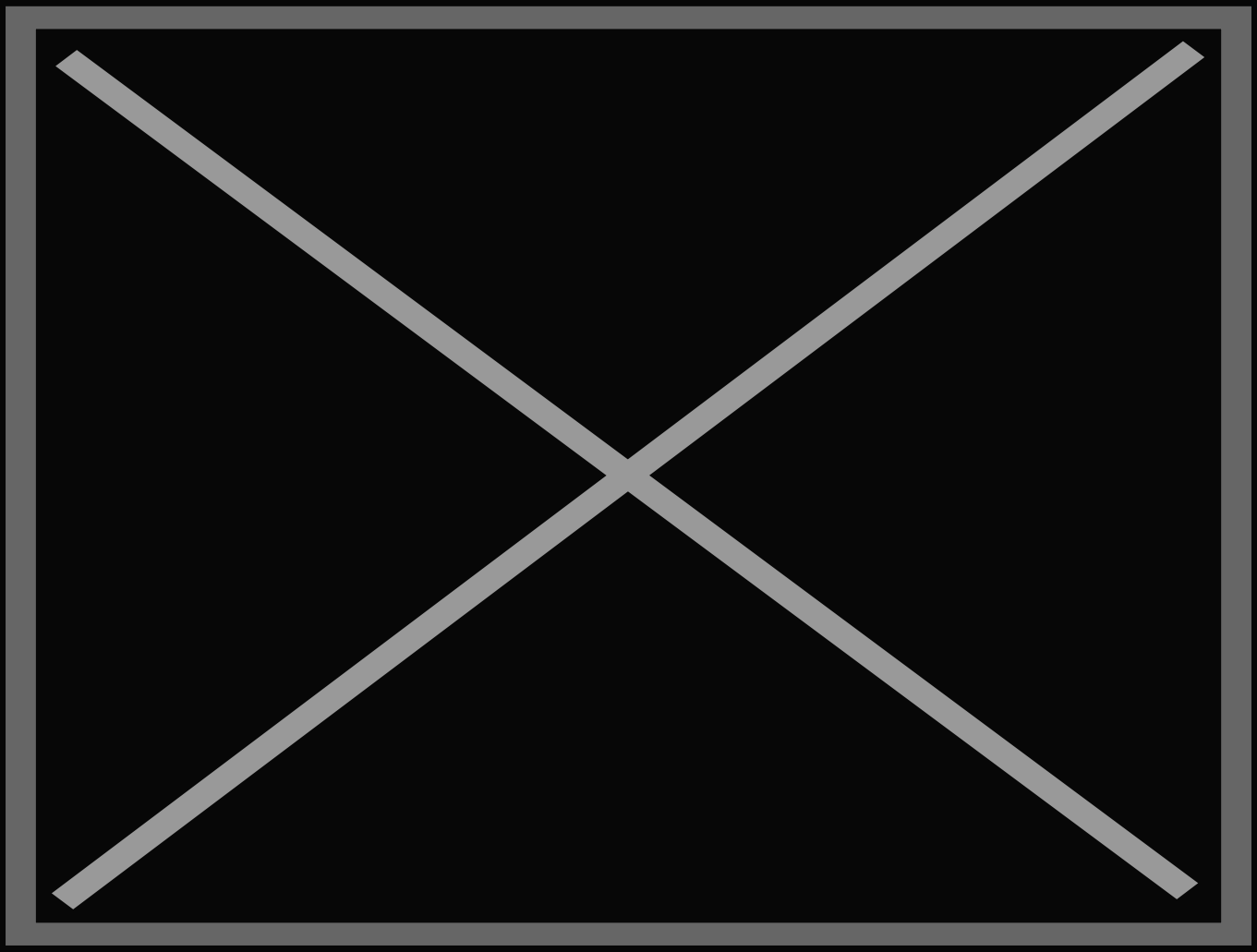
Novacrem, il cioccolato dei cuochi italiani

decorating-pralines-616fb841

Si consolida la partnership tra la Federazione Italiana Cuochi e Italmill, specializzata nella produzione e commercializzazione di ingredienti di qualità per laboratori e cucine professionali. Da anni l’azienda sostiene FIC nelle sue attività e, dal primo febbraio di quest’anno, la collaborazione coinvolgerà anche NOVACREM, la linea completa di cioccolato, cacao, creme e decorazioni Barry Callebaut distribuita in esclusiva da Italmill.

L’ampia gamma di cioccolati NOVACREM nasce per rispondere a ogni esigenza di gusto e abbinamento. Le coperture spaziano dai fondenti Tolteca, Dominic e Belica, con percentuali di cacao dal 50% al 70%, al cioccolato al latte Miranda e al bianco Julia. Ai cioccolati si affiancano il cacao, il burro di cacao, le creme e le farciture come l’Extra Bitter, la classica Crema Nocciola e la Crema Bianca. Fondamentali per personalizzare i dessert al piatto le decorazioni di cioccolato: codette, scagliette, perle e trucioli.

I prodotti NOVACREM saranno utilizzati per la prima volta dagli chef di FIC durante il Campionato della Cucina Italiana, che si terrà a Rimini dal 16 al 19 febbraio, in occasione della manifestazione Beer Attraction. La collaborazione si concretizzerà anche attraverso il coinvolgimento dell’ambasciatore NOVACREM, il maestro pasticcere Giovanni Pina, celebre membro di AMPI (Accademia Pasticceri Italiani), che con le sue qualificate competenze sarà disponibile presso l’Academy Barry Callebaut per sezioni tecnico-dimostrative sull’utilizzo dei prodotti.



Commenta **Ennio Parentini**, Direttore Generale di Italmill: *«Siamo molto soddisfatti e orgogliosi di questa collaborazione che farà conoscere l'intera gamma dei prodotti NOVACREM ai cuochi di tutta Italia che potranno trasformarli con la loro abilità e creatività in golosi dessert».*

«I dessert da ristorazione – ci dice il presidente della FIC **Rocco Pozzulo** – *sono tra gli argomenti formativi più richiesti dai nostri associati. Da qualche tempo è nato il Compartimento Pasticceria della FIC, guidato dallo chef Giuseppe Giuliano, e annualmente siamo presenti al Sigep con le dimostrazioni dei nostri chef. Inoltre, le ultime competizioni internazionali hanno visto i nostri team distinguersi in modo particolare proprio nella sezione pasticceria. Da oggi, avere al nostro fianco l'alta qualità dei cioccolati NOVACREM e l'eccellenza dei loro maestri, sarà sicuramente da stimolo alla crescita dei professionisti della Federazione Italiana Cuochi».*