Nestlé Professional, versatilità e innovazione nel mondo del fuoricasa

nestle-sigep-af84a3c3

Anche quest’anno **Nestlé Professional** sarà presente al **Sigep**, fiera dedicata esclusivamente a operatori professionali nei settori della gelateria, pasticceria artigianale, panificazione, abbinati al mondo del caffè. Nestlé Professional - la divisione di Nestlé dedicata al mercato del **fuoricasa**, in grado di fornire soluzioni innovative nel mondo Food&Beverage - a pochi anni dalla sua creazione si conferma in prima linea al servizio degli operatori con un’offerta capace di fondere la tradizione e la qualità, garantendo soluzioni alimentari sempre nuove, creative e personalizzate.

Protagonista indiscusso dello stand di Nestlé Professional al Sigep è **Perugina**, brand icona che ha fatto la storia del cioccolato in Italia. **Gelateria, Pasticceria, Dessert e Caffè** sono le 4 aree dello stand ma soprattutto i settori per i quali è stata creata una vasta gamma di prodotti professionali, dai pani alle masse coprenti e creme, per soddisfare chef e pasticceri nelle loro creazioni a 360°. Perugina è il punto di riferimento per qualità e gusto del cioccolato italiano e l’offerta Perugina Professionale aiuta a qualificare e a differenziare l’artigiano dai suoi concorrenti, consentendogli di presentare dei prodotti unici.

L’area dedicata alla Gelateria vede protagonista ancora una volta Perugina: **il marchio simbolo dell’arte cioccolatiera italiana entra nelle vetrine delle gelaterie** facendo rivivere tutte le sfumature del cioccolato in un cremoso gelato artigianale. L’offerta gelateria di Nestlé Professional vanta inoltre famosi brand a livello internazionale: **Baci Perugina, Kit Kat, Nesquik** che diventano un cremoso gelato grazie a ingredienti unici ed esclusivi.

L’area Dessert combina la gamma Perugina con i prodotti di **Nestlé Docello** dedicati alla ristorazione; ancora una volta il gelato ricopre un ruolo d’onore attraverso una particolare attrezzatura, che permette di trasformare il gelato in una versione al piatto. Nell’area del Caffè, con il brand Nescafé - uno dei pilastri dell’offerta strategica di Nestlé Professional - viene presentato **Nescafé Alegria**: un caffè realizzato grazie ad un innovativa tecnologia che garantisce tutto l’aroma e l’intensità del caffè

tostato e macinato mantenendo la praticità e l’efficienza del solubile.

Lo stand ospiterà una serie di **eventi**, che permetteranno ai visitatori della fiera di poter degustare i prodotti e le soluzioni creative dell’azienda. Saranno presenti i **maestri pasticceri dello Spazio Culinario Nestlé Professional**; un vero centro di Ricerca e Sviluppo a Milano, dove gli chef Nestlé sviluppano e sperimentano prodotti e ricette innovative.

Il Maestro **Omar Busi** e il pasticcere **Matteo Bonsanto** firmeranno delle creazioni esclusive per Nestlé Professional, in particolare il Maestro Busi sarà protagonista di uno speciale Show Cooking dedicato al progetto **#RinascitaCastelluccio**. Un progetto di raccolta fondi promosso dal ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Regione Umbria e Perugina, per far ripartire l’economia grazie a un "Villaggio Temporaneo" che permetterà ai piccoli produttori e commercianti locali di continuare la propria attività in attesa della ricostruzione. Chiunque avrà la possibilità di contribuire con una donazione attraverso una piattaforma online appositamente creata, dove il progetto sarà raccontato passo dopo passo e dove tutti potranno seguire anche da lontano la rinascita del borgo.

Nestlé Professional racchiude in sé l’esperienza ed il successo globale di Nestlé, l’azienda leader mondiale nel settore dell’alimentazione, e peculiarità di avere al proprio interno la grande expertise di un team di professionisti esperti del mercato del fuoricasa, tra cui **team di chef e pasticceri** a supporto dell’attività di ricerca e sviluppo e a supporto dei clienti. Nestlé Professional vanta una selezionata gamma di prodotti che permette all’azienda di eccellere in qualità e diversificazione e di soddisfare diverse occasioni di consumo: Nestlé Professional ambisce ad un ruolo di primo piano nel mondo dell’offerta di dessert a 360°: il mondo del cioccolato, gli ingredienti per il gelato e i Dry Mix specifici per supportare la ristorazione.