

Cliente: Federazione Latterie Alto Adige

Data: Gennaio-Marzo 2016

Prodotto: Brimi – Fior di Latte

Testata: Pizza Food

Frequenza: mensile

www.pizzafood.tv www.pizzafood.it **Tv and media editorial**

PIZZA FOOD

ANNO XI
n. **91**
INVERNO 2015-2016

Aperte le iscrizioni per la 2^a edizione del nostro videoconcorso

Due i temi

- Pizza Fantasia
- Pizza Dessert

**Novità
Finalissima**
La Giuria valuterà
le pizze
senza conoscere
l'identità
degli autori



Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, CN/BO - 45% - Tassa riscossa - Taxe Parçue (In caso di mancato recapito si restituisca al mittente che si impegna a pagare la relativa tassa) - GENNAIO-MARZO 2016



10000 SOLUZIONI



CORNETTI MIGNON

Ultimi nati tra le specialità da forno, i Cornetti Italiani Mignon al Burro sono realizzati da Forno d'Asolo con farina di frumento e di soia, lievito madre, burro al 100%, latte, uova, aromi naturali di vaniglia e oli essenziali all'arancia e limone. Tre ripieni e altrettante decorazioni distinguono le novità e orientano la scelta della clientela tra la farcitura all'Albicocca, accompagnata da granella di zucchero e glassatura a base di latte, il cuore alla Crema pasticcera con codette di zucchero e glassa in superficie e la farcitura Ciocream, una ricetta originale dei pasticceri Forno d'Asolo a base di cacao, nocciole e mandorle, arricchita dalla guarnizione con pepite di cioccolato. Gli inediti cornetti e gli alternativi ripieni rendono ancora più varia la colazione e il servizio al bar, in hotel, nella caffetteria o nel locale multi-offerta.

Info: www.fornodasolo.it

FIOR DI LATTE DA MASO

Centro Latte Bressanone-Brimi è un'azienda altoatesina specializzata nella produzione di mozzarella. La sua gamma di prodotti spazia dai bocconcini alla mozzarella light, dalla mozzarella biologica a quella senza lattosio. Tra i prodotti di punta dell'azienda, Fior di Latte, una mozzarella dal gusto delicato che sa conquistare anche i palati più raffinati. Prodotta solo con latte proveniente dai masi dell'Alto Adige, la Mozzarella Fior di Latte Brimi ha gusto fresco e delicato, è ottima servita da sola ma è anche ingrediente interessante per la realizzazione di ricette di cucina.

Info: www.brimi.it



VINI DI GHIACCIO

Inniskillin è un'azienda vinicola canadese da alcuni decenni specializzata, e conosciuta in tutto il mondo, per la sua produzione di Icewine, i cosiddetti "vini di ghiaccio". Sono vini ottenuti dalla fermentazione di grappoli congelati, vendemmiati tardivamente all'inizio della stagione invernale quando le temperature possono scendere anche a sette/otto gradi sotto zero. La rapida raccolta e pressatura dei grappoli congelati rende possibile un'elevata concentrazione degli zuccheri perché – mentre questi ultimi non si modificano con la bassa temperatura – l'acqua all'interno degli acini si ghiaccia. Il congelamento impedisce generalmente anche la formazione di muffa nobile (*botrytis cinerea*): ciò consente di ottenere vini che, a fronte di una considerevole dolcezza, presentano una spiccata acidità, che riesce a bilanciarli in maniera adeguata. Gli Icewine Inniskillin (in bottiglie da 37,5 cl) sono ottenuti da due vitigni a bacca bianca (Vidal e Riesling) e da uno a bacca rossa (Cabernet Franc).

Info: www.rinaldi.biz

GRIGLIA A RIGHE E ROMBI

A seconda del lato utilizzato dallo chef, la griglia a righe e rombi di Rational può produrre un diverso effetto.

Grazie alla speciale lega di cui è composta, la nuova griglia presenta un'ottima conducibilità termica e non richiede alcun preriscaldamento. Inoltre il rivestimento brevettato in TriLax è antiaderente e ideale per un utilizzo fino a 300 °C favorendo una pulizia semplice e veloce. Impiegata insieme con il SelfCookingCenter di Rational, la griglia a righe e rombi si presta anche alla produzione di grandi quantità. Fino a 160 bistecche possono essere grigliate alla perfezione in soli 15 minuti, semplicemente premendo un tasto. Apparecchio e griglia possono raggiungere lo stesso impressionante risultato con pesce e verdura, con prodotti freschi o surgelati.

Info: www.rational-online.it

