FoodNess annuncia una rivoluzione estiva per i bar

espresso-freddo-shakerato-foodness-d7bf27e9

FoodNess ha partecipato al Sigep di Rimini, terminato da un paio di giorni, e al Tirreno Trade svoltosi all'inizio del mese. Marzo si concluderà con la presenza a Pescara al Saral Food, in calendario dal 27 al 30 Marzo.

Foodness conferma la sua gamma di **Capsule Professional**, con ingredienti vegetali, sali minerali e probiotici, un mondo di sapori da preparare con l'ormai collaudato Sistema Baretto. Accanto a capsule, cioccolate in tazza, tea e tisane, crema caffè in brick e take away, **importanti** sono le **novità** che verranno presentate durante le fiere.

Una capsula, infinite soluzioni: Natural Juice Bar ed Espresso Freddo Shakerato
Foodness lancia un nuovo modo di servire succhi di frutta al bar. In un periodo in cui i consumatori ricercano sempre più **prodotti senza zuccheri** aggiunti e rinunciano al succo di frutta a colazione a causa dell'aumento dei prezzi, Foodness sfida il mercato con un grande novità: le gamma di bevande con **succo di frutta concentrato in capsula**.

La frutta utilizzata viene raccolta, selezionata e pulita **rispettando i più stringenti standard igienico sanitari**, in seguito l'acqua viene estratta dalla frutta per ottenere un succo concentrato che viene poi pastorizzato e confezionato. Sette i gusti di tendenza, tutti senza zuccheri aggiunti, senza glutine e con ingredienti naturali: cinque monofrutto **Arancia** (contenuto pari a due arance), **Ananas** (contenuto pari a 1/3 di ananas), **Melograno** (contenuto pari a due melagrane), **Mirtillo** (contenuto pari a 250 gr di frutta fresca), **Pesca** (contenuto pari a tre pesche), e due mix **Tropical Mix**, con mango e ananas (contenuto pari a 590 gr di frutta fresca) e **Superfruit Mix** con mirtillo e melograno (contenuto pari a 370 gr di frutta fresca).

La capsula contiene, quindi, **vero succo concentrato** e permette di servire un bicchiere di succo di frutta a temperatura ambiente o freddo, grazie al Sistema Baretto. Il succo in capsula è una **vera rivoluzione per il bar**: risparmio di spazio, sia nel magazzino che ne frigorifero, meno peso da trasportare e niente vetro da smaltire, grazie all'eliminazione delle classiche bottigliette. **Natural Juice Bar** è pronto in pochi secondi e consente di servire un'ampia gamma di bevande perfette da bere tal quali o come basi per cocktail.

Foodness si è misurata anche con un vero classico del bar a base di caffè, migliorandone e semplificandone la preparazione. **Espresso Freddo Shakerato** è il primo caffè shakerato in capsula che permette di servire un ottimo caffè shakerato in pochi secondi. A differenza della preparazione tradizionale che essendo molto articolata richiede almeno due minuti di tempo, con Espresso Freddo Shakerato **basta una capsula e pochi secondi** per ottenere un prodotto cremoso, perfetto per l'estate. Grazie alla sua particolare cremosità si presta anche come base per ricette golose come il Caffè shakerato **alla Leccese**, con latte di mandorla, oppure Macchiato.

Gusto intenso e cremoso: Creme Gelato Nocciola e Pistacchio
Nel comparto dei prodotti per l'estate due novità Premium: **Crema Gelato Pistacchio**, con pregiato pistacchio proveniente dalla Sicilia e **Crema Gelato Nocciola**, con le eccellenti nocciole del Piemonte. Senza glutine e senza lattosio, sono semplici da preparare grazie alla Crema Base Gelato alla quale basta aggiungere la pasta di nocciole o pistacchio.

La comodità di un brick: Crema Fredda Cioccolato
Dopo il successo di Crema Fredda Caffè Professional, si amplia la gamma delle creme in brick alle quali si aggiunge **Crema Fredda Cioccolato Professional**. Pronta da servire nel bicchiere, con cacao proveniente da piantagioni sostenibili della Fondazione Cocoa Horizons e con latte e panna 100% italiani, la Crema Fredda al Cioccolato è pronta da servire e si conserva a temperatura ambiente. Le creme fredde in brick sono perfette per creare tante squisite ricette.