

Blog del giornalista Salvatore Pizzo

PADANIA EXPRESS

HOME

CONTATTI

PRIVACY

FIDENZA E DINTORNI

PIEMONTE

LOMBARDIA

EMILIA ROMAGNA

VENETO

ALTRE REGIONI

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Continuando a navigare nel sito accetti il loro utilizzo.

[Guarda la Cookie Policy](#)

Non hai abilitato i cookies sul tuo computer. Potrai modificare questa scelta.

[Modifica la scelta dei cookies.](#)

Hai abilitato i cookies sul tuo computer. Potrai modificare questa scelta.

[Rimuovi i Cookies](#)

PE ULTIMI FATTI

- [Il Macbeth diretto e interpretato da Franco Branciaroli in scena al Magnani di Fidenza](#)
- [Il Macbeth diretto e interpretato da Franco Branciaroli in scena al Magnani di Fidenza](#)
- [Orge in canonica, le donne erano cinque, i preti due, c'erano pure uomini di colore](#)
- [Orge in canonica, le donne erano cinque, i preti due, c'erano pure uomini di colore](#)
- [Prete difende l'amore gay, vescovo lo frena](#)

La meringa vegana

Dettagli

Scritto da red

Categoria: Padania Express

📅 Pubblicato: 23 Gennaio 2017



Ha quasi dell'incredibile l'ultima novità che viene incontro alla crescente fetta di pubblico che sposa la filosofia vegana: la meringa Vegan Ok. Come è noto anche ai meno esperti, la meringa è apoteosi di bianco d'uovo e zucchero. Al Sigep in corso ora a Rimini, **Fabbi** 1905 ha stupito gli ospiti della prima giornata che hanno assaggiato le nuove meringhe totalmente vegane, preparate con la sua rivoluzionaria Base Veg, giudicandole deliziose e apprezzandole particolarmente anche per l'assenza di quel retrogusto tipico della ricetta originale dovuto al bianco d'uovo.

Grazie a Base Veg, un prodotto che non ha eguali in pasticceria, la squadra di pasticceri **Fabbi** 1905 presenti al Sigep e capitanati da Sonia Balacchi - campionessa del mondo di pasticceria 2012 e nuova responsabile della **Fabbi** Master Class, la Scuola di alta formazione in gelateria e pasticceria artigianale, la prima creata nel settore, nel 1997 - ha dato concreta dimostrazione di come da oggi con Base Veg i pasticceri artigianali potranno proporre ai loro clienti meringhe vegane e altrettanto - se non più - buone.

"Per fortuna oggi la natura ci viene incontro nell'offrire a noi pasticceri artigianali materie prime e soluzioni che consentono di ottenere lo stesso effetto montante necessario a creare le meringhe, tanto amate dagli italiani, senza ricorrere a proteine animali, mantenendo irresistibile croccantezza, gusto e struttura e a mio avviso con una

Cerca: testo & invio





leggerezza molto piacevole al palato " dichiara Sonia Balacchi, che coordina al Sigep l'area Pasticceria allo stand **Fabrizi** 1905, Hall Ovest A5 C5.

Allo stand si potranno assaggiare anche Macaron vegani preparati sempre con Base Veg.

[← Indietro](#)

[Avanti →](#)

Copyright (c) 2014. Padania Express - Published and edited by Salvatore Pizzo