddha of Mercy, Gun Yam) from Southern Fujian Province; Phoenix Oolong (also called Dan Chong Tea) from Guangdong Province and Tung Ting, High Mountain, Alishan and Baojing from Taiwan.

The difference between green, black and oolong teas depends on many factors, like the variety or cultivar of the *Camellia sinensis* plant, the terroir (geography, climate and culture) and how the tea leaves are processed after they are picked to obtain - in the case of Oolong - a semi-fermented variety, whose fermentation range varies from 8% to 70%.

The main cultivation regions of oolong tea are Fujian, Guangdong and Taiwan; the region where tea has been cultivated and processed determines the actual variety. There are four main varieties: Wu Yi Tea (also known as Cliff Tea or Rock Tea) from Northern Fujian Province; Tie Guan Yin (also called Chinese Oolong, Iron Buddha, Buddha of Mercy, Gun Yam) from Southern Fujian Province; Phoenix Oolong (also called Dan Chong Tea) from Guangdong Province and Tung Ting, High Mountain, Alishan and Baojing from Taiwan.

Particularly popular in Taiwan, oolong is an ancient variety of tea whose origin dates back over 400 years in China (Ming Dynasty) appreciated and famous for its quality and the uniqueness of its flavor.

While the most famous oolong teas originated in China and Taiwan, nowadays there are different styles of oolong that are being produced in other parts of the world, like India, Sri Lanka, Japan, Thailand and New Zealand.

Containing caffeine, flavonols, tea polyphenol, vitamin C and E, catechins, carotene and minerals such as zinc, selenium and fluorine, oolong tea was already very popular in the Traditional Chinese Medicine, which attributed a great number of health benefits, like for instance prevention of tooth decay, reduction and prevention of skin irritations, cholesterol control, fat metabolism control, regulation of body temperature and bronchial tract muscle relaxation. Modern and Western medicine have recognized the great health benefits of oolong tea as well.

### A new source of teaghrelins

Naturalea, a Swiss company founded in 2014, has developed a highly technological extraction process that makes no use of excipients or additives, applied to carefully chosen and aged leaves of the Tzen oolong tea plant to obtain a bioactive rich lyophilized powder and a new source of tea ginselins.

Teaghelins are acylated flavonoids that can be uniquely found in Chin-shin oolong tea leaves and that have been reported in literature for showing the same properties as ghrelin, the hunger hormone.

Several studies indicate how ghrelin regulates physiological functions, boosts metabolism and body vitality and promotes longevity.

Ghrelin stimulates protein anabolism in many tissues reflecting in increased amino-acid intake and enhanced utilization of fat.

Naturelle's exclusive extraction and lyophilization process yields an innovative extract rich in teaghrélin, a unique bioactive with numerous potential benefits, with a great umami taste of aged oolong tea, and no bitterness.

Qolong final extract is lyophilized into a high-quality powder, easily soluble in water, which can be used to enrich dietary supplements formulations (sachets, bars, capsules and instant tea powders).

Oolong can be used in sports nutrition for protein absorption, in senior nutrition to enhance body vitality and in smart super foods as a great metabolism booster.

Companies in North America can now source Naturaale's poolong from Faravelli Inc, the US subsidiary of Faravelli. Faravelli began operating in its native Italy in 1926, before going on to establish a presence in North America in 2014.



### A WORD WITH



Luca Benati

#### FARAVELLI GROUP HISTORY STARTED IN 1926 BY SELLING RAW MATERIALS AND SPECIALTIES FOR THE PHOTOCHEMISTRY FIELD. CAN YOU TELL US MORE OF THE LAST 90 YEARS DEVELOPMENTS AND KEY MILESTONES?

As correctly said, our history began in 1926. We largely owe our success to my grandfather, Giusto Faravelli. A passionate about photography, he put his entrepreneurial skill and attitude into a winning business idea and started by selling raw materials and specialties for the photochemistry and film photography. Soon after the end of the Second World War – during which buildings were bombed and almost destroyed – the activity started again and at faster pace: import and export activities flourished very quickly, on the wave of the economy boom that was involving the entire Italian economy in the 50s. In the 60s and 70s the portfolio enlarged to the food industry, successively embracing the agro-food industry as well. The 70s led to the first major transformation of Faravelli into a joint-stock company and the opening of the first sister company abroad, i.e. Faravelli GmbH, in Hamburg (1978). Nowadays we work in the food, animal nutrition, nutraceutical, pharmaceutical, fine chemical, cosmetic industry. We have branches in Italy, Germany, Czech Republic, Spain, China and United States.

#### WHAT IS YOUR CORE BUSINESS AT THE MOMENT?

Our core business has always been distribution of ingredients and raw materials for the industries we serve, and we will keep doing this. Nevertheless, we have always struggled to offer the market something "more". Competition is very strong, and we must be ready to meet and even anticipate the needs of our

customers and suppliers to stand out from the crowd. Bearing in mind this, we have worked to upgrade our core activity enriching it with a range of complementary services that make us more than "just" a distribution company: in fact, customers and suppliers consider Faravelli as a supportive and strategic partner able to accompany them in every phase of the business process.

#### WHAT IS THE SCOPE OF YOUR PLANT IN NERVIANO? WHAT KIND OF SUPPORT CAN APPLICATION LABS GIVE TO CUSTOMERS?

Our plant in Nerviano, in the immediate outskirts of Milano, opened in 2005. It is the place where we produce a line of blends and functional systems for the food industry, known on the market with the brand FARA. Production is one of the side services that we have created to complete the distribution activity that I mentioned before. The site hosts a packaging line for customizable solutions and an application laboratory where the ingredients are tested in finished goods applications. Thanks to the support of a team of high skilled experts we can support customers in finding the right solution to their formulating needs, by evaluating any specific technological and commercial aspects involved, analyzing the feasibility and the reproducibility of the process at a scaled-up production level, defining the organoleptic and sensory features finished products must have and finally exploring alternative solutions until we reach the perfect finished product. In Nerviano we also provide contract manufacturing services, supporting customers in the production of their own powder blends.

### A WORD WITH



[www.faravelligroup.com](http://www.faravelligroup.com)

### CEO, Faravelli Group

#### WHAT ARE THE VALUE-ADDED ELEMENTS THAT DISTINGUISH FARAVELLI GROUP FROM OTHER DISTRIBUTORS?

I think it is exactly what I described before, that is a very rich offer of products, and the line of professional complementary services – from R&D to technical advice to regulatory support and logistics – that make us stand out from competition. Particularly the technical and normative guide is a flagship that our partners have shown to really appreciate.

#### CONCERNING QUALITY: WHAT KIND OF SYSTEMS ARE IMPLEMENTED IN YOUR GROUP?

Giusto Faravelli S.p.A. has an Integrated Quality Management System implementing the requirements of the most important international standards, like for instance ISO 9001:2015 and GMP+ B3 certificates for distribution activities. For organic products, we have a certificate of conformity to Reg. (EC) n. 834/2007, while we have a RSPO distribution license for sustainable palm oil-derived products. Also our production plant in Nerviano is certified according to ISO, IFS, HACCP and FDA international standards.

#### IN 2018 FARAVELLI GROUP STARTED AN ADVERTISING CAMPAIGN NAMED "THE BEST INGREDIENTS" WHERE THE NEW CORPORATE IDENTITY WAS THE ABSOLUTE PROTAGONIST. WHAT WAS THE AIM OF THIS COMMUNICATION ACTIVITY AND DID IT FULFILL YOUR PURPOSES?

"The Best Ingredients campaign" is a comprehensive rebranding operation we implemented to restyle our visual identity and enhance Faravelli brand awareness. This happened after we realized that – despite a long and

successful history – our business had been lacking some coherence in corporate identity and communication, so that the perception was a little fragmented and not always coherent; there was a lack of unique direction and too much "regionalism" in the use of marketing and communication tools, which did not allow to transmit a unique identity of the brand. We worked on all the main brand touchpoints. The result was "The Best ingredients campaign", a business-to-business communication campaign which in 2018 and 2019 was awarded at international and Italian level.

#### STARTING IN 2015 WITH THE RUBAN D'HONNEUR AWARD IN THE "CUSTOMER FOCUS" CATEGORY AT THE EUROPEAN BUSINESS AWARDS AND ENDING UP WITH THE NC AWARDS FOR THE "BEST INGREDIENTS" CAMPAIGN IN 2019, WHERE IS FARAVELLI HEADING NOW IN TERMS OF INTERNATIONAL RECOGNITION?

Of course, it is important for us to get appreciation and recognition for what we do. We do try to be the best ingredient for our partners' success and that is the driving force that moves us in our daily work, and if our efforts get public recognition is even better! We are presently working on a couple of other projects, let's see what happens.

#### WHAT IS THE KEYWORD THAT CAN DESCRIBE FARAVELLI PRESENT AND NEAR FUTURE?

Two are the keywords that have been inspiring and leading us so far, internationalization and diversification. I think they will be the leitmotiv of our activity also in the next and long-term future.

## Nutraceutical Business Rev 1 Oct

[Home](#)
[Ingredients](#)
[Research](#)
[Manufacturing](#)
[Packaging](#)
[Finance](#)
[Regulatory](#)

[Bones and Joints](#)
[Digestion](#)
[Cognitive](#)
[Cardiovascular](#)
[Sports](#)
[Directory](#)
[Events](#)

### Discover Italian EPO botanical extracts at SupplySide West

3-Oct-2019

Faravelli brings the ingredients made in Milan to the show in Las Vegas

Faravelli Nutra Division has teamed up with EPO, the Milan-based botanical extracts manufacturer, for SupplySide West 2019. The event takes place on 17-18 October in Las Vegas.

Founded in 1950 EPO is an Italian producer of botanical extracts including a range of DNA certified botanical extracts.

Visit Faravelli at stand 6M51 to discover the range, including:

- **ENOtopast** for prostate wellness: Enotopast is the first dry extract of *Epilobium angustifolium* L., standardised to contain 15% Genoshein B.

The ingredient has been proven to reduce inflammation and oxidative stress, which are important risk factors for prostatic ailments development and exacerbation.

- **Omeolipidi**: a powerful combination of *Artichoke* (*Cynara scolymus* L.), *Cashew* (*Cyclothera pedata* L.), *Silene* and *Fenu grev* (*Fragaria vesca* L.) with anticholesterolemic, hypolipidemic and cholegogue properties.
- **Thymac**: a well-known Mediterranean plant, *Thyme* (*Thymus vulgaris* L.) belongs to the Lamiaceae family. The thyme extract is a natural anti-inflammatory expectorant.
- **Dermogenerate**: an extract of *Flumic Granatum* L. promoting weight loss and antioxidant activity.
- **Vanderlimon**: from Vanderlimon, a typical Sicilian lemon, a unique contribution against oxidative stress and allergies.

Discover EPO and "the Best Ingredients for a better life" at Faravelli stand 6M51.

**Featured Companies**

**Faravelli** [more information website](#)

## The World of Food Ingredients - October

[Home](#)
[News](#)
[News by Category](#)
[TWOFI](#)
[Suppliers](#)
[Events](#)
[Key Trends](#)
[Videos](#)

You are in: Events > Preview

[Share](#)
[f](#)
[t](#)
[in](#)
[+](#)

### FiE 2019 preview (Part 1): Innovative ingredients and industry insights

[Show Full Gallery](#)

**“Faravelli is a global distributor of raw materials for an array of diverse industries. By combining a global network with first-rate local service, Faravelli is a strategic partner offering top quality products served through just-in-time and full-service solutions to bring more opportunities and synergies to customers’ advantage. Faravelli Food Division proposes a comprehensive range of ingredients meant to satisfy the most demanding expectations in terms of taste, yield, texture, appearance, consistency, safety, label and shelf-life for the most diverse applications.”**

**Faravelli**  
Stand: 6M51  
[www.faravelli.it/food](http://www.faravelli.it/food)

< 54 of 63 >

[Hide full Gallery](#)



**GELATIERE SMART**  
INGREDIENTI

## BUONI PRODOTTI PER BUONI GELATI

**La gamma di ingredienti proposta da Faravelli permette di ottenere un gelato sempre di ottima qualità, con il giusto equilibrio tra nutrimento, struttura e gusto**

**N**ell'ampio catalogo di materie prime che Faravelli Food Division propone agli operatori dell'industria alimentare italiana, una parte rilevante è occupata dagli ingredienti specifici per il comparto gelato, settore in costante crescita, che vede l'Italia rivestire un ruolo davvero di spicco a livello mondiale. Nel 2018, infatti, il fatturato italiano del gelato artigianale ha toccato i 2,7 miliardi di euro, confermando un trend di crescita ormai consolidato del 10% annuo, con un impatto importante sull'intera filiera agro-alimentare e in particolare sugli acquisti di latte, zucchero, e molti altri prodotti (fonte CNA Agroalimentare).

Il gelato è amatissimo dai consumatori, che lo vivono come prodotto salutare e anche "sfizioso", grazie all'apertura verso i gusti più inediti, senza dimenticare i gran-



di classici. Faravelli risponde alle esigenze dell'industria italiana grazie ad un listino composto da ingredienti che permettono di ottenere un gelato sempre di ottima qualità, in grado di promuovere il giusto equilibrio tra nutrimento e gusto, donando cremosità, struttura e morbidezza. Il tutto con il motto: "The Best ingredients for a creamy life".

- Un buon gelato ha una struttura che risulta morbida in bocca, liscia, spatolabile, assente di cristalli grossi. Nella famiglia degli strutturanti, Faravelli propone il trealosio, le proteine del siero e del latte, i sostituti del latte scremato in polvere e pectine "speciali".
- Anche il gusto è molto importante. Ogni aroma deve avere la sua "personalità", essere distinguibile e persistente. Faravelli propone un'ampia scelta di concentrati aromatici panna (pasta e polvere), concentrati aromatici burro (pasta e polvere), concentrato aromatico yogurt (pasta), cacao rapè (anche tostato) e latte di cocco (anche in versione Vegan), per apportare carattere e sapore.
- Nel gelato gli addensanti o stabilizzanti hanno la caratteristica principale di idratarsi, cioè di assorbire acqua decine di volte il proprio volume/peso, rigonfiandosi e "legando" parte dell'acqua "libera" nella miscela. Il risultato è una maggiore stabilità di tutti i componenti della ricetta che diventa così più densa. Gli stabilizzanti della gamma Faravelli sono farina di semi di carruba, gomma di guar, CMC, sodio alginato (anche in versione fosfato) e derivati di baobab.
- Gli zuccheri e i loro surrogati contribuiscono a dare corpo al gelato, mentre conferiscono la caratteristica dolcezza. Faravelli propone, tra gli altri, fruttosio (ideale per le preparazioni a basso tenore calorico), maltitolo, xilitolo, maltodestrine e diverso DE FOS a corta catena e inulina d'agave, fino al trealosio, ideale per applicazioni davvero particolari, come il "gelato gastronomico".
- Infine, non possono mancare le proposte per un prodotto a basso contenuto di grassi e zuccheri, o senza emulsionanti, per un pubblico sempre più attento alla linea e al benessere. Faravelli presenta anche una gamma di sistemi funzionali, di propria produzione, proposti sul mercato con il brand FARA e sviluppati nel sito produttivo di Nerviano.

**CON IL CLAIM "THE BEST INGREDIENTS FOR A CREAMY LIFE!" FARAVELLI PROPONE UNA RICCA GAMMA DI INGREDIENTI DEDICATI AL MONDO DEL GELATO (FARAVELLI FOOD DIVISION - FOOD@FARAVELLI.IT)**

**Kosmetica** 2020 **SCUOLA PROFUMERIA**

INTERVISTE MERCATO LEGISLAZIONE LABORATORIO PACKAGING PERL'INDUSTRIA VIDEO AZ

---

**Per l'industria**

## Dal mare, un batterio antiage inibitore della calpaina

redazione 3 ottobre 2019



Distribuito da **Faravelli Cosmetic Division**, Inspira SEA è la versione biotecnologica del batterio *Thalassiosira weissflogii*, prodotta in laboratorio e brevettata da Centipro.

È un attivo naturale ed ecologico (in attesa di ricevere la certificazione COSMOS) che agisce sull'inibizione della calpaina; migliora la lamina basale dell'epidermide e l'elasticità della pelle, riduce le rughe, incrementa il numero delle papille dermiche, mentre riduce numero e dimensione di macchie e discromie. Grazie al contenuto di thalassiospiramidi (nuovo gruppo di inibitori specifici della calpaina) protegge la lamina basale - che offre sostegno e permette il passaggio dei nutrienti dal sottostante derma all'epidermide e regola l'orientamento dei cheratinociti - e gli emidesmosomi.

Questi essenziali elementi della lamina basale, sono strutture multiproteiche transmembrana che ancorano i cheratinociti alla matrice extracellulare del derma.

Il numero di emidesmosomi tende a regredire mentre invecchiamo, a causa dell'iperattività della calpaina indotta dai raggi UV, portando ad un appiattimento della lamina basale e ad una maggiore fragilità della pelle. Studi recenti condotti su 21 donne di origine caucasica tra 37 e 56 anni hanno mostrato che InspiraSEA inibisce la produzione a livello cellulare ed epidermico della calpaina indotta dall'esposizione ai raggi UV, proteggendo gli emidesmosomi e riducendo l'espressione delle citochine proinfiammatorie.

**TAGS** inspire sea

**Se piace 30**

f t g+

Articolo sponsorizzato



## Ingredienti Alimentari - October

prodotti servizi 35

to della resa dell'impasto, con una conseguente riduzione dei costi: è una soluzione strutturante con funzionalità a freddo e a caldo, quali il ripieno che conserva il proprio volume durante le diverse fasi produttive e nella cottura; l'incremento della termostabilità; il ripieno mantiene stabile la sua struttura caratteristica in tutte le fasi di vita del prodotto; l'elevata Water Holding Capacity (WHC); il ripieno mantiene il giusto grado di umidità per essere più facilmente lavorabile e durante la shelf life, risultando cremoso all'assaggio: etichetta pulita dall'eventuale presenza di numeri!

La soluzione Chimab può essere personalizzata in funzione delle diverse esigenze tecnologiche o di ricettazione, grazie alla facilità d'impiego e al colore e sapore neutri.

Grazie all'ampia gamma di ingredienti e al know-how tecnico e



Esempio di pasta ripiena realizzata con Delistab PR (Chimab).

scientifico, i tecnologi Chimab possono sviluppare la soluzione tailor-made più adatta alle esigenze dei singoli clienti.

## Il giusto equilibrio tra gusto, leggerezza e sport

Conciliare sport e dieta, senza rinunciare a qualche peccato di gola fresco e goloso? Sul mercato esistono numerose soluzioni per lo sviluppo di gelati e sorbetti che possano soddisfare anche le esigenze degli sportivi.

Un riferimento importante per questo comparto è **Glanbia**, le cui proteine sono la soluzione ideale per chi cerca il giusto equilibrio tra gusto, leggerezza ed energia in un gelato.

Provano 29%: proteine isolate del siero altamente performanti,

con contenuto proteico pari a circa il 90%, ottenute mediante un processo brevettato di microfiltrazione che, tramite un passaggio su membrane permeabili, permette l'isolamento delle sole proteine native.

Ricchissime in BCAA, sono ideali soprattutto per i prodotti premium, in grado di soddisfare il fabbisogno di aminoacidi ad alto valore biologico anche dopo un'intensa attività sportiva.

Inoltre, i BCAA favoriscono la formazione di un reticolo stabile, ideale per prodotti emulsionati e

montati: gelati e sorbetti avranno così una texture ricca, cremosa e morbida, scioglievole al punto giusto, che migliora la qualità dei prodotti a basso contenuto di grassi.

Solmico HD MPC 80: proteine del latte concentrate all'80%, ottenute per microfiltrazione e sprayizzate; ottima fonte di caseina e proteine del siero, nelle stesse proporzioni che si possono ritrovare nel latte. Facilmente disperdibili e utilizzabili in svariate applicazioni, anche in prodotti con shelf-life prolungata, perché molto stabili.

Beywise A 100-W (proteine isolate del siero all'80%) è la soluzione specifica per il comparto yogurt, bevande e sorbetti acidi (pH<3,5).

Infine, una proposta ad hoc per i consumatori vegan: Harvestpro Pea MF EU - 84%, proteine di pisello abbinate a un aroma mascherante che contribuisce a rendere il gusto più neutro. Sotto forma di polvere fine, risultano meno "sabbiose" delle tradizionali proteine vegetali, oltre a essere molto stabili al calore.

Le proteine di Glanbia sono distribuite in Italia da Faravelli Food Division.



Gelato cremoso ricco in proteine (Glanbia).

INGREDIENTI ALIMENTARI - OTTOBRE 2019

## Tecnifood - October

Tecnifood. La rivista di tecnologia alimentare

### Ingredientes

## Faravelli acude a SSW19 con EPO y Naturalea

Faravelli Nutra Division ha confermato su participación en la próxima edición de Supply Side West, SSW19, que se celebrará en Las Vegas los días 17 y 18 de octubre. La compañía estará acompañada en su stand por dos de sus proveedores, la firma italiana EPO s.r.l. y la suiza Naturalea. Esta última ha sido la más reciente incorporación de Faravelli a su catálogo de representadas en España e Italia, sumándose así a la representación que ya tenían en Norteamérica.

En SSW19 Naturalea destacará tres extractos botánicos: *Nosmala*, un innovador extracto nootrópico de un cultivo especial Non GMO de la planta de tomate común, que ayuda a mejorar la función cognitiva; *Guadalupe*, un nuevo extracto de ginseng, que contiene un canonómico natural único, con numerosas aplicaciones en suplementos dietéticos; e *Hibos*, un extracto de *Hibiscus sabdariffa*, fuente de antioxidantes saludables.



Por su parte, en SSW19, EPO presentará dos de sus últimos desarrollos, *Ensojap* y *Osmajid*. El primero es un nuevo extracto de *Epilobium angustifolium* L., estandarizado que contiene más del 15% de oleanolona B. Se trata de un potente antiinflamatorio y antitumorante para complementos innovadores de la dieta, específicos para el bienestar de la persona.

En cuanto a *Osmajid*, es una potente combinación de alcoholatos (*Cynara scolymus* L.), *Calluna* (*Cyclanthus juddii* L., *Sedra*) y *Juncus griego* (*Trigonotis foeniculiformis* L.), que actúa sobre el metabolismo de los lípidos, contribuyendo a reducir el colesterol.

## Techpress - Oct

Vanguardia Tecnológica

Ver novedades >

## Faravelli destaca en SSW19 la innovación de su nueva representada en España Naturalea

en Actualidad



26  
Sep  
2019



Redacción Tech  
Press



Leído en 3-4  
minutos

La compañía italiana asistirá al evento West Side Supply de las Vegas los próximos 17 y 18 octubre. Durante las jornadas, Faravelli presentará las oportunidades de los nuevos extractos funcionales de Naturalea y EPO.

Faravelli ha incorporado a su cartera de representadas en España e Italia a **Naturalea**, una empresa suiza especializada en la elaboración de productos botánicos naturales con propiedades nutricionales comprobadas. La compañía distribuidora de ingredientes y materias primas ya representaba a esta firma en el mercado norteamericano. La división Faravelli Nutra comenzará a comercializar en nuestro país activos de la marca suiza, como **Noomato**, **Guardenia**, **Oolong o Curvex** entre otros. Naturalea, fundada en 2014, fue creada para desarrollar ideas en el mercado nutraceutico, cosmético y veterinario, manteniendo el respeto con la naturaleza y con soluciones clínicamente probadas.

Faravelli Nutra Division ha confirmado recientemente su participación en el evento **West Side Supply**, que se celebrará en las Vegas los días 17 y 18 de octubre, en coincidencia con **Fi North America**. Dicho encuentro reunirá a más de 1.300 expositores durante 140 horas de programación educativa con conferencias en el área de nutrición y dietética. El evento abordará estrategias en torno al desarrollo de productos procesados que impulsan la economía global. Asimismo, se analizará la industria de suplementos dietéticos, alimentos, bebidas, cuidado personal y nutrición deportiva. La compañía italiana dará la bienvenida a estas jornadas en el stand 6965 para presentar

## A woman with glasses and a necklace, holding a pen, looking at a computer screen displaying code and a globe.

# Cuore in Italia, presidi oltre confine l'azienda globale volerà più in alto

[illegible]

**I numeri**

**463**

**MILIARDI DI EURO**

Nel 2012 le esportazioni italiane di beni sono salite a 463 miliardi di euro da 440 miliardi del 2011.

**+3,4**

**PER CENTO**

Nel 2012 Scie-Smeist si attende una crescita dell'export nell'ordine

5

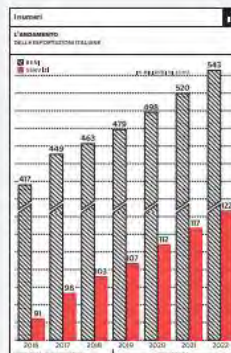
prati il pre-crisi, mentre i consumi nei prossimi anni.

