Fraccaro Spumadoro alla conquista del mercato europeo

colomba-senza-glutine-nuda-2-817283fa

Punto di riferimento del mercato biologico in Europa, la fiera Biofach di Norimberga,in programma dal 15 al 18 febbraio, apre le porte alle ultime novità di Fraccaro Spumadoro. L'azienda trevigiana punta infatti ad implementare l'export in questo Paese, incontrando buyer e operatori di settore tedeschi ed europei, per rafforzare il programma di sviluppo nel mercato internazionale intrapreso negli anni. Sarà l'occasione per presentare le nuove punte di diamante della produzione: la Colomba Bio senza glutine 500 gr e la Veneziana affogata al Moscato 500gr.

La prima grande novità, pensata per coloro che soffrono di intolleranza alimentare al glutine, è certificata Bio da ICEA e inserita nel registro dei prodotti senza glutine rilasciato dal Ministero della Salute. Per garantire la massima qualità della Colomba Bio senza glutine, l'azienda si è dotata di un laboratorio a parte e di un forno apposito, per evitare qualsiasi tipo di contaminazione con prodotti e farine contenenti glutine.

colomba-box-senza-glutineSoffice e morbida, ricca di scorze d'arancia candite e ricoperta da una golosissima glassatura croccante di zucchero e mandorle, la Colomba Bio garantisce tutto il gusto dell'autentico dolce pasquale, come da tradizione. Confezionato in un elegante astuccio bianco, ornato di decorazioni floreali primaverili,il prodotto marchiato Pasticceria Fraccaro Bio è composto esclusivamente da ingredienti derivati da agricoltura biologica al 100%: uova, burro, zucchero di canna, farina di riso, miele e aromi naturali.

Allo stand di Fraccaro, sarà inoltre possibile degustare la Veneziana affogata al Moscato. Una perla della produzione che si caratterizza per una pasta dolce e morbida, secondo la tradizione veneta più autorevole. Una delicata crema al Moscato impreziosisce un impasto ottenuto dalla lenta lievitazione del lievito madre, differenziandosi dalla focaccia per la particolare sofficità, data dalla maggiore quantità di burro.
Da oltre ottant'anni, Fraccaro Spumadoro tramanda una storia fatta di passione, tradizione e

condivisione. Nata come piccolo panificio a Castelfranco Veneto (TV), specializzato in produzione di pane e prodotti da forno tramite l'utilizzo di lievito madre, oggi l'azienda vanta un'affermazione considerevole nel panorama dolciario italiano.

L'attività a conduzione familiare si è consolidata a realtà qualificata a seguito dell'inaugurazione, nell'immediato Dopoguerra, di un secondo forno adibito a produzione artigianale di panettoni, focacce e altri prodotti dolciari a lievitazione naturale. Un'impresa che progressivamente ha permesso di vincere le sfide del mercato nazionale, espandendosi tanto da diventare un'azienda leader nel settore dolciario, pur mantenendo saldo il valore della tradizione ed artigianalità italiana nel corso degli anni.

www.fraccarospumadoro.it