

## **DIE EUROVO GROUP BRINGT IHR KNOW-HOW ALS EIER-SPEZIALIST MIT DEN ELITE-NEUHEITEN EUROVO SERVICE, PROUP UND LOLLI LIKÖRE AUF DIE ANUGA.**

*Nachhaltigkeit, Innovation und Internationalität: Das sind die Werte, die das italienische Unternehmen nach Köln mitbringt, um seine Rolle als Kompetenzpartner für den Großhandel, den Foodservice und die Lebensmittelindustrie zu unterstreichen.*

**Imola, 9. Oktober 2023 - Gruppo Eurovo** bereitet sich auf eine neue Ausgabe der **Anuga** vor und unterstreicht damit seine Rolle als **Spezialist für Eier und Eiprodukte auf europäischer Ebene**. Das italienische Unternehmen gehört zu den Protagonisten der internationalen Messe für die Lebensmittelindustrie in Köln, die in diesem Jahr unter dem Motto "**Sustainable Growth**" steht. **Nachhaltigkeit** ist einer der Grundwerte der Eurovo-Gruppe, angefangen bei der **vertikal integrierten Lieferkette**, einem im Laufe von 70 Jahren aufgebauten Wissen, das es ihr ermöglicht, Qualität und hohe Standards in allen Produktionsphasen zu garantieren: von den Rohstoffen für die Tierfütterung über die Zucht, bei der das **Wohlergehen der Tiere** eine der Prioritäten ist, bis hin zum Endprodukt mit **Verpackungen aus recycelten und wiederverwertbaren Materialien, aluminiumfrei und CarbonNeutral®**.

Die im Laufe der Jahre getätigten **Investitionen in Europa** haben es der Eurovo-Gruppe ermöglicht, mit eigenen **Werken auf wichtigen Märkten wie Frankreich, Spanien, Rumänien und Polen** präsent zu sein.

In Italien verwaltet die Eurovo-Gruppe **lokale Versorgungsketten mit hohem Mehrwert**: von der Freilandhaltung über die ökologische und antibiotikafreie Versorgung bis hin zu Spezialproduktionen wie Eiern mit besonders intensiv gefärbtem Eigelb. Dank der Flexibilität, die die interne Lieferkette garantiert, kann die Eurovo-Gruppe die Anforderungen des Großvertriebs, des Foodservice und der Lebensmittelindustrie in Italien und im Ausland zeitnah erfüllen und eine Produktpalette anbieten, die sowohl hinsichtlich der Produkteigenschaften, wie z. B. der Herkunftsbetriebe, als auch der Formate, von der Einzelpartionsflasche bis hin zu Briks und Bag-in-Boxen, individuell gestaltet werden kann.

**Innovation** ist ein weiterer Wert, der von Anfang an fest in der DNA des Unternehmens verankert war und der die Eurovo-Gruppe beim Aufbau eines **vielseitigen und differenzierten Markenportfolios** leitet, das in der Lage ist, auf die Bedürfnisse der Verbraucher und Fachleute einzugehen. Und genau auf der Anuga 2023 bereitet sich das Unternehmen darauf vor, wichtige **neue** Produkte vorzustellen:

- **ProUp**, die Hi-Protein-Produktlinie **aus natürlichen Eiweißproteinen**, wird zum ersten Mal mit dem neuen Sortiment auf der deutschen Messe vertreten sein, um den in Italien erzielten Erfolg auch im Ausland zu wiederholen. Neben dem Eiweißgetränk werden auch neu eingeführte Produkte wie der proteinreiche Pancake, Crunchy Riegel, gekochte Eier und Eiweiß, das bei Raumtemperatur gelagert wird, vorgestellt. Es gibt auch Platz für eine absolute Neuheit: das **neue, fettarme Proteinragout** aus weißem Fleisch und Eiweiß. Mit nicht weniger als 30 g Proteinen ist es die ideale Ergänzung für eine Mittagspause, die dem Geschmack und dem Wohlbefinden gewidmet ist. Eine neue Referenz, die den Willen der Eurovo-Gruppe bestätigt, dank der Vielseitigkeit der Eiproteine im Segment der Proteinprodukte weiter zu wachsen;
- **Élite Eurovo Service**, die Marke für Foodservice-Betreiber präsentiert **Cuisine Royale**, das neue **gebrauchsfertige Halbfabrikat, das sich ideal für die Zubereitung von Gerichten wie**