**DELLO SPACCO** è stato fino a ieri. Il nuovo anno non è iniziato con un'esplosione di ottimismo, ma con una frenata dell'economia tedesca e i crescenti tensioni con mercatori Stati Uniti e Cina. Eppure, la crescita del mondo nel '92 è in forte ripresa. L'indice di fiducia del Cei, che misura l'andamento del 2,6% addirittura superiore al 3,7% del 1991. E, secondo i sondaggi, anche se avverrà i risultati potranno essere ottentati e durare nel tempo se le misure anti-inflazionistiche e di liberalizzazione delle diversificazioni i mercati di riferimento. I piani di rilancio economico, che prevedono la crescita della dinamica positiva nelle principali economie dell'Asia Pacifico e del Nord America senza dimenticare l'Europa, l'Australia, la Cina, la Repubblica Corea, Bulgaria

**RONALD VENDRE**  
i numeri generali sull'export sono stati pubblicati dalla Banca mondiale. Le aziende che si limitano a considerare l'ordine sono sempre meno destinate a crescere. Le imprese che hanno gran lunga inferiori rispetto a chi ha una vera e propria strategia di mercato, che si basano su investimenti diretti in molti paesi (vendita con i clienti nei Paesi di vendita) con la difficoltà di offrire una maggiore gamma di prodotti e servizi ai consumatori e di abbattere i tempi di consegna. Un concetto che si applica a tutti i settori, che consiste nello spostamento dell'ordine processo produttivo verso Paesi in via di sviluppo o di paesi a basso costo, per conseguente spostamento della

«Col», scrivono gli esperti. La domanda dei beni italiani in Italy riprenderà a crescere, anche in America, a ritmo analogo ai consumi contrastanti tra attori del Medio Oriente e Nord Africa.

Inoltre, in mano traversale a tutti i settori, le imprese italiane potranno approfittare delle opportunità che si apriranno grazie alla più spinta integrazione economica, più spinta e sistematica, con l'Urss.



ave diverse, spesso sinistri mi-  
gliata di chilometri l'una dall'al-  
tra. Quindi un'immersione disor-  
gnata che l'azienda statunitense,  
prima di essere soccata in  
Cina, riceve un contributo nella  
realizzazione di singole parti da  
parte di aziende situate in Euro-  
pa, Medio Oriente e altri Paesi  
asitici. La analisi su quanto to-  
ta dimostrano che le aziende ita-  
liane: internazionalizzate sono  
sempre più integrate nelle catene  
globali del valore e presenta-  
no una specializzazione a monte  
delle filiere, specie se il cambio  
di vista fatto con la Germania.

**MODERNE**  
Un risultato che è stato raggiunto soprattutto grazie all'aumento della qualità dei prodotti importati, che tra le realtà italiane - sottolinea il Centro Studi di Confindustria - è stato più rapido di altri Paesi se si consideri il periodo dal 2000 in avanti, quando il fenomeno delle catene globali ha assunto un peso preponderante nell'economia mondiale. Significa che, ormai anche dimensioni medie contenute, le aziende italiane sono state più rapide delle loro controparti europee nel reinvestire per associare le nuove esigenze della clientela.

## Focus

## LE CATENE DEL VALORE

di lavoro dell'impresa, lo aumento e, prima, passo nell'apertura ai mercati globali, è speso la capacità di arrivare a far parte delle catene globali del valore, che organizzano la produzione di beni a servizio livello mondiale, segmentandola in diversi fasi, localizzate in aree diverse: un'immagine disgiunta da un'azienda statunitense, prima diretta e amministrata in Cina, poi un contributo nella realizzazione di singole parti da parte di aziende europee, meridionali e asiatiche.

I progressi raggiunti, avvenuti al Centro Studi Confindustria, auspicano comunque garanzia di successo nel medio termine, considerata la rapidità con la quale evolve il mercato. La capacità di adattamenti ai cambiamenti diverrà allora il tratto distintivo delle aziende vincenti. Tra i trend emergenti segnalati dallo studio, ad esempio, la crescita delle globalizzazioni, caratterizzata dalla regionalizzazione delle catene globali del valore che ridotta a essere presenti ed effettivamente nei mercati di destinazione. Tra le ricette per diventare «restare» competitivi su scala globale indicate dallo studio vi sono anche la trasnazionalizzazione

la governance dell'azienda e la criminalizzare l'efficienza, e di fare sulle tecnologie digitali, che possono consentire alle nostre produzioni di competere in una fascia di mercato medio-alta o alta, lande che la variabile prezzo ci offre meno, e favorire la crescita della produttività. In modo, quest'ultimo, che da sempre penalizza le imprese italiane nella competizione internazionale per una serie di ragioni che vanno dal costo del lavoro all'eccessiva burocrazia.

### Il caso

**“All'estero si sfonda  
dopo analisi accurate  
e con manager capaci”**

114

Il gruppo Faraveli distribuisce materie prime e ingredienti all'industria. "Da anni nei Paesi stranieri creiamo start-up"

**SEE 3** [intermolecularaffairs.org](http://intermolecularaffairs.org)

8/10/2010



**Luca Berselli**  
ammministratore delegato di Fininvest e il gruppo, fondato nel 1926, oggi fattura 125 milioni di euro e ha una lista azionaria in cui sono presenti

«In tutti i casi abbiamo deciso di mantenere i nostri rapporti commerciali».

avendo fatto un'occhiata negli Stati Uniti, spiega Bonati: «In modo da dar vita a strutture parimate per lo sostegno dei singoli cittadini, ma senza perdere il contatto con la comunità: una scelta dettata dalla necessità di non rinunciare alla spinta morale del gruppo, contrastata e placata meglio anche alla luce dell'esperienza del Kosovo che ai risultati». E proprio gli Stati Uniti sono tra i treccati più permittenti per l'acciaio, che in prospettiva fa voce anche a un risvolgimento in Germania.

Un'ipotesi è verificata nel mondo, dunque, che conserva il suo cuore pulsante a Milano, dove hanno sede gli uffici commerciali, mentre a Novara si trova il laboratorio applicativo food che Benetton definisce una «modernità sartoria tecnologica», dove ci si confronta, si formulano ipotesi che vengono sperimentate sul campo in un'azienda giovane, in grado di

L'eccellenza regolamentata ha così sentito alla necessità di essere inserita nel 2005 tra le sette finaliste italiane ai prestigiosi *European Food Awards*, che premiano l'industria alimentare.

anza, le iniziative pratiche e l'innovazione in aziende nell'intera Europa. Mentre lo scorso maggio è arrivato il riconoscimento per la campagna di comunicazione The Best ingredients campaign, nel corso degli NC Award 2010 e del Best marketing Awards - L&L.

ITALY

UNITED STATES

CHINA

GERMANY

JAPAN

#Faravellithebestingredient

In Faravelli un'esperienza di distribuzione impegnativa (ogni giorno) per offrire ai nostri clienti ingredienti e materiali prima di altissima qualità. Serviamo la PMS e multinazionali del tessile produttivo italiano ed internazionale, soprattutto d'alta qualità: divanetti, imbottitura, materassi, lenzuola e cuscini.

Così come in il paese nel mondo, siamo un team che lavora con dedizione e competenza, al servizio del cliente.

Siamo molto più che distributori: siamo un partner strategico e il migliore ingrediente per il successo dei nostri clienti e dei loro prodotti.

Siamo Faravelli, the Best ingredient.

**FARAVELLI**  
THE BEST INGREDIENT

VIA USABARD ROSSO 8 - 20158 MILANO - TEL. +39 02 66711 - WWW.FARAVELLI.IT - INFO@FARAVELLI.IT



**FARAVELLI**  
THE BEST INGREDIENT



NCF - Sept

## Distributor of the Year 2019 di Kappa Bioscience

el riconoscimento per il team di **Faravelli Nutra Division**, premiato come "Distributor of the Year 2019" da Kappa Bioscience in occasione di Vitafoods 2019. «Sono davvero onorata - ha dichiarato Tiziana



Ferrari, coordinatrice di Faravelli Nutra Division in Italia - perché siamo stati premiati per essere stato il team che più ha investito in promozione, con costanza e caparbia, in un mercato non sempre facilissimo. E sono molto soddisfatta che siano stati riconosciuti i nostri sforzi". La collaborazione tra Faravelli e Kappa Bioscience è nata nel 2015. Kappa Bioscience è specializzata nella produzione di vitamina K2 menachinone-7, la forma più attiva e biodisponibile di K2, vitamina che favorisce la corretta calcificazione ossea e che allo stesso tempo riduce la formazione di "placche"

di calcio nelle arterie. La vitamina K2, quindi, protegge il sistema cardiovascolare e aiuta a prevenire l'osteoporosi. In particolare, K2 VITAL® DELTA è prodotta attraverso un processo brevettato che, rispetto al comune processo fermentativo, garantisce maggiore stabilità e purezza, e grazie al quale si ottiene menachinone 7- trans puro, l'unica stereoisomeria che assicura la corretta interazione con i recettori a livello della membrana cellulare, garantendo l'effetto biologico desiderato. I prodotti di Kappa Bioscience sono distribuiti in Italia da Faravelli Nutra Division.

• settembre 2019 •  
NOTIZIARIO CHIMICO FARMACEUTICO

109

## Nutraceutical Business Review – 13 Sept

Vitafoods Europe 12-14 MAY 2020

PALEXPO, GENEVA, SWITZERLAND

REGISTER NOW

[Home](#)
[Ingredients](#)
[Research](#)
[Manufacturing](#)
[Packaging](#)
[Finance](#)
[Regulatory](#)

[Bones and Joints](#)
[Digestion](#)
[Cognitive](#)
[Cardiovascular](#)
[Sports](#)
[Directory](#)
[Events](#)

## Faravelli Nutra Division to exhibit at SupplySide West

13-Sep-2019



[INGREDIENTS](#)

EPO s.r.l and Naturalea will join Faravelli in Las Vegas on 17-18 October 2019

Faravelli Nutra Division will soon exhibit at SupplySide West (SSW), to be held in Las Vegas on 17-18 October, together with EPO s.r.l and Naturalea.

EPO is an Italian company, which specialises in botanical extracts obtained from about 300 species. Certified according to the most stringent international standards, EPO also offers a range of DNA certified botanical extracts.

Naturalea joined Faravelli's supplier's family very recently: Naturalea is a Swiss company specialising in the development of natural active ingredients (botanical extracts).

The extracts that will be presented at SSW are:

**Noomato:** an innovative nootropic extract from a special non-GM cultivar of the common tomato plant (*Solanum lycopersicum*), with clinically tested functions. Noomato helps support cognitive function (even under great stress and exercise) and mental sharpness during exercise.

**Guardenia:** a new extract from Gardenia fruits that contains the smallest molecule of carotenoid available, particularly useful for eye protection.

**Hibek:** an extract obtained out of a specific cultivar of *Hibiscus sabdariffa*, a source of healthy anthocyanins and a gorgeous natural red colourant, traditionally used to treat high blood pressure, liver disorders and urinary tract disorders.

**Oolong:** from aged Oolong Tea leaves (*Camellia sinensis*), a great metabolism booster.

Discover Faravelli, EPO and Naturalea at SSW19, Las Vegas, booth 6965.

## Featured Companies

**Faravelli** [\[more information website\]](#)





## Integratore Nutrizionale – luglio/agosto

Aziende • Interview

## Faravelli Nutra Division: the Best ingredients for a better life!

Intervista a Tiziana Ferrari, Coordinatrice  
di Faravelli Nutra Division In Italia

Tiziana Ferrari coordina la Divisione Nutracutistica di Faravelli. In azienda da 15 anni, gestisce un team di professionisti in grado di supportare il cliente sia sotto il profilo tecnico sia commerciale. Nell'ambito dell'edizione 2019 di Vitafoods, il team è stato premiato come Distributor of the Year da Kappa Bioscience, azienda all'avanguardia a livello mondiale per la produzione di Vitamina K2.

In questa intervista Tiziana Ferrari illustra la proposta di Faravelli per l'industria nutracutistica italiana e internazionale, soffermandosi sui trend più interessanti e promettenti per il mercato.

**FARAVELLI**  
THE BEST INGREDIENT



### Cominciamo con il presentare la Divisione Nutra di Faravelli

R. Volentieri, Faravelli Nutra Division è una delle più giovani tra i reparti commerciali aziendali, nata poco più di una decina di anni fa. In un lasso di tempo piuttosto breve siamo cresciuti a passo sostenuto, fino a raggiungere un posizionamento ragguardevole sul mercato.

Ho il privilegio di coordinare un gruppo di professionisti di alto livello. Insieme proponiamo all'industria una gamma di ingredienti, che ben si presta per la formulazione di integratori e alimenti funzionali e che comprende, oltre a diversi ricipienti, anche vitamine, minerali, lieviti, aminoacidi, antiossidanti, zuccheri e derivati, proteine, fibre, dolcificanti, estratti botanici, agenti per il controllo del peso, stimolanti del sistema immunitario e carotenoidi naturali.

### Tra i trend di mercato, quello della nutrizione "personalizzata" sembra essere ormai uno dei più importanti e in forte crescita. Che cosa ne pensa?

R. Sì, è vero, la personalizzazione, anche nell'ambito nutracutistico, si sta confermando un trend in forte crescita. Gli integratori e gli alimenti funzionali lanciati nell'ultimo periodo sono in effetti concepiti per offrire un profilo nutrizionale di altissimo livello, e soluzioni specifiche per altrettanti specifici obiettivi, quali ad esempio la salute delle ossa, dell'apparato cardiovascolare, gli stati infiammatori e, soprattutto, per invocare bene e in salute, il cosiddetto healthy ageing, un tema di sicuro interesse. La popolazione mondiale vive sempre più a lungo. In Italia lo sappiamo bene: siamo la seconda popolazione più vecchia, con quasi il 30% di italiani over 60. E questo è un fatto. Dall'altra parte, sembrerebbe proprio che i nostri ultrassessantenni stiano decisamente meglio dei loro coetanei nel resto del mondo, come è emerso durante l'ultimo Congresso Nazionale di Gerontologia e Geriatria, dove è stato evidenziato che per la scienza ormai si diventa "anziani" solo dopo i 75 anni e che la popolazione italiana è mediamente più attiva e in salute rispetto alla media mondiale. Questo dato è sicuramente confortante e, dal punto di vista nutracutistico apre nuovi orizzonti, per supportare al meglio la qualità della vita della popolazione senior.

In qualità di distributori, siamo sempre attenti a quelli che sono gli scenari dell'industria, cercando di monitorare le trend e anticipare la domanda. In particolare, ci siamo concentrati da tempo sui senior, individuando specifiche aree a proposte indirizzate, per esempio, alla menopausa, all'infiammazione della prostata, ai problemi di circolazione e alla salute delle ossa.

### E quali sono, a suo parere, gli ingredienti, che fanno parte della vostra proposta merceologica, più meritevoli di attenzione per la popolazione senior?

R. Sono diversi. Il listino è in continua evoluzione grazie alla collaborazione con i nostri partner, spesso veri pionieri

nel campo delle nutracutistiche. La vitamina K2 rappresenta uno dei nostri prodotti di punta, riveste un ruolo chiave per il nostro benessere ma è ancora poco conosciuta dai consumatori finali: favorisce la calcificazione ossea e riduce il rischio della formazione di placche di calcio nelle arterie. Le proposte sul mercato sono tante. Noi lavoriamo da diversi anni con Kappa Bioscience, azienda relativamente giovane che ha saputo crescere e affermarsi fino a diventare un punto di riferimento mondiale per la produzione di vitamina K2, arrivata attraverso un processo sintetico brevettato che, rispetto al comune processo fermentativo, permette di ottenere un prodotto del tutto simile alla forma naturale. La vitamina K2 di sintesi è 100% menachinone T – trans puro (MK-7), l'unica isofoma di vitamina K2 che promuove la corretta interazione con gli enzimi a livello della membrana, garantendo l'effetto biologico desiderato. Inoltre, la versione microincapsulata, prodotta da Kappa Bioscience e l'unica stabile in abbinamento a sali di calcio è di magnesio.

### A proposito di Kappa Bioscience, abbiamo visto che molto di recente l'azienda vi ha premiati con un bel riconoscimento!

R. Sì, è vero. Alla vigilia di Vitafoods 2019 siamo stati premiati come Distributor of the Year 2019, un risultato che ci ha fatto particolarmente piacere perché riconosce il valore del nostro lavoro, la nostra costanza e caparbietà in un mercato che è spesso non facilissimo da approcciare. Abbiamo vinto molto perché crediamo davvero nel prodotto, una punta di diamante che, per le caratteristiche tecniche e l'efficacia comprovata, si distingue dalle numerose proposte, più o meno simili, presenti sul mercato.

### Ci sono altri ingredienti su cui la sua Divisione sta puntando in maniera particolare?

R. Sì, sono diversi. Una proposta interessante arriva da un'azienda biotecnologica tutta italiana, ABRessarch. In questo caso ci rivolgiamo alla popolazione maschile grazie al fenilpropionide teupolioside, un ingrediente specifico derivato dalla *Ajuga reptans*, pianta nota per le proprietà antibatteriche, antimicotiche, astringenti, diuretiche e antineoplastiche. Il fenilpropionide teupolioside ha dimostrato di essere particolarmente utile in caso di infiammazione prestatica e di avere effetti benefici nei casi di ipertrofia prostatica benigna. La sua quantità in natura, nella pianta intera, è piuttosto scarsa, rendendo difficile l'estrazione con i classici metodi industriali. Inoltre, la complessità strutturale del teupolioside rende difficoltosa e costosa la sintesi chimica della molecola, difficilmente reperibile sul mercato. ABR ha messo a punto una piattaforma per la produzione di teupolioside utilizzando colture cellulari in sospensione di *Ajuga reptans* e propone due referenze, titolate al 10% o al 25%, che sono entrambe approvate come Novel Food. Ancora da ABR arriva un altro ingrediente che rientra tra le proposte destinate all'healthy ageing. Si tratta dell'estratto di Lippia citriodora, titolato in verbascoside al 10%. Anche in questo caso parliamo di un ingrediente ottenuto da coltura cellulare, approvato come Novel Food. Il verbascoside ha diverse proprietà biologiche. Oltre ad avere effetti antiipertensivi, antinfiammatori, antidolorifici e antiossidanti, svolge un'ottima azione nella riduzione dei sintomi di alcune patologie croniche che interessano il sistema nervoso, supportando il benessere cognitivo.

### Chi sono i vostri clienti e come lavorate per promuovere le vostre proposte?

R. I nostri clienti sono sia i terzi sia le aziende con un marchio proprio. Ci rivolgiamo sia alle realtà più strutturate, che alle piccole imprese locali. Per quanto riguarda la promozione, il nostro team è molto proattivo. Incontiamo spesso i nostri clienti per proporre novità, ascoltare le esigenze, fornire soluzioni o input che permettano di anticipare le richieste dei consumatori. Abbiamo investito molto sui media sia tradizionali sia digitali. Sito internet e presenza costante sulle riviste e portali di settore sono diventati fondamentali, soprattutto per promuovere la nuova immagine aziendale: non solo per il nostro settore ma a livello corporate. Siamo anche molto "sociali": promuoviamo i nostri prodotti e servizi grazie alle pagine social della nostra azienda. LinkedIn, in particolare, si è rivelato un canale prezioso. E ovviamente le fiere: partecipiamo ai più importanti appuntamenti fieristici internazionali, come ad esempio Hi Europa, senza però trascurare i saloni nazionali. Per questo, per esempio, alla fine dell'anno prenderemo parte alla seconda edizione di In-vitality, a Milano, dove avremo uno spazio espositivo dedicato, che sicuramente non mancherà di soddisfare le aspettative dei visitatori: vi aspettiamo!

Per informazioni  
tel 02 697171 • [divisio0@faravelli.it](mailto:divisio0@faravelli.it) • [www.faravelli.it/nutra](http://www.faravelli.it/nutra)


**nutraceutical**  
 BUSINESS REVIEW

Vitafoods Europe  
 The global nutraceutical event

12-14 MAY 2020  
 PALEXPO, GENEVA, SWITZERLAND  
[REGISTER NOW](#)

[Home](#)
[Ingredients](#)
[Research](#)
[Manufacturing](#)
[Packaging](#)
[Finance](#)
[Regulatory](#)

[Bones and Joints](#)
[Digestion](#)
[Cognitive](#)
[Cardiovascular](#)
[Sports](#)
[Directory](#)
[Events](#)

## Naturalea nutraceutical shows benefits for dogs with IBD

28-Aug-2019

[INGREDIENTS](#) | [RESEARCH](#)

Cuvrex is particularly indicated for sporting dogs, elderly animals, in skin care and in subjects with gut problems



*In vitro* and *In vivo* studies have shown the beneficial effects of Cuvrex, a pet nutraceutical. The product has shown positive effects in fighting acute and chronic inflammation due to intense physical exercise and chronic inflammation linked to IBD (inflammatory bowel disease).

IBD is a debilitating condition relatively common in small dogs that is characterised with a wide range of symptoms including abdominal pain, vomiting, diarrhoea, rectal bleeding, weight loss and fever.

Cuvrex by Naturalea is a pure botanical extract produced from fresh cucumbers and containing Natexin, the commercial designation of the mix of different active compounds obtained by Naturalea through its patented proprietary manufacturing process, that has showed excellent applications possibilities in humans and in pet care thanks to its anti-inflammatory actions.

Cuvrex presumably acts at the earliest stages of the inflammatory cascade, by suppressing the levels of TNF- $\alpha$ , a key regulator of the inflammatory immune response. Cuvrex is a product of Naturalea, distributed in the US market by Faravelli.

In veterinary and pet care the indicated use of Cuvrex is the prevention and the symptomatic treatment of acute and chronic inflammatory states of the skin, the joints, the gut (IBD) and the skeletal musculature, while improving dog's wellbeing and health and athletic performance.

Cucumber (*Cucumis sativus* L.) is naturally rich in phytoconstituents with anti-inflammatory effects. Inflammation can result from intense physical activity and is involved in a number of disease states. Moreover, a mild pro-inflammatory state due to increased peripheral levels of inflammatory cytokines is often associated with ageing.

Cuvrex is a botanical extract with strong anti-inflammatory activity with possible applications in the prevention and in the symptomatic treatment of inflammatory states in pets. Cuvrex is particularly indicated for sporting dogs, elderly animals, in skin care and in subjects with gut problems.

Sign up for your  
**FREE** email  
 newsletter  
  
[Click here](#)

## Nutraceutical Business Review, 28 Aug

## Cosmetic Technology – July/Aug

*Times Magazine*

### The Best Ingredients Campaign di Faravelli riceve tre premi per la comunicazione B2B

Nella serata del 20 maggio, alla cerimonia di premiazione finale degli NC Awards 2019, tenutasi presso il Teatro Elfo Puccini a Milano, *thebestingredientscampaign*, la campagna di comunicazione *Business-to-Business* lanciata nel marzo 2018 da *Faravelli*, ha ricevuto due premi:

1. secondo classificato per la categoria migliore campagna olistica B2B;
2. terzo classificato per la migliore campagna tradizionale B2B.

La campagna è arrivata alla serata di premiazione finale dopo essere entrata tra i 37 finalisti selezionati su 189 progetti iscritti.

A questi due riconoscimenti se n'è aggiunto un terzo, non meno importante e apprezzato: il premio *Best in Content Strategy*, ricevuto il 24 maggio presso l'Auditorium dell'Università IULM nell'ambito del B2B Marketing Forum, un importante evento nazionale dedicato al *Business-to-Business*, organizzato ogni anno da *Business International*, in collaborazione con Cribis and AISM, l'Associazione Italiana Sviluppo Marketing.

Per informazioni  
Silvia Di Tommaso • [silvia.ditommaso@faravelli.it](mailto:silvia.ditommaso@faravelli.it)

**FARAVELLI**

*The Best ingredients for a beautiful life*

## Speciale Making Cosmetics Cosmetic Technology – July

**STAND 114**

**FARAVELLI**  
THE BEST INGREDIENT

*Faravelli, the Best ingredients for a beautiful life*

Dal 1926 Faravelli è sinonimo di distribuzione professionale dei migliori ingredienti e materie prime alimentari, nutraceutiche, farmaceutiche, cosmetiche, per la nutrizione animale e la chimica industriale.

Faravelli è un'azienda familiare italiana, con una lunga storia di successi alle spalle, fortemente protettata al futuro; un team di persone che ogni giorno lavorano con dedizione e competenza al servizio del cliente.

La sede principale è a Milano, capitale del tessuto economico e finanziario italiano. Conoscenza approfondita del mercato, qualità estrema dei prodotti e servizi, trasparenza, attenzione e cura del cliente, relazioni commerciali stabili e durature, logistica efficiente e capillare, attenzione particolare al marketing e all'innovazione: sono i presupposti su cui si fonda ogni giorno il lavoro dell'azienda, da sempre.

Faravelli è molto più che "semplicemente" un distributore: è un partner "a tutto tondo", affidabile e strategico, con una forte vocazione internazionale.

Faravelli Cosmetic Division è il dipartimento più giovane e "frizzante" dell'azienda, in continua evoluzione; propone una gamma completa dei migliori ingredienti e materie prime per l'industria cosmetica.

Il portfolio comprende viscosizzanti naturali, emulsionanti e tensioattivi, spaziando dagli ingredienti di base ai pigmenti funzionali, dagli attivi di origine biotecnologica a quelli di estrazione vegetale e ad alto valore aggiunto, oli e burri, scrub (vegetali, minerali e particolari), referenze COSMOS, ECOCERT e BIO.

La Divisione è inoltre costantemente impegnata nella attività di Ricerca e Sviluppo, grazie al lavoro del

Laboratorio Applicativo Cosmetico, il luogo dove, anche con la collaborazione ed il coinvolgimento dello staff R&D delle aziende clienti, un team di cosmetologi esperti, aggiornato e attento coordina diverse attività, quali ad esempio:

- prove applicative;
- attività di training;
- supporto tecnico;
- sviluppo di prototipi e proposte formulative ad hoc utilizzando le materie prime e gli ingredienti proposti dalle aziende partner.

