



V E T R I N A D E L L E A Z I E N D E

DELIFRANCE/HERITAGE

IL PANE DI ANTICA TRADIZIONE

Il marchio di pane precotto e surgelato Le Pain Heritage DéliFrance presenta una nuova linea che rilancia la tradizionale cottura su pietra refrattaria nel rispetto delle ricette originarie: i nuovi pani lievitano per circa 20 ore (cinque volte di più della classica baguette), garantendo maggiore leggerezza. Le ricette si dividono in: Polish, Levain e Cereali, e necessitano di cottura in forno a 200°C per 15-20 minuti a seconda della tipologia. Dalla baguette da 250 g alle monoporzioni da 40 g, il pane Héritage garantisce la completa tracciabilità del prodotto e l'utilizzo di materie prime non ogm.

www.delifrance.it



PEVIANI

TORNA SOLINDA, LA MINI ANGURIA

Torna sul mercato (dov'è presente dal 2006) la mini anguria Solinda, prodotta e commercializzata da Peviani. Senza semi, ottenuta attraverso tecniche di breeding tradizionale e caratterizzata da misure ridotte, Solinda oscilla tra 1,2 e 2,9 kg, ha diametro massimo di 15 cm e la qualità delle angurie migliori. Maturata in campo in Calabria, Campania, Basilicata, Puglia, Marche ed Emilia Romagna, proviene esclusivamente da produttori certificati Globalgap, il protocollo europeo che garantisce standard di sicurezza alimentare e rispetto per l'ambiente. Compattezza, scarsità di scarti e ingombri ridotti ne fanno un'anguria particolarmente adatta alle esigenze degli chef.

www.solinda.eu



DEBIC

IL BURRO RISCOPRE LA TRADIZIONE

Il canale pasticceria non è mai sazio di novità e Debie propone il suo ultimo nato tra i burri, che in realtà riscopre la tradizione: si tratta infatti di un burro tradizionale all'82% di grassi totalmente naturale, che deriva da panna fresca di centrifuga, è privo di additivi e coloranti, ed è perfetto per preparare torte, impasti e creme. Il nuovo burro si affianca alla gamma dei burri "speciali" o di frazionamento, caratterizzati da diversi punti di fusione, e a differenza delle altre proposte, la sua temperatura di fusione è legata alla stagionalità. È disponibile in formato monoblocco da 10 kg.

www.debic.it



IFI

GIRA GIRA TONDA

Ha ricevuto la "Segnalazione" al XXI Premio Compasso d'oro, ed è entrata a far parte della Collezione storica del Premio come "bene di interesse nazionale": è Tonda, la prima gelateria rotonda e rotante della storia, frutto della progettazione dell'industrial designer Makio Hasuike e dell'esperienza tecnica del Dipartimento Ricerca & Sviluppo di IFI, marchio Industriefi. Ora Tonda, grazie a un semplice pulsante, diventa alternativamente vetrina gelato o vetrina pasticceria-snack, mantenendo inalterate uniformità di temperatura, ergonomia, risparmio energetico e totale visibilità del prodotto.

www.ifi.it

FRABOSK

PENTOLE D'ORO

La novità 2009 di casa Frabosk sul fronte delle pentole professionale si chiama Golden Chef, la linea studiata per i clienti più esigenti: caratterizzata da interno antiaderente color oro, è frutto della rinnovata collaborazione con Azko Nobel, azienda olandese leader nelle verniciature. Disponibili in tutte le dimensioni e altezze, e adatte a qualsiasi tipo di gas (elettrico, vetroceramica e induzione), le nuove pentole sono in alluminio antiaderente con manici atermici 18/10 rivettati. www.frabosk.it

