

› DA BARILLA LE NUOVE LASAGNE ALL'UOVO EMILIANE PER GLI CHEF

Tutta la bontà della tradizionale Lasagna emiliana ancora più facile, veloce e pratica: le **Lasagne all'Uovo Emiliane Chef FoodService** di Barilla sono disponibili per tutti i professionisti della ristorazione nella nuova confezione da 500 grammi. Appositamente progettato per le esigenze degli Chef in cucina, il nuovo pack contiene le 30 sfoglie che permettono di completare senza nessuno spreco i 4 strati consigliati di pasta all'uovo per una teglia di Lasagne con



standard Gastronorm. Alternando 4 strati da 7,5 sfoglie di pasta all'uovo con il condimento prescelto si potrà utilizzare tutto il prodotto della confezione con facilità, praticità e velocità: solo 20 minuti di forno a 200°, senza necessità di precuocere le sfoglie. Come tutti gli altri prodotti della linea **Barilla FoodService**, le nuove **Lasagne all'Uovo Emiliane Chef** sono disponibili in tutti i canali specializzati HO.RE.CA.

› FREEZE&GO DI CARPIGIANI: IL MANTECATORE DEDICATO AGLI CHEF

E' nato lo strumento in grado di aggiungere gusto e soddisfazione al menù dei ristoranti, emozionando i clienti: **Freeze&Go**



di **Carpigiani** è un compatto mantecatore da tavolo che produce in 5 minuti autentico e freschissimo gelato artigianale, pronto per essere servito. Occupa poco spazio in cucina, ma garantisce le medesime elevate prestazioni di una macchina da laboratorio di gelateria in termini di qualità, spatolabilità e lavorabilità del gelato finito.

Ha dimensioni molto ridotte e produce 500 gr di gelato alla volta. Per gli chef più esigenti che amano stupire i clienti. www.carpigiani.it

› DA MELANDRI GAUDENZIO I SEMI DI SENAPE GIALLA E NERA BIOLOGICI

Melandri Gaudenzio arricchisce la gamma dei semi oleosi biologici e lancia 2 nuove referenze: semi di senape gialla e semi di senape nera, firmate I Semi del Benessere:

una novità assoluta sul mercato. Piccoli per dimensione, ma grandi per le mille occasioni di stuzzicante utilizzo: la cucina moderna infatti ama i semi di senape: come originale condimento o per la preparazione di salse dal caratteristico gusto amaro e piccante. Sono ottimi per accompagnare e insaporire carne, pesce, verdure, formaggi stagionati. Sono semi preziosi anche per le molteplici proprietà nutrizionali, ricchi di Omega3 e Selenio. www.melandrigaudenzio.com



una novità assoluta sul mercato. Piccoli per dimensione, ma grandi per le mille occasioni di stuzzicante utilizzo: la cucina moderna infatti ama i semi di senape: come originale condimento o per la preparazione di salse dal caratteristico gusto amaro e piccante. Sono ottimi per accompagnare e insaporire carne, pesce, verdure, formaggi stagionati. Sono semi preziosi anche per le molteplici proprietà nutrizionali, ricchi di Omega3 e Selenio. www.melandrigaudenzio.com

› DA MONDADORI "LA PICCOLA PASTICCERIA SALATA" DI LUCA MONTERSINO

Piccola pasticceria salata di Luca Montersino, tra i più celebri pasticceri e chef italiani, presenta oltre 80 proposte, tutte illustrate, dedicate alle piccole delizie salate: blinis, pizzette, bignè, focaccine, tortillas, biscottini e torte salate per aperitivi e antipasti sfiziosi, o da servire in una cena a buffet. Il volume di **Montersino** è un'opera raffinata e allo stesso tempo facilmente comprensibile, grazie al testo agevole che stimola il lettore a cimentarsi in piatti sorprendenti, garantendo una perfetta riuscita, grazie agli indispensabili trucchi di lavorazione forniti. Un libro per conoscere e osare, apprendere e crescere in cucina, guidati da uno degli chef più creativi del panorama italiano.



› ANTONELLI PRESENTA TE' E TI: LA NUOVA LINEA PER L'HORECA

Antonelli, l'azienda marchigiana attiva nei prodotti e preparati per l'Horeca, con la consueta capacità innovativa propone **Tè e Ti**, la nuova linea di tè e tisane: una reinterpretazione di un prodotto della tradizione, che valorizza la componente di benessere e di sensazioni delicate. 15 miscele selezionate per intenditori ed appassionati, frutto di una sapienza antica, riproposte con gusto attuale per ricreare il piacere di un momento di comfort e di gradevole relax. Di **Antonelli** ricordiamo anche il fortunato lancio sul mercato della prima crema fredda al caffè, il "Caffè del Nonno" che dal 2011 è diventato "Pupillo". www.antonellisilio.it



› LC50: UN VALIDO AIUTO ALLA PICCOLA RISTORAZIONE



Anche le piccole realtà destinate alla ristorazione possono da oggi utilizzare i dissipatori **InSinkErator**, per avere la garanzia di una cucina sempre pulita, salva da cattivi odori, pratica ed ecologica. Con le sue caratteristiche semiprofessionali, **LC50** è l'unico dissipatore in grado di sopperire alle necessità "quantitative" di smaltimento del rifiuto alimentare negli

esercizi commerciali, garantendo così l'eliminazione in tempi brevi di importanti quantità di rifiuto alimentare, aiutando allo stesso tempo nella pulizia dell'ambiente. I dissipatori **InSinkErator** sono la risposta più immediata alla soluzione dello smaltimento dei rifiuti alimentari, garantendo così un'operazione "a km 0". www.insinkerator.it

› ZUEGG INCONTRA L'HO.RE.C.A.

