Vandemoortele, tante novità per il 2022, dal bakery al dolce

croissant-prosciutto-e-formaggio-ad9dfaea

Numerosi i nuovi lanci di Vandemorteele dedicati alla colazione, momento sacro per gli italiani, ma anche tante proposte innovative per accompagnare una pausa o un pasto nel segno della qualità e del piacere del palato, senza rinunciare a benessere e salubrità.

Secondo una recente indagine, per 9 italiani su 10 la colazione è il primo momento felice della giornata: la maggioranza, il 75%, preferisce il dolce ma cresce la percentuale di chi apprezza anche il salato. Tutti concordano sulla necessità di qualità e più del 40% degli intervistati collega la gioia al piacere di gustare qualcosa di buono. Che si consumi a casa o al bar, quindi, la **colazione è un momento sacro per i consumatori italiani** ed è a loro che sono dedicate alcune delle novità che Vandemorteele, multinazionale leader del frozen bakery, è pronta a lanciare sul mercato nazionale sui canali retail e foodservice attraverso i propri brand Agritech, Lanterna, Banquet D'Or e My Originals. Nuove proposte da apprezzare in tutti i momenti della giornata quindi, **dalla prima colazione, alla pausa di metà mattina, alla merenda, passando per i pasti principali**.



Per iniziare la giornata nel segno della dolcezza e dell'originalità, Banquet d'Or propone per il canale retail e food service la nuova **Chiocciola alla**

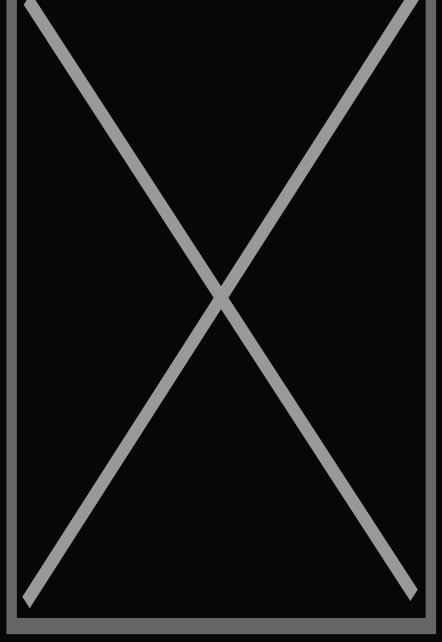
cannella della linea “I Favolosi”, ispirata a una tradizionale ricetta svedese e farcita con una gustosa crema bruna a base di zucchero di canna e cannella. **Soffice all’interno, fragrante in superficie**, la Chiocciola è pronta a conquistare prima l’olfatto e poi il palato del consumatore.

Due le nuove referenze, poi, per la linea di spuntini salati “I Sensazionali”: due croissant salati, già farciti e pronti all’uso. Estremamente versatili, **il croissant al formaggio**, con Gouda ed Emmentaler, ideale anche come proposta **vegetariana**, e il croissant al prosciutto e formaggio sono perfetti per una colazione salata, per una pausa pranzo pratica o uno **sfizioso break** durante la giornata e, serviti porzionati, sono ottimi per l’aperitivo.

Pensando al pranzo e all’aperitivo, poi, **Vandemoortele** propone le gustose **pizzette Lanterna** anche per il pranzo: sottili, fragranti, ricche di mozzarella e con una nuova ricetta che unisce l’aspetto di una pizzetta stirata a mano con il servizio di un prodotto surgelato. Il marchio Lanterna vede anche l’esordio del **nuovo trancio ligure al rosmarino da 180 grammi**: soffice, 100% cotto e pronto da farcire. Caratterizzato dalle tipiche bucature in superficie della focaccia della tradizione, il trancio è ideale per tutti i consumatori, inclusi quelli che prediligono un’alimentazione vegana, e può essere gustato in ogni momento della giornata.

