Due open day per scoprire tutte le novità del catalogo Vandemoortele

logotype-38f31e6f

Il concessionario Surgel che distribuisce, tra gli altri, anche i prodotti Vandemoortele invita gli operatori del settore food service della Romagna a due open day dove saranno presentate tutte le novità 2018 dei marchi rappresentati dal gruppo belga: Agritech, Lanterna, Banquet d'Or e My Original’s. Oggi 20 Marzo all’hotel Corallo di Riccione e giovedì 22 Marzo all’hotel Bellattini a Milano Marittima. H. 10,30-17,30.

Ci sarà la possibilità di degustare i prodotti Vandemoortele sia farciti che non, uno chef mostrerà come utilizzarli al meglio, partendo dalla fase della cottura per arrivare a creare un prodotto finito, come un panino farcito, un cestino del pane ben assortito o una colazione dolce ben servita per i clienti di bar e hotel. Inoltre, un tecnico di prodotto Vandemoortele e tutti gli agenti commerciali del concessionario saranno presenti allo stand Vandemoortele per accompagnare il pubblico nel variegato mondo goloso dei brand che Vandemoortele rappresenta, tra prodotti e servizi.

Allo stand Vandemoortele saranno esposti alcuni 'classici': Misto Doony’s, Doony’s Farcito; Premium Muffin Triplo Cioccolato; Premium Muffin Lampo Limo, Barretta ai Cereali; Bollo Galiziano; Triangolo Multicereali; Mix Mini Panini,Pizza Margherita Alta, Pane di Cristallo, Focaccia ai Cereali. E in più alcune novità esclusive 2018:

Chiocciola Curcuma e Chia: formato unico dall'aspetto artigianale con impasto alla semola e alla curcuma che dona il tipico colore, ricchissima di semi, cereali e chia: crosta croccante con una soffice alveolatura.

Base Pinsa Bianca: la antica focaccia romana è riproposta con farina di tipo 1 macinata a pietra, 100% biga e lievitazione naturale 24H: impasto artigianale stirato a mano e cotta al suolo, lunga durata dopo la cottura

Gourmy Burger: protagonista dei Gourmet burger, ha una crosta sottile cosparsa di sesamo e delicatamente croccante che crea un contrasto eccellente con l'impasto leggermente briosciato dolce e soffice. L' alvelolatura fitta trattiene meglio le salse. Ognuno è diverso garantendo un sicuro effetto artiginale.

Black&White Gourmy Burger: si distingue dal precedente per la delicata nota amara del gusto. La segale conferisce il colore scuro che crea un efficace contrasto cromatico con il topping di granella di farro. La mollica è soffice ma fitta con 20% di segale.

Brezel Burger: conosciuto per la sua orgine tedesca, è molto diffuso negli Stati Uniti. La crosta è lucida e croccante dal delicato gusto amarognolo che contrasta con l' impasto dando una caratterizzazione unica.

Mix Mini Bocconcini Rustici: il formato è il più piccolo che Agritech abbia mai proposto in un cartone misto, con 3 ricette rustiche e colorate. La lavorazione artiginale e il liveito madre rendono ogni prodotto unico per la forma, per le spaccature naturali e per i topping distribuiti sempre in modo diverso. Ogni ricetta ha come ingrediente di base la farina di semola che dona ad bocconcino una punta di dolcezza e una lunga shelflife e un 20% di altri in gredienti (cereali farro segale) che differenziano i 3 prodotti per aspetto e gusto.