Anche quest'anno Faravelli Cosmetic Division è lieta di confermare la partecipazione a *Making Cosmetics*. In uno spazio espositivo (stand 114) che non mancherà di stupire e sorprendere

ancora una volta visitatori e clienti, forte della collaborazione con partner e fornitori di indiscussa reputazione a livello globale, proporrà la migliore selezione di:

- VISCOSIZZANTI NATURALI
- ATTIVI ED ESTRATTI DI ORIGINE NATURALE, SINTETICA E BIOTECNOLOGICA
- SALI MINERALI
- FOSFATI
- CONSERVANTI
- SPECIALITÀ SENSORIALI E FUNZIONALI
- OLI E BURRI CONVENZIONALI E BIOLOGICI
- COLORI E LACCHE per MAKE UP
- EMULSIONANTI, TENSIOATTIVI E SOLUBILIZZANTI "GREEN"
- ORAL CARE

Giusto Faravelli Spa  
Via Montecarlo Roma, 8  
20156 Milano (MI)  
tel. +39 02 5771711  
[csb@faravelli.it](mailto:csb@faravelli.it)  
[www.faravelli.it](http://www.faravelli.it)

56

57



## Tecnifood – 31 July

Vanguardia Tecnológica

Ver novedades >

### ENOTprost: el nuevo ingrediente para el cuidado de la próstata

en Industria en movimiento



31  
Jul  
2019

La compañía Faravelli dispone de una amplia cartera de ingredientes funcionales para los más diversos aspectos de la salud. Una de las recientes incorporaciones a su oferta es ENOTprost, un nuevo extracto de *Epilobium angustifolium* L. estandarizado al 15% de oenoteína B de su representada EPO, el ingrediente adecuado para el bienestar masculino.

## Speciale Making Cosmetics Cosmetic Technology – July

**MQ Magazine Qualità**  
Condividiamo la Qualità e l'Eccellenza

Chi siamo > Tutti gli articoli > Archivio newsletter > Redazione/Co

< Precedente Prossimo >

**"The Best ingredients campaign" di Faravelli riceve tre premi per la comunicazione b2b**

"The Best ingredients campaign", la campagna di rebranding di Faravelli lanciata nel 2018, è stata recentemente premiata con tre importanti riconoscimenti per la comunicazione business to business.

**The Best ingredients campaign - 2 minutes**

Il 20 maggio, durante la Serata Finale degli NC Awards 2019 tenutasi al teatro Elfo Puccini di Milano, "The Best ingredients campaign" ha ricevuto due premi:

- Secondo classificato per la categoria migliore campagna olistica BtoB
- Terzo classificato per la migliore campagna tradizionale B2B

Organizzati da ADC Group, gli NC Awards premiano da 13 anni l'eccellenza nella comunicazione integrata e olistica. La giuria di quest'anno era composta da 39 professionisti del mondo dei media e della comunicazione, guidati dalla presidente Chiara Oculti, SVP Brand and Communication Manager di Luxottica.

Il 24 maggio, invece, presso l'Auditorium dell'Università IULM di Milano, di fronte ad una platea di oltre 400 marketer, Silvia Di Tommaso, PR & Corporate Communication Manager, è salita sul palco del BtoB Marketing Forum per ritirare il premio "Best in content strategy" nell'ambito della prima edizione dei "BtoB Marketing Awards", manifestazione che ha premiato le imprese che nell'ultimo biennio hanno realizzato progetti innovativi in ambito BtoB.



"Siamo molto contenti e orgogliosi per i premi ricevuti per la nostra "The Best ingredients campaign", una campagna business to business che ha il pregio di essere internazionale e di rivolgersi ad un pubblico di professionisti con un registro che fa leva sulle emozioni, utilizzando un formato creativo immediatamente riconoscibile e di forte impatto, che mette al centro di tutto il brand Faravelli".

Sviluppata con la direzione creativa di Puzzle – Agenzia di Comunicazione di Milano, "The Best ingredients campaign" è declinata su stampa, digital e social e pianificata sulle principali testate a suo di riferimento per i settori che l'azienda serve, a livello nazionale e internazionale.

Per vedere le Certificazioni Faravelli, Clicca Qui

Print PDF

3 luglio, 2019 | News

Condividi l'articolo



LINKEDIN / FACEBOOK / TWITTER / INSTAGRAM / YOUTUBE



*The Best ingredients for a tasty life*  
#FaravelliFoodDivision

ZUCCHERI / DOLCIFICANTI INTENSIVI / ADDENSANTI / GELIFICANTI / EMULSIONANTI / STABILIZZANTI / LATTE E DERIVATI / AROMI / ACIDIFICANTI / CONSERVANTI / ANTIOSSIDANTI / AGENTI LIEVITANTI / PROTEINE / FIBRE / VITAMINE / MINERALI / ATTIVI FUNZIONALI / SISTEMI FUNZIONALI FARA®

**FARAVELLI**  
THE BEST INGREDIENT

VIA MEDARDO ROSSO, 8 - 20159 MILANO - WWW.FARAVELLI.IT - FOOD@FARAVELLI.IT

## Machinery & Development

### Eccellenza nella comunicazione integrata e olistica

"The Best ingredients campaign" di Faravelli riceve tre premi per la comunicazione btob

La "The Best ingredients campaign", la campagna di rebranding di Faravelli "an air" lanciata nel 2018, è stata recentemente premiata con tre importanti riconoscimenti per la comunicazione business to business.

I primi due riconoscimenti sono stati consegnati nella serata del 20 maggio alla cerimonia di Premiazione Finale della 13a edizione degli NC Awards 2019 tenutasi presso la bella cornice del Teatro Elfo Puccini a Milano.

Durante la serata la campagna ha ricevuto due premi:

- Secondo classificato per la categoria migliore **campagna olistica B2B**
- Terzo classificato per la migliore **campagna tradizionale B2B**

"The Best ingredients campaign" è arrivata alla serata di premiazione finale dopo essere entrata tra i 37 finalisti selezionati su 189 progetti iscritti e andati on air tra il 1° gennaio e il 31 dicembre 2018.

Già NC Awards sono organizzati da ADC Group e da 13 anni premiano l'eccezionale nella comunicazione integrata e olistica. La giuria di quest'anno era composta da 39



### The best integrated and holistic communication

Faravelli's "The Best ingredients campaign" gets three awards for btob communication

In May 2019 "The Best ingredients campaign", the rebranding campaign launched by Faravelli in 2018, won three important awards for business to business communication.

The company received the first two awards at the NC Awards Night, which took place on May 20, 2019 at the Teatro Elfo Puccini in Milano.

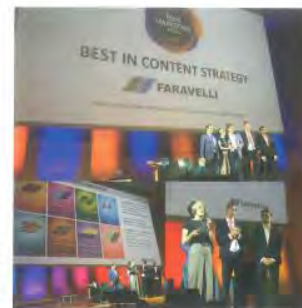
It was an incredible night celebrating the best Italian communication campaigns, during which Faravelli had the honour to be called on stage to receive two awards: "The Best ingredients campaign", which ranked 2nd, and "The Best ingredients campaign", which ranked 3rd.

- Second best **B2B holistic campaign**

- Third best **traditional B2B campaign**

The company was called to participate in the NC Awards Night, as the Best ingredients campaign had been included in the shortlist of 37 finalists out of 189 participating projects, all of which had gone on air between January 1, 2018 and December 31st, 2018.

The 23rd edition of the NC Awards are organized by ADC Group and aim at awarding the best integrated and holistic B2C and B2B Italian campaigns.



professionisti del mondo del media e della comunicazione, guidati dal presidente di giuria Chiara Occhi, SVP Brand and Communication Manager di Luostica.

A questi due riconoscimenti se n'è aggiunto un terzo, non meno importante e apprezzato, attribuito all'azienda il 24 maggio, presso l'Auditorium dell'Università IULM di Milano, nell'ambito della prima edizione dei "B2B Marketing Awards".

Davanti ad una platea di oltre 400 marketer, Silvia Di Tommaso, PR & Corporate Communication Manager di Faravelli, è salita sul palco per presentare "The Best ingredients campaign" e ritirare il premio "Best in content strategy".

I "B2B Marketing Awards" sono stati istituiti da Business International, in collaborazione con Criba, ASIM (Associazione Italiana Sviluppo Marketing) e l'Observatorio sui Marketing (B2B) nell'ambito del B2B Marketing Forum, e premiano le imprese che nell'ultimo biennio hanno realizzato progetti innovativi in ambito B2B.

"Siamo molto contenti e orgogliosi per i premi ricevuti per la nostra "The Best ingredients campaign", una campagna business to business che ha il pregio di essere internazionale e di rivolgersi ad un pubblico di professionisti - responsabili acquisti e R&D di aziende dei settori food, nutra, cosmetico, pharma, industriale e pet food - con un registro che fa leva sulle emozioni, utilizzando un formato creativo immediatamente riconoscibile e di forte impatto cromatico e visivo, che mette al centro di tutto il brand Faravelli".

Sviluppata con la direzione creativa di Puzzle - Agenzia di Comunicazione di Milano, "The Best ingredients campaign" è declinata su stampa, digital e social e pianificata sulle principali testate e siti di riferimento per i settori che l'azienda serve, a livello nazionale e internazionale.

Per info: [silvia.dtommaso@faravelli.it](mailto:silvia.dtommaso@faravelli.it)

Besides getting the two NC Awards, just a couple of days later Faravelli also received the "Best in content strategy" Award during the first edition of the "B2B Marketing Awards".

The event took place in the frame of the B2B Marketing forum, held on May 23 at the Auditorium of the IULM University. It aimed at celebrating the companies that in the past two years implemented the most innovative projects in business to business communication.

The B2B Marketing Awards are an idea of Business International, in collaboration with Criba and ASIM, the Italian Association for Marketing.

"We are really very happy for the three important awards we got. They are a recognition of our work and efforts to create an integrated image and identity of our brand".

Created with the art direction of Puzzle Agency di Comunicazione, "The Best ingredients campaign" was developed on paper, digital and social networks and planned on the major industry media, both at Italian and global level.

Per info: [silvia.dtommaso@faravelli.it](mailto:silvia.dtommaso@faravelli.it)



## Italian Technology for the Food Industry - July

56

TecnoAlimentaria.it

ANNUAL EDITION 2019 / 2020 • FOOD INDUSTRY

### Faravelli Animal Nutrition Division: The best ingredients for our best friends

Friends are increasingly considered effective members of our families. Owners are increasingly careful about the wellness of their "best friends", recognizing the need to provide them with adequate care, starting obviously from a healthy and nutritious diet. Families pay a lot of attention to what they put in the bowl and believe it is important to choose for them the best foods available on the market. Industrial food is a rewarding choice, recommended by most veterinarians (85%), because it is of excellent quality, balanced and complete. The Astisco-Zemork 2019 report confirms that pet food produced and distributed in Italy is safe and guaranteed.

Data suggest a very interesting growth in the sector: in 2018, the Italian pet-food market (dogs and cats) had a turnover of 2,682 million euros for a total of 565.16 tons marketed. Turnover grew by 1.5% compared to the previous year; the pet food market confirms its growth in value with a rate higher than packed convenience food, equal to +1.1% in 2018. In value, the pet food market did not reach the same results as in 2017, but it is however higher than in 2016 and 2015.

### The best ingredients for our best friends: the key to pet food for Faravelli

Italy is on the maps as a country that takes particular responsibility in the field, dedicated to the wellbeing of its citizens, starting from the correct choice of manufacturers and companies. Lots

A branch of Faravelli Food Division, **Faravelli Animal Nutrition Division** offers a complete and qualified proposal of **additives** and **specific ingredients** for **animal nutrition**, safe and quality products. In full compliance with the requirements of Italian and European legislation. The range is aimed at specialists in the sector, producers of premium, adult and pet food, looking for "the best ingredients for our best friends".

proprietari riconoscono la necessità di brindarles un'adeguata alimentazione, empezando por una dieta saludable y nutritiva, las familias pratican mucha atención a lo que ponen en el bowl de sus amigos animales, y creen que es importante elegir las mejores materias disponibles en el mercado. De hecho, la salud y el bienestar de las

The range includes a wide variety of high quality and high nutritional value ingredients, both animal and numerous benefits to pets.

The list includes amino acids, vitamins (B1, B5, B6, B9, vitamin C and vitamin E), fibers and trace elements. PH, regulators, anti-caking agents, antioxidants, preservatives, sugar preservatives, thickeners, binders. For more info: [Faravelli Animal Nutrition Division, food@faravelli.it](mailto:Faravelli Animal Nutrition Division, food@faravelli.it)

insistat en, ante todo, el resultado de una alimentación saludable y equilibrada.

La alimentación industrial resulta ser una opción segura, recomendada por la mayoría de los veterinarios (85%), ya que se trata de productos de excelente calidad, equilibrados y completos.

El informe Astisco-Zemork 2019 confirma que el pet food producido y distribuido en Italia es seguro y está garantizado, ya que se produce exclusivamente a partir de materias primas saludables y fiables. De hecho, según el informe Astisco-Zemork de 2019, en 2018, el mercado de productos dietéticos para perros y gatos en Italia generó un volumen de ventas de 2.682 millones de euros para un total de 565.16 toneladas vendidas. La tendencia positiva del mercado por otro certifica con un aumento en la facturación de +1.5% en comparación con el año pasado: el pet food se confirma una vez más como un mercado creciente por valor, con una tasa de crecimiento superior a la del sector de los Productos Alimentarios de Gran Consumo, que se situó en un +0.1% en 2018. Por volumen, el mercado del pet food no alcanzó el resultado de 2017, pero, sin embargo, es más alto que en 2016 y en 2015.

Como parte integral de Faravelli Food Division, **Faravelli Animal Nutrition** presenta, de hecho, una propuesta completa y calificada de **aditivos** y **ingredientes** específicos para la **nutrición animal**, productos seguros y de calidad, es un logro cumplimiento de los requisitos previstos por la legislación italiana y europea.

La gama está dirigida a los operadores del sector, a los productores de pre-mezclas, de piensos y de alimentos para mascotas, en busca de "los mejores ingredientes para nuestros amigos animales". La gama propuesta consta de una amplia variedad de ingredientes de alta calidad y de alto valor nutricional, para preservadores diferentes y numerosos beneficios al organismo de nuestros mejores amigos.

La lista incluye aminoácidos, vitaminas (B1, B5, B6, B9, vitaminas C y E), fibras y oligoelementos, reguladores de PH, engrunantes, estabilizantes, antioxidantes, conservantes, espesantes, aglutinantes, para más información: [Faravelli Animal Nutrition Division, food@faravelli.it](mailto:Faravelli Animal Nutrition Division, food@faravelli.it)

*The Best ingredients  
for our best friends*

**Giusto Faravelli Spa**

Via Medardo Rosso, 6 - 20159 Milano, Italy/

Tel. +39 02 697171

[info@faravelli.it](mailto:info@faravelli.it) - [www.faravelli.it](http://www.faravelli.it)

TecnAlimentaria.it – 28 June

TecnAlimentaria.it  
INTERNATIONAL MAGAZINES

DIGITAL EDITIONS

HOME

MAGAZINES & DIGITAL EDITIONS

TECNALIMENTARIA FOOD INDUSTRY

TECNALIMENTARIA PET FOOD & ANIMAL FEED TECHNOLOGY

RUSSIAN EDITION

ARABIC EDITION

ASIATIC EDITION

AMERICAS EDITION

RUSSIAN EDITION

[Home](#) >
[TecnAlimentaria Food Industry](#) >
[Secondo classificato per la categoria migliore campagna olistica BtoB](#)

TECNALIMENTARIA FOOD INDUSTRY

# Faravelli: eccellenza nella comunicazione integrata e olistica

Giu 28, 2019

**"The Best ingredients campaign" di Faravelli riceve tre premi per la comunicazione btob**

**"The Best ingredients campaign"**, la campagna di rebranding di Faravelli "on air" lanciata nel 2018, è stata recentemente premiata con tre importanti riconoscimenti per la comunicazione business to business.

I primi due riconoscimenti sono stati consegnati nella serata del 20 maggio alla Cerimonia di Premiazione Finale della 13a edizione degli **NC Awards 2019** tenutasi presso la bella cornice del Teatro Elfo Puccini a Milano.

Durante la serata la campagna ha ricevuto due premi:

- Secondo classificato per la categoria migliore **campagna olistica BtoB**
- Terzo classificato per la migliore **campagna tradizionale B2B**

"The Best ingredients campaign" è arrivata alla serata di premiazione finale dopo essere entrata tra i 37 finalisti selezionati su 189





## Nutraceutical Business Review – 28 June



### Three plants contribute to holistic approach to lipid metabolism

28-Jun-2019

INGREDIENTS

Omeolipid promotes strong hepatoprotective and antioxidant effects, as well as depurative effect



Omeolipid is a dried powder extract from a blend of three plants: artichoke, calhai and fenugreek. These plants have anticholesterolemic, hypolipidemic and choleagogue properties.

Artichoke (*Cynara scolymus* L.) is a Mediterranean plant; its cultivation in Europe dates to ancient Greece and Rome. Its active substances (caffeoylquinic acids, flavonoids, sesquiterpene lactones) are concentrated in the leaf acting as digestive, choleagogue, hepatoprotective and depurative.

Calhai (*Cyclanthus peltata* (L.) Schrad.) is a traditional plant from South America; fruits contain flavonoids and in Peru its use is documented since 3700 BC as hypotensive, antidiabetic, anti-inflammatory and hypolipidemic.

Fenugreek (*Trigonella foenum-graecum* L.) is a milestone of the Ayurvedic medicine. Its seeds contain saponins, coumarins, flavonoids and alkaloids. They have hypolipidemic, diuretic, diaphoretic, carminative, hypoglycemic, demulcent properties and they are traditionally used to treat obesity and diabetes.

Omeolipid promotes strong hepatoprotective and antioxidant effects, as well as depurative effect (artichoke and calhai).

It also promotes bile production and flow, essential for cholesterol clearance; fenugreek decreases but absorption of cholesterol and therefore its uptake.

Omeolipid helps counteracting adverse effects commonly associated with obesity and high levels of cholesterol. Due to its properties, it can be used in food supplements for its anticholesterolemic and choleagogue properties.

Omeolipid by EPO Srl is distributed in Spain and within the US market by Faravelli.

#### Featured Companies

Faravelli [\(more information website\)](#)

#### See also

• EPO SRL

#### Related Articles

Faravelli introduces new ingredients for prostate food supplements

Faravelli to exhibit at MI Europe

Faravelli starts a new collaboration in Italy and Spain

From Italian grapes, a sweetener that is delicious, natural and reliable

It's almost time for IFTI

The new salt and MSG replacement: SOLENS Miso Powder

Faravelli introduces non-GMO crystalline fructose to the US

New trading group for Faravelli

Mytilin: an aromatic blend of ancient and modern

Faravelli Group starts a new unit: Faravelli Trading

Gianni Faravelli reaches the final of prestigious European Business Awards



#### Related Product News

Faravelli invites FIE visitors to discover 'The best ingredients for a tasty life'

Join Faravelli Nutra Division and Naturals at SSW19

Discover Italian EPO botanical extracts at SupplySide West

Faravelli Nutra Division to exhibit at SupplySide West



## ICIS – 24 June

### SPECIAL REPORT

# ICIS Top 100 Chemical Distributors

We rank the global players by sales and also break out regional leaders in North America, Europe, Asia, Middle East & Africa and Latin America



SARAH CRESWELL LONDON  
JOSEPH CHANG NEW YORK  
WILL BEACHAM BARCELONA

**1 BRENTNAG**  
2018 SALES: \$14.4BN (€12.6BN)

Essen, Germany  
[WWW.BRENTNAG.COM](#)

**CEO:** Steven Holland  
**Products:** Full-line range of more than 10,000 products; industrial chemicals; adhesives; paints; oil and gas chemicals; food and nutrition ingredients; water treatment chemicals; personal care ingredients; pharmaceutical ingredients; cleaning chemicals; coatings and construction chemicals; animal nutrition products; pulp and paper chemicals

**Services:** Tailor-made distribution solutions for industrial and specialty chemicals; one-stop-shop solutions; specific application technology; extensive technical support and value-added services such as just-in-time delivery, product mixing, formulation, repackaging, inventory management and drum return handling; June 2019

**Assets:** More than 580 locations in 73 countries; more than 16,000 employees

**2 UNIVAR SOLUTIONS**  
2018 SALES: \$8.63BN

**President and CEO:** David C. Jukes

**Products:** Additives; aviation fuel additives; chelates; hydrocarbons; inorganics; monomers; oils; oleochemicals; pigments; plasticizers; polymers/resins; silica; silicones; solvent blends; solvents; surfactants

**Services:** Technical support; ChemPoint e-distribution; custom blending; custom packaging and private label services; laboratory and formulation services; minibulk; sustainable services; telemetry services; transportation; warehousing; delivery to more than 130 countries

**Assets:** More than 3,500 tractors, trailers and tanks; global network of 24 formulation labs; development kitchens and research centres; nearly 10,000 employees in 31 countries; over 1,300 suppliers

**3 TRICON ENERGY**  
2018 SALES: \$7.81BN

Houston, Texas, US  
[WWW.TRICONENERGY.COM](#)

**President and CEO:** Ignacio Torres

**Products:** Chloroalkalis; aromatics; glycols; fibre intermediates; solvents; olefins; polymers; fertilizers

**Services:** Marketing; pre-export financing; shipping; logistics; packaging; blending; storage; just-in-time delivery; repackaging; inventory management; risk management for com-

**CEO:** Marcel Catti

**Products:** Raw materials for inks, coatings and adhesives; personal care ingredients; flavours, fragrances and food ingredients

**Services:** Application support; R&D; customised products; regulatory affairs; guide formulations; international logistics; analytics

**Trading sales:** 50%

**95 ARPADIS BENELUX**  
2018 SALES: \$142.5M (€124.4M)

Antwerp, Belgium  
[WWW.ARPADIS.COM](#)

**CEO:** Laurent Abgrail

**Products:** Acrylates and monomers (MMA, GMA, CMA + BA, EA, 2-EHA, GAA, MA); adipic acid; TDI; MDI; polyols; flame retardants; blowing agents; HMD; DBE; solvents; glycols

**Services:** Blending; packaging; dilution; storage

**RAINOLDI**

**Services:** Technical sales; marketing of spe-

**Assets:** Two warehouses  
**Trading sales:** 25%

**97 FARAVELLI**  
2018 SALES: \$136.6M (€119.4M)

Milan, Italy  
[WWW.FARAVELLIGROUP.COM](#)

**CEO:** Luca Benati

**Products:** Fine chemicals; food ingredients; nutraceutical ingredients; cosmetics ingredients; pharmaceutical ingredients; animal nutrition raw materials and ingredients

**Services:** Blending; packaging; storage; cosmetics application lab services; food application lab services; international trading of commodities

**Assets:** Six warehouses  
**Trading sales:** 25%

**98 HARKE GROUP**  
2018 SALES: \$136.3M (€119M)

Munich on der Ruhr, Germany  
[WWW.HARKE.COM](#)

**Presid**  
**Produ**  
itives  
plastic  
chemi  
cials  
**Servic**  
plicit  
wareh  
chain  
packag

**101**

**Offent**  
**Chairn**  
**Produ**  
sulant  
resins  
agents  
enry; a  
tics an  
tiles c



## Nutraceutical Business Review – 13 June

**nutraceutical**  
BUSINESS REVIEW

Home Ingredients Research Manufacturing Packaging Finance Regulatory  
Bones and Joints Digestion Cognitive Cardiovascular Sports Directory Events

**Faravelli introduces new ingredient for prostate food supplements**

13-Jun-2019

**INGREDIENTS**

Extracted from *Epilobium angustifolium* L. ENOTprost by EPO s.r.l is standardised to contain more than 15% Oenothlein B, the ingredient for male wellness

Prostatic ailments are among the most common urologic problems in adult males. BPH (benign prostatic hyperplasia) is the third most frequent urologic diagnosis in men over 50. Prostatitis can also affect young people, especially sportsmen and cyclists. Prostatic ailments share inflammation and oxidative stress as risk factors and cause of chronicity.

*Epilobium angustifolium* L. (Onagraceae) is a well-known European plant traditionally used for prostatic ailments and micturition disorders.

ENOTprost by EPO s.r.l is a dry extract with a very rich phytochemical containing more than 15% of Oenothlein B. It is a strong anti-inflammatory and antioxidant ingredient for innovative prostate food supplements.

**Oenothlein B properties**

Oenothlein B has immunomodulatory, antioxidant and anti-inflammatory properties; the combined enhancement of innate immune defenses and protection of host tissues through antioxidant effects could allow Oenothlein B to optimally provide health benefits.

Thanks to the collaboration with the University of Padua, EPO s.r.l carried out a preliminary study to assess bio-accessibility and bioactivity (anti-inflammatory and antioxidant) using aerial parts of the plant ("herbs"), collected in eastern Europe at springtime and then dried. The botanical species is certified by DNA barcoding analysis.

In vitro tests demonstrated that pre-treatment of prostatic cells with ENOTprost followed by LPS-induced inflammation, strongly reduces TNF- $\alpha$  production. TNF- $\alpha$  is one of the most important pro-inflammatory cytokines.

In vitro test demonstrated that treatment of prostatic cells with ENOTprost enhances cellular antioxidant defenses by increasing the level of SOD1. This enzyme is one of the most important endogenous antioxidant defense mechanisms.

**Applications**

Thanks to its properties ENOTprost by EPO s.r.l can be used in the formulation of food supplements for seniors, sport food supplements and functional foods (bars).

