

la vetrina prodotti

CAPPUCCINO ICE



SORSEGGIARE UN CAPPUCCINO diventa un piacere irrinunciabile anche d'estate con Cappuccino Ice, l'esclusiva bevanda ghiacciata creata da Nescafé Dolce Gusto per ricaricarsi in ogni momento della giornata con un'intensa sensazione di extra-freschezza e godere del gusto inconfondibile e cremoso del cappuccino. Cappuccino Ice è creato in esclusiva per Nescafé Dolce Gusto, l'innovativo robot multibeverage con capsule, realizzato da Nestlé in collaborazione con Krups, per gustare a casa caffè espresso, caffè decaffeinato, latte macchiato, cappuccino e cioccolato gustosi e di alta qualità come quelli del bar. Per godere dell'intenso sapore di Cappuccino Ice basta inserire nell'elegante ed innovativa macchina Nescafé Dolce Gusto la capsula bianca del latte e successivamente la capsula grigia del caffè per ottenere in pochi istanti un cremoso cappuccino. La pressione di 15 bar esercitata sulle capsule consente infatti di estrarre tutto il gusto del latte e l'aroma del caffè dando vita a una nuova e inedita versione del classico cappuccino. Infine, basta aggiungere due cubetti di ghiaccio per rendere indimenticabile la sensazione di extra-freschezza di Nescafé Dolce Gusto Cappuccino Ice.

Natfood - tel. 0522.330259

COCO BOTTEGA

Coco Bottega è un liquore amabile e piacevolmente aromatico. Si caratterizza per l'inconfondibile sapore di cocco fresco che richiama le suggestioni dei Tropici.

La moderata gradazione alcolica (17% vol.) ne fa tanto un inedito e gradevole dopopasto, quanto un prodotto "all time" che si rivela piacevole e poco impegnativo in ogni momento della giornata. Coco Bottega si accompagna egregiamente con la frutta fresca, in particolare con mele, pesche, albicocche, ananas e papaya. In questo caso può essere consumato a parte o versato direttamente sulla frutta nella coppetta di servizio, creando un gustoso dessert. Può inoltre arricchire con la sua verve alcolica gelati, sorbetti e macedonie.

Va servito freddo o con alcuni cubetti di ghiaccio. È un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktail e long drink.

Distilleria Bottega - tel. 0438.4067



BILIQ

Fiume, azienda pugliese produttrice di superalcolici e bevande distribuiti nella Gdo, si tuffa di slancio nel canale Horeca puntando senza esitazione al successo grazie alla forza competitiva di un prodotto destinato a mettere sottosopra il mercato degli amari. Si tratta di biliq, un prodotto in perfetto equilibrio tra tradizione del gusto e forte innovazione dell'immagine e delle modalità di consumo.



Tutto nasce da una originale trovata di marketing. Da bere rigorosamente freddo, biliq viene servito esclusivamente attraverso un'apposita macchina erogatrice/refrigeratrice, fornita dalla stessa azienda, in grado di portarlo istantaneamente alla temperatura di servizio ottimale. Ed è proprio partendo da questa componente "hard" che la CarucchieChieurazzi, agenzia di comunicazione con sede a Bari, ha costruito il posizionamento distintivo del prodotto: un sistema coerente di simboli e di valori a essi collegati, in grado di farlo rapidamente emergere sui competitor.

CarucchieChieurazzi - tel. 080.5565577

GLASSA ALLA FRAGOLA

Un gusto inconfondibile e sfizioso per la nuova glassa della linea SopraTutto. Non solo per decorare ma da usare come vero e proprio ingrediente, questo nuovo prodotto estremamente versatile è pronto all'uso e ne basta pochissimo per guarnire i dessert più classici, con un tocco vivace di fragola.

È ideale per arricchire qualsiasi tipo di dessert come creme, semifreddi, gelati e mousse, ma anche torte e macedonie.

Da provare con la Crema Fredda a base neutra Menù.

Menù - tel. 0535.49711



MOZZARELLA CONCASSÉ

La Mozzarella Concassé Granarolo è una mozzarella semplice da utilizzare e pronta per la mise en place per ogni occasione: cubetti perfetti di mozzarella che rendono questo prodotto ideale sia per la pizzeria che per la cucina.

L'innovativo taglio concassé proposto da Granarolo Foodservice è caratterizzato dalla regolarità e dalla perfetta sgranatura dei cubetti, la dimensione dei quali è stata appositamente studiata per massimizzare la resa del prodotto in tutte le sue soluzioni di utilizzo.

Ideale per la preparazione di pizze sia nel forno a legna che in quello elettrico, ma ottima anche in cucina per la realizzazione di golose paste al forno, parmigiane, quiche e crepes, la Mozzarella Concassé è proposta in una pratica vaschetta da 2 kg di prodotto, già pronto per il servizio nei locali pubblici.

Granarolo - tel. 800.848015



SEJANO

SI CHIAMA SEJANO IL NUOVO ROSSO PROPOSTO DA CANTINA D'ISERA.

