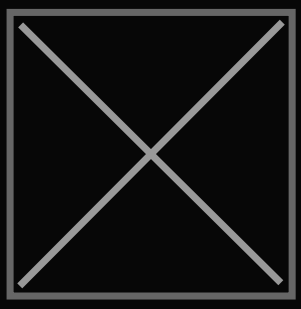
Di-lab, lo store gluten-free

di-lab-viazzo-10-9a2a1f8b

Per tutti gli amanti di una cucina buona e sana e per chi deve rinunciare al glutine, è nato nel cuore di Vercelli Di-lab, uno store poliedrico (portavoce del brand Riso di Pasta Viazzo) dove boutique, laboratorio di produzione e scuola di cucina diventano promotori di una cultura alimentare fatta di equilibri. Un’iniziativa in linea con i nuovi trend del momento che puntano alla specializzazione gastronomica, ma sempre seguendo il fil rouge del benessere edella qualità.

Di-lab, infatti, è uno spazio in cui tutti i consumatori, alla ricerca di una cucina gluten-free e di altissima qualità, possono trovare proposte gourmet che soddisfano i palati e le esigenze più diversi.



Il punto vendita propone quotidianamente un’ampia scelta di sfiziosità di pasticceria secca e fresca, con qualche “ammiccamento” nei classici della tradizione americana.

Non basta: ci sono pure antipasti in formato finger food, ma anche primi, secondi di carne e pesce, verdure e insalate, tutti preparati in confezioni monoporzione, sigillate e pronte per essere rigenerate sia dalla clientela privata sia dai ristoranti sprovvisti di una cucina gluten-free.

Inoltre, Di-lab offre la possibilità di prenotare veri e propri menù e di contare su un qualificato servizio catering e banqueting.

Il primo piano dello store accoglie un laboratorio di cucina studiato e certificato per produrre alimenti totalmente gluten-free e una scuola dove si organizzano corsi, progetti educativi per bambini ed eventi privati e aziendali.