Pastificio Veneto presenta i nuovi tortelli vegani a base di Jackfruit

tortelli-jackfruit-low-e6301feb

Che apporto può dare il frutto esotico Jackfruit alla tradizione della pasta fresca artigianale italiana? Lo hanno scoperto i soci della Cooperativa Noigroup che con Pastificio Veneto sono volati a Norimberga per presentare le nuove referenze della loro linea ripiena. Alla prestigiosa fiera BIOFACH, infatti, forti della loro riconoscibilità per il settore alimentare biologico e vegano, hanno suscitato molto interesse nel pubblico, nei giornalisti e nei buyer con un Prodotto Novità 2018: i tortelli vegani ripieni con base Jackfruit.

La novità assoluta nella proposta di Pastificio Veneto e Noigroup sta nell'utilizzo come ripieno, non in una ma ben in tre varianti: le referenze "Jackfruit, paprika e zenzero", "Jackfruit, zucchine e basilico" e "Jackfruit e curry" promettono di conquistare le papille gustative e le diete di molti consumatori. In Italia sono aperte proprio in questo periodo le possibilità di accordo per la distribuzione commerciale di queste tre nuove referenze.

Poco conosciuto nel mercato italiano, definito un "superfrutto" per le numerosissime proprietà nutrizionali, a rendere il Jackfruit particolarmente importante per ogni tipo di dieta, infatti, sono le virtù antiossidanti e antinfiammatorie, è inoltre un frutto ricco di fibre, vitamine e sali minerali. Apprezzato anche dallo chef Bruno Barbieri, in una puntata della scorsa edizione di Celebrity Masterchef, del Jackfruit si mangiano i semi e la polpa, viene usato tanto per i dolci quanto per piatti salati ed è molto in uso nelle diete vegane proprio come sostituto della carne.

La scelta del Jackfruit rientra nell'opera certosina di ricerca che Pastificio Veneto, marchio di Noigroup, realizza per trovare sempre ingredienti di primissima qualità con un occhio di riguardo alle nuove necessità alimentari e, non da ultimo, alla sostenibilità sociale, scopo primario che ispira ogni loro azione.