

DOLCESALATO

DSuggestion



UN FRANCOBOLLO CELEBRATIVO PER I 200 ANNI DI LUXARDO

Arriva il francobollo celebrativo dei 200 anni della Luxardo, storica azienda di liquori, che rientra nella serie tematica "Le Eccellenze del sistema produttivo ed economico" della produzione filatelica di Poste Italiane. Pochi centimetri in cui sono condensati il valore e l'espressione del marchio Luxardo, grazie alla scelta di riferimenti iconici: il logo del bicentenario, la bottiglia impagliata del Maraschino e un'immagine con profilo femminile che riproduce una cartolina pubblicitaria Luxardo degli anni '30 conservata presso l'Istituto regionale istriano giuliano-dalmata di Trieste. L'annullo ufficiale del francobollo avverrà presso l'Ufficio delle Poste di Torreglia, in provincia di Padova, dove ha sede l'azienda. La tiratura raggiungerà quota 300mila pezzi.

www.luxardo.it

ELLE & VIRE PROFESSIONNEL* LANCIA FRENCH CREAM CHEESE

Elle & Vire Professionnel®, il brand dedicato al Foodservice dell'azienda francese Elle & Vire, ha lanciato anche in Italia il French Cream Cheese, un formaggio alla panna ideale in molteplici applicazioni: per donare struttura a creme, cremosi, namelaka, ganache, mousse, vellutate e decorazioni, e per realizzare ripieni di torte dolci e salate, brioche, sfoglie, bignè, miscele di gelato e semifreddi. Prodotto in Francia, ha una shelf life di 9 mesi, un contenuto di materia grassa del 31%, un gusto fresco e cremoso e una texture liscia e vellutata, facile da lavorare e miscelare con gli altri ingredienti. Disponibile nel formato da 1 kg, ha un packaging molto pratico e igienico, grazie alla doppia confezione: il cartone esterno e l'involucro interno graduato, che ne facilita il porzionamento.

www.elle-et-vire.com/pro/en/ - elleetvirepro_it



FROZEN OPERA, LA SVOLTA PER LA PASTICCERIA FREDDA

Martini Linea Gelato, il marchio Unigrà che si rivolge al mondo della gelateria, entra nel mondo della pasticceria con il brand Frozen Opera, pensato per soddisfare le necessità dei clienti che intendono arricchire la propria offerta con prodotti che vadano anche oltre il gelato in vaschetta.



Frozen Opera presenta, infatti, quattro nuove paste aromatizzanti di alta qualità per l'aromatizzazione di semifreddi, mousse, bavaresi, glasse e anche per preparazioni di pasticceria tradizionale, come pan di Spagna e muffin, e per creare varianti aromatiche di gusti gelato. Attualmente l'offerta si compone di quattro referenze: **Limone, Arancia, Fragola e Mandarino di Ciaculli**, tutte con un'alta percentuale di frutta e formulazioni pulite. Completano la gamma tre prodotti in polvere per semifreddi: le due basi complete Tutto Mousse e Semifreddo e il miglioratore di struttura Pannatex.

www.martinilineagelato.it

AGUGIARO & FIGNA MOLINI ENTRA NEL KILOMETROVERDEPARMA

Agugiaro & Figna Motini è entrata a far parte come socio ordinario di **KilometroVerdeParma**, il progetto del Consorzio Forestale KilometroVerdeParma Impresa Sociale che punta a creare aree verdi e boschi permanenti a Parma e nella sua Provincia.

L'azienda molitoria ha portato in dote il Bosco del Mulino: 13 ettari di terreno seminativo adiacente allo stabilimento di Collecchio saranno trasformati in un ecosistema boschivo, con 15mila fra arbusti, alberi ed essenze officinali, attraverso i quali sarà possibile assorbire fino a 220.000 chilogrammi all'anno di CO₂, **compensando così le emissioni totali degli impianti dell'azienda nello svolgimento delle attività di trasformazione del grano.** I lavori, iniziati l'autunno scorso, si concluderanno il 21 novembre prossimo, in occasione della Giornata Nazionale degli Alberi.



www.agugiarofigna.com

FROZEN OPERA, LA SVOLTA PER LA PASTICCERIA FREDDA

Martini Linea Gelato, il marchio Unigrà che si rivolge al mondo della gelateria, entra nel mondo della pasticceria con il **brand Frozen Opera**, pensato per soddisfare le necessità dei clienti che intendono arricchire la propria offerta con prodotti che vadano anche oltre il gelato in vaschetta.



Frozen Opera presenta, infatti, quattro nuove paste aromatizzanti di alta qualità per l'aromatizzazione di semifreddi, mousse, bavanesi, glasse e anche per preparazioni di pasticceria tradizionale, come pan di Spagna e muffin, e per creare varianti aromatiche di gusti gelato.

Attualmente l'offerta si compone di **quattro referenze: Limone, Arancia, Fragola e Mandarino di Ciaculli**, tutte con un'alta percentuale di frutta e formulazioni pulite. Completano la gamma tre prodotti in polvere per semifreddi: le due basi complete Tutto Mousse e Semifreddo e il miglioratore di struttura Pannatex.

www.martinilineagelato.it