



1000SOLUZIONI



DRINK VEGETALE SENZA GLUTINE

Isola Bio offre una vasta gamma di bevande vegetali di altissima qualità, con le più alte percentuali di cereali sul mercato e con un'attenzione particolare per la coltivazione di queste materie prime dal cereale al prodotto finito. La famiglia di drink ai cereali è già molto ricca (Avena, Farro, Grano Saraceno, Kamut), ma una vera star della linea è senza dubbio il drink Miglio senza glutine. Tra le caratteristiche del drink Miglio va segnalata una

straordinaria dolcezza naturale, sorprendente vista l'assenza di zuccheri aggiunti e percepibile grazie alle alte quantità di cereale presente nella bevanda, che conferisce un gusto autentico. Indicata particolarmente per i celiaci vista la totale assenza di glutine, questa bevanda è tra le più gustose per un primo approccio al mondo del bere vegetale.
Info: www.abafoods.it



12 LUNE DI MATURAZIONE

Prodotto dalla Cantina Col Vetoraz di S. Stefano di Valdobbiadene (Tv), Dodici Lune è un vino spumante ottenuto da uve di chardonnay e pinot nero vinificate in bianco e in rosa. Dal perlage fine e persistente, spuma cremosa e bouquet elegante, questo vino è ottenuto da lenta fermentazione e successiva maturazione sul proprio lievito per un periodo appunto di dodici lune, secondo il metodo di spumantizzazione charmat lungo. Al palato si presenta asciutto, armonico e di buona lunghezza e i suoi profumi richiamano la frutta di bosco e il lievito maturo. Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti di pesce crudo, primi e secondi piatti a base di pescato.
Info: www.colvetoraz.it

MOZZARELLA LIGHT

Come aperitivo, antipasto, piatto principale o in abbinamento a insalate, paste e piatti freddi, la Mozzarella Brimi è da sempre protagonista indiscussa di ricette diverse e fantasiose.



Un ingrediente versatile, squisito sia d'estate che d'inverno, che arricchisce i piatti della nostra cucina con la freschezza del suo gusto ricco e unico. Disponibile in tante forme e formati, Brimi propone Mozzarella Light, una specialità italiana che mantiene tutto il gusto delicato della mozzarella con solo l'11% di grassi. Brimi Mozzarella Light con la sua morbida consistenza e il suo sapore fresco e piacevole di latte e panna, è l'ingrediente che decreterà il successo dei vostri piatti. Fantasia, leggerezza in cucina e anche tutta la qualità del latte fresco dell'Alto Adige, lavorato con il massimo della cura e dei controlli per dare vita a una mozzarella che esalta sapori ogni volta diversi. Non rimane che lasciarsi tentare dal sapore delicato della Mozzarella Brimi Light e divertirsi a creare tanti piatti stuzzicanti.
Info: www.brimi.it

UN MONDO DI OLI

Le gamme a marchio Zucchi si compongono di prodotti nel mondo oliva, negli oli di semi e negli aceti, differenziati per il canale della moderna distribuzione e per quello horeca al fine di rispondere alle diverse esigenze dei mercati. Le referenze in assortimento sono numerose e proposte in diversi formati e packaging sviluppati per venire incontro anche alle esigenze dei Paesi esteri in cui saranno distribuite. L'assortimento nella gamma oliva, oltre ai classici Extravergine di oliva, Olio di oliva, Olio di sansa, propone un Extravergine di oliva Dolce Fruttato, un Extravergine biologico e i due "top di gamma": Extravergine 100% italiano ed Extravergine 100% italiano biologico, senza dimenticare un'ampia gamma di nuovi oli aromatizzati (Evo aromatizzato al peperoncino, al tartufo bianco, al limone, all'arancia, solo per citarne alcuni). Per la linea semi la gamma si compone di oli di girasole, mais, soia, arachide e prodotto per friggere. A queste referenze si aggiungono gli oli di semi biologici (girasole, mais, lino e prodotto per friggere) e gli oli di semi "speciali" (zucca, sesamo, avocado, vinacciolo) che permettono agli operatori di esplorare nuove soluzioni culinarie puntando sulle caratteristiche nutrizionali dei semi.
Info: www.oleificiozucchi.com

