Olitalia partecipa a LSDM New York Pizza-time

frienn-5l-latta-ita-38cb6b28

Olitalia, azienda italiana specializzata da oltre 30 anni nella produzione di oli e aceti e presente oggi in oltre 120 paesi nel mondo,approderà nella Grande Mela in occasione del congresso dedicato alla Mozzarella di Bufala Campana DOP ed ai prodotti del paniere mediterraneo con i due prodotti di punta per il canale professional: FRIENN e I DEDICATI.

La manifestazione sarà l'occasione per percorrere un ponte virtuale tra Napoli e New York attraverso la pizza, la storia, l'innovazione, la ricerca e gli ingredienti che contribuiscono a renderla il piatto più amato al mondo.

In particolare il 29 giugno si svolgeranno diverse master class dedicate agli ingredienti principali della pizza e all'abbinamento con il Prosecco DOC. Roberto Caporuscio presenterà diverse proposte tra cui la pizza fritta con FRIENN di Olitalia, l'olio di girasole altoleico dalla formulazione esclusiva, priva di olio di palma e ad alto contenuto di antiossidanti naturali. Un prodotto dalle proprietà uniche: elevata stabilità alle alte temperature, elevato punto di fumo, totale assenza di schiuma in frittura e senza cattivi odori. Realizzato in collaborazione con l'Università degli Studi di Bologna e con il "Re del Fritto", Pasquale Torrente, FRIENN è l'alleato ideale anche per friggere la pizza.

Durante la manifestazione, lo Chef Raffaele Solinas dell'Association of the Italian Chefs in New York omaggerà la pasta di Gragnano Igp con l'olio extravergine per il condimento della pasta de I DEDICATI di OLITALIA. Una gamma composta da 4 nuovi oli, i cui profili organolettici particolari e caratteristici li rendono ideali per la creazione di abbinamenti perfetti con piatti di carne, pesce, pasta e verdura.