



## CON PROBIOS LA PASQUA È PLANT-BASED: UOVA, DOLCI E COLOMBE GOURMET FANNO RIMA CON BIOLOGICO E FREE FROM

*L'azienda toscana leader nel bio dal 1978 punta su una linea di dolci che strizzano l'occhio alla tradizione, ma sono pensati per soddisfare tutti gli stili alimentari: vegan, gluten free o senza zuccheri aggiunti. La Pasqua si veste di fantasia*

**Calenzano (Fi), Pasqua 2023.** Sostenibile e free from, arriva la **Pasqua plant-based** di **Probios**. L'azienda toscana che dal 1978 detta le tendenze nel settore del biologico, rivisita i dolci della tradizione pasquale portando tante novità healthy, biologiche e vegetali nel rispetto di ogni stile e scelta alimentare.

Parola d'ordine: creatività. Dalle novità senza latte e uova, come il **Dolce Pasqua Vegan con agrumi canditi** passando per **l'Uovo vegan con granella di nocciole**, **l'Uovo bianco con bevanda di soia**. Tra le proposte al cioccolato, tutte prodotte con cacao equo solidale, c'è anche la linea "healthy chocolate" di **Uova pasquali senza zuccheri aggiunti**, versione fondente e al latte. Infine, **le colombe**, in versione **gluten free**. Realizzate con materie prima di alta qualità, tutte le novità Probios hanno un'allure gourmet che rimanda alla più raffinata pasticceria.



### Uova di Pasqua vegan e senza zuccheri aggiunti: il cacao Probios equo solidale

Tante le proposte vegan senza latte e uova. L'**Uovo con granella di nocciola vegan** è la nuova referenza dolce e croccante di Probios che si aggiunge alle versioni **a base di bevanda di soia**, con **cioccolato fondente al 60%** oppure al **cioccolato bianco**. Golose sempre ma anche healthy e green grazie all'incarto plastic free, smaltibile nella carta.



Per chi vuole vivere la Pasqua ma tenendo a bada il consumo di zuccheri, ecco un'altra novità: le **Uova senza zuccheri aggiunti con cioccolato fondente o al latte**, rigorosamente senza glutine, dolcificate con eritritolo biologico.

Non solo buone, le uova pasquali Probios sono anche **sostenibili** grazie al metodo di lavorazione del cacao che rispetta l'agricoltura locale e assicura un prodotto di alta qualità. Scegliere Probios significa quindi sostenere i principi del **commercio equo**, contribuendo a migliorare le condizioni di lavoro e di vita delle comunità locali.



### Dolce Pasqua Vegan: pasta madre, lievitazione lenta e naturale, una linea che piace a tutti i palati



La linea **Dolce Pasqua Vegan** si arricchisce di una soffice novità: il **Dolce Pasqua Vegan agli agrumi canditi**, che donano alla morbidezza dell'impasto un sapore intenso ed equilibrato. Irresistibile anche la versione ai frutti rossi insieme alle proposte più classiche, con crema al cacao o con farro e cioccolato, Una linea di dolci raffinata che strizza l'occhio alla tradizione pasticceria, grazie all'impiego di pasta madre per una lievitazione lenta e naturale che ne assicurano una consistenza inconfondibile e una conservazione ottimale.

### Pasqua gluten free con le colombe Probios



Tradizione gluten free: nell'offerta Probios, marchio specializzato nel free from, non poteva mancare la **Colomba senza glutine** per una festa golosa all'insegna del benessere, senza rinunciare al piacere della convivialità. Disponibile nella confezione da 500 g, gli amanti del cioccolato la potranno gustare nella squisita **ricetta con gocce di cioccolato** o nel mini-formato da 100g.

Ufficio Stampa – DAG Communication | [Website](#) | [LinkedIn](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)

Sara Gugliotta | [sugliotta@dagcom.com](mailto:sugliotta@dagcom.com) | 339 8179632  
Fenia Caraccio | [fcaraccio@dagcom.com](mailto:fcaraccio@dagcom.com) | 351 9625315  
Ilaria Sibella | [isibella@dagcom.com](mailto:isibella@dagcom.com) | 3911057231



[Probios.it](http://Probios.it)



[Probios](https://www.facebook.com/Probios)



[@Probios1978](https://www.instagram.com/Probios1978)



[shop.probios.it](http://shop.probios.it)



[@Probios](https://twitter.com/Probios)