



PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

Qualità certificata per la linea Vegan



Per chi abbraccia lo stile alimentare vegano **Forno d'Asolo** presenta una nuova linea: il Cornetto Vegan, il Cornetto Vegan all'Albicocca e lo Strudelino Vegan alle Mele garantiscono l'utilizzo di ingredienti privi di proteine animali e la totale assenza di materie prime derivate da animali e dal loro sfruttamento o sacrificio, anche nelle attrezzature e nei materiali di confezionamento. La Linea Vegan rispetta lo standard di certificazione Qualità Vegetariana® e Vegan, l'unico riconosciuto e promosso dall'Associazione Vegetariana Italiana, a garanzia di una rigida applicazione del disciplinare. In seguito estesa all'ambito europeo con il "germoglio" dell'Euro-

pean Vegetarian Union (EVU), la certificazione affianca le conformità dell'azienda agli standard internazionali sulla qualità e sulla sicurezza alimentare, BRC (British Retailer Consortium) e IFS (International Food Standard). I prodotti certificati della linea sono dedicati anche a coloro che, semplicemente, desiderano mantenere uno stile di vita sano, senza dover rinunciare al gusto della classica colazione al bar. Il **Cornetto Vegan**, nelle versioni vuoto e farcito all'albicocca, si presenta con una sottile superficie croccante e glassata. L'impasto, privo di grassi idrogenati, è reso soffice grazie al lievito madre Forno d'Asolo e alla farina di soia. Per chi invece preferisce la leg-

gerezza della pasta sfoglia, l'azienda propone lo **Strudelino Vegan alle Mele**, decorato in superficie con zucchero semolato. La sfoglia, che racchiude all'interno una generosa farcitura di dadini di mela e uvetta, è preparata con materie prime semplici come acqua, zucchero, sale e grassi vegetali non

idrogenati. Dopo 20-22 minuti in forno, a 175°C per i due cornetti Vegan e a 180°-190°C per lo Strudelino Vegan alle Mele, i prodotti sono pronti per essere serviti, ancora più invitanti se abbinati a un cappuccino con latte di soia e a una spremuta d'arancia.

www.fornodasolo.it



Novità e alternative

Costadoro si presenta a Host 2015 con importanti innovazioni riguardo al packaging e al sito, quest'ultimo rinnovato nell'ottica di migliorare la comunicazione rivolta al canale bar. Nella nuova se-

zione "oltre l'espresso" vengono proposti i vari sistemi di estrazione del caffè: cold brew, chemex, syphon, v6o, aeropress e altri, da utilizzare con le miscele della storica azienda torinese.

www.costadoro.it



Geniale per attività artigianali

La **Ing. Napoli & C - Industrie Riunite** si occupa della produzione di macchine per la torrefazione artigianale del caffè, **Tostabar Genius K1** in particolare, miscele e monorigini di caffè crudo, nonché miscele di caffè torrefatto. Tostabar Genius K1 è al momento l'unica macchina in grado di tostare il caffè in maniera automatica e costante con soli 3,5 KW in monofase: si tratta quindi della soluzione ideale per un'attività artigianale che

si orienti verso consumi di 5-20 kg/giorno di produzione. L'installazione è molto semplice, grazie alle dimensioni ridotte, ed alla possibilità di essere collocata anche a vista.

Tostare in proprio con Tostabar significa poterlo fare anche tutti i giorni e, quindi, proporre sempre caffè fresco, con indubbi vantaggi sulla sua qualità e sul suo valore economico. Operare a vista significa inoltre dare la garanzia al consuma-

tore che il proprio prodotto sia realmente artigianale.

"Oltre alla tecnologia utilizzata - conclude l'amministratore delegato Angelo Napoli -, il successo di Tostabar è dovuto ad un'attenta selezione delle miscele di caffè crudo proposte, all'esclusiva di zona che viene concessa, ad una puntuale assistenza post vendita e alla formazione fornita gratuitamente ai clienti".

www.ingnapoli.com