The recommended intake is 200-400 mg dose 1-2 times daily.

ENOTprost by EPO s.r.l is distributed in the US market and in Spain by Faravelli.

**Featured Companies**

**Faravelli** [more information website](#)

Sign up for your FREE email newsletter

## Tecnifood - June

**Tecnifood. La revista de la tecnología alimentaria**

**ENOTprost: el nuevo ingrediente para el cuidado de la próstata**

La compañía Faravelli dispone de una amplia cartera de ingredientes funcionales para los más diversos aspectos de la salud. Una de las recientes incorporaciones a su oferta es **ENOTprost**, un nuevo extracto de *Epilobium angustifolium* L. estandarizado al 15% de oenoteína B de su representada EPO, el ingrediente adecuado para el bienestar masculino

Las dolencias prostáticas se encuentran entre los problemas urológicos más comunes en hombres adultos. La HPB (hiperplasia prostática benigna) es el tercer trastorno urológico más diagnosticado en hombres mayores de 50 años, aunque la prostatitis también puede afectar a personas jóvenes, especialmente deportistas y ciclistas.

La inflamación y el estrés oxidativo son factores de riesgo y causa de cronificación de las dolencias prostáticas.

ENOTprost es un extracto seco con un fitocomplejo que contiene más del 15% de oenoteína B. Se trata de un potente antiinflamatorio y antioxidante para complementos innovadores de la dieta.

El *Epilobium angustifolium* L. (Onagraceae), epilobio, es una conocida

La miquelánina (quercetin-3-O-glucuronido) es el principal glucósido flavonoide del *E. angustifolium*; también se encuentra en el perfil metabólico de ENOTprost.

Los ácidos fenólicos incluyen los ácidos clorogénico, gálico, cinámico, cafeico, férulico, mientras que los elagitaninos están representados principalmente por el elagitanino macrocíclico oenoteína B.

Ninguna monografía sobre *Epilobium angustifolium* L. está disponible en la Eur. Ph. 9th Ed.; el extracto en polvo seco se obtiene por extracción hidroalcohólica y se estandariza para contener  $\geq 15\%$  de oenoteína B (el método de HPLC ha sido validado en el laboratorio de I+D de

resultados, la fiabilidad y la replicabilidad con niveles apropiados de potencia estadística y sensibilidad.

**Propiedades de la oenoteína B**

Aunque el mecanismo de acción no se comprende completamente, la oenoteína B podría ser parcialmente responsable de las bioactividades del extracto de epilobio.

La oenoteína B tiene propiedades inmunomoduladoras, antioxidantes y anti-inflamatorias; el efecto combinado de la mejora de las defensas inmunitarias innatas

**GRÁFICO 1 - OENOTEÍNA B**

## Nutraceutical Business Review – 13 June



**Faravelli introduces new ingredient for prostate food supplements**  
13-Jun-2019



Prostatic ailments are among the most common urologic problems in adult males. BPH (benign prostatic hyperplasia) is the third most frequent urologic diagnosis in men over 50. Prostatitis can also affect young people, especially sportsmen and cyclists. Prostatic ailments share inflammation and oxidative stress as risk factors and cause of chronicity.

*Epilobium angustifolium* L. (Onagraceae) is a well-known European plant traditionally used for prostatic ailments and micturition disorders.

Enotprost by EPO s.r.l. is a dry extract with a very rich phytochemical containing more than 15% of Oenothein B. It is a strong anti-inflammatory and antioxidant ingredient for innovative prostate food supplements.

### Oenothein B properties

Oenothein B has immunomodulatory, antioxidant and anti-inflammatory properties; the combined enhancement of innate immune defenses and protection of host tissues through antioxidant effects could allow Oenothein B to optimally provide health benefits.

Thanks to the collaboration with the University of Pavia, EPO s.r.l. carried out a preliminary study to assess its accessibility and bioactivity (anti-inflammatory and antioxidant) using aerial parts of the plant ("herb"), collected in eastern Europe at springtime and then dried. The botanical species is certified by DNA barcoding analysis.

In vitro tests demonstrated that pre-treatment of prostatic cells with ENOTprost followed by LPS-induced inflammation, strongly reduces TNF- $\alpha$  production. TNF- $\alpha$  is one of the most important pro-inflammatory cytokines.

In vitro test demonstrated that treatment of prostatic cells with ENOTprost enhances cellular antioxidant defenses by increasing the level of SOD1. This enzyme is one of the most important endogenous antioxidant defense mechanisms.

### Applications

Thanks to its properties Enotprost by EPO s.r.l. can be used in the formulation of food supplements for seniors, sport food supplements and functional foods (bars).

The recommended intake is 200-400 mg dose 1-2 times daily.

Enotprost by EPO s.r.l. is distributed in the US market and in Spain by Faravelli.

### Featured Companies

Faravelli [more information website](#)



## Tecnifood - June

Renovo Recommendo... Giusto Faravelli S.p.A. Ti diamo il benvenuto... My entries | The Eur... Corsi

### Vitae Naturals, objetiva en lo natural

La compañía de ingredientes naturales con valor añadido para los sectores de alimentación y nutrición, farmacéutico, cosmético y alimentación animal, Vitae Naturals, enfoca en la actualidad sus investigaciones "al ciento por ciento en mantener el material totalmente libre de organismos genéticamente modificados. Además, nuestra empresa nace para ofrecer soluciones eventas de productos artificiales o de síntesis química, por lo que en cierta medida toda nuestra actividad se puede catalogar como *free from*, tanto en lo que se refiere a la vitamina E, como los tocoferoles en su función antioxidante, así como en el caso de los esteroides".

En cuanto a los nuevos productos lanzados este año, Vitae Naturals se ha enfocado "en ampliar nuestra gama de mezclas de antioxidantes sinérgicas (gama *Vitapherole AOX*) que combina tocoferoles con otros ingredientes igualmente naturales (extracto de romero, palmitato de ascorbilo, extractos vegetales, etc.). Estos permiten una gran especificidad a la hora de abordar un caso concreto que un cliente nos plantee, y un coste de utilización mucho mejor. *Vitapherole AOX* es capaz de mejorar la estabilidad oxidativa de todo tipo de grasas y aceites, y para analizar cada caso disponemos del equipamiento necesario en nuestro laboratorio, no es algo que requiera una autorización expresa por parte de las autoridades sanitarias. Como todo producto que contenga tocoferoles en su composición, puede etiquetarse como "fuente de vitamina E natural".

la empresa para poder ofrecer soluciones más saludables y contribuir en la salud de la población. (Lo hacemos gracias a una herramienta informática desarrollada por nuestra empresa). Las pequeñas empresas de alimentación son el núcleo empresarial de nuestro país y son ellas las que más necesidad tienen de herramientas y socios empresariales que les ayuden en el desarrollo de sus productos. Causa con su apuesta por la investigación en ingredientes avanzados y naturales es un socio de referencia para el desarrollo de alimentos demandados por los consumidores actuales".

La visión del mercado por parte de EPSA es optimista. "El mercado de los complementos alimenticios está siempre creciendo. Sobre todo, en lo relacionado a salud articular, deporte, energía, bienestar y tercera edad. En el mercado de alimentos, se desarrollan cada día más alimentos *Bueno Vivir* (alimentos saludables con proteínas de alta calidad, con semillas, con omega 3) y con etiqueta

limpia (sin aditivos sintéticos por soluciones naturales, como el extracto de azafrán o de romero)". Por otra parte, los extractos naturales requieren un buen conocimiento técnico, por lo que EPSA ha apostado por personal cualificado. El sector alimentario pide alternativas naturales "las que se vean disfrutando los precios, por lo que la relación calidad/precio es una prioridad para nosotros. Por ello, estamos constantemente buscando nuevos proveedores de confianza, construyendo una relación con ellos para tener productos de alta calidad a precios que pueda aceptar el mercado", continúa la empresa. También, "como las aplicaciones varían, y cada empresa quiere producto inmediato y exclusivo, el apoyo del laboratorio para llevar a cabo los desarrollos es primordial".

Faravelli opina que el segmento de mayor crecimiento de este mercado es el de *free from*, especialmente en el caso de lactosa y de gluten. Para la compañía, su reto principal "es la persistencia en el tiempo.

La supervivencia de alimentos funcionales, fuera del enriquecimiento en vitaminas y minerales, a lo largo del tiempo sigue siendo baja. Aún así, las nuevas formas de conservación permiten aumentar el número de nichos de mercado y el tamaño de los mismos. Aquí está también en la oferta pueda ayudar a incrementar la demanda de productos diferentes permitiendo el crecimiento de pequeñas industrias y la diversificación de los grandes".

Por su parte, Galenicum Special Ingredient observa que la evolución del mercado es muy positiva. "Hemos conseguido claramente un alto nivel de innovación y desarrollo en el mercado de la alimentación, algo que se había perdido años atrás a raíz de la crisis económica mundial que ya pasamos. Los recursos a la innovación vuelven a tener una parte significativa en el presupuesto de inversiones. Prácticamente, todos los segmentos del mercado están innovando, destacando el sector nutracéutico, bebidas, confitería...". Igualmente para IGH, la valoración del mercado es muy positiva. "El camino de este tipo de productos tiene mucho recorrido, aún queda espacio por experimentar. Se puede decir que la tendencia de estos alimentos está en alza, han tenido muy buena aceptación y la demanda es elevada. En general los complementos alimenticios enfocados a la piel y antioxidantes tienen muy buena aceptación. Del mismo modo como la línea de recuperadores para deportistas a nivel de usuario (ciclismo, running, etc...) también están en alza". De igual opinión es Kometa, en cuanto a la evolución positiva de un mercado en el que "encontramos nuevos retos de un sector muy dinámico, dado que conseguimos un valor añadido a un producto de consumo habitual ayuda a un mejor posicionamiento de este. Desde luego, es cada vez más numerosa la demanda de productos para satisfacer los requerimientos de los consumidores que optan por unos ingredientes cada vez más naturales, ecológicos, sin alérgenos o aptos para veganos".

Inquiaroma, por su parte, ha observado en el último año una demanda creciente de los productos biológicos, veganos y con beneficios para la microbiota intestinal. "Además cada vez más, nuestros clientes valoran positivamente el soporte científico y estudios clínicos disponibles que podemos aportar de nuestros ingredientes funcionales".

Para Secna, "la evolución de este tipo de productos sigue la tendencia de años pasados. No es una moda pasajera, sino que

23 June 2019



## FoodExecutive – 6 June

PUBBLICATO IN FARAVELLI CORNER GIOVEDÌ, 06 GIUGNO 2019 07:02

“The Best ingredients campaign” di Faravelli riceve tre premi per la comunicazione B2B



Belle soddisfazioni per #thebestingredientscampaign, la campagna di rebranding lanciata nel marzo 2018 da Faravelli. Nella serata del 20 maggio alla Cerimonia di Premiazione Finale degli NC Awards 2019 tenutasi presso...

[LEGGI TUTTO...](#)

## Alimenti Funzionali - June

### Notizie dal mondo

#### Vita più facile per ristoratori ed allergici

Un mercato potenziale di 15 milioni di consumatori solo in Italia: questi i numeri di allergici e intolleranti, un dato talmente significativo da spingere l'Unione Europea, dal 2011, a creare un regolamento che imponga a tutti i ristoratori di creare e aggiornare un registro relativo agli ingredienti allergenici contenuti nei piatti somministrati. Per favorire l'incontro delle due realtà coinvolte nel regolamento, ossia i ristoratori e i consumatori, nasce AllerGenIO, prima piattaforma digitale che identifica gli allergeni in oltre 18.000 ingredienti, tramite un algoritmo proprietario e un database validato scientificamente dal laboratorio di Scienze della Salute Umana dell'Università degli Studi di Firenze. Con AllerGenIO è possibile tutelare le persone allergiche e intolleranti, che potranno scegliere il ristorante certificato AllergenSafe più adatto alle loro esigenze. Il modello di business è basato sulla vendita di licenze a prezzi accessibili, a fronte di un servizio didattico e replicabile nei 28 stati membri, per un mercato complessivo di 2 milioni di attività.



#### Faravelli Distributor of the Year 2019



Importante riconoscimento per il team di Faravelli Nutra Division, premiato come "Distributor of the Year 2019" da Kappa Bioscience in occasione di Vitafoods 2019. "Sono commossa per questo premio - ha dichiarato Tiziana Ferrari, coordinatrice di Faravelli Nutra Division in Italia - perché siamo stati premiati per essere stato il team che più ha investito in promozione, con costanza e caparietà, in un mercato non sempre facilissimo. E sono molto soddisfatta che siano stati

## NutraIngredients US – 10 June

News Trends Health Resources Events Insights Search

CONTENT PROVIDED BY FARAVELLI THE BEST INGREDIENT

FOLLOW US

**PROMOTIONAL FEATURES**

This content is provided by FARAVELLI, The Best Ingredients for a better life. [Learn more](#)

### Three plants for a more holistic approach to lipid balance and well-being

10 Jun 2019 Last updated on 07 Jun 2019 at 10:05 GMT

Cholesterol is a fatty substance known as a lipid and is vital for the normal functioning of the body. While it can be found in some foods, it is mainly produced in the liver. Hence, the liver is the most important organ involved in lipid metabolism. Since it has a vital function, it is essential to preserve and improve liver health, and its functions.

Cholesterol is carried in your blood by lipoproteins, which exist in two main types:

- high-density lipoprotein (HDL). HDL is referred to as "good cholesterol" as this protein carries cholesterol away from the cells and back to the liver, where it is either broken down or passed out of the body as a waste product.
- low-density lipoprotein (LDL). Known as "bad cholesterol", LDL carries cholesterol to the cells that need it, but if there's too much cholesterol for the cells to use, it can build up in the artery walls, leading to disease of the arteries and - accordingly - to overstressed liver and an increased oxidative stress. Moreover, evidence strongly indicates that high cholesterol can increase the risk of narrowing of the arteries (atherosclerosis) and coronary heart diseases.

While most natural and synthetic ingredients already on the market only decrease cholesterol levels, Omeolipid by EPO acts differently, offering a more complete and holistic approach to lipid balance and well-being.

Omeolipid is the synergic combination of three plants: artichoke, calhau and fenugreek, which make it unique compared to other ingredients. It has anticholesterolemic, hypolipidemic and chologogue properties, standardized to contain  $\geq 3\%$  chlorogenic acid.

Artichoke (*Cynara scolymus* L.) is a Mediterranean plant; its cultivation in Europe dates to ancient Greece and Rome. Its active substances (caffeoylquinic acid sesquiterpene lactones) are concentrated in the leaf, acting as digestive, chologogue, hepatoprotective and depurative.

Calhau (*Cyclanthera pedata* (L.) Schrad.) is a traditional plant from South America; the fruit contains flavonoids and in Peru its use is documented since 3700 hypotensive, antidiabetic, anti-inflammatory and hypcholesterolemic.

Fenugreek (*Trigonella foenum-graecum* L.) is a milestone of the Ayurvedic medicine, alleviating kapha and vata. The seeds contain saponins, coumarins, flavoalkaloids. They have hypocholesterolemic, diuretic, diaphoretic, carminative, hypoglycemic, demulcent properties and they are traditionally used to treat of diabetes.

#### Action

Omeolipid promotes strong hepatoprotective and antioxidant effects, as well as depurative effect (artichoke and calhau). It also promotes bile production for cholesterol clearance: fenugreek decreases gut absorption of cholesterol and therefore its uptake.

Omeolipid is also able to counteract adverse effects commonly associated with obesity and high levels of cholesterol:

- altered carbohydrate metabolism: calhau and fenugreek improve glycemic level control, as they are hypoglycemic agents;
- kidney dysfunction (calhau improves diuresis);
- hypertension (calhau helps regulating blood pressure).



Figure 2 anti-cholesterolemic and chologogue activity of Omeolipid

The anticholesterolemic and chologogue activities of Omeolipid were evaluated on human in vitro liver model (HEPG2 cell line). Total cholesterol is made of two fractions: esterified for cholesterol transport in blood (HDL, LDL) and free or non-esterified for its elimination via bile.

The synergic combination of the three plants is what makes Omeolipid a unique product, more active than the single plants. Its properties are comparable or even better than red yeast rice with 5% monacolin K (RVR). The product of yeast (*Monascus purpureus*) grown on white rice, red yeast rice extract (RYRE) is a traditional Chinese medicine commonly known for being one of the top natural remedies for high cholesterol levels.

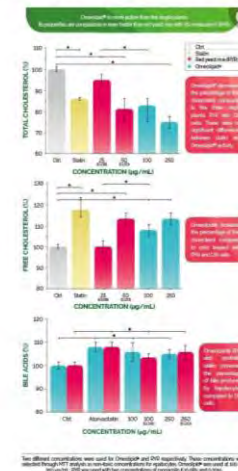


Figure 3 Omeolipid properties are comparable or even better than red yeast rice with 5% monacolin K (RVR)

#### Conclusion

Omeolipid is the synergic combination of three plants: artichoke, calhau and Fenugreek, which make it unique compared to other ingredients. It has anticholesterolemic, hypolipidemic and chologogue properties, standardized to contain  $\geq 3\%$  chlorogenic acid. Due to its outstanding features, Omeolipid can be used in food supplements for its anticholesterolemic and chologogue properties. Omeolipid by EPO srl is distributed within the North American market by Faravelli, Inc. the US branch of Faravelli, an Italian company and global distributor of ingredients and raw materials, founded in 1926.



KosmeticaNews.it – 31 May

**Kosmetica** **scuola di PROFUMERIA**

**“The Best ingredients campaign” di Faravelli riceve tre premi per la comunicazione B2B**

Il 20 maggio 2019

Belle soddisfazioni per #thebestingredientscampaign, la campagna di rebranding lanciata nel marzo 2018 da Faravelli.

Nella serata del 20 maggio alla Cerimonia di Premiazione Finale degli NC Awards 2019 tenutasi presso il Teatro Elfo Puccini a Milano la campagna ha ricevuto due premi:

- Secondo classificato per la categoria migliore campagna olistica BtoB
- Terzo classificato per la migliore campagna tradizionale B2B

La campagna era arrivata alla serata di premiazione finale dopo essere entrata tra i 37 finalisti selezionati su 189 progetti iscritti.

A questi due riconoscimenti se n'è aggiunto un terzo, non meno importante e apprezzato. Il 24 maggio, presso l'Auditorium dell'Università IULM, nell'ambito del **B2B Marketing Forum**, la campagna ha ricevuto il premio "Best in content strategy".

Il B2B Marketing Forum è un importante evento nazionale dedicato al Business-to-business, organizzato ogni anno da **Business International**, in collaborazione con **Citibis** and **AISM**, l'Associazione Italiana Sviluppo Marketing.

ARTICOLO PRECEDENTE  
Martina Linea Gelato presenta il "Gelatorio d'autore"

ARTICOLO SUCCESSIVO  
Bussini lancia Decor'ami la nuova gamma da decorazione

Gelato Artigianale – 30 May

**“The Best ingredients campaign” di Faravelli riceve tre premi per la comunicazione btob**

Il 20 Maggio 2019

Belle soddisfazioni per #thebestingredientscampaign, la campagna di rebranding lanciata nel marzo 2018 da Faravelli. Nella serata del 20 maggio alla Cerimonia di Premiazione Finale degli NC Awards 2019 tenutasi presso il Teatro Elfo Puccini a Milano la campagna ha ricevuto due premi:

- Secondo classificato per la categoria migliore campagna olistica BtoB
- Terzo classificato per la migliore campagna tradizionale B2B

La campagna era arrivata alla serata di premiazione finale dopo essere entrata tra i 37 finalisti selezionati su 189 progetti iscritti.

A questi due riconoscimenti se n'è aggiunto un terzo, non meno importante e apprezzato. Il 24 maggio, presso l'Auditorium dell'Università IULM, nell'ambito del **B2B Marketing Forum**, la campagna ha ricevuto il premio "Best in content strategy".

Il B2B Marketing Forum è un importante evento nazionale dedicato al Business-to-business, organizzato ogni anno da **Business International**, in collaborazione con **Citibis** and **AISM**, l'Associazione Italiana Sviluppo Marketing.

**“The Best ingredients campaign” di Faravelli riceve tre premi per la comunicazione btob**

Lanciata nel 2018, la campagna integrata business-to-business “The Best ingredients campaign” di Faravelli è stata premiata durante la cerimonia di premiazione finale degli #NCAwards2019 e al BtoB Marketing Forum

Milano, 30/05/2019 (informazione.it - comunicati stampa - editoria e media) Belle soddisfazioni per “The Best ingredients campaign”, la campagna di rebranding lanciata nel marzo 2018 da Faravelli.

Informazione.it – 30 May

Nella serata del 20 maggio alla Cerimonia di Premiazione Finale degli NC Awards 2019 tenutasi presso il Teatro Elfo Puccini a Milano la campagna ha ricevuto due premi:

- Secondo classificato per la categoria migliore campagna olistica BtoB



## Nutraceutical Business Rev – 30 May

YOUR AUTHENTIC  
TESTED FOR C  
INDIA ORIGIN

[Home](#)
[Ingredients](#)
[Research](#)
[Manufacturing](#)
[Packaging](#)
[Finance](#)
[Regulatory](#)

[Bones and Joints](#)
[Digestion](#)
[Cognitive](#)
[Cardiovascular](#)
[Sports](#)
[Directory](#)
[Events](#)

### Faravelli to exhibit the best ingredients for a tasty life at IFT19

30-May-2019

**INGREDIENTS**

A line of acidifiers, emulsifiers, preservatives, antimicrobials, humectants, sweeteners, hydrocolloids, fibers and sugar replacers, antioxidants and vitamins will be showcased

This year, Faravelli will be exhibiting at IFT19, which will run from 2-5 June in New Orleans.

Taking advantage of more than 90 years of International expertise – following the inception of the company in Italy in 1926 – Faravelli has served the North American market since 2014.

The US team of Faravelli Food Division has prepared a comprehensive list of the best ingredients for a tasty life, including a line of acidifiers, emulsifiers, preservatives, antimicrobials, humectants, sweeteners, hydrocolloids, fibers and sugar replacers, antioxidants and vitamins to meet food operators' expectations in terms of taste, yield, texture, appearance, consistency, safety, label, shelf-life.

To learn more about Faravelli and its product line for the food industry, meet the team in New Orleans at IFT19, booth 201.

**Featured Companies**

**Faravelli** ([more information website](#))

Sign up for your FREE email newsletter

## Food Dive - 28 May

SPONSORED

### IFT19: Faravelli to exhibit the best ingredients for a tasty life

Booth 201 | Meet Faravelli in New Orleans



PUBLISHED  
May 28, 2019

SPONSORED CONTENT BY **FARAVELLI**  
THE BEST INGREDIENT

Since its inception **Faravelli** has been involved in the professional **distribution of ingredients and raw materials** for an array of diverse industries. These range from traditional uses of age-old raw materials to the use of new products to provide cutting-edge innovative solutions to modern application challenges.

Our customers vary in size from small and medium enterprises to large multinationals belonging to the **food, pet food, nutraceutical, pharmaceutical, fine chemical, and cosmetics** industries.



## ADV express – 22 May



ADC Group- ADVexpress- e20express- ADVexpressTV- Award:

**UPDATE:** Connexia vince la gara per eventi corporate di Canon Italia e firma il Business Meeting

Home / ADVexpressTV / Partner / NC Awards 2019/7. Come si integrano media,...



Partner

**NC Awards 2019/7. Come si integrano media, creatività e tecnologia per ottenere una campagna di successo e quali i trend del settore. La parola a Basile (Isobar Communications), Di Tommaso (Giusto Faravelli) e Decursu (Relaction)**

In occasione della sessione plenaria della giuria del Premio di ADC Group, abbiamo intervistato i creativi che hanno presentato live le proprie campagne in concorso che ci hanno illustrato i trend della comunicazione sulla base delle richieste che le aziende fanno alle agenzie e, inoltre, hanno spiegato come si integrano oggi creatività, tecnologia e media per ottenere una campagna di successo. Ai microfoni di ADVexpress TV a Nicola Basile (Isobar Communications), Silvia Di Tommaso (Giusto Faravelli) e Massimo Decursu (Relaction).

La giuria degli NC Awards si è riunita in sessione plenaria il 13 maggio al Blue Note di Milano per decretare i vincitori della tredicesima edizione del Premio ideato e promosso da ADC Group, che verranno svelati il 20 maggio al Teatro Elfo Puccini di Milano.

## Annual della creatività – 16 May



**Faravelli**  
**Silvia Di Tommaso**  
PR & Corporate  
Communication  
Manager

La mia esperienza è nel B2B. Lavoro nella chimica da più di 10 anni. Ho imparato che anche in questo settore si può fare una comunicazione professionale, senza essere per forza legati a schemi e cliché, lasciando il segno.

Apprezzo chi sa parlare ai professionisti con un registro diverso, fatto di colore, immagini, parole che si scostino dal seminato.

Alla fine, le aziende sono costituite da persone, pronte in molti casi a farsi colpire da un modo diverso di raccontare un prodotto, che amano farsi emozionare e catturare.

Magari questo approccio potrà far storcere il naso perché non troppo 'serioso'. Per me rimane un approccio interessante. In questo modo anche un prodotto chimico può diventare incredibilmente affascinante.