Zuegg, marchio storico dell'industria alimentare italiana nel segmento dei succhi e delle confetture, ha partecipato al **Forum dei Consumi Fuori Casa** organizzato a febbraio a Cernobbio per evidenziare l'importanza crescente per **Zuegg** di questo canale altamente strategico. Azienda da sempre impegnata nella produzione e distribuzione di succhi e confetture per il mercato consumer, ora lancia varie novità an-



Passione per la frutta, amore per la vita

che nel canale bar e hotellerie: dall'intera gamma di succhi di frutta, con tantissime referenze con gusti sempre più ricercati, alla linea **Zuegg Horeca** dedicata alla colazione fuori casa, disponibile anche in mastelli.

› LAVAZZA PRESENTA CREMESPRESSO HOT CHOCOLATE

Cremspesso, la vellutata crema preparata con vero caffè espresso e senza grassi idrogenati, incontra il piacere della tradizionale cioccolata calda, per appagare il gusto dei consumatori che desiderano concedersi la freschezza cremosa dell'espresso e amano coccolarsi con la dolcezza del cioccolato. **Cremspesso Hot Chocolate** è adatto a ogni momento della giornata: da sfiziosa alternativa al caffè o al cappuccino fino a goloso dessert. **Lavazza** dedica così agli amanti del gusto la ricetta più golosa dell'inverno, in cui si uniscono il brivido del vero espresso e la dolcezza del cioccolato, per un momento di autentico piacere.



› NASCE LA PAVESINIMANIA

Grandi novità dal mondo degli storici biscotti Pavesini che si vestono di un nuovo look colorato e moderno e danno vita alla “Pavesinimania”. Non solo ottimo snack, quindi, ma anche un versatile ingrediente in cucina, perfetto come base per



la preparazione delle più svariate e soprattutto leggere ricette di dolci. Proprio per questo i Pavesini invitano ad “allenarsi alla leggerezza” in cucina suggerendo 12 esclusive ricette, raccolte in un mini-ricettario, che hanno come ingrediente principe il più famoso e leggero dei biscotti italiani.

› A PASQUA PORTA IN TAVOLA “I PASQUOTTI BIO” DI SALUMIFICIO PEDRAZZOLI



Salumificio Pedrazzoli, azienda italiana di origini mantovane nata nel 1951 e oggi leader nella produzione di salumi biologici, ai quali affianca la produzione di salumi tradizionali, in occasione della prossima Pasqua presenta i nuovi “Pasquotti Bio”:

4 deliziosi Salami Biologici in 4 differenti gusti racchiusi all’interno di un cartone per uova. Il Pasquotto Dolce, per i palati più raffinati, il Pasquotto con Tartufo, per chi ama gusti più decisi, e i Pasquotti con Aglio o con Finocchio. I Salami Biologici della linea Primavera Bio di Salumificio Pedrazzoli si trasformano così in un inusuale e gustoso regalo di Pasqua. www.salumificiopedrazzoli.it

› BAYERNLAND LANCIA LA NUOVA MOZZARELLA A CUBETTI

La Bayernland, azienda tedesca leader nel settore lattiero caseario, propone la nuova mozzarella a cubetti, un prodotto genuino da gustare fresco e versatile in cucina. La mozzarella a cubetti Bayernland è prodotta con il miglior latte fresco di altissima qualità proveniente dai pascoli bavaresi, è ricca di proteine e si conserva in frigorifero ad una temperatura tra i 4-8° C per 60 giorni. La pasta filata compatta e liscia della mozzarella Bayernland è un’alleanza affidabile in cucina, ideale per ricette veloci e sfiziose ma anche più elaborate e in grado di soddisfare i palati più esigenti con creatività e gusto. www.bayerland.it



› COLTELLI FUNCTIONAL FORM PRO DI FISKARS



I coltelli Functional Form Pro di Fiskars sono stati progettati per appassionati e grandi gourmet che non solo prestano particolare attenzione all’ergonomia, alla funzionalità e all’efficacia del taglio, ma cercano anche un look moderno e inconfondibile. I manici sono dotati di finitura antiscivolo per offrire il massimo comfort durante l’utilizzo, mentre il codolo forgiato garantisce un bilanciamento perfetto del coltello. Lo speciale paradito incavo evita, infine, il rischio che le dita vengano a contatto con la lama durante il taglio. I coltelli Fiskars sono dotati di lame di acciaio inox di alta qualità che garantiscono performance di taglio eccellenti. Gli strumenti della linea Functional Form Pro sono resistenti al lavaggio in lavastoviglie.



CIMA[®] DI BITONTO



OLEIFICIO COOPERATIVO “Cima di Bitonto”

Via Modugno sn - 70032 Bitonto

tel. 080.375.17.03

fax 080.374.53.52 - www.oleificiocimadibitonto.it

PRODUZIONE E VENDITA OLIO EXTRA-BIOLOGICO-DOP