Banquet D’Or, le novità Vandemoortele per il foodservice

le-delizie-novita-f924622f

La pandemia non ha fermato Vandemoortele, multinazionale leader del frozen bakery, che prosegue nello sviluppo di linee di viennoiserie d’eccellenza a marchio Banquet D’Or, nel segno del percorso avviato lo scorso autunno con il lancio della linea “La Bellezza”. Il mese di aprile vede così l’esordio della linea “Le Delizie” Banquet D’Or: croissant classici frutto della straordinaria unione tra tradizione italiana e identità francese. Friabili all’esterno, soffici all’interno, i croissant classici sono caratterizzati da un impasto leggero con delicati sentori di burro: la sfoglia melange, composta dal sapiente mix di margarina e burro, rende queste referenze uniche e perfette per soddisfare i gusti dei consumatori più esigenti. La gamma è composta da un croissant vuoto da 70 g e tre croissant farciti da 80 g, con ripieni bilanciati e intensi nei gusti più richiesti dai consumatori: crema nocciole e cacao, albicocca e crema. Grande attenzione è stata posta anche sul fronte della componente di servizio: il cartone piccolo e le buste salvaspazio offrono, infatti, grande praticità di stoccaggio e risparmio di spazio freddo per il barista.



Con “Le Delizie”, il catalogo Banquet D’Or si arricchisce di una nuova eccellenza: una linea apprezzata anche da Mattia Poggi, giovane chef di origine genovese testimonial ufficiale dei prodotti Vandemoortele che, anche in occasione del lancio de “Le Delizie”, ha scelto di promuovere e valorizzare la nuova linea con Banquet d'Or Le delizie croissant classici un simpatico virtual tour gastronomico.

Novità in arrivo anche per la linea di sfoglie “I Favolosi” Banquet D’Or: una nuova referenza si affianca alle gustose proposte già disponibili (sfoglia canadese con noci Pecan, sfoglia con crema pasticcera e sfoglia all’albicocca). Si tratta della Sfoglia caramello salato e mandorle: croccante all’esterno e scioglievole all’interno, la nuova nata è ripiena di caramello salato e ricoperta da mandorle a fette per

un’esplosione di gusto che esalta sapientemente il delicato contrasto tra dolcezza e sapidità. Ideale per completare l’assortimento in vetrina con una ricetta innovativa e originale, la nuova sfoglia è un’ottima proposta per ogni momento di consumo, dalla colazione allo spuntino mattutino o pomeridiano.