

Comenda

Tecnologia e igiene ai massimi livelli

Comenda presenta le nuove lavastoviglie serie FE dotate di sistemi di ultima generazione e progettate per garantire risultati al top degli standard qualitativi in termini di performance, igiene, affidabilità, economia di consumi e bassa rumorosità. Ideali per la piccola e media ristorazione, sono perfette in bar, pasticcerie, ristoranti e hotel. Oltre ai modelli a lavaggio tradizionale, Comenda propone modelli ad acqua pulita HR che dispongono di sistemi tecnologicamente avanzati quali: scheda di

controllo HAC, sistema di riscaldamento rapido QHS e sistema di filtraggio Dynamic. Le lavastoviglie FE fanno dell'ottimizzazione dei consumi un loro punto di forza e, in alcuni modelli, è possibile selezionare un ciclo ECO che, nel caso di stoviglie poco sporche, riduce i consumi. Le lavastoviglie FE presentano la visualizzazione digitale delle temperature e un pulsante multicolore che indica i vari stadi di funzionamento (riscaldamento, pronta, in funzione).

D.F.



Percioko al gusto di pere e cacao



Forno d'Asolo

Forno d'Asolo, azienda fondata da Fabio e Paolo Gallina, presenta – in vista dell'imminente stagione autunnale – Percioko, specialità a base di crema di nocciola, mandorle, cacao e pezzetti di pere in un prezioso scrigno, pronta cottura, di pasta sfoglia. Percioko passa direttamente dal congelatore al forno, a una temperatura compresa fra 190 e 200 gradi, ed è pronto in pochi minuti. La sfoglia è realizzata dai maestri pasticceri di Forno

d'Asolo e il cremoso ripieno rende Percioko molto soffice e delicato. Perfetto per la prima colazione o come raffinato intermezzo durante la giornata, con una spolverata di zucchero a velo in superficie diventa anche un gustoso dolce da apprezzare come fine pasto. Forno d'Asolo consegna in tutt'Italia con vettori propri: in questo modo assicura una catena del freddo ininterrotta e il perfetto mantenimento della qualità delle proposte.

D.F.

Per patatine e altri prodotti

Con l'obiettivo di fornire sempre maggiori opportunità di scelta ai suoi clienti, l'azienda Medac di Salerno arricchisce la sua gamma di prodotti inserendo, in portafoglio, i nuovi bicchieri per patatine, olive ascolane, polpettine e via dicendo. Cinque le referenze a disposizione, ognuna con i suoi formati: quattro (50CP, 58CP, M6CP, L6CP) richiudibili e una (50F) aperta. Ideali per il consumo 'on the go', oppure perfetti in tutte le situazioni d'asporto, i bicchieri 'firmati' Medac soddisfano la voglia immediata di patatine. Chiusi grazie ai fori salvafragranza, conservano tutta la bontà delle patatine o degli altri prodotti in essi contenuti. Ma non è tutto. I clienti possono scegliere i bicchieri 'di serie', ossia con grafica e design curati da Medac, oppure, sulla base di un quantitativo minimo richiesto, richiedere di personalizzarli a seconda delle loro esigenze.

D.F.

Medac

