Da Areas-Mychef il cornetto farcito con Nocciolata di Rigoni di Asiago

nocciolata-rigoni-di-asiago-1a890620

C’è chi lo chiama cornetto, chi brioche o chi, ancora, croissant ma, diciamoci la verità, pochi conoscono davvero la differenza tra queste tre delizie di pasticceria! A cambiare sono gli ingredienti, il tipo di lavorazione, la tempistica di cottura, insomma tutte cose da addetti ai lavori. Possiamo invece accomunarne la farcitura, che si tratti di crema di nocciole, di marmellata ed altro ancora e l’utilizzo… quello di rendere la colazione uno speciale momento di piacere!

Quando, da metà febbraio, vi fermerete per la colazione in un punto di ristoro Areas-Mychef, in aeroporto o in autostrada, e ordinerete un cornetto farcito al cioccolato, troverete un prodotto buonissimo e di alta qualità, guarnito al momento con Nocciolata, la supergolosa e fantastica crema biologica di cacao e nocciole firmata da Rigoni di Asiago, azienda leader nella produzione di delizie spalmabili quali Fiordifrutta, Mielbio, Tantifrutti, Dolcedì e, appunto, Nocciolata.

logo_rigoni_di_asiagoCremosa, naturale, biologica, selezionatissima negli ingredienti, realizzata con una lavorazione artigianale lenta e accurata, senza olio di palma, coloranti e aromi artificiali, è un peccato di gola che si possono permettere tutti grazie agli ingredienti d’eccellenza che la compongono. Dalle pregiate nocciole Tonda Romana, al cacao, al burro di cacao, allo zucchero di canna, all’estratto di vaniglia Bourbon, all’olio di girasole no OGM, spremuto a freddo al latte scremato in polvere. Nocciolata è senza glutine e da sempre assolutamente priva di olio di palma, un’eccellenza che sta conquistando i consumatori di tutto il mondo!

Un piacere irresistibile per una colazione, una merenda o anche soltanto per una pausa piena di dolce energia. La scelta di collaborare con Areas-Mychef (Gruppo Elior) è perfettamente in linea con la filosofia Rigoni di Asiago e con i suoi valori fondamentali di ricerca di ingredienti di alta qualità, di sistemi di produzione innovativi, di sicurezza alimentare e attenzione all’ambiente. La produzione 100% biologica dell’Azienda veneta, garantita e certificata, si affianca alle altrettanto importanti certificazioni di Areas-MyChef, come la certificazione Verde relative all’energia proveniente da fonti

rinnovabili, il massimo riconoscimento oggi in Italia in questo ambito.

Inoltre Areas-MyChef è particolarmente attenta alle problematiche alimentari, proprio come Rigoni di Asiago, ed è attiva nella produzione di piatti studiati ad hoc per particolari esigenze, come ad esempio quelle dei celiaci.

Una partnership finalizzata quindi all'offerta al consumatore di un momento di pausa goloso e di alta qualità garantita.

www.mychef.it