

UNA PASTIGLIA LEONE AL GUSTO DI AMARENA VINCE UN PRESTIGIOSO PREMIO A NEW YORK

L'unione tra due storiche realtà italiane, le Pastiglie Leone e Amarena **Fabberi**, ha conquistato un ambizioso premio al Summer Fancy Food 2019 di New York: ecco in cosa consiste questa nuova caramella.

Impossibile non averle presenti. Raffinate, vintage, retrò, irresistibili, le Pastiglie Leone si vedono nei vecchi negozi di alimentari, con i grandi scaffali di legno e la merce colorata nei vasi di vetro. Le Pastiglie Leone, celebri caramelline, hanno vinto insieme all'azienda Amarena **Fabberi** un premio speciale a New York, nel contesto del Summer Fancy Food 2019. Si tratta di un riconoscimento istituito nel 2017 per esaltare il migliore food italiano testando le novità e le sperimentazioni.

Erano 223 i prodotti in gara, e di questi solo 14 sono stati scelti e dichiarati vincitori nella loro categoria, come quella dei dolci e delle caramelle. A premiare le caramelle è stata Lidia Bastianich, dopo il verdetto di una giuria composta da esperti, giornalisti ed eccellenze della cucina internazionale.

La pastiglia Leone Amarena **Fabberi** deriva dall'unione di due storiche aziende: l'Amarena **Fabberi**, nata nel 1915, e Leone, di proprietà di Gisella Bella Monera. Le storiche caramelle torinesi si sono unite con l'Amarena, azienda bolognese, per dare vita a una caramella definibile un piccolo momento di estasi, e pronta a fare incetta di premi. Il primo, il prestigioso riconoscimento newyorchese conferito all'ombra della Statua della Libertà. La caramella è inserita in un packaging elegante, bianco e blu. Tra gli ingredienti troviamo zucchero, gomma arabica, gomma adragante, succo di amarena, aromi naturali. Al costo di due euro si può assaggiare questa eccellenza, che sta regnando sul competitivo mercato americano con un grande trionfo conseguito.

Pastiglie Leone Facebook LinkedIn Twitter email Print © RIPRODUZIONE RISERVATA

[UNA PASTIGLIA LEONE AL GUSTO DI AMARENA VINCE UN PRESTIGIOSO PREMIO A NEW YORK]