

## **CiboCrudo, principale produttore italiano di cibo raw, entra in Neulabs, la prima piattaforma italiana di marchi direct-to-consumer**

L'azienda ritorna a SANA, a Bologna, per presentare i nuovi progetti

COMUNICATO STAMPA. Settembre 2022 - **Crudo, sano, funzionale, super.** Sono solo alcuni degli aggettivi adatti agli alimenti di **CiboCrudo** (<https://www.cibocrudo.com/>), il principale produttore italiano di cibo plant-based e crudista, che annuncia ufficialmente a SANA - il Salone internazionale del biologico e del naturale di Bologna - **l'acquisizione da parte di Neulabs**, la prima piattaforma italiana che acquista, crea e sviluppa brand Direct-To-Consumer a livello internazionale.

**CiboCrudo** è un progetto imprenditoriale italiano nato nel 2011 che opera nel settore alimentare. L'azienda intercetta il crescente bisogno di nutrirsi di prodotti di altissima qualità nel rispetto di una filosofia crudista e biologica: **l'offerta rappresenta un unicum nella produzione del nostro Paese perché tutti gli alimenti venduti sono crudi**, o sono stati sottoposti ad un processo di manipolazione a temperature non superiori a 42°, in maniera tale da preservarne tutte le virtù nutrizionali.

Prodotti vegetali, crudi, **certificati biologici**, naturalmente senza glutine, essiccati a basse temperature: gli alimenti di CiboCrudo sono pensati con l'obiettivo di donare benessere a chi li acquista, in concordanza con i numerosi studi scientifici che promuovono il consumo di alimenti con bassi livelli di manipolazione e cottura. Il processo di selezione delle materie prime e di produzione di cibi e superfood è elaborato e molto attento: la scelta avviene confrontando le migliori varietà e i migliori produttori, valorizzando le più nobili culture di produzione e con alti standard per quanto riguarda approvvigionamento, imballo e trasporto.

L'offerta di [CiboCrudo](#) conta, oggi, oltre 300 prodotti: si va dai cosiddetti superfood agli alimenti funzionali, dalle alghe agli oli vegetali, dalla frutta e verdura essiccata e disidratata alle erbe aromatiche e alle spezie. La filosofia del progetto parte dall'assunto che l'alimentazione crudista sia un modo nutriente, sano e semplice di mangiare ma che questa non debba essere posta in contrapposizione con l'alimentazione tradizionale, che invece è utile per massimizzarne i benefici. Da qui la scelta di offrire anche ingredienti che ben si prestano ad essere utilizzati cotti, in linea con la cucina italiana, nel rispetto di altissimi livelli qualitativi e di sostenibilità ambientale. I formati di vendita sono destinati sia al dettaglio, sia all'ingrosso, per offrire l'alta qualità anche alla ristorazione.

L'acquisizione da parte di Neulabs servirà, ora, a dare nuova spinta al progetto imprenditoriale. Neulabs, il giovane progetto italiano fondato da Mauro Giacobbe e che aggrega progetti digitali italiani e internazionali, sposa interamente la filosofia di CiboCrudo ed è pronta a rinnovarlo attraverso competenze avanzate di marketing digitale, tecnologia e operations. *«Al lavoro su CiboCrudo vi è un team di giovani appassionati di alimentazione biologica e di food di alta qualità - dichiara **Ludovico Danese, General Manager** - che è supportato nello sviluppo del progetto da esperti di ecommerce, tecnologia e business. Crediamo fortemente che la qualità dei prodotti debba essere legata a doppio filo con una visione aziendale innovativa, rapida ed efficace. Vogliamo rendere più intuitivo, personalizzato e soddisfacente il processo di acquisto di food e superfood naturale e crudista*

*e abbiamo scelto di applicare un modello di vendita ibrido, che è online e offline allo stesso tempo per adeguarsi al cliente finale».*

Per la clientela consumer i prodotti sono infatti già disponibili sul sito [www.cibocrudo.com](http://www.cibocrudo.com), sui principali marketplace online e in oltre 350 punti vendita biologici e naturali sul territorio. I clienti B2B sono supportati da una rete distributiva che è in fase di rafforzamento, con l'obiettivo di raddoppiare i clienti serviti nei prossimi 12 mesi.

*«Abbiamo grandissime ambizioni e crediamo che, una volta consolidato il mercato Italia, il passo successivo sarà allargarsi ad una clientela internazionale, per la quale il Made in Italy alimentare è garanzia di sicuro appeal - conclude Danese. - Attualmente per CiboCrudo lavorano 10 persone ma l'obiettivo è di rafforzare lo staff, puntando in primis a rafforzare la rete di distribuzione».*

### **CiboCrudo in breve**

CiboCrudo è un progetto imprenditoriale italiano nato nel 2011 che opera nel settore alimentare. L'azienda intercetta il crescente bisogno di nutrirsi di prodotti di altissima qualità nel rispetto di una filosofia vegana e crudista: l'offerta rappresenta un unicum nella produzione del nostro Paese perché tutti gli alimenti venduti sono crudi, o sono stati sottoposti ad un processo di manipolazione a temperature non superiori a 42°, per preservarne tutte le virtù nutrizionali. Dal 2022 CiboCrudo è un brand di Neulabs, la prima piattaforma in Italia che acquista, crea e sviluppa brand Direct-To-Consumer a livello internazionale. Neulabs sposa interamente la filosofia di CiboCrudo e lo sta rinnovando attraverso competenze avanzate di marketing digitale, tecnologia e operations. I prodotti CiboCrudo sono disponibili sul sito [www.cibocrudo.com](http://www.cibocrudo.com), sui principali marketplace online e nei migliori punti vendita biologici e naturali d'Italia.

### **Su Neulabs**

Neulabs è il primo aggregatore italiano di marchi digitali. La digital company, fondata nel 2021 e guidata dal CEO Mauro Giacobbe, nasce per identificare e costruire i successi imprenditoriali del futuro: scopre, acquisisce, migliora e internazionalizza brand prevalentemente direct-to-consumer, trasformandoli in player internazionali. Grazie a una vasta esperienza tecnologica e ad un approccio data-driven applicato in ogni reparto dell'azienda - dal marketing digitale alle operation, dal controllo di gestione allo sviluppo prodotti - Neulabs è in grado di promuovere marchi giovani che eccellono per l'elevata qualità del prodotto e l'apprezzamento dei clienti.

### **Per maggiori informazioni:**

Vittoria Giannuzzi

[vittoria.giannuzzi@neulabs.com](mailto:vittoria.giannuzzi@neulabs.com) - +39 3929252595

[press@cibocrudo.com](mailto:press@cibocrudo.com)