

Arborea porta il benessere da bere

scritto da goditilavita.it | 15 Maggio 2026



A **TuttoFood 2026 Milano** si respirava innovazione. Tra profumi, degustazioni e nuove idee food, il tema dominante era uno: vivere meglio con prodotti pratici e pensati per la quotidianità.

Tra gli stand che mi hanno colpito di più, quello di **Arborea** meritava sicuramente una sosta extra. Anzi... quasi una residenza fissa per gechi golosi. ☐☐

La storica cooperativa sarda ha presentato diverse novità dedicate al benessere moderno. Il focus è chiaro: prodotti facili da portare ovunque, porzioni più pratiche e attenzione alle nuove abitudini di consumo.

Nascono così i nuovi **latti UHT Arborea** in bottiglia da 250 ml e 500 ml e i nuovi **kefir da bere A-Yo** firmati Girau-Arborea.

Mentre giravo tra padiglioni e assaggiatori seriali, ho capito una cosa molto semplice: oggi il latte non si beve più soltanto a colazione. Lo trovi nello zaino, in palestra, in ufficio oppure durante una pausa veloce tra una call e l'altra.

Tra i corridoi di **TuttoFood 2026** si percepiva chiaramente questa trasformazione del settore food. Sempre più aziende puntano su benessere, praticità e prodotti ready to drink.

Un'atmosfera raccontata anche dai ragazzi di

[Smodatamente nel loro approfondimento dedicato alla manifestazione milanese](#)

Arborea punta sui piccoli formati

La novità più evidente riguarda le nuove bottiglie di **latte UHT Arborea** nei formati da 250 ml e 500 ml.

Si tratta di confezioni pensate per chi vive giornate dinamiche ma non vuole rinunciare alla qualità del latte italiano.

In più, questi formati aiutano anche a ridurre gli sprechi alimentari. E diciamolo sinceramente: quanti cartoni dimenticati in frigorifero finiscono per diventare esperimenti scientifici degni della NASA?

Perché il formato da 250 ml piace così tanto

Il formato da 250 ml si adatta facilmente ai ritmi della giornata.

È perfetto:

- per la pausa in ufficio
- per bambini e studenti
- per chi vive da solo
- per sportivi
- per viaggi e snack veloci

Le varianti del latte UHT Arborea

La nuova linea comprende diverse referenze:

- **parzialmente scremato**
- **AD 0% senza lattosio**

▪ **AD 1% senza lattosio**

Nel formato da 500 ml arrivano anche le versioni **intero** e **parzialmente scremato**.

Queste bottiglie seguono le nuove esigenze dei consumatori italiani, sempre più orientati verso confezioni compatte e facili da trasportare.

Il kefir è il protagonista wellness del 2026

La vera sorpresa dello stand Arborea, però, è stata il **kefir da bere**.

Negli ultimi anni il kefir è diventato uno dei prodotti più richiesti nel settore benessere. Da bevanda conosciuta solo dagli appassionati healthy, oggi è presente nei frigoriferi di moltissime famiglie.

Ma cos'è il [kefir](#)?

Si tratta di un latte fermentato ricco di fermenti vivi. È apprezzato per il suo equilibrio tra gusto fresco e benessere intestinale. La consistenza è più fluida rispetto allo yogurt e il sapore risulta leggermente acidulo.

Detta in modo semplice: sembra uno yogurt che ha deciso di iscriversi a yoga, pilates e meditazione nello stesso giorno.

I nuovi kefir da bere Arborea A-Yo

Con la linea **kefir da bere Arborea A-Yo**, il marchio punta su praticità, gusto e ingredienti in linea con le tendenze wellness del momento.

Le referenze presentate a TuttoFood 2026 sono tre.

Kefir proteico alla fragola

Questa versione è pensata per chi pratica sport o segue un'alimentazione equilibrata.

Contiene **8 grammi di proteine** per 100 ml ed è **senza lattosio**. Il gusto fragola lo rende ideale anche per chi prova il kefir per la prima volta.

Kefir ai frutti di bosco con collagene

Qui Arborea guarda al mondo beauty e wellness.

Il **collagene** è infatti uno degli ingredienti più ricercati da chi desidera prendersi cura della pelle e del benessere quotidiano.

Kefir al matcha

Il **kefir al matcha** è sicuramente la proposta più originale della linea.

Quando l'ho visto, le mie zampette da esploratore foodie si sono fermate subito. Un mix così particolare non passa inosservato.

Il matcha, celebre tè verde giapponese, è ormai protagonista di smoothie, brunch e colazioni moderne. Unirlo al kefir crea una proposta fresca e dedicata a chi ama sperimentare nuovi sapori.

Una cooperativa che guarda avanti

Dietro questi prodotti non c'è soltanto una moda del momento. **Arborea** rappresenta una realtà importante del panorama lattiero-caseario italiano.

La cooperativa riunisce **oltre 100 aziende agricole** e continua a crescere nel settore grazie a una filiera controllata e a un

forte legame con il territorio.

I valori della cooperativa Arborea

La crescita di Arborea si basa su valori molto chiari:

- **controllo della filiera**
- **benessere animale**
- **valorizzazione del territorio**
- **attenzione ambientale**

Oggi i consumatori vogliono sapere cosa stanno acquistando. Non basta più che un prodotto sia buono. Conta anche la qualità della produzione e la filosofia dell'azienda.

TuttoFood 2026 racconta un nuovo modo di mangiare

Girando tra gli stand milanesi emergeva una direzione precisa. Il cibo moderno deve essere pratico, funzionale e adatto a ritmi sempre più veloci.

Arborea ha intercettato perfettamente questo cambiamento.

A chi parlano i nuovi prodotti Arborea

Le nuove bottiglie compatte e i **kefir ready to drink** parlano soprattutto a:

- **giovani professionisti**
- **sportivi**
- **studenti**
- **viaggiatori**
- **famiglie moderne**

E sinceramente? Anche ai gechi sempre in movimento.

Quando passi la giornata tra eventi, fotografie e degustazioni, avere una bottiglietta pronta nello zaino

diventa quasi fondamentale.

Il futuro del latte è smart

Quello visto a **TuttoFood 2026 Milano** non è soltanto un lancio di prodotto. È un cambio di mentalità.

Meno sprechi.

Più praticità.

Più attenzione al benessere.

Più prodotti pensati per la vita reale.

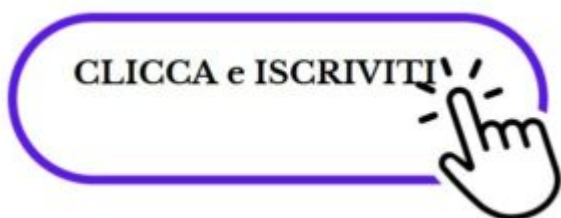
Arborea e Girau hanno capito che il consumatore moderno cerca alimenti semplici, veloci e capaci di accompagnare ogni momento della giornata.

E mentre lasciavo lo stand con il mio sorriso da gecco soddisfatto, ho pensato una cosa molto semplice: il latte del futuro sarà sempre più pratico, intelligente e pronto a seguirci ovunque. ☐☐

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

[Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"](#)



- Vuoi una videointervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piacerebbero.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero? - Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo "esclusivo" per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)