HUG lancia Artisanal a Tuttofood, la tartelletta fatta a mano

schermata-2015-04-20-a-142605-d2b43ac3

HUG presenterà al salone Tuttofood a Milano dal 3 al 6 maggio (Pav 10 Stand G47 H48) Artisanal Selection, la nuova linea di tartellette fatte a mano, dalle pareti e dai bordi ancora più sottili e dalle forme sempre più moderne e lineari.

Con oltre 80 diverse varietà di tartellette unite dal motto “We love your creativity”, l’azienda svizzera HUG e l’importatore per l’Italia, Maison Dolci, offrono ai professionisti del settore food service un ampio assortimento per la preparazione di fingerfood dolci e salati. I migliori ingredienti, nuovi e originali formati, bordi e pareti ancora più sottili, forme innovative e accattivanti sono i tratti distintivi della nuova gamma Artisanal Selection di HUG per offrire ai professionisti del food service uno strumento di alta qualità, versatile, pratico e sempre fragrante. Dal 1998 Maison Dolci importa e distribuisce le classiche tartellette mignon universali insieme ad altre referenze particolarmente apprezzate da chef e ristoratori del nostro Paese.

Le tartellette Artisanal Selection HUG sono realizzate con il 30% di burro e le varianti dolci sono arricchite da burro di cacao, che regala al palato un dolce e seducente retrogusto. La loro freschezza e fragranza si mantengono inalterate a lungo e garantiscono così agli operatori l’ottima riuscita di banchetti, aperitivi e ricevimenti. Inoltre le tartellette della linea Artisanal, così come l’intero assortimento HUG, possono essere farcite ed essere scaldate in forno brevemente una seconda volta. “Nello sviluppo della nuova linea di tartellette Artisanal abbiamo coinvolto chef e pasticceri di fama internazionale”, sottolinea René Keller, direttore export per il settore foodservice. “Durante gli incontri e i seminari con chef e pasticceri abbiamo raccolto le loro esigenze e sollecitazioni e abbiamo immaginato la tartelletta perfetta. In seguito il reparto ricerca e sviluppo è stato incaricato di creare un prodotto sulla base di queste considerazioni e così è nata la della gamma Artisanal Selection di HUG”, ha spiegato René Keller.

L’assortimento comprende 42 varianti tra dolci e salate in 14 misure diverse e 4 forme. Ogni forma e dimensione delle tartellette per dessert è disponibile anche in versione neutra con pasta leggermente zuccherata e con impasto al cacao. Ottimi sono anche gli articoli della gamma “mini” che comprende tartellette rotonde con un’altezza di 1,7 cm e un diametro di 4,1 cm, rettangolari (4,7 x 2,3 cm) e quadrate (lato 3,3). La gamma di tartellette in formato “medio” include invece referenze con un’altezza di 1,8 cm e qui si può scegliere tra le rettangolari (7,1 x 3,3 cm) e le rotonde con diametro di 5,5 cm. La linea di tartellette Artisanal “grandi” infine prevede soltanto la forma rotonda con altezza di 2 cm e diametro di 8 cm. Tutte le tartellette Artisanal sono adatte ai vegetariani, non contengono grassi transgenici e noci e sono certificate HALAL. Ogni cartone contiene 6 confezioni dal numero variabile di tartellette a seconda della loro dimensione. Le confezioni delle tartellette “mini” contengono 288 pezzi, il blister delle “medie” 120 pezzi e quello delle “grandi” 72 pezzi. I formati disponibili sul mercato italiano saranno le tartellette rotonda 4.1 cm (art.7501), quadrata 3.3 cm (art.7502), rettangolare 4.7 cm (art. 7503), rotonda 5.5 cm (art. 7505), rettangolare 7.1 cm (art. 7507) e rotonda 8 cm (art. 7509).