Tiratura: 9.000 Diffusione: 8.806

ilpanificatore italiano

Mensile

Data 05-2020
Pagina 20/22
Foglio 1 / 2

www.italiangourmet.it

FLASH

Eventi

I primi 100 anni di Puratos

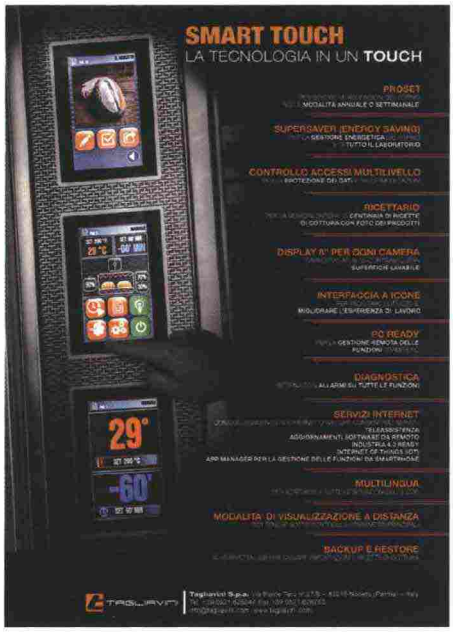
Nel 2020 **Puratos** festeggia 100 anni. Un centenario festeggiato dai suoi 9.500 dipendenti nei 70 paesi in cui il gruppo è presente. Quest'anno, inoltre, per rinnovare il suo profondo impegno nell'innovazione, Puratos inaugura tre nuovi Innovation Centers in tre diversi continenti, firmando anche due nuove joint venture, in Kenya ed Etiopia.
Il gruppo è già proiettato verso i prossimi 100 anni in cui mostrerà sempre più impegno verso le persone e le generazioni future, nonché una costante attenzione all'innovazione, alla salute e al benessere.
Commentando questa importante pietra miliare per il gruppo, il CEO di Puratos Daniel Malcorps ha dichiarato: «Il nostro centenario è l'opportunità per riaffermare la nostra vision e i nostri valori: un solido approccio scientifico, una costante attenzione verso l'innovazione e una convinzione forte dell'importanza che svolgerà il cibo nella società, con massimo focus sui concetti di salute e benessere».

www.puratos.it

Prodotti

Lo smart touch di Tagliavini

Tagliavini, storica azienda produttrice di forni dal 1934, continua ad investire in ricerca e tecnologia per agevolare i protagonisti dell'arte bianca. Oltre 160 modelli di forno per panificazione, pasticceria e pizzerie, rigorosamente "Made in Italy", tutti concepiti per offrire al cliente finale affidabilità ed efficienza energetica, 40% di risparmio dovuto all'innovativa tecnologia che garantisce il massimo utilizzo del calore prodotto evitando sprechi e dispersioni, per ottenere una cottura eccellente con infornamenti e sfornamenti continui. Da oggi i forni Tagliavini sono dotati della nuovissima centralina multi-touch completamente interattiva. Grazie al display da 7" a colori con schermo in cristallo e impermeabile, risulta estremamente semplice e funzionale. Ogni operazione verrà gestita con velocità grazie alla struttura intuitiva di nuova generazione. Le attività saranno gestite con touch screen moderno: i menu ben strutturati offrono la possibilità di lettura delle varie pagine praticamente in tempo reale. Tra le principali caratteristiche, il grafico dell'andamento della temperatura in cottura, che consente appunto di verificare i reali consumi e, chiaramente, anche il risparmio.



www.tagliavini.com

Prodotti

COLORE E BENESSERE

Come mettere un tocco di colore e benessere al momento dell'aperitivo, al buffet o a uno snack to-go: **Wolf ButterBack** presenta insieme a Diversi Foods il variopinto assortimento dei nuovi panini vegetariani. I panini dal morbido impasto, nelle tre varianti barbabietola, spinaci e carote, contengono dal 33 al 37% di verdura a seconda della varietà. Le tre verdure regalano a ogni tipo di panino note diverse, che vanno dal gusto rotondo della barbabietola, al sapore più deciso degli spinaci, fino alla dolcezza della carota e li rendono originali e inconfondibili. I tre prodotti sono cosparsi in superficie rispettivamente con semi di sesamo, un mix di semi di lino e sesamo e con semi di girasole per una croccantezza davvero unica. Per un risultato perfetto basta lasciarli scongelare e scaldarli per 8-10 minuti a 185-190 °C. Pratici, versatili e freschi a lungo, i panini vegetariani sono ideali da farcire e per preparare appetitosi fingerfood, che catturano lo sguardo con i loro colori brillanti.

www.butterback.it

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

Prodotti

AL DEBUTTO DELLE ICONICHE CARAMELLE FIRMATE HERBAMELLE-FABBRI 1905

Due marchi del dolciario italiano, **Herbamelle Milano e Fabbri 1905**, si uniscono per creare un progetto innovativo nel mondo caramelle. L'operazione di co-branding tra i due marchi ha dato vita a due gustose novità senza precedenti: da un lato, una caramella dal morbido cuore di Amarena Fabbri, unica nel suo genere. Dall'altro, un gioiello verde che racchiude la menta più fresca, il sapore dell'estate. Particolarmente apprezzate dal pubblico, le caramelle Herbamelle sono già note per qualità e packaging dal design esclusivo e accattivante. Grazie alla collaborazione con Fabbri 1905, l'azienda fa decisamente un passo in più e dà vita alle nuove proposte firmate Amarena Fabbri e Menta Fabbri.

www.fabbri1905.com

Associazioni

Una nuova associazione di categoria

Cesare Marinoni annuncia la nascita dell'**Associazione Fornai Milano**, organizzazione indipendente di categoria che già vede 160 iscritti tra città, provincia, regione e Paese. Marinoni, fondatore della nuova istituzione, ne è anche il Presidente; copresidenti sono i panificatori Luca Piantanida di Coggiola (Biella) e Milena Pizzocchero di Milano, che hanno contribuito alla nascita dell'ente insieme con altri 7 colleghi di diversa provenienza. Afferma Marinoni: «Noi puntiamo a riaccendere i riflettori sul mestiere del panettiere in tutta la sua peculiare valenza tecnica, culturale e imprenditoriale, perché non si disperda e possa anzi diventare uno sbocco lavorativo ricco di emozioni e soddisfazioni per molti giovani. E ci rendiamo disponibili fin da ora a una tavola rotonda aperta al pubblico con le altre associazioni di categoria che vogliano spiegare che cosa è stato fatto finora e cosa intendono fare per il futuro».

www.marinoni.com

Prodotti

ARRIVA LA BIRRA FRAVORT CHE AGISCE SUL PICCO GLICEMICO

Salute, sostenibilità, persone e ambiente. Questi gli obiettivi di **Heallo**, start up milanese che ha brevettato un processo di estrazione di particolari fibre solubili (JAX+) che riducono il picco glicemico nel sangue dopo i pasti, picco che favorisce l'accumulo di grasso a danno della salute. I risultati e le prospettive. La tecnologia JAX+ è stata applicata per ora alla produzione di una nuova birra artigianale di grande digeribilità e più salutare. Il brevetto ha ricevuto il parere tecnico positivo, ed entro questo mese la birra **Fravort**, 4,9 gradi, prodotta dal birrificio della Valsugana, sarà in vendita a Milano, Firenze e Napoli in bar e pizzerie. Test clinici indipendenti applicati a questa birra hanno mostrato una riduzione del 42% della risposta glicemica rispetto all'originale, senza alterarne gusto e profumo.

www.heallosolutions.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

Fabbri