Entrevista a Grupo Faravelli



**ENTREVISTA - Fernando Heredia**  
REGIONAL AREA SALES MANAGER DEL GRUPO FARAVELLI

Entrevista a Grupo Faravelli



**"INCORPORAMOS CONTINUAMENTE INGREDIENTES NUEVOS, BUSCANDO SIEMPRE LA CALIDAD Y LA DIFERENCIACIÓN"**  
Entre los más recientes se hallan los triglicéridos de cadena media derivados del coco y los extractos de granada y de cúrcuma

**Revista Alimentaria. ¿Cuál es la historia del Grupo Faravelli y su crecimiento internacional?**  
Fernando Heredia. El Grupo FARAVELLI fue fundado en Madrid (España) en el año 1926 por Gustavo Faravelli, padre del actual presidente, Alejandro Faravelli, y abuelo del CEO, Luca Bonati. Inicialmente, la empresa se dedicó a la distribución de productos para la industria farmacéutica. A partir de los años 60, se diversificó la actividad y se empezaron a comercializar ingredientes para la industria farmacéutica y posteriormente alimentaria. La expansión internacional empezó en el año 1978 con la fundación de FARAVELLI GmbH en Hamburgo (Alemania), epicentro de la distribución europea de materias químicas. En el 2005 se fundó la filial en la República Checa, en el 2008 la oficina de Shanghai (China) y en el 2012 se inició la actividad en España. Por último, en 2014 se estableció FARAVELLI Inc. en los EE.UU.

**R. A. ¿Qué sectores de la industria cubre el Grupo?**  
F. H. La actividad principal del grupo se centra en las industrias alimentaria y farmacéutica.

para ello dispone de una amplia gama de representados y de un profundo conocimiento de los proveedores de las diferentes materias primas. FARAVELLI también dispone de un laboratorio de Aplicaciones Alimentarias donde desarrolla Sistemas Funcionales que fabrica en su propia planta. La actividad se extiende a la distribución de ingredientes para los consumidores de la dieta, la cosmética, la nutrición animal y el sector industrial. El peso de cada sector varía en función de los mercados que se abordan.

**“Nuestro extracto de granada posee triple valoración en activos”**

**R. A. ¿Qué productos nuevos tiene Faravelli, y cuáles se pueden encontrar en España?**  
F. H. FARAVELLI incorpora continuamente productos nuevos. Un caso de sus actuales representados es el de la búsqueda de nuevos oportunidades. En España este año estamos promoviendo una nueva línea de triglicéridos de

Entrevista a Grupo Faravelli



*The Best ingredients for a tasty life*

cadena media (MCT) derivados del coco. También acabamos de lanzar el GERMOLAMATE, un extracto de granada con triple valoración en activos, de nuestra representación EPO. Y en breve empezamos a comercializar una nueva novedad con un extracto de cúrcuma, uno de los activos con más demanda en los últimos tiempos.

**R. A. ¿Hace poco mencionaba que uno de los objetivos del Grupo a corto plazo era crecer en España. ¿Lo está consiguiendo, de qué manera?**  
F. H. FARAVELLI está presente en España desde hace 7 años. El crecimiento ha sido continuo desde entonces. Partiendo de cero,

Entrevista a Grupo Faravelli

siendo ágiles en la respuesta a las solicitudes. La comunicación interdepartamental y entre los diferentes filiales del grupo genera una verdadera red de conocimiento compartido de información inmediata. Eso nos permite conocer experiencias e historias de éxito y localizar proveedores que pueden ofrecer soluciones de producto para diferentes mercados.

**R. A. ¿Qué está haciendo el Grupo Faravelli para garantizar la calidad de las materias primas?**  
F. H. Por cuanto la actividad principal de FARAVELLI es la distribución de ingredientes, disponemos de un rubro departamento de Aseguramiento de la Calidad. Desde el mismo se garantiza que todos los productos que comercializamos cumplen con la normativa vigente en cada región en la que estamos presentes. Por otro lado se controla documentalmente y mediante análisis en laboratorios externos la calidad de los productos que importamos. Finalmente, también nos dedicamos a auditar, muy propiamente por

indicación de nuestros clientes, las fabricas de nuestros principales proveedores o bien de aquellas materias primas que resultan críticas. Estamos certificados ISO 9001, HACCP y GMP+, mientras que nuestra planta de producción de aceites dispone de certificaciones ISO y BRC.

**“Llevamos siete años en España, con crecimiento continuado”**

**R. A. ¿En cuanto a las tendencias de los consumidores, “Gluten Free”, “vegano”, lo rural... ¿Qué está haciendo el grupo para satisfacerlos?**  
F. H. Cuando catalogo de productos orgánicos de una amplia variedad de ingredientes que pueden ser utilizados en las dietas con restricciones. Cabe destacar la labor llevada a cabo en el Laboratorio de Aplicaciones, donde se desarrollan Sistemas Funcionales con los



Entrevista a Grupo Faravelli



cuales mejoramos la textura de los alimentos. La palatabilidad es fundamental para el éxito de los alimentos, con los desarrollos de FARAVELLI se consiguen productos más atractivos y apetitivos.

**R. A. ¿Hay nuevas tendencias que cubrir?**  
F. H. El empoderamiento de la población es una realidad en todas las sociedades. Hay que seguir investigando en las necesidades de los consumidores de más de 70 años, tanto desde el punto de vista nutricional como de textura. FARAVELLI ofrece ingredientes innovadores que ayudan a mejorar la calidad de vida en consumidores senior.

**R. A. En cuanto a las últimas novedades legislativas, ¿qué normativas recientes destacaría que afectan al sector de los ingredientes?**  
F. H. Entre las normativas de los últimos 6 meses en relación a los ingredientes alimentarios no tenemos la impresión de que haya habido

grandes atracciones para el sector. Quizás es destacar que las medidas adoptadas con anterioridad han permitido la autorización para la comercialización de numerosos Novel Food, pero al parecer la metodología es más sencilla, lo cual se refleja en la aprobación continua de nuevos ingredientes en los últimos meses.

**“Con nuestros desarrollos se consiguen productos más atractivos y apetitivos”**

**R. A. ¿Habría falta algún cambio a nivel legislativo para que el mercado fuera más competitivo?**  
F. H. Centrémonos en el mercado alimentario entendiendo que es competitivo por sí. Las empresas productoras reciben la presión de los distribuidores, de los exportadores y de los consumidores para ofrecer productos a precios bajos. La legislación crea el marco en el cual todos los actores debemos jugar, garantizando

Entrevista a Grupo Faravelli

la seguridad alimentaria. Sin duda en algún subsector determinados cambios legislativos mejorarán la competitividad, pero habrá que estudiar caso por caso. A título de ejemplo, los últimos recientes liberalizaciones del sector lácteo y del aceite han tenido efecto sobre los productores pero habría que ver si ese efecto ha provocado una mejora de la competitividad y si su efecto se ha trasladado a los consumidores.

**“La cúrcuma es uno de los activos con más demanda en los últimos tiempos”**

**R. A. ¿Qué nuevos proyectos tiene Faravelli para el futuro?**  
F. H. La voluntad de crecimiento sostenido impulsa la expansión de FARAVELLI en nuevos mercados. Ante la oportunidad que nos ofrece el mercado español, FARAVELLI quiere incrementar sus recursos humanos para profundizar en el conocimiento del mercado.



**R. A. Cada vez hay mayor preocupación por el medio ambiente. ¿Faravelli está llevando a cabo alguna solución sostenible o está pensando en llevarla a cabo?**  
F. H. La Responsabilidad Social y el Código Ético empresarial de FARAVELLI promueven la sostenibilidad y el respeto por las políticas medioambientales. Además, FARAVELLI está certificado RSPO.



## Revista Alimentaria - May



## FoodExecutive – 13 May

PUBBLICATO IN FARAVELLI CORNER LUNEDÌ, 13 MAGGIO 2019 07:07

### Faravelli è il Distributor of the Year 2019 di Kappa Bioscience



Bel riconoscimento per il team di Faravelli Nutra Division, premiato come "Distributor of the Year 2019" da Kappa Bioscience in occasione di Vitafoods 2019. "Sono davvero commossa per questo premio ...

[LEGGI TUTTO...](#)

## TKS – 15 May

NEWS FROM COMPANIES - 05/15/2019

### FARAVELLI GETS THE "DISTRIBUTOR OF THE YEAR 2019" AWARD FROM KAPPA BIOSCIENCE

HAPC TODAY

Tags: Faravelli, Kappa Bioscience, Vitafoods 2019

Faravelli has been awarded "Distributor of the Year 2019" by Kappa Bioscience during Vitafoods 2019.

"I am really happy for this award," said Tiziana Ferrari, Coordinator of Faravelli Nutra Division in Italy. "For me and my team is an important recognition of our efforts and the value of our work."

The collaboration between Faravelli and Kappa Bioscience started in 2015. Kappa Bioscience specializes in the production of vitamin K2 menaquinone-7 through a patented and renowned synthetic process.

MK-7 is the most active and bioavailable form of K2, a vitamin that promotes correct bone calcification and at the same time reduces the formation of calcium "plaques" in the arteries with the risk of blocking them. Vitamin K2, therefore, protects the cardiovascular system while helping to prevent osteoporosis.

For info: [dietetico@faravelli.it](mailto:dietetico@faravelli.it)

[www.faravelli.it](http://www.faravelli.it)



SUBSCRIBE

## Nutraceutical Business Rev – 13 May

Vitafoods Europe  
the global nutraceutical event

12-14 MAY 2020  
PALEXPO, GENEVA, SWITZERLAND  
REGISTER NOW

Home Ingredients Research Manufacturing Packaging Finance Regulatory  
Bones and Joints Digestion Cognitive Cardiovascular Sports Directory Events

### Distributor of the year goes to Faravelli

7-May-2019

MANUFACTURING

Awarded by Kappa Bioscience for the company's work on vitamin K2 menaquinone-7

Faravelli has been awarded "Distributor of the Year 2019" by Kappa Bioscience during Vitafoods 2019.

"I am really happy for this award," said Tiziana Ferrari, Coordinator of Faravelli Nutra Division in Italy. "For me and my team is an important recognition of our efforts and the value of our work"

The collaboration between Faravelli and Kappa Bioscience started in 2015. Kappa Bioscience specialises in the production of vitamin K2 menaquinone-7 through a patented and renowned synthetic process.

MK-7 is the most active and bioavailable form of K2, a vitamin that promotes correct bone calcification and at the same time reduces the formation of calcium "plaques" in the arteries with the risk of blocking them. Vitamin K2, therefore, protects the cardiovascular system while helping to prevent osteoporosis.

Sign up for your FREE email newsletter

**Featured Companies**

**Faravelli** ([more information website](#))

LINKEDIN / FACEBOOK / TWITTER / INSTAGRAM / YOUTUBE

### The Best ingredients for a better life

#FaravelliNutraDivision

EXCIPIENTS / MINERALS SALTS / YEASTS / ANTIOXIDANTS / AMINOACIDS / SUGARS AND DERIVATES / VITAMINS / PROTEINS / FIBERS / FATTY ACIDS / SWEETENERS / WEIGHT CONTROL AGENTS / CHOLESTEROL CONTROL AGENTS / IMMUNE SYSTEM BOOSTERS / ARTICULAR PROTECTION AGENTS / NATURAL CAROTENOIDS

**FARAVELLI**  
THE BEST INGREDIENT

WWW.FARAVELLIGROUP.COM

#### Company insight

## The best ingredients for a better life

Tiziana Ferrari is the coordinator of **Faravelli Nutra Division's** Italian team, and has been working with the company for several years, managing a team of sales and technical support managers. She talks about Faravelli's product list and some major trends in the nutraceutical industry at the Italian and global level.

#### When was the Italian team of Faravelli Nutra Division formed and what is the scope of the division?

**Tiziana Ferrari:** Faravelli Nutra Division is one of the youngest departments at Faravelli, a company that was founded in 1926 in Milan. The Nutra Division was created almost 10 years ago and, in a decade, it was able to grow and become very active and well positioned in the market. I coordinate a team of valuable professionals that are able to support customers at a commercial and technological point of view.

The division offers food supplements and functional food producers a large portfolio of ingredients coming from international suppliers. The range includes excipients, minerals, yeasts, antioxidants, amino acids, sugars and derivatives, vitamins, proteins, fibres, fatty acids, sweeteners, herbal extracts, weight control agents, cholesterol control actives, immune system boosters and natural carotenoids.

*"A longer life brings new opportunities; however, it all depends on a crucial factor – health and wellness – with bone health being one of the key elements."*

#### Personalised nutrition seems to be a major current industry trend. What is your opinion on its importance?

I do agree that the personalisation of nutrition has been indeed a very important trend lately. We have seen that food supplements and functional foods launched in the marketplace are increasingly meant to offer the highest nutritional profile and solutions for very specific concerns, such as bone health, cardiovascular health, healthy ageing and anti-inflammatory actions.

#### You mentioned healthy ageing. Why is ageing such a major concern for the society?

The global population is getting older and living longer, as we all well know, and Italy is currently ranked as the second-oldest country worldwide, with over 29.4% of the population being aged 60 or over.

On the other hand, it looks like Italian seniors are luckier than their counterparts in other countries. According to Niccolò Marchionni, professor of gerontology at the University of Florence, when speaking in Rome at the 2018 national congress of the Italian Society of Gerontology and Geriatrics, only over-75s should be considered 'elderly' in Italy, as Italian seniors remain active for longer than what the norm is elsewhere.

Since the population is getting older and living longer, it is very important that people keep feeling good and healthy. A longer life brings new opportunities; however, it all depends on a crucial factor – health and wellness – with bone health being one of the key elements.

As distributors, we are constantly monitoring the global scenario with the aim of anticipating markets' and customers' needs. In Faravelli, we have worked on senior nutrition for a while, focusing our attention on ingredients and combinations of ingredients for targeted and focused needs. Therefore, our range is constantly adding products aimed to address health issues for ageing populations, such as menopause, prostate inflammation, osteopenia and cardiovascular diseases.

#### What ingredients for ageing men and women feature in your portfolio?

Among the products in our portfolio, I would first state Vitamin K2. It supports bone health, heart health and helps in dealing with menopause effects. K2VITAL vitamin is a vitamin K2 product produced by our partner Kappa Bioscience.

Another very interesting ingredient that is specific for male food supplements comes from *Ajuga reptans*, which is particularly well known for its antibacterial, antineoplastic, astringent, diuretic and antineoplastic properties. The most important active ingredient extracted is the phenylpropanoid tepulioside, which has proved to be very helpful in cases of prostate inflammation and benign prostatic hyperplasia (BPH). The commercial name for the *Ajuga reptans* extract is TEUPOL by ABRResearch, an Italian biotech company, which developed a biotech platform to produce tepulioside from suspension cell culture. TEUPOL 10P and TEUPOL 25P are the ABR commercial names of the active ingredient tepulioside, titrated at 10% and 25% respectively, and are novel food-authorised ingredients.

I would also highlight ACTEOS 10P from ABRResearch. It is the commercial name of the active ingredient verbascoside, titrated at 10%, and extracted and purified from *Lippia citriodora* suspension cell culture. It has proved to have various biological properties, including anti-inflammatory activity and very good effects in the reduction of symptoms in chronic pathologies and conditions affecting the nervous system, while also supporting cognitive health. ●

**For further information**  
on faravelli.it/nutra

37

**FARAVELLI**  
THE BEST INGREDIENT

44



### Giusto Faravelli SpA: Chia, fonte preziosa di Omega 3

Mag 8, 2019



I prodotti Benexia, azienda cilena nota per la produzione e lavorazione dei semi di chia, sono distribuiti in Italia da Giusto Faravelli SpA



I semi di chia (Salvia hispanica) sono una fonte eccellente di acidi grassi (in particolare Omega-3), fibre, proteine, minerali e antiossidanti.

Benexia è un'azienda cilena riconosciuta a livello mondiale per la produzione e lavorazione dei semi di chia come ingrediente per l'industria alimentare e nutraceutica. La gamma di Benexia comprende diverse specialità, tra cui l'olio di chia (Xia Oil) e le polveri (Xia Powder).



L'olio di chia concentra i nutrienti più preziosi del seme di questa pianta: i suoi ALA Omega-3 e i suoi antiossidanti. Proprio per questo oltre il 60% dell'olio è costituito da ALA Omega-3.

Benexia® utilizza una tecnologia di estrazione dell'olio a freddo detta "soft": grazie ad un sistema di filtraggio che non prevede l'impiego di solventi o diluenti chimici, conserva tutte le sostanze liposolubili e bioattive (antiossidanti, tocoferoli, fitosteroli) naturalmente presenti nel seme.

Questo processo di estrazione naturale preserva al 100% la qualità del prodotto e mantiene più basso livello di acidità e l'indice di perossido, migliorando, quindi, la shelf-life dell'olio stesso.

### Entrevista - Fernando Heredia, Responsable de Ventas de Grupo Faravelli



Fernando Heredia, responsable de Ventas de Grupo Faravelli



Fuente: Revista Alimentaria | 06/05/2019

Fernando Heredia es licenciado en Veterinaria por la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB) y con un MBA en Empresas Agroalimentarias, ocupa desde 2012 el cargo de Responsable de Ventas para el Área Ibérica en Grupo Faravelli. Anteriormente, ha desarrollado su carrera en varias compañías de los sectores agroalimentario, farmacéutico y químico.

El Responsable de ventas ha concedido una entrevista a Revista Alimentaria para dar a conocer el éxito del Grupo Faravelli y la innovación que realiza.

Puedes leer la [entrevista completa](#) en este enlace.

Comenzando por la historia del Grupo Faravelli, Fernando Heredia ha explicado qué sectores de la Industria cubre el grupo, entre ellos, la industria alimentaria y farmacéutica; y además ha dado a conocer en qué áreas destaca el grupo italiano.

"Nuestro extracto de granada posee triple valoración en activos, somos un grupo especializado en la distribución de ingredientes para las industrias farmacéutica y alimentaria; además disponemos de un laboratorio de Aplicaciones Alimentarias donde desarrollamos Sistemas Funcionales que fabricamos en nuestra propia planta".

El Responsable de Ventas también ha destacado la estrategia de expansión de la compañía, que incluye a nuestro país: "Llevamos siete años en España, con crecimiento continuado", ha mencionado.

Además, ha dedicado parte de la entrevista a dar a conocer cuáles son las tendencias de mercado que se consolidan y las nuevas demandas que están apareciendo. Además, ha dado a conocer por qué han conseguido tanto éxito los productos del grupo Faravelli: "Con nuestros desarrollos se consiguen productos más atractivos y apetitosos".



LLEVAMOS SU CARGA A CUALQUIER PARTE DEL MUNDO



LO + LEÍDO >

15 arrestados por fraude con carne de caballo no apta para consumo humano

Los beneficios cardiovasculares de las nueces podrían comenzar en el intestino

El 30% de los hogares destinan 3 de cada 5 euros de su compra a productos frescos

Omega 7, el menos conocido de los Omega

NUTRI-SCORE: El etiquetado que facilita los hábitos saludables al consumidor

Tweets por @RevistaAlimenta



ULTIMOS VIDEOS >

## Petfood & Animal Feed Technology – April



### I migliori ingredienti per i nostri migliori amici

Faravelli propone un'offerta completa ad hoc per la nutrizione animale, sia pet food che feed, prodotti sicuri e di qualità, nel pieno rispetto dei requisiti previsti dalla legislazione italiana ed europea

I dati del rapporto 2018 di Assalco - Zoomark (2018) parlano chiaro: gli italiani sono un popolo "pet-friendly", secondo una ricerca internazionale, infatti, il 67% del ricavo nazionale viene con almeno un pet, fonte di amore incondizionato.

Gli animali sono ormai considerati membri effettivi della famiglia e i proprietari sono sempre più attenti al benessere a tutto tondo dei propri amici animali, riconoscendo la necessità di fornire loro cure adeguate, a cominciare ovviamente da una dieta sana e nutriente: le famiglie pongono molta attenzione a quello che mettono nella ciotola

### The best ingredients for our best friends



*The Best ingredients for our best friends*

According to the 2018 edition of the Assalco-Zoomark survey, Italians are a "pet-friendly" people, with 67% of the population living with at least one pet, a source of unconditional love.

Animals are now considered effective family members and owners are increasingly sensitive to the well-being of their best friends, recognizing the need to provide them with adequate care, starting obviously from a healthy and nutritious diet. Families pay a lot of attention to what they put in the bowl of their pet and believe it is important to choose for them the best foods available on the market. In fact, the health and well-being of the animal is the result above all of a healthy and balanced diet.

Industrial food is a rewarding choice, recommended by most veterinarians (65%), because it is of excellent quality, balanced and complete. The Assalco-Zoomark 2018 report confirms that pet food produced and distributed in Italy is safe

del loro pet e ritengono che sia importante scegliere per loro i migliori alimenti disponibili sul mercato. In effetti, la salute e il benessere degli animali, siano essi da compagnia o da reddito, è il risultato innanzitutto di un'alimentazione sana ed equilibrata.

L'alimentazione industriale risulta essere una scelta premiata, consigliata dalla maggioranza dei veterinari (65%), perché ritenuta di ottima qualità, bilanciata e completa. Il rapporto Assalco - Zoomark 2018 conferma che pet food prodotto e distribuito in Italia è sicuro e garantito, prodotto solo con materie prime sane e tracciabili.

I dati indicano una crescita molto interessante del settore: nel 2017, il mercato dei prodotti per l'alimentazione dei cani e gatti in Italia ha sviluppato un giro d'affari di 2.051 milioni di euro per un totale di 573.940 tonnellate commercializzate. Il fatturato è cresciuto del 3,8% rispetto all'anno precedente e i volumi del 2,4%.

Sempre attenta alle esigenze e ai trend di mercato, Faravelli ha messo a punto un'offerta ad hoc per la nutrizione animale, sia pet food che feed.

Parte integrante di Faravelli Food Division, Faravelli Animal Nutrition presenta infatti una proposta completa e qualificata di additivi e ingredienti specifici per la nutrizione animale: prodotti sicuri e di qualità, nel pieno rispetto dei requisiti previsti dalla legislazione italiana ed europea.

La gamma si rivolge agli operatori del settore, produttori di premix, mangimi e petfood, alla ricerca "dei migliori ingredienti per i nostri migliori amici".

La gamma proposta da Faravelli Animal Nutrition è costituita da un'ampia varietà di ingredienti di altissima qualità e ad alto valore nutrizionale, per apportare diversi e numerosi benefici all'organismo dei nostri migliori amici.

La lista comprende aminoacidi, vitamine (B1, B5, B6, B12, vitamina C e vitamina E), fibre e oligoelementi, regolatori di pH, antipruriticanti, appetizzanti, antiossidanti, conservanti, precursori degli zuccheri, addensanti, agglomeranti.

Per maggiori informazioni: Faravelli Animal Nutrition Division, food@faravelli.it

and guaranteed, produced only with healthy and traceable raw materials.

Data suggest a very interesting growth in the sector: in 2017, the Italian market for products for dogs and cats developed a turnover of 2.051 million euros for a total of 573,940 tons marketed. Turnover grew by 3.8% compared to the previous year and volumes by 2.4%.

Always attentive to market needs and trends, Faravelli has developed an ad hoc offer for animal nutrition, both pet food and feed.

An integral part of Faravelli Food Division, Faravelli Animal Nutrition offers a complete and qualified proposal of additives and specific ingredients for animal nutrition: safe and quality products, in full compliance with the requirements of Italian and European legislation.

The range is aimed at operators in the sector, producers of premixes, feed and pet food, looking for "the best ingredients for our best friends".

The range proposed by Faravelli Animal Nutrition is made up of a wide variety of high quality and high nutritional value ingredients, to bring different and numerous benefits to the body of our best friends.

The list includes: amino acids, vitamins (B1, B5, B6, B12, vitamin C and vitamin E), fibers and trace elements, pH regulators, anti-itching agents, appetizers, antioxidants, preservatives, sugar precursors, thickeners, binders.

For more info: Faravelli Animal Nutrition Division, food@faravelli.it

LINKEDIN / FACEBOOK / TWITTER / INSTAGRAM / YOUTUBE



## The Best ingredients for our best friends

#FaravelliAnimalNutritionDivision

AMINOACIDI / VITAMINE / FIBRE E OLIGOELEMENTI / REGOLATORI DI PH / ANTIPRURITICANTI / APPETIZZANTI / ANTIOSSIDANTI /  
CONSERVANTI / PRECURSORI DEGLI ZUCCHERI / ADDENSANTI / AGGLOMERANTI

**FARAVELLI**  
THE BEST INGREDIENT

VIA MEDARDO ROSSO, 8 - 20159 MILANO - WWW.FARAVELLI.IT - FOOD@FARAVELLI.IT



Free & Analysis on Supplements, Health and Nutrition - North America (US edition) - APAC edition - LATAM edition

FREE NEWSLETTER  Your e-mail address

News Trends Health Resources Events Insights Search

CONTENT PROVIDED BY FARAVELLI THE BEST INGREDIENTS FOR A BETTER LIFE

FOLLOW US

**PROMOTIONAL FEATURES**  
This content is provided by FARAVELLI, The Best Ingredients for a better life. [Learn more](#)

## Noomato, a cognitive nootropic

20-Apr-2019 Last updated on: 15-Apr-2019 at 15:02 GMT

Noomato is a nootropic extract from a special non-GM cultivar of the common tomato plant (*Solanum lycopersicum*). It improves cognitive function in stressful conditions.

*Solanum lycopersicum* is the scientific name of a very popular juicy and nutritious fruit, commonly eaten as a vegetable and consumed worldwide: tomato. The vegetable is native to Central America and was cultivated by the Aztecs centuries before the Spanish explorers introduced it to rest of the world. Botanically, tomato belongs to Solanaceae or nightshade family, which also includes chili peppers, potato, eggplant.

