inprimopiano

Fragranti prêt-a-porter

Prodotto: Bicchieri per patatine Versioni: chiudibili e aperti Aperti sono ideali per un consumo immediato, chiusi mantengono inalterata la croccantezza del contenuto. Sono i Bicchieri per patatine targati Medac.





www.medac.it

Per conservare inalterata tutta la bontà e la croccantezza delle patatine fumanti, questi contenitori sono disponibili, oltre che nella classica versione aperta, in quattro modelli richiudibili provvisti di fori salvafragranza. Perfetti anche per altri fritti e alimenti caldi, sono disponibili nel vivace design di serie in rosso e giallo oppure possono essere personalizzati secondo esigenza con un ordine minimo di 10.000 pezzi.

Formati:

- · 4 chiudibili
- 1 aperto

Capacità:

- mod 50CP: 120 g aperto, 70 g chiuso
 mod 58CP: 130 g aperto, 90 g chiuso
 mod M6CP: 130 g aperto, 100 g chiuso
 mod L6CP: 170 g aperto, 120 g chiuso
- mod 50 F: 120 g aperto

Pregiati catalani

La casa vinicola catalana Freixenet ha scelto il **Gruppo Biscaldi** per proporre al mercato italiano i suoi cava. Originale e trendy il **Gran Cordon Negro Brut**.

www.biscaldi.com

Freifeact GRAN CORDEN MISSO

Si presenta in un formato raffinato questo spumante spagnolo; fresco e leggero, frutto della miscela di tre varietà autoctone di vitigni bianchi della regione del Penedés. L'aroma fruttato deriva dalle basse temperature di fermentazione (14-16°C) che permettono di trattenere gran parte degli aromi. Dello stesso accattivante formato anche il Gran Carta Nevada Brut, dal colore giallo lucente, uno spumante generato dalla equilibrata combinazione dei vitigni Macabeo, Xarel-lo e Parellada. Lo spumante è caratterizzato da un raffinato perlage e presenta note olfattive di mele e retrogusto di limone.

Composizione:

tre varietà autoctone di vitigni bianchi della regione del Penedés

Aroma: fruttato

Gusto: note di mela verde e pera con accenni mediterranei di pesca,

melone e ananas

Invecchiamento: da 12 a 24 mesi

Prodotto: Freixenet Gran Cordon Negro Brut Descrizione: spumante spagnolo Metodo Classico (cava)