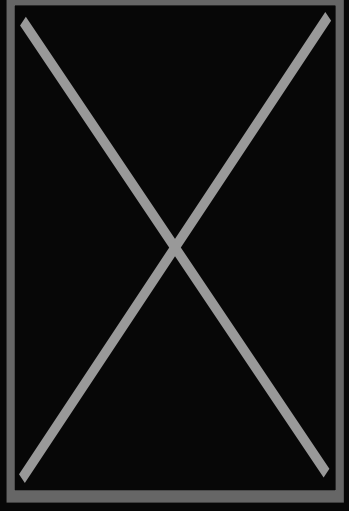


Quando arriva il momento di sedersi a tavola gli italiani non sono disposti a rinunciare al **pane**: una recente ricerca dell’Istituto Piepoli, infatti, certifica come oltre otto consumatori su dieci in Italia non concepiscano un pasto senza l’accompagnamento del pane. E’ a loro che Agritech propone per il canale retail la nuova **Onda di grano tenero**, con il suo iconico impasto piegato a mano in superficie: realizzata con lievito madre, questa pagnotta ha un sapore inimitabile, esaltato dalla cottura su pietra lavica che crea una **crosta piacevolmente croccante**, ed è perfetto per accompagnare taglieri di salumi o formaggi, carni col sugo e altri piatti saporiti.



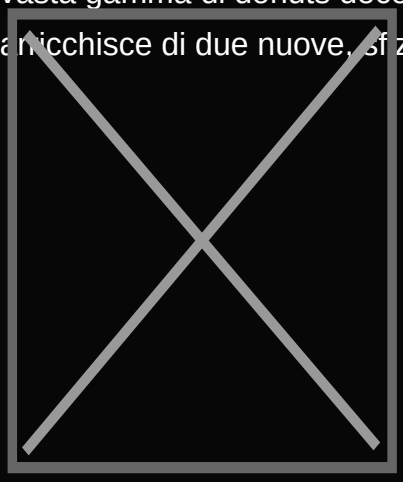
Molto versatile -e disponibile anche per il canale foodservice-, è il **Mini Frustino con farina 100% integrale da 50 g**, caratterizzato da colore scuro e profumo intenso, mollica densa ma soffice che sprigiona un gusto deciso, **ideale per l'accompagnamento di tutti i pasti della giornata**.

Per chi invece non vuole rinunciare al piacere del palato e alla qualità anche durante una pausa pranzo più rapida, Agritech presenta due proposte per realizzare fantastici hamburger: **il burger bun con cumino nero**, caratterizzato da impasto soffice e arricchito con semi di sesamo e cumino nero che conferiscono un sapore unico e un aspetto artigianale che non mancherà di colpire anche gli amanti delle proposte gourmet, e il **burger bun integrale**, adatto anche a chi segue una dieta vegana. Entrambi garantiscono il massimo livello di servizio e di praticità anche al barista che deve confezionare i panini perché sono già cotti e pretagliati, grazie al butterfly cut, infatti, le due metà del panino rimarranno unite, preservandone la freschezza.



Ma non solo gusto, Agritech pensa anche al benessere e, in risposta alla crescente richiesta di pani healthy da parte del consumatore, presenta l'**innovativa Barretta Proteica** con edamame e lenticchie rosse, ideale per il consumatore attento alla salute, lo sportivo o, semplicemente, per chi cerca uno **snack gustoso ed equilibrato**.

E per finire… "in dolcezza", perché non concedersi una pausa golosa o un dolce a fine pasto gustandosi uno dei nuovi **Donuts My Originals?** Le iconiche ciambelle della tradizione americana, la vasta gamma di donuts decorati e farciti, dai colori sgargianti che spiccano in qualunque vetrina si arricchisce di due nuove, sfiziose proposte.



Il 2022 vede l'esordio dei morbidi **Doony's alla fragola**, ricoperti di zucchero e scagliette di frutti rossi essiccati e farciti con ripieno alla fragola per un gusto dolce e fresco da gustare morso dopo morso, e dei Doony's con crema di nocciole, **ricoperti di glassa al cioccolato al latte e farciti con una golosissima crema alla nocciola e cacao**, dedicati ai consumatori che vogliono concedersi una coccola in qualunque momento della giornata.

Super farciti e facili da utilizzare, i prodotti My Originals non necessitano di cottura e sono adatti ad ogni momento di consumo, dalla colazione alla merenda, mantenendo una perfetta fragranza per 48

ore dallo scongelamento.

Vandemootele, nel solco del costante impegno per la **sostenibilità**, nel 2022 continuerà la missione già iniziata in precedenza per il miglioramento dei propri packaging. Un esempio concreto sono le **nuove confezioni di donuts in flowpack e con il vassoio in cartone**. Si tratta di una confezione sostenibile, 100% riciclabile e amica dell'ambiente con l'87% in meno di plastica e vassoio in cartone certificato FSC. Una scelta aziendale per accompagnare il piacere del palato al piacere di avere cura del mondo in cui viviamo.