Dopo il successo della "bottiglia d'autore" del Marzemino Etichetta Verde In Jazz, ecco un altro prodotto della storica Cantina Sociale destinato a far parlare di sé, per la sua qualità ma anche per l'originalità della sua storia alla quale è dedicato. Prodotto dall'assemblaggio di uve Merlot e Cabernet, Sejano, un rosso da tavola, prende infatti il nome da Corrado di Sejano, protagonista di un'antica leggenda legata a Castel Corno, millenario castello situato nei pressi di Lenzima (Isera).

L'elegante etichetta racconta del prode cavaliere attraverso una veste grafica ricercata, che si ispira alla storia medievale strizzando l'occhio al moderno design (la spada che prende il posto della J di Sejano, la dedica sul fronte dell'etichetta e la storia del cavaliere e della sua dama sul retro). Questo vino è estremamente versatile e si adatta ad abbinamenti gastronomici molteplici.

Cantina d'Isera - tel. 0464.433795

LE SPALMOSE ZERO24



IL SALUMIFICIO FRATELLI BERETTA PRESENTA LE SPALMOSE ZERO24,

una fresca delizia spalmabile a base di prosciutto cotto Beretta in due varianti: arricchite con ricotta fresca o olive verdi.

Le due novità, per la loro versatilità, per la leggerezza e per l'alto valore nutritivo del prosciutto cotto, sono indicate per un utilizzo nelle diverse occasioni di consumo del fuori pasto e sono pensate per un target trasversale. Buone su una fetta di pane, per arricchire un panino o per tramezzini e tartine, Le Spalmoze sono creme fresche, leggere, sfiziose e nutrienti, conservate in una pratica confezione contenente due singole vaschette monodose, richiudibili. Il design è frutto della collaborazione con l'agenzia RBA Branding&Design: è innovativo, elegante e raffinato.

Salumificio Fratelli Beretta - tel. 02.909851

PAGO ON THE ROCKS

Pago Italia, filiale della multinazionale che opera nel settore dei succhi di frutta premium e leader assoluto nel canale Horeca, lancia per la prima volta sul mercato Pago On The Rocks: la nuova gamma di succhi di frutta da servire e gustare rigorosamente ghiacciati. Per l'estate 2009 Pago ha selezionato otto gusti che, bevuti freddissimi, sprigionano al meglio il loro sapore e la loro freschezza.

Pago On The Rocks nei gusti Ananas 100%, Arancia Rossa-Lime, Banana, Lemon Lime, Melone Giallo,

Pompelmo 100%, Pompelmo Rosa e Cocco va degustato in bicchieri appositamente creati che, grazie alla loro capienza, possono contenere una grande quantità di ghiaccio, garantendo così una consumazione del prodotto al top delle sue caratteristiche.

Pago On The Rocks è una proposta stimolante, destinata a fare tendenza perché cattura l'attenzione del cliente senza mai attenuare il sapore e il piacere della degustazione.

Versato su un abbondante letto di cubetti di ghiaccio, infatti, Pago On The Rocks mantiene inalterate le caratteristiche qualitative di un prodotto che è naturale al 100%, pura frutta allo stato liquido. In più, poiché la preparazione on the rocks smorza il dolce del succo di frutta, se ne esalta il potere dissetante.

Pago Italia - tel. 0422.4989



PRALINI ESTIVI

Per quei golosi che nemmeno in piena estate possono rinunciare a concedersi lo "sfizio" di un cioccolatino la Cioccolato Peyrano presenta i Pralini Estivi. La prestigiosa maison torinese del cioccolato d'autore propone i Pralini Estivi Peyrano, deliziosi dolcetti di cioccolato bianco decorato con cioccolato al latte e ripieni di polpa di frutta. È possibile gustare quelli al lampone, al mirtillo, alla fragola, all'albicocca e alla pesca.

Una nuova e ingegnosa idea della Cioccolato Peyrano, che dal 1914 continua a proporre un prodotto di qualità ed eccellenza nel rispetto della tradizione.

Peyrano - tel. 011.6602202



GALLIANO

Il completamento dell'area spirits, nel rinnovato portafoglio di prodotti Gancia si aggiunge il marchio Galliano, tutto italiano, che gestisce sia con la distribuzione esclusiva sia con innovative strategie di marketing volte a sottolineare il giusto valore dell'autenticità del prodotto e dell'immagine premium che lo contraddistingue. Galliano è un brand classico ma attuale al tempo stesso. Originale e raffinato, è autentico perché prodotto rispettando la ricetta artigianale del 1896 del suo creatore: Arturo Vaccari. La sua formula segreta si basa su una miscela di ben 30 differenti ingredienti: erbe alpine, spezie, radici, bacche e fiori, sapientemente trattati in un processo produttivo unico che richiede sette infusioni e sei diverse distillazioni.

F.lli Gancia - tel. 0141.832343