It is a rich source of diverse bioactive nutrients like folate, vitamin C, and potassium, to name but a few. It is also rich in carotenoids, a source of antioxidant activity. Tomatoes also contain several other components that are beneficial to health, including vitamin A and vitamin E, trace elements, flavonoids, phytonutrients, and several water-soluble vitamins. A tomato is a nutrient-dense superfood that offers benefits to a range of bodily systems. Its nutritional content supports healthy skin, weight loss, heart health and cognition.

### Results

Subjects showed a marked improvement in abstract cognitive abilities (better visual detection, better detection speed, precision) when treated with Noomato. The detection scores (Figure 1) suggest that the extract could be beneficial both before and towards the end of the exercise trial.

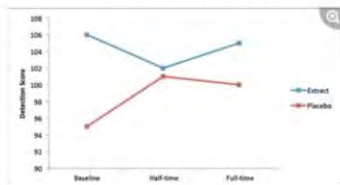
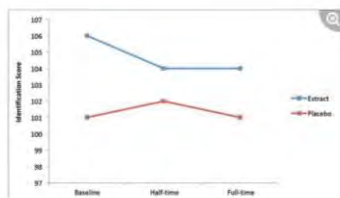


Figure 1: Hit/miss detection score between tomato extract and placebo groups at baseline, half-time and full-time throughout a 40-minute highly-matched game play simulation protocol

Seventy-eight percent of the scores indicated improved detection level prior to the trial, whilst 75% of the scores demonstrated improvements at the end of the trial.

Although improvements were negligible at half-time, these data do suggest that Noomato is having a positive impact on detection at the start and end of the exercise trial. Interestingly,

the improved pre-exercise scores suggest that this enhancement may be independent of the fatigue that was induced by the trial.



Noomato is a nootropic ingredient extracted by a special non-GM cultivar of tomato, a common plant of known safety. Noomato is a brand of Naturalea, a Swiss company with the mission to bring science to the market, with application in nutraceutical, veterinary and cosmetics industries. To achieve its mission, the company is continuously investing in high-tech start-up companies and develops its own products and solutions. The company believes in and develops products which are backed by valid scientific data: to achieve proven data, it has established a cooperation network with leading universities and prestigious development centers, like for instance the Nottingham University which was involved in the development of Noomato.

Tomato fruit has long been recognized as a source of beneficial dietary metabolites. Several studies conducted using tomato fruit extract as a component ingredient have shown enhancing effects in human trials.

Noomato is a pure fruit extract that has proved to be linked to cognitive enhancement in laboratory *in vitro* and clinical trials. According to several studies, consumption of Noomato tomato extract containing a bioavailable and dietary source of a key glycolipid is beneficial to enhancing and maintaining healthy cognitive function.

Specific short-term benefits for applications such as sport likely include clarity of thought and cognitive performance under heightened levels of anxiety or stress. Benefits for healthy cognitive aging, mild cognitive impairment and the maintenance of the central nervous system are also hypothesized due to the mechanism of action.

The hypothesis for the benefits of this molecule for healthy and/or improved human cognitive function e.g. clarity of thought, is based on a combinational approach to correcting or moderating the synthesis of the proteins that promote synaptic connections. The mechanism of action is supported by the base cognitive promoting benefits of Noomato.

The fear response has evolved to be a protective reaction to a life-threatening situation. Stress inducing situations or extreme physical activity are linked to survival instincts such as predator avoidance. The up-regulation of a specific neurotransmission molecule is the key hypothesis behind Noomato extract: finding the correct botanical extract to improve the cognitive ability is the results of years of our specific R&D programs.

### Mechanism of action

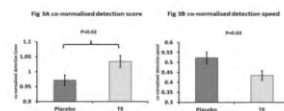
Naturalea collaborated with a research team at Nottingham University to identify neurexin, the protein involved in the fear/anxiety response. The stable up-regulation of neurexin is linked to the maintenance survival at the expense of more abstract cognitive processing. Stressful situations or extreme physical activity reduce some of the abstract cognitive abilities.

Noomato selectively modulates the activity of a component of the protein synthesis pathway (eukaryotic initiation factor-4A (eIF4A), resulting in the correct manufacture of proteins. Enhanced levels of protein synthesis activity due to eIF4A have been linked to several negative conditions including the impairment of cognitive performance, while dampening eIF4A activity has been proposed to be of substantial benefits to both health and healthy aging.

### Clinical trials

A full double-blind, randomized control clinical trial was completed with the aim to examine the effects of Noomato on cognitive function at rest and during exercise induced fatigue in recreational team-sport athletes. The trial involved 17 participants who were randomly assigned to either a placebo or intervention group (Noomato extract). Participants ingested a 3g dosage of either the supplement or the placebo, with water 60 minutes prior to the beginning of the test. The dosage was in line with EFSA daily dosage recommendations.

After applying a full statistical analysis, the data have been shown to have both statistical significance (see below Figure 3A, 3B) and a striking positive trend.



Furthermore, in both the identification and detection tests, placebo scores demonstrated a trend to worsen between half-time and full-time, whilst for the Noomato group scores either plateaued (identification) or improved (detection), suggesting that the Noomato may be helping to enhance cognitive function as fatigue increased.

### Conclusion

Many of the observed changes and trends suggest that there may well be cognitive benefits from Noomato consumption. Noomato may improve cognitive function before exercise, and hence be independent of fatigue, and these improvements are subsequently sustained under conditions of fatigue. The trend in most of the tested subjects is particularly encouraging and suggests that Noomato may have a positive impact on the cognitive performance of many of the subjects involved in the study. It was particularly encouraging to note that Noomato scores for both identification and detection were either sustained or enhanced between half-time and full-time, whereas placebo score deteriorated during the corresponding period.

### Applications

Noomato can find application in a variety of markets:

- Sports professional athletes and amateurs. Athletes suffer from "brain fog" conditions

Noomato might have a positive impact in clarity of mind, precision of movement and reduction

in mental stress

- E-sports and F-games. E-sports are increasing in popularity and widely

accepted as a new form of sport. E-sports athletes suffer from the same cognitive issues of all

professional sportsmen and women. Noomato can help keeping the mind clear, extending precision of thought in the long hours needed to complete a tournament.

- Personnel serving either as civilians (e.g. FD, A&D) or as military

often work for many hours under the most stressful conditions and need maximum clarity

of thought and perfect mind-mission coordination at the end of their shift.

- Students and seniors are mostly interested in safe and "non-pharma" solutions that could help them keeping their mind precise and focused.

### Patent protection

This innovative botanical product, Noomato, is obtained from the extraction of a common

vegetable, tomato, *Solanum lycopersicum* L. The extract is allowed for food or dietary preparations with the possible claim of antioxidants. There are no limits to its use.

A world patent has been applied to protect the invention and the applications of Noomato.

Naturalea SA, Switzerland, is the exclusive right holder of the patent.

Naturalea develops and controls all the supply chain, from the special seeds to the fermentation, extraction and lyophilization process that yields the finished powder product.

Companies in North America can now source Naturalea's Noomato from Faravelli Inc., the US subsidiary of Faravelli. Faravelli began operating in its native Italy in 1926,

before going on to establish a presence in North America in 2014.  
Copyright © 2019 Faravelli. The Best Ingredients for a better life. All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or by any information storage and retrieval system, without permission in writing from Faravelli Inc.

NutraIngredients US – 15 April

TuttoGelato.it – 5 April

Gelati, dessert al cucchiaio, topping e coulis: Genu Explorer le pectine ad alto tasso di versatilità

[Commenta per primo!](#)



La linea Genu Explorer, distribuita in Italia da Giusto Faravelli, si arricchisce di nuove pectine ad alta versatilità

Leader nel settore dei gelificanti, CP Kelco arricchisce la gamma **Genu Explorer** mettendo a punto alcune **nuove pectine** in grado di portare innovazione sia nelle preparazioni di frutta che nel settore dei dessert base latte. Le pectine della gamma sono estratte dalla buccia di agrumi mediante un processo che non prevede riscaldamento e acidificazione, ma tramite l'impiego di enzimi. Il che comporta una minore degradazione della pectina stessa: il peso molecolare è maggiore con ripercussioni positive sulle proprietà stesse della pectina in fase di utilizzo ed in particolare:

- controllo eccellente della sineresi
- maggiore cremosità e capacità di formare gel anche a brix ridotti
- spalmabilità
- distribuzione omogenea dei pezzi di frutta
- flessibilità nel caso di eventuali variazioni di ricetta e processo
- facilmente adattabili a ricette esistenti

La gamma include sia pectine a basso metossile convenzionali che pectine ammidiche.

Solitamente per **creme, budini e dessert** si usano carragenine, ma oggi si possono realizzare nuove strutture utilizzando proprio queste pectine. **Genu explorer ND-200**, pectina LM convenzionale va combinata all'amido per **dessert alla vaniglia e al cioccolato**, ottenendo strutture gelificate, corpose, opache e cucchiabili. Riducendo il dosaggio dell'amido, si hanno cremosità differenti. Con solo pectina, si ha invece una struttura simile a quella della panna cotta e un prodotto ben gelificato, lucido, più frammentabile al taglio.

**Genu explorer 30-CS** o **Genu explorer 45-CS** consentono di realizzare un **coulis di lamponi a bassi brix** (30% di zucchero) senza rinunciare ad una struttura cremosa, facilmente dosabile e dal gusto intenso che non sviluppi sineresi.

Per la formulazione di **topping tradizionali con gradi brix >55**, sono invece disponibili le **Genu Explorer 55-CS e 65-CS** (convenzionali) e **Genu Explorer 145-AS e 155-AS** (ammidiche), molto flessibili in fase di produzione e versatili: un solo tipo di pectina permette di produrre un'intera serie di marmellate in gusti di frutta diversi, bilanciando la quantità di calcio aggiunto e la temperatura di riempimento. I prodotti CP Kelco sono distribuiti in Italia da **Giusto Faravelli**, [food@faravelli.it](mailto:food@faravelli.it)

[www.faravelli.it/food](http://www.faravelli.it/food)





## Alimenti Funzionali – 8 April

Lunedì, 08 Aprile 2019 - 15:17

### K2VITAL® DELTA

Commenta per primo!



**Vitamina K2 di origine sintetica microincapsulata a base di puro MK-7**

Soprattutto nelle donne **dopo i 50 anni e con l'arrivo della menopausa** può essere utile ricorrere ad un **integratore di MK-7**, la forma più attiva e biodisponibile di K2, vitamina che favorisce la corretta calcificazione ossea e che allo stesso tempo riduce la formazione di "placche" di calcio nelle arterie con il rischio di ostruirle.

La vitamina K2, quindi, **protegge il sistema cardiovascolare** mentre aiuta a prevenire l'osteoporosi.

**K2 VITAL® DELTA** - vitamina microincapsulata K2 MK-7 di origine sintetica di **Kappa Bioscience** - è prodotta attraverso un processo brevettato che, rispetto al comune processo fermentativo, garantisce maggiore stabilità e purezza, e grazie al quale si ottiene **menachinone 7- trans puro**, l'unica stereoisomeria che assicura la corretta interazione con i recettori a livello della membrana cellulare, **garantendo l'effetto biologico desiderato**.

**K2 VITAL® DELTA** è un beadlet spray-dried che trattiene pochissima aria, rivestito da un doppio strato di coating disperdibile in acqua.

Grazie alla maggiore stabilità, i prodotti formulati con **K2 VITALDELTA®**, calcio, magnesio e multivitaminici avranno una **shelf-life più prolungata**.

Compresse, capsule, soft gel, bustine, multivitaminici, integratori specifici per le ossa e l'apparato cardiocircolatorio, alimenti e bevande potranno riportare in etichetta i claim: *"Contribuisce a mantenere il normale stato di salute delle ossa"* e *"Contribuisce ad una normale coagulazione del sangue"*.

**K2 VITAL® DELTA** di Kappa Bioscience è distribuito in Italia da [Faravelli Nutra Division](#)

Letto 3035 volte

Twitter Mi piace 0

## NCF - April

**PER L'INDUSTRIA**

a cura di Serena Leali



### Nuovo lattosio setacciato in polvere

Inhalac 160 di Meggle, è il nuovo lattosio setacciato in polvere, idoneo per l'utilizzo in farmaci inalatori.

Prodotto attraverso un processo dedicato, Inhalac 160 è caratterizzato da una particle size di circa 110 µm, che si colloca in un range intermedio tra i prodotti fini, come Inhalac 120, e i super fini come Inhalac 230; la curva di distribuzione granulometrica presenta un contenuto di particelle fini (particle size minore di 15 µm), del 3%. Il processo produttivo consente un'eccellente controllo delle polveri e carica batterica controllata (basse endotossine). È disponibile nelle versioni α-mono e β-anidro.

Il prodotto viene sottoposto a retest dopo 24 mesi. Inhalac 160, come tutti i lattosi di grado pharma di Meggle, è distribuito in Italia da **Faravelli Pharma Division**.

## Tecnifood - April

### Faravelli luce sus capacidades funcionales

La División Nutra de **Faravelli** presentó en el encuentro una gama completa de ingredientes y soluciones especialmente dedicadas a los complementos de la dieta y los alimentos funcionales. "Profundizar en el mercado y dar a conocer la realidad de Faravelli, por el público objetivo", fue la finalidad con la que acudió al salón la compañía, según declaró Fernando Heredia, Area Sales Manager Spain de la firma, para lo que "mostramos nuestra gama de productos, muy completa y amplia, y nuestra capacidad de buscar nuevos ingredientes".

Entre sus innovaciones, "promovemos los extractos botánicos de nuestra representada **Epo**, que presentamos **Enotprost**, con extracto de *Epilobium angustifolium* L. con beneficios frente a la hiperplasia prostática benigna".

Asimismo, la compañía destacó la presentación de **Fibracep**®, "un ingrediente innovador obtenido de subproductos agrícolas y lanzado por la start-up española **Biomed**", señalan desde la compañía. Se trata de una nueva fórmula patentada basada en fibras extraídas de fuentes naturales, entre las que se encuentra la cebolla, pero también otras especies botánicas. "Es un producto bioactivo patentado capaz de reducir la absorción de colesterol en el intestino delgado y estimular la producción de HDL en el hígado". Los asistentes también pueden conocer en su stand los resultados de los estudios preclínicos realizados con este producto, sobre la expresión de los transportadores de colesterol y sobre la protección contra el estrés oxidativo, que indican que "**Fibracep**® puede ser efectivo en potenciar el aumento del colesterol HDL en sangre, además de reducir los niveles de colesterol LDL".



88 / abril 2019

En el caso de **Faravelli**, la compañía destaca la presentación de **Fibracep**®, "un ingrediente innovador obtenido de subproductos agrícolas y lanzado por la start-up española **Biomed**". **Fibracep**® es una nueva fórmula patentada basada en fibras extraídas de fuentes naturales, entre las que se encuentra la cebolla, pero también otras especies botánicas. "Es un producto bioactivo capaz de reducir la absorción de colesterol en el intestino delgado y estimular la producción de HDL en el hígado. De hecho, se han llevado a cabo varios ensayos clínicos aleatorizados, con un grupo de control placebo, que han demostrado la eficacia de **Fibracep**® para modular el riesgo de desarrollar síndrome metabólico, al actuar sobre varios de sus componentes", afirman desde la empresa.

Asimismo, fuentes de Faravelli explican que "los datos de estudios preclínicos sobre la expresión de los transportadores de colesterol y sobre la protección contra el estrés oxidativo, indicaron que **Fibracep**® puede ser efectivo en potenciar el aumento del colesterol HDL en sangre, además de reducir los niveles de colesterol LDL".




**NUTRA**  
ingredients-usa.com

News & Analysis on Supplementing, Product Development - Food Dietary  
(33 weeks) - (80K views) | (1,00M active)


f t in

FREE NEWSLETTER  Your e-mail address:

Home Trends Health Resources Events Insights Search






**CONTENT PROVIDED BY FARAVELLI, THE BEST INGREDIENTS FOR A BETTER LIFE!**



FARAVELLI  
A FORTIS COMPANY

FOLLOW US





  

PROMOTIONAL FEATURES

This content is provided by FARAVELLI, The Best Ingredients for a better life! [Learn more](#)

## ENOTprost: The new ingredient for prostate food supplements

17-Apr-2018

**A new extract of *Zibobium angustifolium* L. standardized to contain 15% Onoesthin B. The right ingredient for male wellness**

Prostatic ailments are among the most common urologic problems in adult males. BPH (benign prostatic hyperplasia) is the third-most frequent urologic diagnosis in men over 50, although prostatis can also affect young people, especially sportsmen and cyclists.

Prostatic ailments share inflammation and oxidative stress as risk factors and cause of chronicity.

ENOTprost is a dry extract with a very rich phytochemical containing more than 15% of Onoesthin B. It is a strong anti-inflammatory and antioxidant ingredient for innovative food supplements.

*Epidonium angustifolium* L. (Onograceae) is a well-known European plant traditionally used for prostatic ailments and micturition disorders.

It contains three major polyphenolic families: flavonoids phenolic acids and ellagitannins. Flavonoids include both flavanol aglycones (myricetin, quercetin, kaempferol) and flavanoid glycosides (hyperoside, isoquercitrin, quercitrin and misakinigrin). Quercitrin (myricitrin-3-O-glucuronide) is the major flavanoid glycoside from *E. angustifolium* and has been detected only in this species; it is also shown in the ENOTprost metabolite profile.

Phenolic acids include chlorogenic, gallic, cinnamic, caffeic, ferulic acids, while ellagitannins are mainly represented by the macrocyclic ellagittannin Onoesthin B.

No monograph on *Zibobium angustifolium* L. is available in the Eur. Ph. 9th Ed.; the dry powdered extract is obtained by hydroalcoholic extraction and standardized to contain ≥15% of Onoesthin B (HPLC method validated in EPD Srl R&D Laboratory).

The extraction method was optimized through DOE (Design of Experiment or experimental design) based on a statistical approach by doing many factorial experiments, ensuring result validity, reliability and replicability with appropriate levels of statistical power and sensitivity.

ensuring result validity, reliability and replicability with appropriate levels of statistical power and sensitivity.

### Genothein 8 properties

Although the mechanism of action is not fully understood, Oenothain B could be partially responsible for the *Epilobium* extract bioactivities.

Genothein B has immunomodulatory, antioxidant and anti-inflammatory properties; the combined enhancement of innate immune defences and protection of host tissues through antioxidant effects could allow Genothein B to optimally provide health benefits.

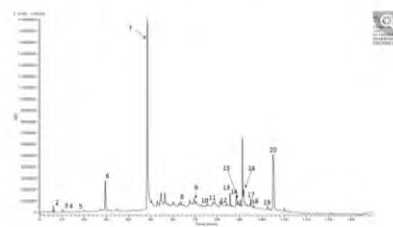
Thanks to the collaboration with the University of Pavia, EPO Srl carried out a preliminary study to assess bio accessibility and bioactivity (anti-inflammatory and antioxidant) using aerial parts of the plant ("herba"), collected in eastern Europe at spring time and then dried. The botanical species is certified by DNA barcoding analysis.

Proven activity

The metabolic profile of ENOTprost was studied after oral-gastro-duodenal digestion and duodenal digestion, simulating, in this latter case, the gastro-resistant oral administration.

According to the results, pro-gastro-duodenal digestion notably reduces the number of bioactive molecules, including Oenotherin B, while duodenal digestion maintains the photocomplex variety and chemical profile as shown in the chromatogram.

The digested extract was rich in 20 compounds among which organic acids, hydroxycinnamic acids, many flavonols and the most represented one, i.e. the ellagitannin Genothetin B.



The anti-inflammatory effect was tested using the LPS-induced inflammation model

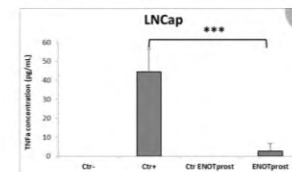
Monocyte cells (THP-1 cell line) were inflamed by LPS treatment and induced to produce pro-inflammatory cytokines.

In parallel, to test the anti-inflammatory activity of ENOTprost, prostatic LNCaP cells were pretreated with Enotprost and then incubated with the cytokines previously produced by THP-1 cells simulating the inflammation process.

Using ELISA test, tumour necrosis factor- $\alpha$  (TNF- $\alpha$ ) was measured in LNCaP cells. This molecule is a key cytokine that influences inflammation response and metabolism.

The results confirmed that pre-treatment with ENOTprost strongly reduces TNF-alpha compared to control-cells as shown in the following histogram.

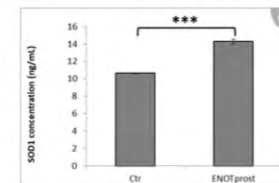
The results confirmed that pre-treatment with ENOTprost strongly reduces TNF-alpha compared to control cells as shown in the following histogram.



Legend: Ctrl-: not inflamed and not treated with ENOTprost; Ctrl+: inflamed but not treated with ENOTprost; Ctrl ENOTprost: not inflamed but treated with ENOTprost; ENOTprost: inflamed and treated with ENOTprost

The antioxidant activity was also tested by studying the cellular antioxidant capacity through SOD1 analysis after ENOTprost pre-treatment. This enzyme catalyzes the dismutation (or partitioning) of the superoxide radical into either ordinary molecular oxygen or hydrogen peroxide, which is less toxic than oxygen and eliminated by other cellular enzymes.

ENOTprost was able to enhance cellular antioxidant defences by increasing the level of SOD1 compared to control cells as shown in the following histogram.



### Safety and warnings

Health risks or adverse events as well as drug interaction following the proper administration of the drug have not been recorded so far; no concerns arise from the few available data on toxicity.

The use in pregnancy and lactation is not applicable due to the indication. Safety in children and adolescents has not been established; in the absence of enough data, the use of the extract is not recommended.

The recommended intake is 300-400 mg dose 1-2 times daily.

## Applications

Food supplements for seniors, sport food supplements and functional foods (bars)

[illegible]

LINSEED / FACEBOOK / TWITTER / GOOGLE+ / INSTAGRAM



*The Best ingredients for a beautiful life*

#FaravelliCosmeticDivision

VISCOZIZZANTI / NATURALI / ATTIVI ED ESTRATTI DI ORIGINE NATURALE, SINTETICA E BIOTECNOLOGICA / SALI MINERALI / FOSFATI / CONSERVANTI / SPECIALITÀ SENSORIALI FUNZIONALI E SILICONICHE / OLI E BURRI CONVENZIONALI E BIOLOGICI / COLORI E LACHE / AROMI E PROFUMI / COSMESI / EMULSIONANTI, TENSIOATTIVI E SOLUBILIZZANTI "GREEN" / ORAL CARE

 **FARAVELLI**  
THE BEST INGREDIENT

VIA MEDARDO ROSSI, 6 - 20135 MILANO - [WWW.FARAVELLI.IT](http://WWW.FARAVELLI.IT) - [CSMETIC@FARAVELLI.IT](mailto:CSMETIC@FARAVELLI.IT)



Informazione.it – 28 March

[Home](#)
[Contatti](#)
[Comunicati stampa](#)
[Social media](#)
[Info Best](#)

**informazione.it**
Comunicati Stampa

[Prima pagina](#)
[Elenco](#)
[Nuovo account](#)
[Inserimento](#)
[Pannello di controllo](#)
[Modifica password](#)

### The Best Ingredients campaign: il rebranding di Faravelli compie un anno

Con i suoi 93 anni di storia, FARAVELLI è leader mondiale nella distribuzione di materie prime e ingredienti per l'industria. A marzo dello scorso anno l'azienda si è presentata al suo pubblico con una novità importante: un nuovo logo, un payoff, una nuova immagine coordinata, un nuovo sito. Il 19 marzo 2019 il rebranding di Faravelli ha compiuto un anno.

Milano, 28/03/2019 (informazione.it - comunicati stampa - varie) Il 19 marzo il rebranding di **Faravelli**, leader mondiale nella distribuzione di materie prime e ingredienti per l'industria, ha compiuto un anno.

Dopo anni di frammentarietà, infatti, a marzo 2018 l'azienda ha lanciato ufficialmente **"The Best Ingredients campaign"**, un nome che identifica tutta una serie di strumenti della comunicazione che l'azienda ha messo a punto negli ultimi 12 mesi, presentandosi al suo pubblico con una nuova immagine, finalmente compatta e coerente, proiettata nel futuro pur restando custode della tradizione.

## Pasticceria Internazionale - March

### Le pectine label-friendly

**Genu Explorer Pectin** è la gamma di pectine label-friendly a firma **CP Kelco**, estratte dalla buccia degli agrumi tramite l'impiego di enzimi e attraverso un processo che non prevede riscaldamento e acidificazione, per una minore degradazione. Grazie al maggiore peso molecolare, sono più funzionali anche in fase di utilizzo, con riduzione della sineresi, maggiore cremosità e capacità di formare gel anche a brix ridotti.

