



Remilk arriva in Canada, sul mercato i primi latticini senza proteine animali

Descrizione

L'azienda israeliana di tecnologia alimentare **Remilk** ha ottenuto l'autorizzazione da [Health Canada](#) per la commercializzazione delle sue proteine del latte non vaccino. Si tratta di un passo di grande importanza per l'azienda, che ora può espandere il proprio mercato in Canada, il quarto paese ad approvare i suoi prodotti dopo **Israele**, **Singapore** e **Stati Uniti**.

Le proteine del latte di Remilk sono prodotte attraverso un processo di **fermentazione condotto da lieviti ingegnerizzati** che le rende chimicamente identiche a quelle del latte vaccino. Il risultato, secondo l'azienda, è un prodotto indistinguibile dal latte tradizionale in termini di gusto e funzionalità, *ma con il vantaggio di essere **privo di lattosio, colesterolo, antibiotici e ormoni della crescita***.

L'autorizzazione normativa canadese apre la strada all'utilizzo delle proteine di Remilk in una varietà di prodotti alimentari, tra cui **latte, gelato, yogurt e formaggio cremoso**. Questi prodotti saranno quindi accessibili a un numero sempre maggiore di consumatori che cercano alternative ai latticini tradizionali per motivi di salute, etici o ambientali.

Remilk si inserisce in un **mercato in forte crescita**, quello delle alternative ai latticini, che secondo un rapporto della società di ricerca **Research and Markets** dovrebbe raggiungere i **66,9 miliardi di dollari entro il 2030**. L'azienda si distingue dai competitor del settore *plant-based* utilizzando un processo di fermentazione di precisione che replicherebbe le proteine del latte vaccino a livello molecolare.

Il Canada è un mercato importante per noi e siamo orgogliosi di essere i primi ad entrarvi, ha affermato **Aviv Wolff**, co-fondatore e CEO di Remilk.

L'approvazione da parte di Health Canada rappresenta un'importante validazione scientifica per le proteine di Remilk. Quella canadese è la quarta amministrazione sanitaria indipendente a condurre esami approfonditi delle nostre proteine e ciascuna, individualmente, le ha trovate equivalenti a quelle tradizionali, ha affermato il dottor **Ori Cohavi**, CTO di Remilk. Le approvazioni normative servono non solo ad aprire nuovi mercati per la vendita delle nostre proteine, ma anche a

rassicurare sia l'industria che i consumatori che sono in tutto simili alle proteine del latte che consumano e apprezzano da decenni.

L'ingresso di Remilk nel mercato canadese rappresenta una sfida per l'industria lattiero-casearia tradizionale. **Sebbene l'impronta di carbonio di Remilk non sia ancora del tutto chiara**, l'azienda israeliana punta a conquistare i consumatori con prodotti che definisce innovativi e che potrebbero cambiare per sempre il modo in cui consumiamo il latte e i suoi derivati.

Fonte: [Italian Trade & Investment Agency](#)

L'agone 2024