Gli snack e le paste di Barilla ad Host

1200px-barilla-logosvg-3aae7c05

Barilla nasce a Parma 140 anni fa da una bottega che produceva pane e pasta ed oggi è tra i primi gruppi alimentari italiani, leader mondiale nel mercato della pasta, dei sughi pronti in Europa continentale, dei prodotti da forno in Italia e dei pani croccanti nei Paesi scandinavi. Il Gruppo Barilla possiede 28 siti produttivi (14 in Italia e 14 all'estero) ed esporta in più di 100 Paesi.

Dagli stabilimenti escono ogni anno circa 1.700.000 tonnellate di prodotti alimentari, che vengono consumati sulle tavole di tutto il mondo, con i marchi: Barilla, Mulino Bianco, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina e Vesta, Misko, Voiello, Academia Barilla.

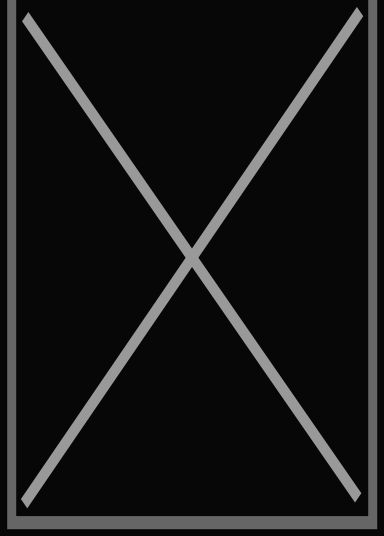
Quest'anno per la prima volta **Barilla** ha partecipato alla Fiera Host di Milano, forte dei crescenti successi dimostrati nelle scorse edizioni e convinta che manifestazioni di questa natura possano in modo importante contribuire alla promozione nazionale ed internazionale delle eccellenze alimentari del nostro paese. Un importante confronto col territorio e con gli operatori sull'enorme patrimonio che la cucina e la dieta mediterranea rappresentano per uno stile di vita equilibrato e un'alimentazione sostenibile**.**

Barilla in collaborazione con la **Nazionale Italiana Cuochi**, divisione di chef selezionati della Federazione Italiana Cuochi ha presentato la nuova qualità della pasta di semola Selezione Oro Chef e della pasta all'uovo Emiliane Chef.

Ritiene inoltre che un momento di confronto con buyer nazionali ed internazionali specializzati sia il modo più diretto e costruttivo per sviluppare il proprio business professionale, sempre più attento alle evoluzioni della Ristorazione e dei consumi in casa e Fuori Casa. Evoluzioni queste, fondamentali per la crescita del nostro paese nel mondo.

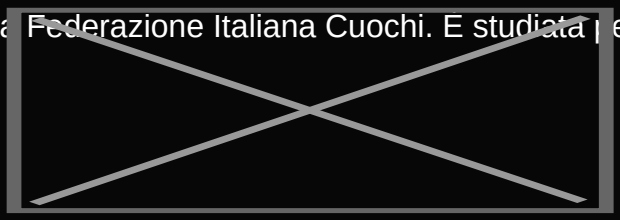
Tra le numerose novità 2017 del Gruppo Barilla evidenziamo:

- **GAMMA SNACKS:** composta da monoporzioni vendibili singolarmente dei più apprezzati brand quali Mulino Bianco, Grancereale, Pan di Stelle e Pavesini ideali per i canali vending e bar e la



novità firmata Gran Pavesi **“Tarallini”**.

- **RINGO THIN:** la nuova dimensione dello snack, super croccante e super sottile per una super esperienza di gusto
- **SELEZIONE ORO CHEF:** la nuova qualità della pasta di semola Barilla dedicata alla ristorazione e approvata dalla Federazione Italiana Cuochi. È studiata per la doppia cottura e perfetta in cottura espressa.



- **EMILIANE CHEF:** la nuova qualità della pasta all’uovo creata dall’esperienza di Barilla Foodservice, con un mix di semole di grano duro e 5 uova fresche da galline allevate a terra per ogni kg di semola. Anche la pasta all’uovo Emiliane Chef è approvata dalla Federazione Italiana Cuochi