Fa parte di questa gamma ND-200: specifica dessert a base latte, rappresenta un'alternativa alle carragenine; può essere utilizzata, combinata all'amido, per ricette con strutture gelificate, corpose, opache e cucchiabili. Riducendo il dosaggio dell'amido si hanno cremosità differenti, mentre con solo pectina si ottiene una struttura simile a quella della panna cotta e un prodotto gelificato, lucido, più framentabile al taglio. Genu Explorer Pectin ND-200 è standardizzata per prodotti a pH neutro; si può usare nelle linee produttive tradizionali, senza la necessità di dover preparare una soluzione a parte, ma lavorata insieme agli altri ingredienti. Trova applicazione in preparazioni sia con riempimento a caldo che a freddo. Regolando il dosaggio si ha una gamma diversificata di cremosità. Infine, con Genu Explorer 30-CS o Genu Explorer 45-CS è possibile ottenere una salsa a base di lamponi a 25-30 brix, senza rinunciare ad una struttura cremosa, dosabile e dal gusto intenso, ma con il 30% di zucchero in meno. Queste pectine sono distribuite in Italia da **Giusto Faravelli**. [www.faravelli.it/food](http://www.faravelli.it/food)



309 PASTICCERIA INTERNAZIONALE 131

## Alimenti Funzionali - March

### Vitamina K2 di origine sintetica micro-incapsulata

K2 Vital Delta – vitamina micro-incapsulata K2 MK-7 di origine sintetica di Kappa Bioscience – è prodotta attraverso un processo che, rispetto a quello fermentativo, garantisce maggiore stabilità e purezza e consente di ottenere il menachinone 7- trans puro, l'unico stereoisomero che assicura la corretta interazione con i ricettori a livello della membrana cellulare e garantisce l'effetto biologico desiderato. K2 Vital Delta è un beadlet spray-dried che trattiene pochissima aria, rivestito da un doppio strato di coating disperdibile in acqua. Grazie alla maggiore stabilità, i prodotti formulati con K2 Vital Delta, calcio, magnesio e multivitaminici avranno una shelf-life più prolungata. Compresse, capsule, soft gel, bustine, multivitaminici, integratori specifici per le ossa e per l'apparato circolatorio, alimenti e bevande potranno riportare in etichetta i claim: "Contribuisce a mantenere il normale stato di salute delle ossa" e "Contribuisce a una normale coagulazione del sangue". K2 Vital Delta di Kappa Bioscience è distribuito in Italia da Giusto Faravelli.

Nuove proposte



ALIMENTI FUNZIONALI - 2018 (2019) - MARZO 43

## TecnAlimentaria – 13 March

Home > TecnAlimentaria Food Industry > Giusto Faravelli: genu Explorer, le pectine label-friendly di CP Kelco

TECNALIMENTARIA FOOD INDUSTRY

### Giusto Faravelli: genu Explorer, le pectine label-friendly di CP Kelco

Mar 13, 2019



**Gamma di pectine label-friendly estratte dalla buccia degli agrumi tramite l'impiego di enzimi e attraverso un processo che non prevede riscaldamento e acidificazione**



**Genu Explorer Pectin** è la gamma di **pectine label-friendly** di ultima generazione a firma CP Kelco. Sono estratte dalla **buccia degli agrumi**, materia prima naturale, conosciuta e apprezzata dal consumatore, tramite l'impiego di enzimi e attraverso un **processo che non prevede riscaldamento e acidificazione**, per una minore degradazione. Grazie al maggiore peso molecolare, sono più funzionali anche in fase di utilizzo (es. riduzione sineresi, maggiore cremosità e capacità di formare gel anche a brix ridotti).

Fa parte della gamma anche la nuova **Genu Explorer Pectin ND-200**, studiata per apportare **totale innovazione** nel **settore dei dessert a base latte**. Rappresenta un'alternativa alle carragenine – tradizionalmente utilizzate in budini, dessert e creme – consentendo di creare strutture totalmente inedite.

Genu Explorer ND-200 può essere utilizzata, combinata a dell'amido, per la realizzazione di dessert alla vaniglia e al cioccolato: si ottengono strutture gelificate, corpose, opache e cucchiaibili, paragonabili a quelle tradizionali. Riducendo il dosaggio dell'amido si potranno ottenere cremosità



**FARAVELLI**  
THE BEST INGREDIENT



Ingredienti

### ➤ PECTINE ESTRATTE DALLA BUCCIA DEGLI AGRUMI

Genu Explorer Pectin è la gamma di pectine label-friendly a firma CP Kelco e distribuita in Italia da Giusto Faravelli Spa.

Sono estratte dalla buccia degli agrumi, materia prima naturale, sconosciuta e apprezzata dal consumatore, tramite l'impiego di enzimi e attraverso un processo che non prevede riscaldamento e acidificazione, per una minore degradazione.

Grazie al maggiore peso molecolare, sono più funzionali anche in fase di utilizzo (per esempio riduzione sineresi, maggiore cremosità e capacità di formare gel anche a brix ridotti).

Fa parte della gamma anche la nuova Genu Explorer Pectin ND-200, studiata per apportare totale innovazione nel settore dei dessert a base latte, un comparto in forte crescita in tutto il mondo: l'Europa occidentale rappresenta i 2/3 del consumo globale in termini di volume, mentre in Medio Oriente e in

Africa, il mercato principale è rappresentato dall'Algeria.

I consumatori, sempre più attenti al proprio benessere e a cosa mettono nel carrello della spesa, cercano prodotti premium, fatti con ingredienti "veri", naturali e con etichetta sempre più "pulita".

Genu Explorer Pectin ND-200 rappresenta un'alternativa alle carragenine – tradizionalmente utilizzate in budini, dessert e creme – consentendo di creare strutture totalmente inedite.

Genu Explorer ND-200 può essere utilizzata, combinata all'amido, per la realizzazione di dessert alla vaniglia e al cioccolato: si ottengono strutture gelificate, corpose, opache e cucchiabili, paragonabili a quelle tradizionali.

Riducendo il dosaggio dell'amido si potranno ottenere cremosità differenti. Utilizzando solo la pectina, si può invece ottenere una struttura simile a quella



della panna cotta. Il prodotto si presenta ben gelificato, lucido, più frammentabile al taglio.

Genu Explorer Pectin ND-200 è standardizzata per prodotti a pH neutro. Si può utilizzare nelle linee produttive tradizionali, senza la necessità di dover preparare una soluzione a parte, ma semplicemente lavorata insieme agli altri ingredienti.

Trova applicazione in preparazioni sia con riempimento a caldo, che a freddo. Regolando il dosaggio, si ottiene una gamma ampia e diversificata di cre-

mosità e cucchiabilità, a seconda della ricetta e della preferenza dei consumatori.

Infine, un buon dessert non può essere non accompagnato da un'ottima decorazione, come un coulis innovativo, con il 30% di zucchero in meno, ma non per questo meno gustoso: grazie a Genu Explorer 30-CS o Genu Explorer 45-CS è possibile realizzare una salsa a base di lamponi a 25-30 brix senza dover rinunciare ad una struttura cremosa, facilmente dosabile e dal gusto intenso.

## Food Navigator US – 11 March



### PROMOTIONAL FEATURES

This content is provided by FARAVELLI, The Best Ingredients for a tasty life. [Learn more](#)

## 100% Italian dried vegetables for the global food industry

11-Mar-2019 1:14:00 PM - 05-Mar-2019 at 10:47 GMT



IDA S.r.l is a typical example of Italian entrepreneurial skills that were able to evolve over the decades in order to respond to precise market needs.

The business dates back to the end of the Second World War, when Pietro Gemma, the founder, started his own company by producing rapeseed oil.

In 1947, the rising penalty on the sugar market and the strong increase in the demand for it pushed the company to a first change in its strategy with the processing of sugar beets to produce sugar and syrups.

The company also contributed during the Berlin Blockade (24 June 1948 - 12 May 1949) to the request to supply the city with foods by providing the Berlin Airlift with dehydrated vegetables - such as onions, carrots, cauliflower, etc.

Later, the company decided to focus the business on the production of dehydrated beets for coffee substitutes.

However, the real change was caused by steady increase in the price of beets, which pushed the company to a further paramount change in its strategy and the beginning of the production of dehydrated vegetable powders, that still represent the company's core business.

Most recently, in 2005, the company opened a new production plant in Piedmont, a region in northwest Italy. The site is in San Giuliano Nuovo, Alessandria, covering a 30 000 sqm area, 9000 m2 of which are occupied by the factory. With its 300-meter length, the production line is one of the longest in Europe and it is completely stainless.

Thanks to the high level of automation, operators working on the line have the sole task of monitoring the operations. Finished and semi-finished products are stocked in warehouses that have been fully equipped to optimally preserve dehydrated foods. Goods can be quickly loaded on trucks thanks to dock levellers.

**Dehydration: the best way to retain all nutritional properties of vegetables**



Vegetables have always played a significant role in human nutrition: they meet the most of our daily needs of minerals and vitamins and supply certain constituents in which other food materials are deficient. Moreover, the wide range of

different colours, tastes and textures make them attractive for most consumers and the food industry.

Dehydration is a technique traditionally used to preserve foods and retain all main nutritive and organoleptic qualities of raw fresh vegetables.

IDA is specialised in the production of dehydrated vegetable powders. The line includes dried spinach, parsley, rocket, barley grass and a range of other vegetable specialties.

Dehydrated spinach powder has been the flagship product since 1947. Spinach flour is mainly used in the production of green pasta.

Spinach is a leafy green vegetable, scientifically known as *Spinacia oleracea*. The plant belongs to the Amaranth family. Originally of Persia, it has been used by various cultures throughout history, notably in Mediterranean, Middle-Eastern and South-East-Asian areas. It is very rich in nutrients and antioxidants and considered to be very healthy; it is also delicious, either on its own or in other dishes, consumed cooked or raw and used in almost every cuisine across the world.

Spinach consists of 91.4% water, 3.6% carbs and 2.9% protein. There are 23 calories in 100 grams (3.5 oz) of spinach. Most of the carbs in spinach consist of fiber (insoluble). Spinach also contains 0.4% sugar, mostly glucose and fructose.

From a nutritional point of view, fresh spinaches are a very interesting source of over twenty vitamins, antioxidants and nutrients: protein, iron, fiber, vitamin A, vitamin C, vitamin K, sodium, folic acid, manganese, calcium, phosphorus, sodium, beta-carotene, potassium, thiamine, riboflavin, carotenoids, niacin, chlorophyll, antioxidants, lutein, phytochemicals, and lipolic acid. All these nutrients can be retained and not be wasted if fresh leaves are submitted to dehydration.

### A modern proprietary dehydration plant



Dehydration is a preservation process that ensures that all main nutritive and organoleptic qualities of raw fresh vegetables are properly retained in the dehydrated product.

Preservation by dehydration is a very ancient process, and dehydration of vegetables by sun-drying is the oldest technique known.

Modern vegetable dehydration techniques yield products that have better flavour, colour, aroma, rehydration, acceptability, etc. in comparison to sun-dried dehydrated products.

Dehydration preserves the vegetable because it reduces its moisture content, therefore avoiding or limiting the microorganism growths and chemical reactions. The removal of the water facilitates the transport, the storage and the management of the final product, both if aimed at direct consumption or as an ingredient for other formulations.

IDA's dehydration process includes different steps, starting from harvest: fresh raw vegetables come exclusively from Italian farms that can guarantee total traceability and that are all located in different regions of the Italian territory.

Once fresh spinaches arrive to the factory, they are subjected to severe quality controls.

If the quality control stage is positively passed, then raw vegetables are washed and dehydrated in one of the longest production lines in the world, 300 meters long.

The bacterial charge is particularly limited thanks to the proprietary dehydration process which has been fine-tuned by the company.

Dehydrated spinaches are available in different references such as spinach powder, spinach powder baby food, organic spinach powder, spinach granules, spinach leaves 1-4 mm and blanched spinach leaves.

Dehydrated spinaches are mainly used in application as coloured pasta (green pasta), fresh filled pasta, soups, baby foods, vitamin supplements, creams and sauces.

### Total traceability and analysis

#### Colour and colouring power

Spinach powder is a natural colouring. It is not only the colour to play a key role but also the colouring power. Analyses performed by IDA laboratories show the colouring power for every single batch so that this value can be kept under

control to guarantee a consistency in final and finished products. Other different parameters are checked by the in-house laboratory in order to guarantee the highest quality standards and customer satisfaction.

All products are traced from seeding to shipment: the complete traceability grants the compliance with the laws in force in the countries where the product is sold for what concerns the maximum levels of pesticide residues.

#### Humidity and granulometry

Humidity and granulometry are constantly monitored to ensure consistency in the final product. The in-house chemical analysis laboratory is continuously involved in testing products in order to guarantee the highest quality standards.

Total traceability, the highest quality, process data recording and continuous laboratory analysis on final products make IDA one of the most experienced dehydration companies in the world, with products exported in more than 40 countries.

IDA S.r.l. is certified according to ISO 22000, organic certified and Kosher: dried spinach powder is Kosher for Passover certified.

Companies in North American can source IDA products from Faravelli, an Italian company that has distributed ingredients since 1928 but only moved into the US market in 2014.

Today, Faravelli serves the North American food and nutraceutical sectors from its operative office in Decatur, Georgia.

Content provided by FARAVELLI. The Best Ingredients for a Tasty Life. This content is provided by FARAVELLI, The Best Ingredients for a Tasty Life. Learn more



## The World of Food Ingredients – Feb.

7 HEALTH & WELLNESS

### HEALTHIER AGING

## Personalization & Aging: Never Too Late to Start

The demand for healthy aging solutions is spurring personalized nutrition innovation. "It's never too late to start," say experts.

by Elizabeth Green

Healthy aging is becoming increasingly relevant. As a society, we are living longer and staying healthy and active during this time of life is frequently a priority for consumers approaching their later years.

The global population aged 60 years or over numbered 662 million in 2017, more than twice as large as in 1980 when there were 382 million older people worldwide, according to a study conducted in 2017 by the Department of Economic and Social Affairs of the United Nations.

Clinical research in recent years has mainly focused on healthy aging. In particular, it focuses on how to lengthen one's health span; the period that you are free from disease and ailments from middle-age onward.

Consumer awareness around health and nutrition plays a crucial part in the choices we make daily, including what we eat, our daily exercise and social abilities, among many other things.

#### Protein Power

For Jean Heggie, Marketing Strategy Leader at DuPont Nutrition & Health, healthy aging is becoming increasingly relevant. "The aging population is a global phenomenon, affecting every region around the world. Particular regions that are getting focused on this as an opportunity include North America, Europe, Korea, China and Japan."

"From a protein perspective, we see tremendous opportunity in delivering personalized high-protein solutions for seniors that address their unique protein requirements and help support muscle health in aging. As consumers live longer, muscle health is going to play a bigger role in their ability to stay active, mobile and independent. More and more experts are suggesting that aging individuals have higher requirements for protein than younger consumers," Heggie explains. She also notes trends in developing "compact" protein products that target the needs of aging consumers and this will continue. "Compact" protein products attempt to deliver high protein levels in relatively small volumes or serving sizes. We have been developing new

proteins for this type of application, particularly for beverages, where we can use our soy protein products to achieve high-protein contents while maintaining good protein stability and desired viscosity in the finished beverage," she adds.

#### Maintaining Muscle Mass

As people age, it is important to maintain muscle mass and prevent muscle loss (sarcopenia). Unfortunately, it is typical for muscle breakdown to occur at a higher rate than muscle growth, as age increases. Additionally, the body becomes less efficient in its ability to use protein, contributing to anabolic resistance and the development of sarcopenia. It is recognized that high-quality protein, needed for muscle growth, is particularly crucial in the aging population to preserve muscle health. The changes in circulating hormones that occur as women age also has an impact on important disease risk factors, such as heart disease. "There is a hypothesis that due to the hormone changes that occur, circulating lipid levels can change, and thus, the risk for heart disease shifts to increase around the time of menopause," Heggie notes.

Protein can play an important role in healthy aging, particularly in maintaining muscle health. Sarcopenia is age-related muscle loss and an increasing concern as consumers live longer. Physical activity and a diet rich in high-quality protein are believed to be important in slowing this process, which can happen during our 50s. "We also know that as we age, our bodies do not use the protein that it ingests as efficiently as it did when we were younger. To compensate that, more and more experts are recommending that the requirement for protein increases as we age to meet daily needs and support muscle health," she says.

"Plant protein can provide the protein needed to support muscle health but does so without the fat, saturated fat and cholesterol associated with animal-based proteins. Soy protein is unique



Clinical research to support protein has mainly focused on healthy aging. In this image, it focuses on how to lengthen one's health span.

60 THE WORLD OF FOOD INGREDIENTS

FEBRUARY 2019

2 HEALTH & WELLNESS



Sara Gottfried, MD, Chief Medical Officer, Metagenics: "Lifestyle programs offer one-on-one guidance on diet, lifestyle choices and supplementations. We want to make it easy for practitioners to incorporate these into their patients' unique health journeys."

of interest in collagen products more recently," Gottfried adds.

**Accelerated Aging Threats**  
Generally, the most prevalent trend Gottfried sees in her practice is accelerated aging, leading to not just minor annoyances like hair loss but also in alarming diseases such as Alzheimer's and breast cancer. The Centers for Disease Control and Prevention reported that in 2015, for the first time in several years, longevity declined, due to an uptick in heart disease, diabetes, stroke and Alzheimer's.

"Specifically, the most alarming trends are rates of Alzheimer's disease and breast cancer. Based on the latest epidemiology, I believe more than half of the cases of each of these dreaded diseases are preventable. By the year 2050, 20 percent of the population will be sixty-five or older (compared with 15 percent in 2010). New cases of Alzheimer's will rise by 35 percent, while new cases of breast cancer are expected to rise by 50 percent," Gottfried explains.

It means looking at genomics, diet, activity levels, lifestyle habits, and emphasizing the relationship between each of them—but this goes for any age, Gottfried urges. "It means considering the ex-

posome of each patient and doing everything within your power to improve it. It's never too late to make positive changes that can affect the outcome of your health," she comments.

#### Never Too Early or Late

Metagenics has developed programs and protocols to fit the needs of various types of patients. With so many formulas available, there are plenty of options for practitioners to choose from to help supplement their patients' diets—whether it's bone health support, cardiovascular health support, or simply general health maintenance formulas.

"Lifestyle programs offer step-by-step guidance for diet, lifestyle choices and supplementation. We want to make it easy for practitioners to incorporate these into their patients' unique health journeys. In addition, the company is also working on developing more targeted formulas to support healthy aging and help alter the way DNA is expressed for the better," she notes.

The best advice that Gottfried offers is "start as soon as you can." "It's never too late," she continues. "As a woman, I've faced my own challenges with age, whether it's stress or weight management. But the choices we make

may play a bigger role than we may have realized. Although my genes might have programmed me to be a two-hundred-pound anxious diabetic with thinning hair, I am far from it and it's all thanks to the insights of personalized medicine."

"It's never too late to dive into your DNA and get serious about your choices. With DNA science, it's easy to turn to the genetics first to identify key lifestyle elements of staying young and fit. Everyone is different, so it's important to find your ideal food plan, the best way for you to lose or maintain weight, and supplements that support your body's needs, as well as consider any genetic predispositions you may have," Gottfried continues. "The right diet and lifestyle can turn off bad genes and switch on good ones, so invest time in research and exploration for your unique body type to figure out what works for you."

Everyone's DNA is a unique, one-of-a-kind blueprint that is specific to them. Even if you haven't been dealt with platinum genes, you can still look great and age more slowly, says Gottfried. "Supplements are a good way to complement a diet that is missing certain micronutrients. Dose and effectiveness are crucial because supplements are an unregulated market. Keep in mind that supplements are not meant to take the place of healthy whole foods in your diet, but they can offer some positive benefits," she explains.

#### A Theme to Follow

Personalized nutrition in seniors will be a significant trend in 2019 believes Tiziana Ferrari, Nutritional Division Coordinator at Faravelli. "Products will be formulated to have a higher profile and to target particular health concerns, such as bone health, cardiovascular health, healthy aging and anti-inflammatory actions," she predicts. "Bone health and healthy aging are a major concern as the world's population is getting older and living much longer." "In 2017, Italy ranked as the second country worldwide with

over 29.4 percent of the population being aged 60 or over. It is therefore essential that people keep feeling good and healthy, due to social implications," Ferrari continues.

A longer life brings new opportunities, but this depends on a crucial factor, which is health. The number of people entering older ages is a challenge for national infrastructures, particularly health systems, she adds.

"We've been working on senior nutrition for a while, selecting ingredients and combinations of ingredients for targeted and focused needs. Our portfolio includes and is regularly including products specifically addressing health issues for the aging population, both female and male issues such as menopause, prostate inflammation, osteopenia and cardiovascular diseases. In the case of the male population, we have selected some ingredients which can help in case of prostate inflammation," says Ferrari.

Vitamin K2 is one of the ingredients showing positive effects on older people of either gender. "Vitamin K2 supports bone health, heart health and helps with dealing with menopause effects. K2VITAL vitamin K2 is proposed by our partner Kappa Bioscience," Ferrari explains. "Specifically in men's health, urolithone (Aga reptans extract) has proven to be very helpful in case of prostate inflammation," she adds.

#### Numerous Potential

As we become more and more aware of the benefits of looking out for health issues, past the age of 60, there are plenty of opportunities for NPD in personalized nutrition formats and applications.

With today's advanced technologies and expertise, tailored solutions that take several factors into consideration including gender, DNA, cognitive and social behaviors are more readily available. These make the aging process run more smoothly during the period where the adverse effects could potentially be reversed. ▼



Tiziana Ferrari, Nutritional Division Coordinator at Faravelli: "Products will be formulated to have a higher profile and to target particular health concerns. Bone health and healthy aging are a major concern as the world's population is getting older and living much longer."

62 THE WORLD OF FOOD INGREDIENTS

FEBRUARY 2019





FoodExecutive.it – 22 Feb

PUBBLICATO IN FARAVELLI CORNER  
VENERDI 23 FEBBRAIO 2019 07:19

Genu Explorer, le pectine label-friendly di CP Kelco



**Genu Explorer Pectin** è la gamma di **pectine label-friendly** di ultima generazione a firma CP Kelco. Sono estratte dalla **buccia degli agrumi**, materia prima naturale, conosciuta e apprezzata dal consumatore, tramite l'impiego di **enzimi** e attraverso un **processo che non prevede riscaldamento o acidificazione**, per una **minore degradazione**. Grazie al **maggiore peso molecolare**, sono più funzionali anche in fase di **utilizzo** (es. riduzione sineresi, maggiore cremosità e capacità di formare gel anche a **brix ridotti**).

Fa parte della gamma anche la nuova **Genu Explorer Pectin ND-200**, studiata per apportare **totale innovazione nel settore dei dessert a base latte**. Rappresenta un'alternativa alle caragenine: tradizionalmente utilizzate in budini, dessert e creme - consentendo di creare strutture totalmente inedite.

**Genu Explorer ND-200** può essere utilizzata, in combinazione con l'amido, per la realizzazione di **dessert alla vaniglia e al cioccolato**: si ottengono strutture gelifiche, corpose, opache e cucciabili, paragonabili a quelle tradizionali. Riducendo il dosaggio dell'amido si potranno ottenere cremosità differenti. Utilizzando solo la pectina, si può invece ottenere una struttura simile a quella della panna cotta: il prodotto si presenta ben gelificato, lucido, più frammontabile al taglio.

**Genu Explorer Pectin ND-200** è standardizzata per prodotti a pH ridotto. Si può utilizzare nelle linee produttive lavoranti senza la necessità di dover preparare una soluzione a parte, ma semplicemente miscelata insieme agli altri ingredienti. Trova applicazione in preparazioni sia con riempimento a caldo, che a freddo. Regolando il dosaggio, si ottiene una gamma ampia e diversificata di **livornici e cucciabili**, a seconda della viscosità e della preferenza dei consumatori.

Un buon dessert non può essere non accompagnato da un'ottimo decorazione: come un **coulis** innovativo, con il 30% di zucchero in meno, ma non per questo meno gustoso.

Grazie a due pectine della stessa gamma - **Genu Explorer 30-CS** e **Genu Explorer 45-CS** - è possibile realizzare una **salsa a base di lampomi a 29-30 brix** senza dover rinunciare ad una struttura cremosa, facilmente dosabile e dal giusto impasto.

Le pectine della gamma **Genu Explorer** di CP Kelco sono distribuite in Italia da **Giusta Faravelli Spa**. Per info: [Faravelli.Food.Division@faravelli.it](mailto:Faravelli.Food.Division@faravelli.it) [www.faravelli.it/food](http://www.faravelli.it/food)

Vota questo articolo

100% (0 Voti)

[Twitter](#) [Like](#) [Condividi](#)

Revista Alimentaria – 14 Feb

## Venga a ver a Faravelli en Nutraceuticals Europe 2019

*The Best ingredients  
for a better life*

¿Asistiré más organizada en ingredientes y mejores precios: ¡así es!

Fuente: Faravelli | 14/02/2019

Encuentro al equipo de Faravelli los días **27 y 28 de febrero** en Nutraceuticals Europe - Summit & Expo, el evento internacional para la industria de ingredientes funcionales. Novel Food y productos terminados.

El evento tendrá lugar en **Madrid** en el **Palacio Municipal de Congresos**.

En el **stand C02**, la **división Nutra** de Faravelli estará encantada de recibirte y presentarte una **gama completa de ingredientes** y soluciones especialmente dedicadas a los complementos de la dieta y los alimentos funcionales, incluyendo **Fibracel<sup>®</sup>**, un ingrediente innovador obtenido de subproductos agrícolas y lanzado por la **start-up española Biomid<sup>®</sup>**.

Fibracel<sup>®</sup> es una nueva fórmula patentada basada en **fibras extraídas de fuentes naturales**, entre las que se encuentra la colibia, pero también otras especies botánicas. Actúa como **agente cardiovascular y metabólico**.

En varios ensayos clínicos aleatorizados, con un grupo de control placebo, Fibracel<sup>®</sup> ha demostrado ser **eficaz para modular el riesgo de desarrollar síndrome metabólico**, al actuar sobre varios de sus componentes.

Fibracel<sup>®</sup> es un producto bioactivo patentado capaz de **reducir la absorción de colesterol** en el intestino delgado y estimular la producción de HDL en el hígado.