**Eurovo Srl** ist eines der führenden europäischen Unternehmen in der Produktion von Eiern und Eiprodukten. Es ist seit siebzig Jahren auf dem Markt vertreten und wird seit seiner Gründung von der Familie Lionello geleitet. Das Unternehmen verfügt über eine reichhaltige und differenzierte Produktpalette, die sich an den B2C- und B2B-Markt richtet. Seine Hauptmarken sind: le Naturelle, ProUp, Maia, Nonna Anita, Novissime, White Force, Eurovo Service, Maia Professional, Novissime Professional und EBS. Das Unternehmen beschäftigt rund 2.000 Mitarbeiter, verfügt über 19 Werke in Italien und im Ausland und ist auf mehrere Standorte verteilt: In Imola (BO) befindet sich der Vertriebs- und Verwaltungssitz.

[gruppoeurovo.com](http://gruppoeurovo.com)

### **Pressestelle Kontakte**

[silvia.cattaneo@omnicomprgroup.com](mailto:silvia.cattaneo@omnicomprgroup.com)  
[alessandra.padovan@omnicomprgroup.com](mailto:alessandra.padovan@omnicomprgroup.com)  
[silvia.sita@omnicomprgroup.com](mailto:silvia.sita@omnicomprgroup.com)

+39 02 6241 1911

**Rührei, Carbonara und Crêpes eignet**, und kodifizierte und wiederholbare Ergebnisse sowie eine perfekte Ergiebigkeit bei jeder Zubereitung garantiert. Ein innovatives und vielseitiges Produkt, das aus 100 % italienischen Eiern der Kategorie A aus Freilandhaltung hergestellt wird. Es wurde entwickelt, um den Ho.Re.Ca.-Fachleuten zu helfen, die Zubereitungszeit und die Lebensmittelkosten zu optimieren, ohne auf Geschmack und Qualität zu verzichten, und ist auch für Menschen mit Gluten- und Laktoseintoleranz geeignet.

- **Lolli Liquori**, die Marke der Eurovo-Gruppe, die seit 1957 handwerklich hergestellte Liköre, Aromen, Glasuren und Toppings für Süßspeisen und Desserts herstellt. Dank ihrer Vielfalt, ihrer hochwertigen Zutaten und ihres ständigen Strebens nach Innovation sind diese **handwerklich hergestellten Produkte für Kenner und Fachleute bestimmt**. Wie zum Beispiel der Zabaglione Likör (17% Vol.), der sich durch die ikonische Kombination von Ei und Marsala auszeichnet und in einer eleganten Flasche abgefüllt ist, die ideal für die Weihnachtsfeiertage ist. Aber auch neue Produkte, die ab November erhältlich sein werden: Baci di Dama mit Zabaglione-Creme, Baci di Dama mit Kakao, Cuneesi mit Zabaglione, Torrone gefüllt mit Zabaglione-Creme und Torrone gefüllt mit Pistaziencreme.

Die Neuheiten ProUp, Élite Eurovo Service und Lolli Liquori sind die Protagonisten eines **Live-Showcookings** am Stand der Eurovo-Gruppe, bei dem die Köche die Vielseitigkeit und die zahllosen Verwendungsmöglichkeiten der beiden Produkte demonstrieren, die dazu bestimmt sind, auf innovative Weise das Regal für Hi-Protein-Produkte einerseits und die Restaurant- und Hotelküchen andererseits zu revolutionieren.

*"Die Anuga ist die internationale Referenzveranstaltung für die Lebensmittelwelt und als Spezialist für Eier und Eiprodukte auf europäischer Ebene durften wir sie nicht versäumen. Es ist eine grundlegende Gelegenheit, unsere Rolle als führender Partner in jedem Segment zu bestätigen, vom Großvertrieb über die Gastronomie bis hin zur Lebensmittelindustrie, dank des Know-hows und der Kompetenzen, die wir in unserer 70-jährigen Geschichte entwickelt haben und die es uns ermöglichen, auf jeden Bedarf mit Flexibilität und Qualität zu reagieren. Ein Konzept, das wir auch durch die neuen Produkte ProUp, Élite Eurovo Service und Lolli Liquori hervorheben wollen, innovative Produkte, die aus einer starken Ausrichtung auf den Markt entstehen, um auf die Wünsche und Bedürfnisse der Verbraucher und Kunden zu reagieren",* sagt **Federico Lionello, Vertriebs- und Marketingdirektor der Eurovo-Gruppe**.