

TESTATA: MARK-UP.IT
DATA: 10 maggio 2016
CLIENTE: DI LEO PIETRO SPA

MARK UP [Prima Fila](#) [Marketing & Consumi](#) [Protagonisti](#) [Quaderni](#) [Real Estate](#) [Login](#) [Ricerca](#)

[News](#) [I più visti](#) [Le opinioni](#) [MARK UP Lab](#) [Eventi](#) [Mappa della distribuzione](#) [Segui Mark Up](#)

Smartworking e collaborazione: qual è l'approccio giusto?

[A](#)bbonati alle riviste di [N](#)ew [B](#)usiness [M](#)edia

Home » Industria » Speciale Cibus 2016 – La Di Leo Pietro punta ancora sul mercato salutistico

Speciale Cibus 2016 – La Di Leo Pietro punta ancora sul mercato salutistico

Laura Seguso / 10 maggio 2016 /



Nelle nuove linee Fattincasa e Fiorbì farro, farina integrale, di avena e orzo, macinata a pietra 100% italiana. L'azienda investe 8,5 milioni di euro in una nuova linea produttiva gluten free.

Nuovi biscotti concepiti per il segmento salutistico e un investimento di 8,5 milioni di euro per venire incontro alle esigenze di un mercato sempre più attento agli aspetti nutrizionali. Sono queste le novità presentate al Cibus dalla Di Leo Pietro, azienda nata nel 1860 ad Altamura e con sede a Matera, impegnata nella produzione e



commercializzazione di **prodotti da forno**. In particolare la linea dei **Fattincasa** – lanciati nel 1990, primi biscotti all'olio di mais prodotti in Italia e già innovativi per l'impiego di ingredienti come crusca, farina di soia, riso e orzo – propone due nuove referenze: la prima è con **farro e farina macinata a pietra 100% italiana**, mentre l'altra arricchisce di **farina d'avena e gocce di cioccolato** la linea 'Gusto delicato' già realizzata con farina d'orzo. La linea biologica **Fiorbì** – lanciata due anni fa e realizzata con ingredienti grezzi (come lo zucchero di canna) e di alta qualità (olio extravergine di oliva, farine autoctone come la semola di grano duro varietà Cappelli) – propone, invece, la nuova referenza con **farina integrale di farro**.

L'azienda ha anche presentato un piano di investimento di **quasi 8,5 milioni di euro**, da completarsi entro 24 mesi, per rispondere alla crescente domanda di prodotti salutistici, che prevede la **costruzione di un nuovo opificio di 6.000 metri quadri**, l'avvio una nuova linea produttiva di **biscotti 'gluten free'** e il potenziamento degli impianti esistenti **dedicati alla produzione di biscotti bio e vegani**.

TESTATA: INSTOREMAG.IT
DATA: 10 maggio 2016
CLIENTE: DI LEO PIETRO SPA

Bimag | Foodhospitality | MixerPlanet | NightLife | Spaziohoreca | Webitmag | InStoremag | BIT | Host | TuttoFood | Fipe

inStore
mag.it



News | Ricerche | Prodotti | Aziende | Approfondimenti | Videospace | Fotogallery | Archivio riviste

Distribuzione | Industria | Tecnologie | Servizi

Esperienze e prospettive del Retail

Seguici su

Home > Aziende > Di Leo Pietro Spa presenta a Cibus i suoi assi nella manica

Di Leo Pietro Spa presenta a Cibus i suoi assi nella manica

Aziende | Prodotti | Mag 10, 2016

0 | 2



Di Leo Pietro Spa, azienda nata nel 1860 ad Altamura e con sede a Matera, si presenta a Cibus con alcune importanti novità.

Sul fronte dei prodotti, presenta nuove referenze sia nella linea dei **'Fattincasa'** cui oggi si aggiungono la variante con **farro e farina macinata a pietra 100% italiana** e quella con **farina d'avena e gocce di cioccolato**; sia nella linea biologica **'Fiorbi'**, arricchita della nuova referenza con **farina integrale di farro**.

Con questi nuovi prodotti, tutti senza olio di palma, la Di Leo intende consolidare il proprio posizionamento nel segmento salutistico-integrale, nel quale è già leader di mercato in Puglia e Basilicata. Ed è proprio per rispondere alla crescente domanda di prodotti salutistici che l'azienda ha messo in campo l'altra grande novità: un investimento **di quasi 8,5 milioni di euro**, da completarsi entro 24 mesi, per **costruire un nuovo opificio di 6.000 metri quadri**, avviare una nuova linea produttiva di **biscotti 'gluten free'** e potenziare gli impianti esistenti **dedicati alla produzione di biscotti bio e vegani**.

