



ITALMILL

Nuovi gioielli per le linee Oro

Il mercato ha modificato le proprie esigenze a fronte di nuovi stili alimentari e di vita sempre più orientati al benessere. **Italmill**, grazie ad un know-how sempre al passo con i tempi, offre oggi all'operatore più soluzioni in grado di accontentare diverse richieste. Innanzitutto Italmill mantiene e rinnova in continuazione la linea Besozzi Oro classica, con un ampio assortimento professionale fatto di Lieviti Naturali, Farine e Miscele per Lievitati; inoltre inserisce la Besozzi Oro "Non raffinata" per realizzare Lievitati, croissant, pan di spagna, con più nutrienti e più fibre. Grande successo anche per la Besozzi Oro "Per il tuo Benessere", pensata per accontentare quella fascia di clientela che chiede, anche in pasticceria, il senza zucchero, senza però sacrificare il gusto. Una gamma, quella di Italmill, decisamente trasversale, che permette all'artigiano di avere una proposta straordinaria che spazia dalla colazione, alle torte, ai lievitati continuativi e da ricorrenza.

PAD B5 stand 160-200

www.italmill.com

AMARASCATA®

UN PRODOTTO STORICO

Una piccola quantità del raccolto annuale di marasche Luxardo viene impiegato per la produzione della speciale confettura extra Amarascata, con frutta parzialmente intera (quindi non una passata tradizionale), dal colore rosso cupo e dal caratteristico sapore asprigno. Priva di coloranti, conservanti, addensanti ed additivi o aromi, **Amarascata®** ha la particolarità di essere prodotta con una concentrazione di frutto estremamente elevata: ben 170 grammi di frutta fresca utilizzati per ogni 100 grammi di prodotto. La percentuale di zucchero aggiunto è molto limitata, in quanto si aggira attorno al 30%. Il sapore caratteristico, asprigno, tipico della marasca (una varietà acidula della ciliegia, da non confondere con le amarene o le visciole) fa sì che si sposi con il dolce della pasta frolla, ottenendo così un ottimo abbinamento. Questo rende consigliabile l'utilizzo di **Amarascata®** con tutti i dolci da forno a base di frolla, come crostate, tartellette, barchette, anche ripieni, come nel caso dei ravioli dolci. Questa confettura extra è inoltre adatta per la preparazione di un dolce tipico della tradizione della pasticceria italiana come le zeppole, o infine come variegatura per il gelato.

Hall Sud stand 4
www.luxardo.it

MEDAC

PRATICO E INNAMORATO DELL'AMBIENTE

La gamma di proposte sostenibili per l'asporto di **Medac** si amplia con Nude to go, il nuovo bicchiere chiudibile da passeggio. Un prodotto moderno per gustare comodamente bibite fredde, nato dalla continua ricerca e sviluppo dell'azienda. È un'innovazione all'insegna della praticità che rispetta l'ambiente e garantisce elevati standard di qualità. Nude to go presenta una grafica fresca e accattivante; è bello, ecologico e, in più, si caratterizza per il suo originale sistema di apertura e chiusura. Per chiuderlo è sufficiente una semplice pressione sulle alette superiori che formano un esclusivo beccuccio da cui si può bere ovunque, in tutta comodità, la bibita fredda preferita. È disponibile in tre misure, da 150, 200 e 250 ml; la confezione è di 10 buste da 100 pezzi ciascuna, per un totale di 1.000 pezzi a cartone.

PAD C3 stand n.150

www.medac.it