



Sabelli amplia la gamma dei freschi: nuovi formati e ricette per la primavera

Dalle mozzarelline alle ricottine, fino ai caprini e al kefir: l'azienda marchigiana aggiorna la propria offerta seguendo consumi sempre più orientati a praticità, leggerezza e qualità

Con l'arrivo della bella stagione cambiano anche le abitudini alimentari. Cresce la richiesta di prodotti freschi, versatili e adatti a una cucina più immediata, spesso legata alla convivialità informale e ai consumi domestici.

In questo contesto si inseriscono le novità presentate da **Sabelli Group**, azienda marchigiana specializzata nei formaggi freschi, che amplia la propria gamma con nuovi formati e ricette rinnovate.

Una scelta aziendale che intende intercettare uno stile di consumo contemporaneo senza perdere l'attenzione alla qualità basata sulla lavorazione di latte italiano e procedimenti caseari tradizionali. Le nuove referenze interessano soprattutto i prodotti freschi a maggiore rotazione, tra praticità quotidiana e ricerca di gusti più delicati o più caratterizzati.

I nuovi caprini Sabelli

Tra le novità spicca il nuovo **Caprino di latte vaccino Sabelli**, versione più morbida e delicata rispetto al classico caprino di latte di capra, adatto a chi ama i gusti tradizionali ma dalla maggiore rotondità aromatica. Rimane invece fedele a un profilo più deciso il **Caprino di latte di capra**, che continua a rappresentare la proposta più tradizionale della gamma.



I caprini Sabelli.

Mozzarelline e ricottine: formati adatti ai nuovi consumi

Si rinnova anche il segmento delle **mozzarelline**, con l'introduzione di un nuovo formato da 180 grammi che si affianca alla confezione tradizionale da 250 grammi. Una scelta che asseconda la crescente richiesta di porzioni più contenute e flessibili, adatte al consumo individuale e a preparazioni rapide.

Intervento anche sulla **linea delle ricotte**: è stata aggiornata la ricetta delle **Ricottine 2×100 g**, attualmente più cremose pur mantenendo il metodo tradizionale di affioramento. Un prodotto che punta soprattutto sulla semplicità d'utilizzo e sulla delicatezza del gusto.

Kefir Val d'Aveto e l'attenzione crescente ai fermentati

Accanto ai formaggi freschi, Sabelli valorizza inoltre il comparto dedicato al benessere e ai fermentati con il **Kefir Val d'Aveto**, realizzato con latte proveniente dalla **Val d'Aveto** e dalla **Val Trebbia**, in Liguria. Il prodotto nasce da una **fermentazione naturale lenta con 12 ceppi vivi** e si inserisce in un mercato che continua a mostrare interesse verso [alimenti ricchi di fermenti e privi di zuccheri aggiunti](#).

Fondata nel 1921 e trasferita ad Ascoli Piceno alla fine degli anni Settanta, Sabelli oggi una realtà consolidata nel panorama lattiero-caseario italiano. Il gruppo conta sei siti produttivi, nove piattaforme distributive e circa mille collaboratori, con una posizione di rilievo soprattutto nei segmenti burrata e straciatella. Maggiori informazioni sul [sito aziendale di Sabelli](#).

Data di creazione

07/05/2026

Autore

enzo-radunanza