Le novità di Vandemoortele destinate al foodservice

vandemoortele-78e659f7

Vandemoortele lancia sul mercato un’ampia gamma di novità dolci e salate dedicate ai consumatori più esigenti. Per raccontarle con vivacità è stato scelto il volto sorridente di Mattia Poggi, giovane chef di origine genovese, che accompagna in un vero e proprio virtual tour gastronomico, coinvolgendo tutti i cinque sensi.

[embed width="560"]https://www.youtube.com/playlist?list=PLHAbJ_v1uAlRDAXU3vmxFYKBprWPDGfGx[/embed]

Esordiscono così la linea di focacce romane Lanterna, tre nuovi donuts decorati My Originals, e con il marchio Agritech una nuova referenza per la linea di pane con ingredienti healthy come i super food, la linea con farine integrali e una linea di pagnotte a lunga conservazione dopo l’acquisto.

Novità assoluta la linea Lanterna di focacce romane. La sua ricetta è unica così come la crosta croccante che racchiude una mollica soffice dalla marcata alveolatura, frutto di una lenta lavorazione con la biga. Il risultato? Un prodotto gastronomico di altissima qualità che nulla ha da invidiare alle produzioni artigianali, pronto da scongelare per essere farcito e cotto al forno. Il plus distintivo è un impasto speciale pensato per trattenere qualsiasi condimento lasciando la base della focaccia sempre fragrante ed asciutta anche dopo diverse ora dalla farcitura. La linea di focacce romane è disponibile in quattro formati: 55x25 da 620 grammi, 39x14 da 270 grammi, 39x14 pretagliata da 270 grammi e 40x30 da 420 grammi.

Salute e benessere fanno rima con gusto, dopo la chiocciola curcuma e chia e il panotto alla spirulina, ecco l’innovativo Cuore di melograno con quinoa rossa e miglio Agritech da 100 grammi: un pane unico dal tocco gourmet, arricchito da benefici superfood si caratterizza per l’unione fra sapore e originalità. La presenza nell’impasto del succo di melograno non solo ne caratterizza il colore, ma è un potentissimo antiossidante; i semi di quinoa rossa sono ricchi di proteine e fibre; i semi di miglio

completamenti privi di glutine sono importante fonte di sali minerali. Cuore di melograno spicca nelle vetrine dei bar e sugli scaffali dei reparti panetteria ed è ideale per molteplici momenti di consumo, sia come pane da tavola che per fantasiose farciture.

Sempre in linea con il trend salutistico, dal forno Agritech arriva la Linea integrale con cereali e farine integrali: la baguette integrale con semi da 280 grammi e il baguettino con farina 100% integrale da 150 grammi permettono al punto vendita e al bar una estensione di offerta con un prodotto sano e genuino ma anche buono e gustoso. Il baguettino è realizzato con farina 100% integrale e ad alto contenuto di fibre è caratterizzato da un aspetto rustico contraddistinto dal classico taglio verticale: il palato dei consumatori apprezzerà la crosta croccante, la mollica densa e soffice e il sapore intenso e deciso. La Baguette integrale con semi, invece, è realizzata con un impasto di farina integrale di grano tenero e farina di frumento di tipo 0, arricchito da un gustoso mix di semi ad elevate proprietà nutritive.

Altre due nuove referenze Agritech per la gamma di pagnotte a lunga conservazione che rispondono alle nuove abitudini di acquisto del momento. Sono realizzate senza conservanti e in grado di mantenere la propria morbidezza anche per 2 giorni dopo l'acquisto ideali così per essere utilizzate in molteplici momenti di consumo dalla colazione alla cena: la Treccia di grano tenero da 500 grammi intrecciata a mano e dalla crosta spessa e rustica che richiama il pane artigianale, e la Sfera di grano e orzo da 440 grammi dal colore scuro, gusto deciso e caratterizzata dai tagli irregolari sulla superficie, profumano di tradizione e sono ideali per accompagnare tutti i pasti.

Per un momento di dolcezza -tanto al bar quanto al supermercato- tre coloratissimi donuts decorati a mano della linea My Originals amati dai bambini (ma anche dai grandi) sono la scelta perfetta per una merenda giocosa o un peccato di gola perché privi di conservanti, aromi e coloranti artificiali. Le tre novità creano movimento e vivacità sia in vetrina che a scaffale. Si mangiano con gli occhi e sono: My Pink&White donuts da 56 grammi, rivestito da glassa al cioccolato bianco e decorato con scaglie di vero cioccolato bianco e fiocchi di lampone essiccato, My Kids Donuts da 56 grammi, pensato per i bimbi con glassa di cioccolato al latte e un mix di confetti colorati ripieni di cioccolato, e My Caramel Donuts da 58 grammi, ricoperto da una golosa glassa al cioccolato fondente, mandorle caramellate e delicate strisce di caramello.