Vandemoortele al Sigep con le nuove proposte per il foodservice

vandemoortele-sigep-7538b43f

La multinazionale belga Vandemoortele porta al Sigep le nuove proposte per il canale foodservice, dalla colazione all'aperitivo. Lo spazio espositivo sarà organizzato come un vero locale per mostrare agli operatori del settore le reali potenzialità dei prodotti Vandemoortele.

Negli **oltre 160 metri quadrati** di spazio espositivo (**Padigione B7, n. 059**) verranno presentate numerose novità, dedicate a tutti i tipi di consumatori e pensate per coprire ogni momento della giornata, dalla colazione allo spuntino, dal pranzo, all'aperitivo, alla cena. Gli operatori potranno così vedere i prodotti "all'opera", valutarne la componente di servizio e gustarne la qualità, la fragranza, la consistenza e il gusto che rendono uniche le referenze **Vandemoortele**.

Gusto e originalità sono al centro delle novità **Banquet D'Or**: gli operatori potranno assaggiare la nuova **Chiocciola alla cannella** della linea "I Favolosi", ispirata a una tradizionale ricetta svedese, impreziosita da una farcitura di crema bruna a base di zucchero di canna e cannella, fragrante in superficie ma soffice all'interno. Non mancano poi due nuove proposte per gli amanti della colazione salata o in cerca di gustose proposte per l'aperitivo o un break di metà giornata: la linea di spuntini salati **"I Sensazionali"** si arricchisce di due croissant salati, già farciti e pronti all'uso: il croissant al formaggio, con Gouda ed Emmentaler, ideale anche come proposta vegetariana, e il **croissant al prosciutto e formaggio**.

Sempre in tema di aperitivo (ma non solo), **Lanterna**, marchio Vandemoortele presenta le gustose **pizzette**, anche per il pranzo, ricche di mozzarella e caratterizzate da una nuova ricetta che unisce gusto e servizio, a cui si affianca anche il nuovo **trancio ligure al rosmarino** da 180 grammi, pronto da farcire per offrire al cliente, anche vegano, un soffice viaggio nella tradizione della focaccia per antonomasia.

Pensando ai pasti principali, poi, **Agritech** scende in campo a Sigep con diverse novità: il **Mini Frustino** con farina 100% integrale da 50 g, con il caratteristico colore scuro e profumo intenso che anticipano un sapore ricco, ideale in accompagnamento a tutti i pasti, il **burger bun** con cumino nero, arricchito con semi di sesamo e cumino nero che garantiscono a questo bun un sapore unico sicuramente apprezzabile anche dai palati più esigenti, e il **burger bun integrale**, pensato anche per chi sceglie la dieta vegana.

I due panini da hamburger, inoltre, sono pensati proprio per semplificare il lavoro del barista: già cotti e pretagliati, grazie al butterfly cut, manterranno le due metà unite, salvaguardandone la freschezza. Per gli operatori che puntano a soddisfare le esigenze dei clienti più attenti all'healthy food, poi, Agritech propone anche l'innovativa **Barretta Proteica** con edamame e lenticchie rosse, apprezzata tanto dagli sportivi quanto dal consumatore in cerca di uno snack gustoso ed equilibrato.

Infine, per un momento di vera dolcezza, dalla colazione al fine pasto, passando per una golosa merenda, spazio ai nuovi donuts **My Originals**, un tocco di colore e creatività a Stelle e Strisce per ogni vetrina. A Sigep gli operatori potranno apprezzare i nuovi Doony's alla fragola, ricoperti di zucchero e scagliette di frutti rossi essiccati e farciti con ripieno alla fragola, e i Doony's con crema di nocciole, ricoperti di glassa al cioccolato al latte e farciti con una golosissima crema alla nocciola e cacao.