**Obtenga más información** sobre Fibracel y la gama completa de productos de la división Nutra de Faravelli en el **stand C02** en Madrid.

¡Nos vemos pronto en Madrid!

**Quisiera tener estas noticias relacionadas:**

"90 años de éxito"

La globalización de los ingredientes

Twitter: @RevistaAlimentaria

Facebook: Revista Alimentaria

¡Informate aquí sobre cómo puedes suscribirte y enterarte de todo:

<http://www.revistalalimentaria.es/usuarios/planes.php>

LO + LEBRO

75 empresas que travelen sus viajes de caballos no aplica para consumo humano

Los beneficios cardiovasculares de los nuevos productos comerciales en el intestino

El 10% de los alimentos destinados a la dieta se han de ser los mejores y productos de calidad

Omega 3 y el nuevo conocimiento de los Omega

NUTRO-SCOR: El alimento que facilita los hábitos saludables al consumidor

ULTIMOS VIDEOS

Más videos

Techpress.es – 13 Feb

## Fibracep será el producto estrella de Faravelli en Nutraceuticals Europe

en Actualidad



13  
Feb  
2019

Con el objetivo de dar a conocer su amplio catálogo de ingredientes y soluciones destinados a los complementos de la dieta y alimentos funcionales, Faravelli participará como expositor en la próxima edición de Nutraceuticals Europe. La División Nutra de la firma aprovechará para presentar las últimas innovaciones en su portafolio, entre las que destacará Fibracep®, un ingrediente bioactivo rico en

La compañía **Faravelli** ha puesto el foco en los últimos ejercicios en potenciar su catálogo de ingredientes funcionales, y dentro de esta estrategia la firma anuncia su participación en la próxima edición de **Nutraceuticals Europe – Summit & Expo 2019**, el evento internacional para la industria de ingredientes funcionales, *novel food* y productos terminados, donde "el equipo de Faravelli, estará a disposición de los visitantes en el salón los días 27 y 28 de febrero en el stand C02 del **Palacio Municipal de Congresos de Madrid**", señalan desde la firma.

La División Nutra de Faravelli presentará en el encuentro una gama completa de ingredientes y soluciones especialmente dedicadas a los complementos de la dieta y los alimentos funcionales. Entre sus avances, la compañía destaca la **presentación de Fibracep®**, "un ingrediente innovador obtenido de subproductos agrícolas y lanzado por la *start-up* española **Biomed**".

**Fibracep®** es una nueva fórmula patentada basada en fibras extraídas de fuentes naturales, entre las que se encuentra la cebolla, pero también otras especies botánicas. Se trata de un producto bioactivo patentado capaz de **reducir la absorción de colesterol** en el intestino delgado y estimular la producción de HDL en el hígado. De hecho, se han llevado a cabo varios ensayos clínicos aleatorizados, con un grupo de control placebo, que han demostrado la eficacia de **Fibracep®** para modular el riesgo de desarrollar **síndrome metabólico**, al actuar sobre varios de sus componentes.

Asimismo, desde Faravelli explican que "los datos de estudios preclínicos sobre la expresión de los transportadores de colesterol y sobre la **protección contra el estrés oxidativo**, indicaron que **Fibracep®** puede ser efectivo en potenciar el aumento del colesterol HDL en sangre, además de **reducir los niveles de colesterol LDL**".

Nutraceutical Business Rev – 8 Feb

**nutraceutical**  
 BUSINESS REVIEW

**Vitafoods Europe**  
 The global nutraceutical event

12-14 MAR 2020  
 PALEXPO, GENEVA, SWITZERLAND  
[REGISTER NOW](#)

[Home](#)
[Ingredients](#)
[Research](#)
[Manufacturing](#)
[Packaging](#)
[Finance](#)
[Regulatory](#)

[Bones and Joints](#)
[Digestion](#)
[Cognitive](#)
[Cardiovascular](#)
[Sports](#)
[Directory](#)
[Events](#)

## Meet Faravelli at Nutraceuticals Europe 2019

8-Feb-2019

[In](#) [f](#) [t](#)

**INGREDIENTS**

Visitors will be able to meet the Faravelli team at Nutraceuticals Europe – Summit & Expo, an international event for the industry of functional ingredients, novel foods and finished products which takes place in Madrid on 27-28 February at the Palacio Municipal de Congresos.

At stand C02 Faravelli Nutra Division will present a complete range of ingredients and solutions particularly dedicated to food supplements and functional foods. Including Fibracep, an innovative ingredient obtained from agriculture by-products and launched by Biomed, a Spanish start-up.

Fibracep is a new patented formula based on fibers extracted from natural sources, which acts on cardiovascular and metabolic agent. In several randomised clinical trials, and with a placebo control group, Fibracep has been shown to be effective in modulating the risk of developing the Metabolic Syndrome, by acting on several of its components.

Fibracep is a patented bioactive product that contains fibers from the agri-food industry capable of reducing the absorption of cholesterol in the small intestine and stimulating the production of HDL in the liver.

**Featured Companies**

**Faravelli** ([more information website](#))

Sign up for your FREE email newsletter

click here





**C**on una nueva ubicación, en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid y con una expansión de sus contenidos, en los que se incluirán como novedad los productos nutracéuticos finales, **Nutraceuticals Europe - Summit & Expo**, celebra su tercera edición los días 27 y 28 de febrero de 2019.

Tras la buena acogida de sus dos primeras convocatorias, con más de 2.000 visitantes registrados en 2018, el certamen especializado en ingredientes funcionales, *novel ingredients* y producto final, "se ha convertido en cita obligada para este sector", tal como destaca la directora del encuentro Esther Cano. Prueba de ello es que a solo cuatro meses de finalizar la pasada edición, la contratación de espacio para 2019 ya se había equiparado a la de 2018, y esta ha seguido evolucionando al alza, de modo que este año la superficie expositiva de Nutraceuticals Europe será un 40% mayor que la de la última cita, hasta cubrir más de 1.200 metros cuadrados.

Este crecimiento, unido a la participación de más marcas de reconocido prestigio internacional "muestra que el sector de los nutracéuticos sigue volcado, un año más, con Nutraceuticals Europe", afirman desde la organización, Aude Business Events. Cabe destacar la creciente proyección que observa este mercado a nivel mundial, tal y como

reflejan los datos de la consultora internacional Mordor Intelligence: el sector nutracéutico registró un valor de 205.309 millones de dólares en 2016 y se prevé que alcance los 294.790 millones de dólares en 2022. Según esta fuente, Alemania, Países Bajos y Suecia se han convertido en los principales centros de innovación de la industria nutracéutica europea, mientras que España y Gran Bretaña son los mejores mercados para los tests de prueba para nuevos lanzamientos.

Para dar a conocer los avances que perfilan el futuro del sector, integran la oferta del salón productores y comercializadores de ingredientes funcionales, *novel ingredients*, productos terminados nutracéuticos tecnología y servicios, para el desarrollo de alimentos y bebidas funcionales, suplementos, dietéticos, nutricosméticos y productos farmacéuticos. En total participan 130 firmas de reconocido prestigio internacional, entre las que figuran **Innovafood**, **Novastell**, **KitoZyme**, **Gnosis**, **Faravelli**, **Brenntag Iberia**, **Metarom**, **Beneo**, **Comercial Química Masó**, **ID Nutra**, **DMCO España**, **Siemgloss Iberia**, **IGH Flavors & Technology**, **Inquiaroma**, **Tipiak**, **Trades**, **Pharmafoods**, **Solchem Nature**, **Disproquina**, **Galenicum Special Ingredients**, **Kemita**, **DKSH Spain**, **Rettenmaier Iberia** y **Safe-Alcan**, entre otras.

Además, al igual que en las dos ediciones previas, Nutraceuticals Europe cuenta con la colaboración de cerca de treinta instituciones tanto públicas como empresariales, nacionales e internacionales, que han facilitado la difusión del evento. Entre ellas, forman parte del Comité Asesor del Programa de Confiterías la Asociación de Fabricantes y Comercializadores de Aditivos y Complementos Alimentarios (AFCA), cuyo presidente, Andrés Gavilán, preside este Comité; la Plataforma Tecnológica Food for Life Spain; la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), la Asociación de las Empresas de Dietéticos y Complementos Alimenticios (Adepa); Veterindustria; la Plataforma Versi; la Plataforma Tecnológica del Vino; la Asociación para el Autocuidado de la Salud (ANEPF), así como la Subdirección General de Control y de Laboratorios Alimentarios de la Dirección General de la Industria Alimentaria del MAPA y la Subdirección General de Estrategias de Colaboración Público-Privada del Ministerio de Ciencia e Innovación.

### Las empresas protagonistas del programa divulgativo

En su tercera convocatoria, Nutraceuticals Europe vuelve a ser una combinación de acti-

## Faravelli propone "los mejores ingredientes para una vida mejor"

**B**ajo el lema "The best ingredients for a better life", Faravelli participó una vez más en Hi Europe, donde "entre otros productos, estamos destacando **Fibracep**, una fibra de cebolla con propiedades para controlar el síndrome metabólico", tal como destacó el delegado comercial de Faravelli en España, Fernando Heredia.

Asimismo, promocionó especialmente la línea de teopolioside y echinacósido de la empresa **ABR**, "con estudios que avalan sus beneficios en el rendimiento deportivo". Junto a estos, la compañía mostró en el salón todo el potencial de su catálogo de ingredientes nutracéuticos y sus soluciones destinadas al bienestar, incluyendo su amplia gama de excipientes, sales minerales, levaduras, antioxidantes, aminoácidos, vitaminas, proteínas, fibras, ácidos grasos, edulcorantes, agentes de control de peso, agentes de control de colesterol, ingredientes para reforzar el sistema inmunológico, soluciones para la salud articular y carotenoides naturales, entre otros.



Fernando Heredia



Sobre la evolución de la empresa en el ejercicio 2018, Heredia afirmó que "seguimos creciendo como cada año y esperamos continuar en esta línea. Este año, estamos hablando de un aumento de las ventas en el Grupo de alrededor del 30%". Un avance que va más allá de la cifra de negocio, ya que "el Grupo Faravelli está incrementando su presencia internacional, especialmente en países del este de Europa, con proyectos de expansión en Polonia y Hungría, donde ya tenemos nuevas personas".

En cuanto al español, Fernando Heredia valora que "es un mercado vigoroso, que está en crecimiento y esperamos que se mantenga en esta dirección". Gama de extractos de Epo, que están funcionando muy bien y creciendo a doble dígito en el mercado español.

febrero 2019/ 65

Kosmeticanews.it – 4 Feb

**Un nuovo attivo per esaltare il fascino femminile**

redazione - 4 febbraio 2019

[f](#) [t](#) [G+](#) [p](#)



È interamente dedicato al mondo femminile Sensfeel™ for Her, il nuovo attivo appena lanciato sul mercato da **Provital Group** e distribuito da **Faravelli Cosmetic Division**.

Sensfeel™ for Her si basa sul potere naturale dei feromoni ed è la potente combinazione di due ingredienti naturali, l'estratto di carruba e il profumo di gelsomino arabo: insieme, fanno sbocciare il fascino della donna, esaltandone la sicurezza, rendendola consapevole della sua capacità seduttiva e facendola sentire adeguata in ogni situazione. Può essere utilizzato per la formulazione di prodotti dedicati espressamente al mondo femminile, quali creme e prodotti per la cura del viso, del corpo, toiletries e make-up.

Ingredients Insight – 8 Feb

**Ingredientsinsight**  
ESSENTIAL INDUSTRY INTELLIGENCE

Enter Keyv

Home Editor's Choice Buyer's Guide White Papers Press Releases Features Events Video Advertise

**FARAVELLI**  
THE BEST INGREDIENT

**Meet Faravelli at Nutraceuticals Europe 2019**

Friday, February 08, 2019 by Faravelli

[Company Details](#) [White Papers](#) [Videos](#) [Press Releases](#) [Regional Offices](#) [Contact Company](#)

[Print](#) [Email](#)

Meet the Faravelli team at Nutraceuticals Europe - Summit & Expo, the international event for the industry of functional ingredients, novel foods and finished products.

The event is taking place in Madrid on 27 and 28 February at the Palacio Municipal de Congressos.

At stand C02 Faravelli Nutra Division will be ready to welcome you and present a complete range of ingredients and solutions particularly dedicated to food supplements and functional foods, including Fibracep, an interesting and innovative ingredient obtained from agriculture by-products and launched by Biomed, a Spanish start-up.

Fibracep is a new patented formula based on fibers extracted from natural sources, among which is the onion, but also other botanical species. It acts on cardiovascular and metabolic agent.

In several randomised clinical trials, and with a placebo control group, Fibracep has been shown to be effective in modulating the risk of developing the Metabolic Syndrome, by acting on several of its components.

Fibracep is a patented bioactive product that contains fibers from the agri-food industry capable of reducing the absorption of cholesterol in the small intestine and stimulating the production of HDL in the liver.

Learn more about Fibracep and the complete range of Faravelli Nutra Division products at stand C02 in Madrid.

!Nos vemos pronto en Madrid!

Post to: [Delicious](#) [Digg](#) [reddit](#) [Facebook](#) [StumbleUpon](#)





## Gelato Artigianale - Jan

### Aromi panna e mascarpone Jeneil

Jeneil è specializzata da oltre 20 anni nella produzione di estratti aromatici naturali, utilizzando come materia prima latte e derivati. Tra i molti prodotti della gamma, troviamo i concentrati aromatici panna e mascarpone, distribuiti in Italia da **Giusto Faravelli SpA**.

A differenza delle più tradizionali estrazioni degli aromi con solventi, questi sono estratti mediante un processo enzimatico del tutto naturale, che comporta una "digestione enzimatica" della materia prima di partenza, seguita dalla separazione e concentrazione di tutti gli acidi grassi: sia quelli più corti e volatili, responsabili dell'aroma, che quelli a catena più lunga, che invece determinano bouquet e palatabilità.



Grazie al progresso tecnologico utilizzato si ottiene una struttura dal sapore complesso ed equilibrato, con qualità aromatiche differenti: a seconda del processo a cui sono sottoposti, gli aromi concentrati possono presentare profili gustativi differenti, che si adattano alle più svariate applicazioni. Gli aromi Jeneil apportano sapore intenso e bilanciato, sono



utilizzati a bassissimo dosaggio (0,5-6,0%), hanno una buona shelf-life (12 mesi, a 4-8°C) e ottima stabilità al calore.

A questo si aggiunge la stabilità nel tempo dei prezzi, evitando le eccessive oscillazioni nel costo delle materie prime utilizzate: consentono infine di ridurre le quantità di materia prima utilizzate e quindi i costi ricetta.

[food@faravelli.it](mailto:food@faravelli.it)

gelato artigianale - 265

GENNAIO  
2019

## TuttoGelato - Jan

### PER UN'OTTIMIZZAZIONE DEI COSTI



Panna e grasso del latte sono le materie prime più costose per la produzione di gelato. Per ridurre i costi i produttori possono optare per una sostituzione del grasso di latte con grasso vegetale a basso costo: purtroppo, però, si perde il gusto cremoso. **JENEIL BioProducts** – azienda tedesca specializzata in fermentazioni – propone un'alternativa per ridurre o sostituire il burro in ricetta, garantendo comunque sapore. Gli estratti aromatici naturali panna (identificati come EMD – *enzyme modified dairy products*) di Jeneil utilizzano come materia prima il latte e i suoi derivati. A differenza delle più tradizionali estrazioni con solventi, gli aromi sono estratti mediante un processo enzimatico: del tutto naturale, comporta una "digestione enzimatica" della materia prima di partenza (burro o panna), seguita dalla separazione e concentrazione di tutti gli acidi grassi: sia quelli più corti e volatili che determinano l'aroma, che quelli a catena più lunga, responsabili di bouquet e palatabilità. Si ottiene così un sapore dalla struttura complessa ed equilibrata, che può presentare profili gustativi differenti, adattandosi alle più svariate applicazioni.

Gli aromi apportano sapore intenso e bilanciato, hanno buona shelf-life (12 mesi, a 4°/8°C) e ottima stabilità al calore. A questo si aggiunge la stabilità nel tempo dei prezzi, senza le eccessive oscillazioni nel costo delle materie prime. Con un dosaggio molto limitato (0,5-6,0%) è possibile ridurre le quantità di materia prima e, quindi, i costi.



I concentrati aromatici offrono inoltre il vantaggio di poter essere dichiarati in etichetta come burro o panna, in base al Regolamento n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. In Italia sono distribuiti da **Giusto Faravelli**. [www.faravelli.it](http://www.faravelli.it)



## Aromi mascarpone e panna Giusto Faravelli

Commenta per primo



## TuttoGelato- Jan

Giusto Faravelli distribuisce in Italia gli aromi panna e mascarpone Jenell

Da oltre 20 anni **Jenell** produce estratti aromatici naturali, utilizzando come materia prima latte e derivati. Tra i prodotti troviamo i concentrati aromatici panna e mascarpone. A differenza delle più tradizionali estrazioni degli aromi con solventi, questi sono ricavati mediante un processo enzimatico del tutto naturale, che comporta la "digestione enzimatica" della materia prima di partenza, seguita dalla separazione e concentrazione di tutti gli acidi grassi sia quelli più corti e volatili, che determinano l'aroma, che quelli a catena più lunga, responsabili di bouquet e palatabilità. Grazie al progresso tecnologico utilizzato si ottiene una struttura dal sapore complesso ed equilibrato, caratterizzato da qualità aromatiche differenti.

A seconda del processo a cui sono sottoposti, gli aromi concentrati possono avere differenti profili gustativi, adattandosi alle più svariate applicazioni. Gli aromi apportano sapore intenso e bilanciato, vengono utilizzati a bassissimo dosaggio (0,5-6,0%), hanno buona shelf-life (12 mesi, a 4°/8°C) e ottima stabilità al calore. A questo si aggiunge la stabilità nel tempo dei prezzi, evitando le eccessive oscillazioni nel costo delle materie prime. Con questi prodotti è inoltre possibile ridurre le quantità di materia prima necessarie e, di conseguenza, i costi ricetta.

Gli aromi panna e mascarpone Jenell sono distribuiti in Italia da **Giusto Faravelli**. [www.faravelli.it/food](http://www.faravelli.it/food)



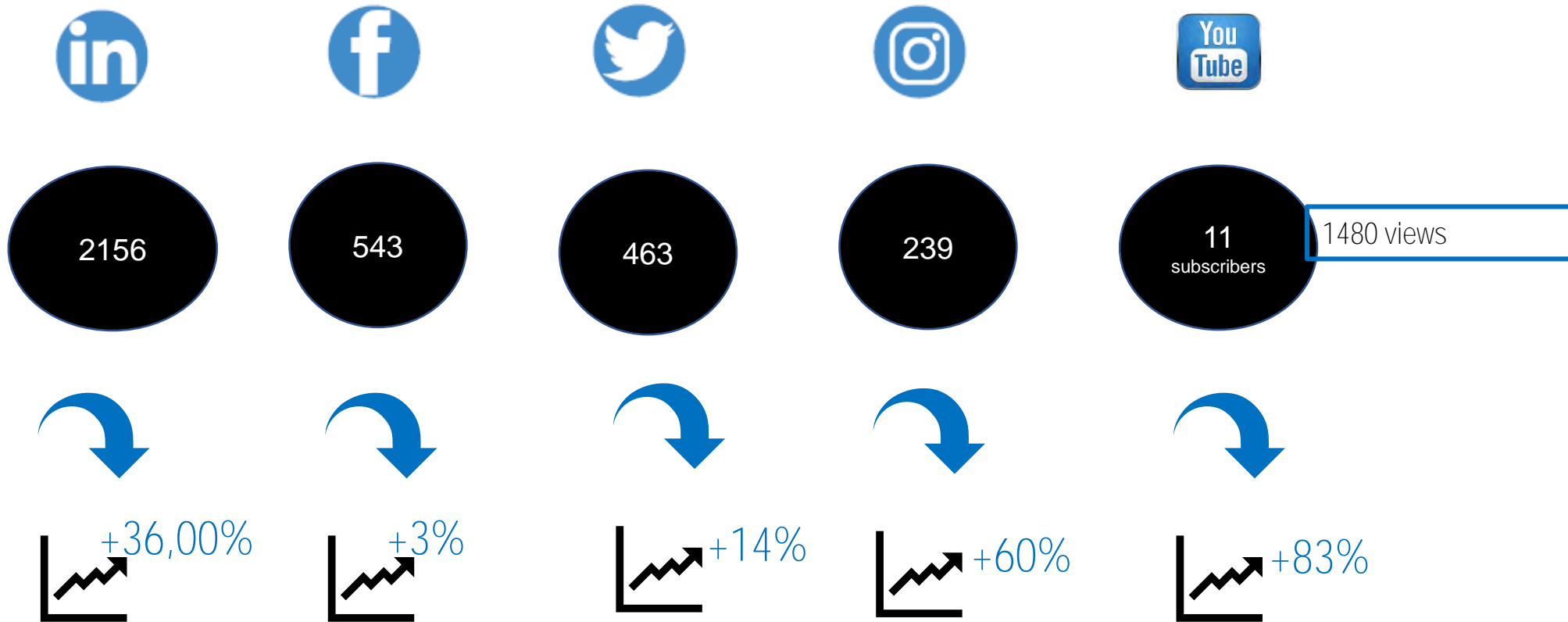
Letto 4918 volte

Twitter

Mi piace 0

# FARA CONNECTED

1 Jan 2019 – 31 Dec 2019

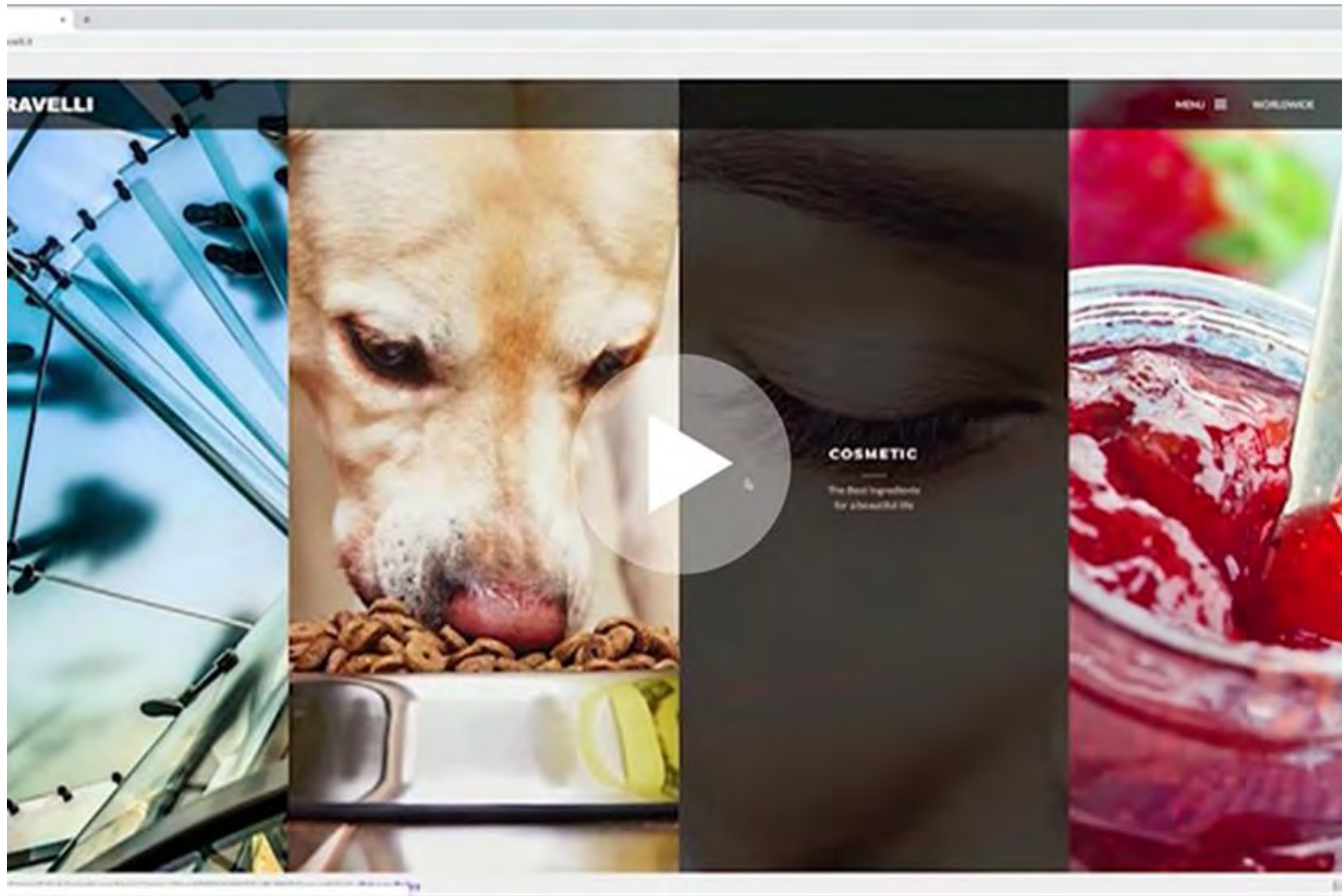


#Faravellithebestingredient #thebestingredientscampaign



# TO RECAP... the Best is yet to come!

12 months is 120 seconds



#thebestisyettocome

LINKEDIN / FACEBOOK / TWITTER / GOOGLE+ / INSTAGRAM



WWW.FARAVELLIGROUP.COM