



COMUNICATO STAMPA SPONSORIZZATO ?? Alimentazione chetogenica: il gusto leggero di Nuvola Zero conquista il mercato italiano

Descrizione

(Immediapress) ??

Milano, 14 ottobre 2025 ?? Innovazione, ricerca e rispetto delle esigenze nutrizionali piÃ¹ complesse: sono questi i tre pilastri su cui si fonda

Nuvola Zero

, il marchio italiano che ha saputo trasformare una necessitÃ in una rivoluzione alimentare. Con una ricetta esclusiva a zero carboidrati e a basso indice glicemico, l'azienda ha reso possibile ciÃ² che fino a pochi anni fa sembrava impensabile: godersi il piacere del pane, della pizza o di un dolce, senza rinunciare al benessere. Oggi Nuvola Zero Ã“ un punto di riferimento per chi segue un'alimentazione chetogenica e desidera coniugare salute e gusto in un unico gesto quotidiano.

La storia di Nuvola Zero inizia dall'esperienza personale di Cesare De Stefano, fondatore e CEO, che nel 2015 si trova a convivere con una grave intolleranza al lievito. Da quell'episodio scaturisce la consapevolezza delle difficoltà quotidiane di chi deve seguire un'alimentazione controllata, spesso costretto a rinunciare a piatti iconici della tradizione italiana. Insieme alla compagna Sabrina Venturelli, De Stefano avvia un percorso di ricerca che durerÃ sei anni e che porterÃ alla creazione di una speciale miscela di proteine e fibre vegetali solubili in grado di sostituire le farine tradizionali. Nel 2021, con la fondazione ufficiale della startup, prende forma un progetto che non Ã“ solo imprenditoriale, ma anche culturale: cambiare la percezione di ciÃ² che significa mangiare sano, dimostrando che anche chi deve eliminare carboidrati, glutine, lattosio e lieviti puÃ² continuare a vivere il piacere del cibo. I prodotti Nuvola Zero sono oggi riconosciuti come autentici alimenti chetogenici italiani, pensati per garantire gusto e benessere in perfetto equilibrio.

Da quella ricetta brevettata nasce una gamma di alimenti che copre ogni momento della giornata. Il PanZeroÂ® Ã“ l'alternativa al pane tradizionale, leggero e privo di carboidrati, disponibile in formati pratici da portare con sÃ©. Ai prodotti salati si affiancano i dolci: muffin, plumcake, biscotti e ciambelle, pensati per una colazione o una merenda equilibrata.

Non mancano poi i preparati in polvere, come quelli per pizza, piadina e pancake, che permettono di realizzare in casa piatti gustosi e veloci, mantenendo il controllo sugli ingredienti. Tutti i prodotti Nuvola Zero condividono alcune caratteristiche fondamentali: assenza di zuccheri, carboidrati, glutine, lattosio e lieviti, alto contenuto di fibre sazianti e un apporto proteico bilanciato. L'obiettivo è quello di soddisfare un pubblico ampio, che va da chi segue una dieta chetogenica o ipocalorica, a chi convive con intolleranze alimentari, fino a chi semplicemente desidera mangiare in modo più sano senza rinunciare al gusto.

Un elemento distintivo del brand è la collaborazione con professionisti del settore che garantiscono rigore e trasparenza. Il tecnologo alimentare Francesco Andriola affianca l'azienda nella comunicazione e nello sviluppo dei prodotti, assicurando ai consumatori contenuti validati scientificamente e una continua attenzione alle esigenze del mercato.

La filosofia è chiara: la salute e il benessere devono andare di pari passo con il piacere della tavola, senza scocciatoie né compromessi. Non a caso il payoff scelto dall'azienda, è "Tanto gusto e zero carboidrati", sintetizza alla perfezione la promessa fatta ai clienti: una alimentazione più leggera, adatta non solo a chi segue l'alimentazione chetogenica, ma anche a persone con diabete, intolleranze alimentari o che desiderano mantenere stabile la glicemia, grazie a alimenti senza carboidrati e zuccheri sviluppati con ricerca scientifica e il supporto di esperti del settore.

Oggi Nuvola Zero si presenta come una delle realtà più dinamiche e innovative del panorama food italiano, capace di intercettare trend globali come la nutrizione personalizzata, la crescita delle diete lowcarb e la crescente attenzione verso gli alimenti chetogenici.

La startup guarda al futuro con progetti di espansione e con l'intenzione di consolidare la propria presenza non solo in Italia, ma anche sui mercati internazionali, dove la domanda di prodotti ad alto valore nutrizionale è in forte crescita. «Il nostro obiettivo - spiega De Stefano - è migliorare la qualità della vita delle persone partendo dall'alimentazione. Vogliamo che chiunque, indipendentemente dalle proprie intolleranze o dalle scelte dietetiche, possa sentirsi libero di concedersi un piatto gustoso e leggero, senza sensi di colpa.»

Con una visione che unisce innovazione, benessere e tradizione culinaria italiana, Nuvola Zero si conferma un esempio concreto di come un brand possa trasformare un'esigenza individuale in una proposta di valore universale, ridefinendo il concetto stesso di alimentazione chetogenica e gusto leggero.

Contatti:

ImmediapressRiferimenti:

Nuvola Zero Srl

Sito ufficiale:

nuvolazero.it

COMUNICATO STAMPA SPONSORIZZATO: Immediapress è un servizio di diffusione di comunicati stampa in testo originale redatto direttamente dall'ente che lo emette. L'Adnkronos e Immediapress non sono responsabili per i contenuti dei comunicati trasmessi

â??

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Ottobre 14, 2025

Autore

redazione

default watermark