TESTATA: GIORNALEMIO.IT
DATA: 9 maggio 2016
CLIENTE: DI LEO PIETRO SPA

Giornalemio.it

Un blog partecipativo, il giornale fatto da te!

FIORBÌ E CAVEOSI: LA GENUINITÀ DI LEO AL CIBUS DI PARMA

ANNA GIAMMETTA - 9 MAGGIO 2016

CONDIVIDI SU: f t s+ p



Farro, farina integrale, di avena e orzo, macinata a pietra 100% italiana. Sono gli ingredienti, semplici e genuini, dei biscotti, Fiorbì e 'Caveosi', le nuove linee della Di Leo Pietro SPA.

Punta ancora su salute e genuinità, l'azienda pugliese di nascita ma materana di adozione. Un investimento di 8,5 milioni di euro per venire incontro alle esigenze di un mercato sempre più attento agli aspetti nutrizionali. Sono queste le novità annunciate al Cibus di Parma dall'azienda impegnata da anni nella produzione e commercializzazione di prodotti da forno.

L'azienda, per rispondere alla crescente domanda di prodotti salutistici, ha pianificato un investimento **di quasi 8,5 milioni di euro**, da completarsi entro 24 mesi. Il piano d'investimento presentato dalla Di Leo e ammesso al Bando PIA 2014 della Regione Basilicata con un contributo in conto impianti del 35%, prevede la **costruzione di un nuovo opificio di 6.000 metri quadri**, l'avvio una nuova linea produttiva di **biscotti 'gluten free'** e il potenziamento degli impianti esistenti **dedicati alla produzione di biscotti bio e vegani**.

In occasione del Cibus l'azienda materana, inoltre, ha annunciato che **i biscotti biologici 'Fiorbì' e i 'Caveosi'** (dedicati al territorio lucano e alla città di Matera che la Di Leo ha sostenuto nel periodo della sua candidatura a 'Capitale europea della cultura 2019' e continuerà a sostenere con diverse iniziative sino all'evento), sono **da questi giorni in tutti gli Eataly italiani e a breve in quelli di New York, Chicago e Monaco di Baviera**. Entrambe queste linee sono senza olio di palma, in coerenza con il percorso intrapreso dall'azienda che prevede di avere in assortimento entro pochi mesi solo biscotti 'palm oil free' (che oggi rappresentano già il 90% del fatturato aziendale).

Sempre al Cibus la Di Leo ha presentato tre nuovi prodotti concepiti per consolidare il proprio posizionamento nel segmento salutistico-integrale, nel quale è già leader di mercato in Puglia e Basilicata: in particolare la linea dei **'Fattincasa'** - lanciati nel 1990, primi biscotti all'olio di mais prodotti in Italia e già innovativi per l'impiego di ingredienti come crusca, farina di soia, riso e orzo - propone due nuove referenze: la prima è con **farro e farina macinata a pietra 100% italiana**, mentre l'altra arricchisce di **farina d'avena e gocce di cioccolato** la linea 'Gusto delicato' già realizzata con farina d'orzo. La linea biologica **'Fiorbì'** - lanciata due anni fa e realizzata con ingredienti grezzi (come lo zucchero di canna) e di alta qualità (olio extravergine di oliva, farine autoctone come la semola di grano duro varietà Cappelli) - propone, invece, la nuova referenza con **farina integrale di farro**.

SEC MEDITERRANEA - PRESS MONITORING

TESTATA: ALIMENTANDO.INFO

DATA: 3 maggio 2016

CLIENTE: DI LEO PIETRO SPA



ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE



DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

[Home](#) [Bio](#) [Conserve](#) [Dolci&Salati](#) [Formaggi](#) [Oli&Aceti](#) [Pasta&Riso](#) [Salumi](#) [Vini](#) [Tecnologie](#) [Mercato](#) [Retail](#) [Fiere](#) [Carni](#)



Fiorbi è la linea di biscotti biologici Di Leo. Si caratterizzano per l'originale forma di margherita e sono realizzati con ingredienti non trattati, come lo zucchero di canna, e di alta qualità, tra cui olio extravergine di oliva e farine autoctone. Presente sul mercato da due anni, con tre diverse referenze (con farina di grano khorasan Kamut, con semola macinata di grano duro varietà Cappelli e integrale con gocce di cioccolato e cacao), la linea Fiorbi si arricchisce oggi di una nuova tipologia, con farina integrale di farro.

Padiglione 6 stand G058